

Recept 16 januari Oterleek Hartige taart

Quiche Lorraine: Ingrediënten : deeg, 4 eieren, 1 ui , ½ prei
125gr.ontbijtspek, 120 gr belegen kaas, 150 cc. slagroom 2
eetlepels Crème fraiche

Hartige taart deeg is bij iedere supermarkt te koop

Bereiding bak het spek licht aan met de gesneden ui, en de prei, laat even afkoelen. Rasp de kaas

Klop de eieren op, voeg de slagroom en de crème fraiche samen maak op smaak met wat peper , zout en nootmuskaat, voeg de spek , ui de prei en kaas toe en giet dit vervolgens in met bakpapier gevulde bakvorm waar het deeg in zit.

Bak op 180° gedurende 40 minuten

Deeg zelf maken is 300gr. bloem/150 gr. boter 1 ei, snuf zout en eetlepel water

Kneed kleine blokjes boter door de bloem samen met een geklutst ei met wat water en een snuf zout.

Hoe kleiner de boter blokjes des te vlugger het een geheel wordt.

In het begin is het heel droog, doorkneden tot een bal deeg.

Laten rusten in de koelkast (een uur of meer, kan ook een dag van tevoren)

Uitrollen tot een dunne plak van een halve cm. En in het bakblik doen, de randen iets op laten staan zodat de vulling er niet uit loopt.

Tip: deeg uitrollen tussen twee vellen plastic rekfolie voorkomt plakken aan de werkbank haal af en toe het plastic los en rol verder uit

Stroganoff gehakt: kneed gehakt (half om half) met wat fijn gesneden paprika en ui en ½ teentje knoflook + gehakt kruiden /of peper en zout en wat paprika poeder door elkaar.

Een ei/paneermeel of wat blokjes in melk geweekt witbrood wordt ook vaak toegevoegd om het gehakt niet te droog te laten worden

(Hoeveelheden hangt altijd af van aantal personen en persoonlijke smaak.

In een bal gehakt gaat géén hele paprika!

Hou je niet van knoflook dan laat je dat weg)

Maak ballen gehakt en rol ze even door paneermeel en bak ze mooi bruin.

Van gehakt krijg je niet echt mooie jus.....voeg na het bakken nog wat boter toe in de braadpan roer er een paar eetlepels bloem door en blus af met een of twee glazen rode wijn . Dit vocht kan ook bij de saus die hieronder wordt beschreven....Laat de gehaktballen even sudderen in de saus tot ze gaar zijn!

Voor de saus: ½ rode paprika/½ groene paprika/doosje champignons/ui
Blikje
tomatenpuree/chilipoeder/knoflook/paprikapoeder/bouillonblokjes/
slagroom/wodka/peper/zout

Bak de in stukjes gesneden paprika en ui aan in de boter en voeg de gesneden champignons toe en laat even doorsudderen zodat de champignons lekker zacht worden, voeg een flinke scheut wodka toe en laat dit ook even sudderen dan verdamt de alcohol, voeg de tomatenpuree toe met het bouillonblokje en de overige kruiden, een mespuntje chilipoeder (proef want dit is snel te heet) eventueel wat vocht....water of wat rode wijn om wat volume te krijgen.

Roer voor het serveren wat slagroom door de saus

Voor het gemak zijn er als basis ook zakjes stroganoffkruiden of saus verkrijgbaar waar je zelf de ingrediënten aan kan toevoegen.