

Aperitiefhapjes met geitenkaas

1. 'Type fêta': laat 8 zongedroogde tomaatjes in olie uitlekken
Snij 100g fêta in blokjes. Steek de tomaatjes en de kaas afgewisseld met groene of zwarte olijven op houten prikkers.
2. Verse geitenkaas: verdeel verse geitenkaas in bolletjes en wentel in een menseel van gehakte peterselie en bieslook.
3. Gevulde dadels: haal de pit uit gedroogde dadels en vul ze met verse geitenkaas.
4. Oliekaasjes: snij de ongeschilde courgettes met de dunschiller in smalle repen en blancheer ze kort in heet water tot ze wat doorzichtig worden. Overgiet de geblancheerde courgettes met de olie van een oliekaasje en laat enkele uren marineren. Snij het kaasje in blokjes en draai er telkens een courgettereep rond.
5. Toastje met verse geitenkaas en een halve aardbei bovenop.
6. Toastje met verse geitenkaas met tuinkruiden en een reepje gerookte zalm, afwerken met een takje dille.
7. Kerstomaatjes met mousse van pittige kruidenkaas:
¼ l room opkloppen en vermengen met verse geitenkaas met tuinkruiden ; voeg er 1 eetl elixir d'Anvers toe. Hoedje van de kerstomaten afsnijden en uithalen. Spuitzak vullen met het kaasmengsel en de tomaatjes opvullen. Afwerken met kervelpuuksel.

Geitenspekkaasje met veenbessensaus

Benodigheden: (4 personen)

- 4 geitenspekkaasjes
- 2 rijpe peren in plakjes gesneden
- 2 bosjes waterkers, steeltjes verwijderd
- 20 walnoten, geroosterd
- olijfolie
- dressing:- 4 eetlepels veenbessen met sap uit blik
 - 2 eetlepels olijfolie
 - 2 eetlepels citroensap
 - versgemalen zwarte peper en zeezout

Bereiding:

1. Verwarm de grill voor.
2. Bestrijk de peerplakjes met olijfolie en plaats ze onder een hete grill tot ze gaan kleuren.
3. Verdeel de waterkers over 4 borden.
4. Mis de veenbessen samen met het citroensap en de olijfolie tot een dressing en breng op smaak met peper en zout.
5. Plaats de geitenkaasjes onder een hete grill tot ze net niet smelten.
6. Verdeel de peerplakjes over de borden, besprenkel de salade met de dressing en schik de kaasjes in het midden van elk bord
7. Werk af met de geroosterde walnoten en serveer.

Gevulde vijgen met geitenkaas:

Benodigdheden:

- 12 vijgen
- 3 verse geitenkaasjes natuur
- 60g geraspte emmentaler
- 2 eetl olijfolie
- peper en zout

Bereiding:

1. Snij het bovenste van de vijgen en bewaar de hoedjes.
Hol de vijgen wat uit.
2. Plet de geitenkaasjes met een vork. Breng op smaak met peper en zout.
3. Vul de vijgen met de geitenkaas, bestrooi met de kaas, giet er een scheutje olijfolie op en zet ze in de oven onder de grill.
4. Plaats de hoedjes erop en serveer met een gemengd slaatje.

Lamskoteletjes met geitenkaas saint maure:

Benodigdheden:

- 12 lamskoteletjes
- 12 stukjes geitenkaas buche
- 3 tomaten, in blokjes
- 2 uien , fijngesnipperd
- snuffje witte peper en zout
- olijfolie
- 2 zachte groene pepertjes

Bereiding:

1. Doe de uisnippers en de blokjes tomaat in een ovenschotel.
2. Kruid naar smaak met peper en zout. Giet er wat olijfolie over.
3. Leg de lamskoteletjes op het mengsel en schuif ze in een voorverwarmde oven van 180°C.
4. Draai de koteletjes na 10 minuten om en zet nog eens 10 minuten in de oven.
5. Verdeel , op het einde van de gaartijd de geitenkaas over de koteletjes en zet nog even in de oven tot de kaas een beetje gesmolten is.
6. Leg er een paar ringen van de pepertjes bovenop en serveer met een aardappel in de schil en lookboter.

Lauwwarm-appel-witloofslaatje met geitenspekkaasje:

Benodigdheden:

- 4 stronkjes witloof, in reepjes gesneden
- 2 grote appels, vruchtvlees in lucifers gesneden
- 50 g veldsla, gewassen en gedroogd
- 4 geitenspekkaasjes
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels balsamico azijn
- 1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes
- boter, peper en zout

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Stoof de witloofreepjes samen met de appelstaafjes aan in boter. Overgiet met de honing en de balsamico, roer goed om en breng op smaak met peper en zout.
3. Plaats de geitenkaasjes in een voorverwarmde oven tot ze gaan smelten.
4. Schep de veldsla door het appelmengsel en verdeel over 4 borden en plaats er de geitenspekkaasjes boven op.
5. Werk af met sesamzaadjes.

Salade met brandnetelkaas , noten en zalm

Benodigheden:

- 125 g gemengde slablaadjes(eikenblad, lollo verde, waterkers, frisée)
- 125 g vaste geitenkaas met brandnetel, in dunne reepjes
- 50 g gepelde walnoten, gehalveerd
- 75 g gerookte zalm, in lange dunne repen
- dressing: -3 eetl olijfolie
 - 1 eetl citroensap
 - 2 theel grove mosterd
 - zout en peper
 - 2 theel fijgesneden dragon

Bereiding:

Roer alle ingrediënten voor de dressing door elkaar (15 min. voor het serveren). Doe de sla samen met de kaas, noten en zalm in een kom en roer de dressing er luchtig door.

Salade van gegrilde groenten en fêta (van geitenmelk)

Benodigdheden:

- 1 aubergine, in plakken
- 2 courgettes, in plakken
- 10 romatomen , in kwarten
- 1 rode en 1 groene paprika, in partjes
- 200g champignons
- 1/2 dl olijfolie
- 5 tenen look, uitgeperst
- peper en zout
- 150g zwarte olijven zonder pit
- 150 gedroogde tomaten op olie
- 50g pecorino of belegen geitenkaas geraspt
- 25g blanke amandelen
- 250g fêta (van geitenmelk) in blokjes

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op grillstand en leg de aubergine, courgette, tomaten, paprika en champignons op een bakplaat.
2. Meng de olie met knoflook, peper en zout en sprenkel er over. Gril ongeveer 20 tot 30 minuten tot de groenten beetgaar zijn.
3. Meng ondertussen in het mengbakje van de staafmixer of in de keukenrobot een pesto van olijven, gedroogde tomaten, olie, pecorino en amandelen. Voeg eventueel naar smaak peper en zout toe.
4. Leg de groenten op een schaal en leg de blokjes fêta erover. Serveer met de pesto en knapperig warm brood.

Spinaziesalade met verse geitenkaas:

Benodigheden: (2 personen)

- 150g wilde en witte rijst
- peper van de molen en zout
- 200g wilde spinazie
- 1-2 eetl olie
- 1 eetl zonnebloempitten
- 2 lente-uitjes, in ringetjes
- 1 rode ui , fijngesneden
- 1 gele paprika, in reepjes
- 150 g verse geitenkaas, verkruimeld
- 4 eetl mayonaise
- 1/2-1 eetl peterselie

Bereiding:

- 1.Kook de rijst volgens gebruiksaanwijzing gaar in water met zout en giet de rijst af.
- 2.Bad de spinazie in 2-3 min. beetgaar in de olie.
- 3.Rooster de zonnebloempitten 2-3 min. in een droge koekenpan.
- 4.Schep de rijst, spinazie, zonnebloempitten, lente-ui, rode ui, paprika en geitenkaas luchtig door elkaar.
- 5.Roer de mayonaise, peterselie en peper naar smaak door elkaar en schep de saus door de salade.

Taartje van witte chocolade en geitenkaas:

Benodigdheden:

- 6dl slagroom
- 300g witte chocolade , in stukjes
- 70g verse geitenkaas natuur
- 1,5 blaadje gelatine
- 4 eiwitten
- 2 zakjes vanillesuiker
- 50g chocoladeschilders
- 50 ongezouten pistachenoten, gemalen
- 8dl vanillesaus
- 1 fles Hoegaards witbier
- 6 boterwafeltjes (De Strooper)
- frambozen of andere rode vruchten

Bereiding:

1. Klop 1/3 van de slagroom half stijf en zet in de koelkast.
Verwarm de rest van de room en laat er de witte chocolade en de geitenkaas in smelten. Roer er de geweekte en uitgeknepen gelatine door.
2. Zet de pan in een koudwaterbad en laat al roerend afkoelen.
3. Klop de eiwitten stijf en spatel ze in drie keer door het chocolademengsel. Spatel er de slagroom en de chocoladeschilders en pistachenoten door. Zet 8 uur in de ijskast.
4. Breng de vanillesaus op smaak met een scheut witbier.
5. Schep de mousse in het midden van elk bord in een cilinder en ontvorm voorzichtig. Leg er een wafel schuin tegen, lepel er de vanillesaus rond en werk af met de gespoelde rode vruchten.

Verse tagliatelle met crottin en asperges:

Benodigheden:

- 2 grote uien, fijngehakt
- 50ml olie
- 500g groene asperges, in stukjes, onderkant verwijderd
- 2 ½ dl room
- 200g gerijpte crottin, in blokjes
- 2 eetl. verse oregano, fijngehakt
- peper en zout
- 400g verse tagliatelle verde
- 3 rijpe tomaten, in blokjes
- 50g zwarte olijven, zonder pit, fijngehakt

Bereiding:

1. Bak de ui in de olie glazig in enkele minuten.
2. Voeg de asperges toe en roerbak een paar minuten tot de asperges beetbaar zijn.
3. Voeg room, geitenkaas, oregano en peper en zout toe en verwarm onder voortdurend roeren. Laat de saus niet koken.
4. Kook de verse tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing beetbaar en giet hem af.
5. Roer de blokjes tomaat door de saus en verwarm nog 1 minuut.
6. Giet de saus over de pasta en garneer met wat gehakte zwarte olijven.