

The Ketch Club



Recepten voor de feestdagen

The Ketchup Club

Recepten voor de
feestdagen

Spicy Mango

Geroosterde
cardemon-peer



Voor

Chef's Smokey

Smokey aubergine
dip met feta



Voor

Pure Tomato

Mozzarella
prikkertjes



Hapje

Oosterse
Zalm



Hoofd

Burrata met pulled
champignons



Hoofd

Gevulde
portobello



Hoofd

Geroosterde cardemon-peer

met Spicy Mango en mascarpone



Ingrediënten

Conference / Doyenné du comic peren	3 stuks
Spicy Mango	150ml
mascarpone	80gr
zeezout	snufje
cardemonbonen	6 stuks
cardemonpoeder	snufje
manderijn (bio)	2 stuks
walnoten	8 stuks
verse tijm	takje

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Maak de marinade door de cardemonbonen te pletten (best met vijzel), en met snufje zout en 100ml Spicy Mango te mengen.

Schil de peren met een dunschiller, snij ze in vieren, haal het klokhuis eruit en snij de kwarten nogmaals doormidden (3 peren worden dan 24 stukjes).

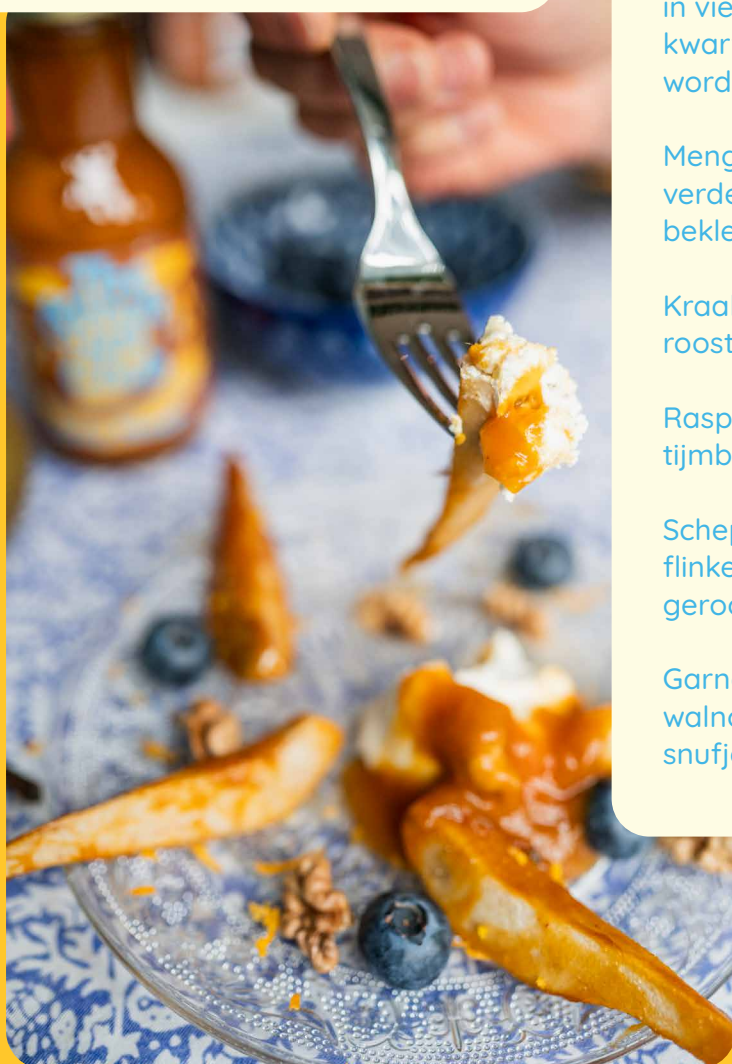
Meng de peren rustig in de marinade, en verdeel de peren over een met bakpapier beklede bakplaat en plaats 10 min. in de oven.

Kraak 12 walnoten (of 24 halfjes uit zakje) en rooster ze de laatste 5 minuten mee in de oven.

Rasp de schil van de manderijnen en rits de tijmblaadjes van het takje.

Schep in het midden van ieder bord een flinke lepel mascarpone, en verdeel 6 stukjes geroosterde peren er in ster-vorm omheen.

Garneer de borden met de geroosterde walnoten, geraspte manderijnschil, een snufje cardemonpoeder en verse tijm!



Oosterse Zalm

in Spicy Mango
marinade



Ingrediënten

zalmmoten	4 stuks
sojasaus	40ml
Spicy Mango	60ml
sesamolie	4 eetlepels
lente-ui	2 stuks
verse koriander	bosje
eventueel: rode peper	

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.

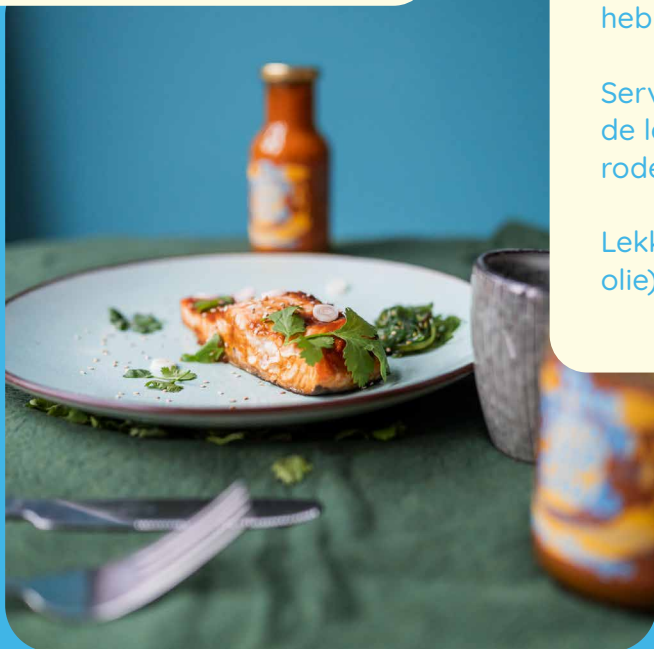
Maak de marinade door de Spicy Mango, sojasaus, sesamolie, 1 lente-ui in ringetjes te mengen.

Laat de zalmfilets hier minimaal 30 min in marineren (langer kan ook, zeker een paar uur).

Zet de zalm 20-25 min. in het midden van de oven, afhankelijk van hoe gaar je de vis wilt hebben en de dikte van de filet.

Serveer de zalm gegarneerd met de resterende lente-ui in ringen, koriander en eventueel rode peper.

Lekker met een salade (dressing o.b.v. sesamolie) of op een bedje van gegrilde groenten.





Smokey aubergine dip met feta en kerstbroodjes

met Chef's Smokey

Ingrediënten

aubergine	3 stuks
feta	150gr
yoghurt/kwark	1el
tahin	40gr
zout en peper	snufje
Chef's Smokey	60ml
Italiaanse kruiden	ca 10gr
brood voor toast	8 sneetjes

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Halveer de aubergine en snijd kruislings in.

Bestrijk de bovenzijde met een beetje olie en bak ze ca. 30 minuten in de oven.

Rooster de broodje, maak er vormpjes van, en snijd de Italiaanse kruiden fijn.

Als de aubergines zacht zijn van binnen, schraap dan het vruchtvlees er met een lepel uit. Doe dit in een keukenmachine samen met de tahin, yoghurt/kwark en snufje peper en zout. Mix door elkaar tot een fijne puree.

Maak de borden op door in het midden een flinke lepel aubergine puree te scheppen en te garneren met feta, Italiaanse kruiden en Chef's Smokey.

Serveer ze met de broodjes!



The Ketchup Club



Burrata met pulled champignons

in Chef's Smokey
marinade

Bereidingswijze

Pluk reepjes van de oesterzwammen en meng ze door Chef's Smokey. Laat het ca. 20min marineren.

Bak de gemarineerde zwammen ca. 20 minuten in olijfolie op laag vuur, tot de structuur zacht is.

Maak de borden op door midden de burrata op een bedje rucola te leggen, de pulled champignons eromheen te scheppen en maak het leuk af met de tomaatjes.

Lekker met (afgebakken) kerstbroodjes.

Ingrediënten

oesterzwammen	250gr
Chef's Smokey	60ml
burrata	4 bollen
rucola(mix)	ca. 150gr
kleine tomaatjes	12 stuks

The Ketchup Club



Mozzarella prikkertjes

met Pure Tomato dip

Ingrediënten

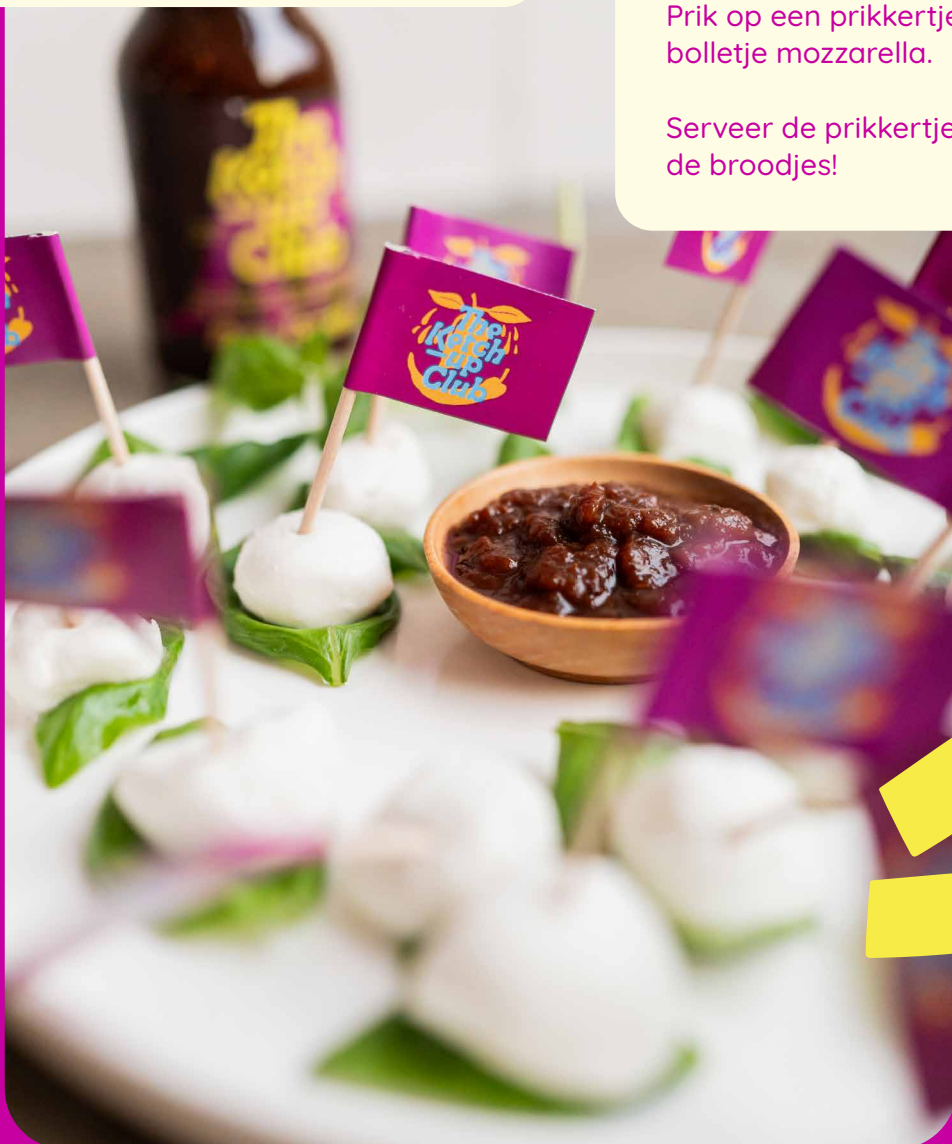
Pure Tomato	60ml
mozzarella bolletjes	150gr/ 20 stuks
verse basilicum	bosje
brood om te toasten	8 sneetjes
cocktail prikkertjes	

Bereidingswijze

Rooster de broodjes en maak er vormpjes van.

Prik op een prikkertje 1 blaadje basilicum en 1 bolletje mozzarella.

Serveer de prikkertjes met de Pure Tomato en de broodjes!



The Ketchup Club



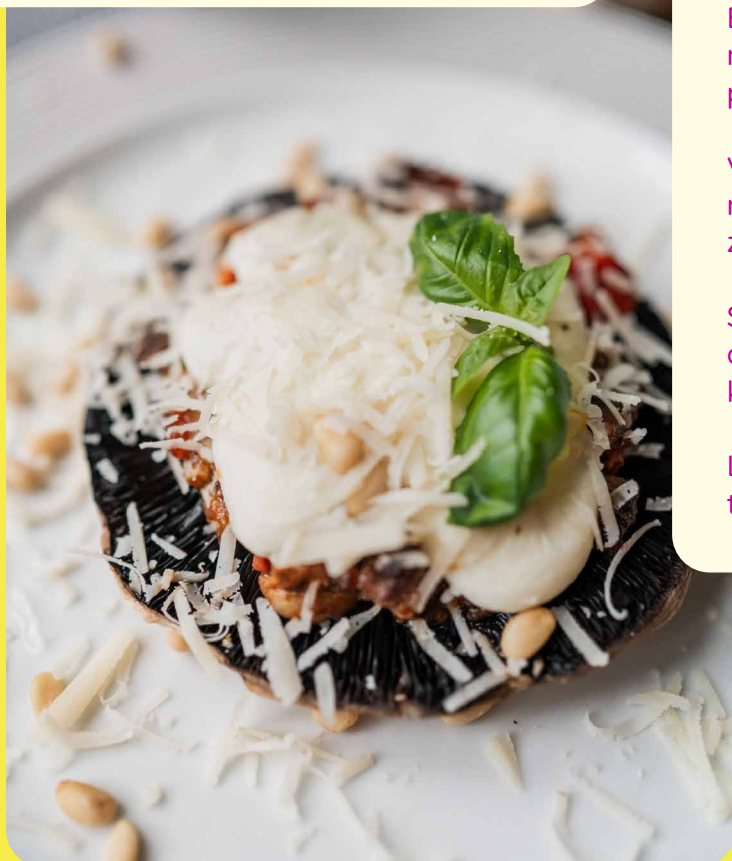
Gevulde portobello

gebakken in
Pure Tomato



Ingrediënten

portobello's	4 stuks
verse Italiaanse kruiden	ca. 10gr
champignons	200gr
lente-ui	1 stuks
kleine tomaten	4 stuks
Pure Tomato	100ml
mozzarella (buffalo)	1 grote bol
Parmezaanse kaas	ca. 40gr
olijfolie	2el
Mocht je een niet-vegetarische variant willen maken, dan kan er aan de vulling gebakken spekjes / gerookte (Parma) ham worden toegevoegd.	



The Ketchup Club

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 200 graden.

Maak de vulling: Snij de lente-ui in ringetjes, de champignons en de tomaatjes in kleine stukjes, de Italiaanse kruiden fijn, roer alles door elkaar met ook de Pure Tomato.

Bak het geheel ca. 7 min. in een bakpan.

Bestrijk de buitenkant van de portobellos met olijfolie en snijd de mozzarella in plakjes.

Vul de portobellos met de vulling, dek ze af met de plakjes mozzarella erover en bak ze ca. 25 minuten in de oven.

Serveer de portobello's in het midden van de borden, gearneerd met Parmezaanse kaas.

Lekker op een bedje van rucola, of tagliatelle.



Celebrate the moment

The Ketch —up Club

Fijne feestdagen!