

PROEF de zomer



njam!
www.njam.tv

 **kpn**



10 overheerlijke zomerse recepten



Gegrilde zoete aardappelschijfjes met geitenkaas

🕒 5-10 min

💶 0-10 euro

👤 4 personen

👉 makkelijk

INGREDIËNTEN

3 zoete aardappelen
2 rolletjes geitenkaas
1 peer
1 el geroosterde amandelschilfers
2 el honing
1 handje jonge scheuten
Zout

Snijd de zoete aardappelen in plakjes (de schil mag er aan blijven). Stoom de plakjes beetgaar. Snijd ondertussen de geitenkaasrolletjes in plakjes en leg op elke plakje zoete aardappel een plakje geitenkaas.

Leg de schijfjes zoete aardappel op de plancha op de barbecue en grill ze gedurende een 5-tal minuutjes zodat de geitenkaas mooi kan smelten.

Snijd de peer in kleine stukjes.

Beleg de plakjes zoete aardappel nog met stukjes peer, amandelschilfers en jonge scheutjes. Lepel er nog wat honing over en bestrooi met een snuifje zout alvorens te serveren.





Focaccia met kerstomaatjes, parmaham en burrata

🕒 +2u

💶 0-10 euro

👤 4 personen

🍴 gemiddeld

INGREDIËNTEN

200 gr 00-bloem
100 gr water
20 gr gist
4 el olijfolie
1 flinke snuif zout
1 flinke snuif suiker
Enkele blaadjes oregano, fijngehakt
1 kl venkelzaad
1 snuif grof zeezout
1 trosje mini pruimtomaatjes
1 aubergine
1 bol burrata, in stukjes
Enkele sneetjes Parmaham

Maak het focacciadeeg volgens het basisrecept:

Strooi de bloem uit op je werkblad en maak een kuiltje. Giet het water in het kuiltje en los de gist erin op. Meng de olijfolie met een snuifje zout en suiker onder de bloem. Kneed met de hand tot een glad deeg. Rol tot een bolletje, dek af met een vochtige handdoek en laat minimum 2 uur rijzen op een warme plaats.

Vorm het deeg met je handen tot een platte, ronde vorm en bestrijk met olijfolie. Prik met een vork gaatjes in het deeg en bestrooi met fijngehakte oregano, venkelzaad en grof zeezout. Snijd de kerstomaatjes in twee en verdeel ze over de focaccia. Bak de focaccia nu gedurende 20 à 25 minuten op 220 graden in de oven (of op de barbecue onder deksel).

Snijd ondertussen de aubergine in dunne plakjes en bak deze goudbruin in een scheutje olijfolie. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Haal de focaccia uit de oven. Verdeel er de schijfjes aubergine, de burrata en de Parmaham over. Snijd het brood in stukjes alvorens het te serveren.

Porchetta van varkensschouder



🕒 30 min - 1 uur

💶 10-20 euro

👤 2 personen

🍴 gemiddeld

INGREDIËNTEN

1 stuk varkensschouder,
zonder bot met vet (+- 500 gr)
2 el venkelzaad
1 el zeezout
1 tl grof gemalen peper
Enkele takjes tijm, fijngehakt
3 teentjes look, fijngehakt
5 sneetjes Zuiderse bacon, fijngehakt
4 sneetjes droog gezouten spek

Doe het venkelzaad in de vijzel en stamp het fijn. Doe het in een steelpannetje en rooster kort op de barbecue. Voeg zeezout, peper, tijm en look toe.

Snijd het stuk varkensschouder 'en portefeuille' zodat het mooi opgevuld kan worden met de kruidenmengeling en de Zuiderse bacon. Rol het vervolgens op, leg er de sneetjes spek bovenop en bind het op met keukentouw. Laat de porchetta garen op de grill, +- 30 minuutjes. Tip: Plaats een bakje water op de kolen van de barbecue. Dit zorgt ervoor dat het spek mooi krokant gaat bakken.

Verwijder het keukentouw en de speklaag. Snijd het vlees in plakken alvorens te serveren.



WIJNSUGGESTIE: LAS PISADAS

De varkensschouder is botermals dus zoeken we een wijn met een ragfijne structuur. De vulling daarentegen is uitgesproken door het venkelzaad, bacon en gezouten spek. Aromatische kracht is wat we zoeken en ook vinden in de Las Pisadas uit Rioja. Deze Tempranillo heeft een zacht fruitig karakter om het varkensvlees ondersteuning te bieden en door zijn 10 maanden rijping op eiken vaten heeft hij een geroosterde toets die ons de passage op de BBQ doet herinneren. Aan kruidigheid komt deze wijn ook niet te kort en nog nooit zal een varken zich zo nobel hebben gevoeld in het gezelschap van dit glas wijn.



Langoustines op de BBQ

🕒 10 - 20 minuten

💶 10-20 euro

👤 4 personen

👉 makkelijk

INGREDIËNTEN

8 langoustines

Voor de peterselie-olie:

50 ml olijfolie

2 el platte peterselie

½ citroen, de zeste

1 el citroensap

½ teentje look

Peper – zout

Halveer de langoustines in de lengte. Verwijder het maagje en het darmkanaal.

Hak de peterselie fijn en rasp de look. Meng met de overige ingrediënten voor de peterselie-olie. Smeer de langoustines in met de olie en grill ze vervolgens heel kort (+/- 2 minuten) met de schaal naar beneden op de barbecue. Breng op smaak met een snuifje zout.

Draai de langoustines nog enkele seconden om en haal ze er vervolgens meteen vanaf. Serveer met de rest van de peterselie-olie en een partje citroen.



WIJNSUGGESTIE: SONS DE PRADES

Over een delicaat, maar toch uitgesproken gerecht gesproken. Edel, fris en intens. Laat dat de 3 factoren zijn dat deze Sons de Prades uit Conca de Barberà weerspiegelt in uw glas. Geen klassieke of saaie Chardonnay, maar één met een markante aciditeit om de langoustines op te vangen in dit gerecht. Eén met licht vegetale hints (die ook terugkomt in het bord) en vanille om de griltoetsen te accorderen. Daarbij ook een zalig lange afdronk.



Gegrilde makreel met asperges

🕒 30 min - 1 uur

💶 0-10 euro

👤 2 personen

🍴 gemiddeld

INGREDIËNTEN

1 bussel groene asperges
1 el sesamzaadjes
2 makreelfilets, met vel
2 stengels lente-ui, fijngehakt
1 limoen, het sap
Olijfolie
Peper – zout

Voor de marinade:
100 ml mirin
100 ml rijstazijn
3 el rode miso
1 el geraspte gember

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een grote schaal. Marineer er kort de groene asperges in.

Doe de asperges vervolgens in een aluminium schaal en gaar ze op de barbecue (+/- 20 minuten op 200 graden).

Rooster de sesamzaadjes in een droge pan. Kruid de makreelfilets met peper en zout en bestrijk ze met olijfolie. Grill ze kort (+/- 5 minuten) op de barbecue met de velkant naar beneden en bestrijk ze tijdens het bakken met wat van de misomarinade.

Schep de makreel en de asperges op een bord. Werk af met de misomarinade, sesamzaadjes, lente-ui en limoensap.

WIJNSUGGESTIE: VINYARETS BLANCO

Een uitgesproken maar fris gerecht vraagt om een levendige wijn met karakter.

Het hoofdingrediënt is makreel -die een vette vissoort is- en wil graag een wijn met de nodige frisheid en aciditeit om deze structuur op te vangen.

De rokerige smaak in het gerecht kan gecombineerd worden door houtgelagering of mineraliteit zoals vuursteen (of zelfs een vleugje reductie).

Xarel.lo is een druif die vibreert van de frisheid. De licht rokerige mineraliteit combineert zeer gebalanceerd met fruitige en florale toetsen. De aromatische complexiteit van dit gerecht zal door de lange afdrank van deze wijn uw smaakpallet verwennen.





Gegrilde longhaas-steak

🕒 20 - 30 minuten

💶 0-10 euro

👤 4 personen

👉 makkelijk

INGREDIËNTEN

800 gr longhaas

Voor de marinade:

2 limoenen, het sap

1 sinaasappel, het sap

1 tl gemalen komijn

1 tl chilipoeder

2 el olijfolie

2 tenen look, fijngehakt

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kommetje. Doe het vlees samen met de marinade in een diepvrieszakje. Laat een uurtje marineren in de koelkast.

Breng de barbecue tot 220 graden. Dep het vlees droog. Grill het vlees tot een temperatuur van 50 graden en haal het vervolgens van de barbecue. Snijd in plakjes alvorens te serveren.



WIJNSUGGESTIE: PURGATORI

Longhaas is niet het meest malse stuk van het rund maar wel het rijkste van smaak. Rood vlees heeft sowieso graag aciditeit en kracht. Deze wijn uit Costers del Segre is een blend van Syrah, Grenache en Carignan. De regio is ruig en de druiven worden tot het uiterste gepusht om zich te manifesteren. Purgatori betekent 'vagevuur' en deze 'onglet' die het warm kreeg op de BBQ snakt naar een volle rode wijn en vindt in dit glas de perfecte metgezel op weg naar de culinaire hemel waar de engelen op de tong ...



Lamssaté met tomatensalsa

🕒 30 min- 1 uur

💶 10-20 euro

👤 2 personen

🍴 gemiddeld

INGREDIËNTEN

300 gr lamsvlees (rumsteak)

Voor de gremolata:

1 handje krulpeterselie

1 takje rozemarijn, de naaldjes

½ citroen, de zeste en het sap

2 teentjes look

4 el olijfolie

Peper – zout

Voor de tomatensalsa:

1 bakje kleine smaaktomaten

½ sjalot, fijngesnipperd

4 ansjovisfilets op olie, fijngehakt

1 tl kappertjes, fijngehakt

Snijd het lamsvlees in blokjes. Mix alle ingrediënten (behalve het citroensap, peper en zout) voor de gremolata fijn en meng een flinke lepel onder de blokjes lamsvlees. Laat een half uurtje marineren.

Voeg nu aan de rest van de gremolata nog het citroensap, peper en zout toe.

Maak de tomatensalsa. Spies de tomaatjes op prikkers, maak met een mesje enkele kleine inkepingen in het vel van de tomaatjes en grill ze vervolgens op de barbecue. Haal de velletjes van de tomaten en snijd het vruchtvlees in stukjes. Meng er de sjalot, ansjovisfilets, kappertjes en de rest van de gremolata onder.

Steek ook de blokjes lamsvlees op spiesjes, kruid met peper en zout en grill ze op de barbecue.

Serveer de lamssatés samen met de tomatensalsa.



WIJNSUGGESTIE: SECRET DEL PRIORAT

Subtiel en toch uitgesproken, zo kunnen we de smaak van lam samenvatten. Het malse vlees wil graag een zachte en vlezige wijn, dus Grenache is een ideale partner. De salsa van tomaat, kappertjes en het zoute van de ansjovis zoekt melligheid, frisheid en frivoliteit. Hiervoor kan deze Secret del Priorat rekenen op Carignan. Omdat de spies op de BBQ gaat en zo gegrilde accenten duidelijk present tekenen, brengt de korte houtlagering alles tot een mooi versmolten geheel. Serveer deze wijn fris, maar niet gekoeld op zo'n 17°C.



Haute Dog met kreeft

⌚ 20 - 30 minuten

€ 10-20 euro

👤 4 personen

🍴 gemiddeld

INGREDIËNTEN

1 aubergine
1 rode puntpaprika
1 sjalot, gehalveerd
4 tomaten
2 teentjes look
2 artisjokharten
4 kreeftenstaarten
4 luxe hotdogbroodjes
Grof zout – peper
Olijfolie

Voor de basilicummayo:
2 dl neutrale olie
2 eigelen
1 handje basilicumbaadjes
Peper – zout

Snijd de aubergine in dikke plakken en bestrooi ze rijkelijk met grof zout. Leg de rode puntpaprika en de sjalot op de grill. Snijd de tomaten in stukken en doe ze samen met de look in een papillot van zilverpapier. Besprenkel ze met olijfolie en leg bij de andere groenten op de barbecue. Schraap het zout van de aubergineplakken en leg ook deze op de grill samen met de artisjokharten. Laat alles mooi garen.

Haal het vel van de paprika en verwijder de pitjes. Snijd de paprika in kleine blokjes en doe in een kom. Snijd het vel van de plakken aubergine en hak het vruchtvlees fijn. Voeg bij de paprika en doe er daarna nog de fijngehakte sjalot en fijngehakte artisjokharten erbij. Zeef de tomaten boven de kom met groentjes en duw er zo veel mogelijk sap uit met behulp van een lepel. Meng alles goed onder mekaar en voeg naar smaak peper en zout toe.

Pel de kreeftenstaarten en verwijder het darmkanaal. Spies ze op stokjes en grill ze enkele minuten op de barbecue. Doe alle ingrediënten voor de basilicummayonaise in een maatbeker en mix tot een gladde emulsie.

Snijd de hotdogbroodjes bovenaan open. Besprenkel ze met olijfolie en warm ze kort op op de barbecue.

Vul de hotdogbroodjes met de ratatouille en leg er telkens een gegrilde kreeftenstaart bovenop. Werk af met de basilicummayo en blaadjes verse basilicum.



WIJNSUGGESTIE: VINYARETS TINTO

Als we denken aan kreeft denken we aan witte wijn, maar als we de entourage zien met al de groenten, de basilicummayonaise en het geroosterde broodje, dan mogen we veranderen naar een licht gekoelde rode wijn. Het mag een wijn zijn die fruit-gedreven is, veel mediterrane invloeden van verse kruiden en barst van de fraîcheur. Daarom landen we in Penedès. Deze Vinyarets is samengesteld uit Grenache, Sumoll en Tempranillo en de perfecte 'compagnon de route' voor uw haute dog. Serveer Vinyarets op 14°C.



Marshmallows met rood fruit en chocolade

🕒 20 - 30 minuten

💶 0-10 euro

👤 4 personen

👉 makkelijk

INGREDIËNTEN

2 handjes mini-marshmallows
6 aardbeien, in vieren
1 handje frambozen
1 handje blauwe bessen
2 reepjes pure chocolade, grof
gehakt
Koekjes om te dippen

Neem een aluminium schaal een bedek de bodem met een laagje marshmallows. Voeg het fruit en de chocolade toe en meng alles goed onder mekaar.

Plaats de schaal op de barbecue en laat zachtjes smelten.

Serveer met een assortiment koekjes om te dippen.



Papillot van rood fruit

🕒 0 - 10 minuten

💶 0-10 euro

👤 1 papillot

👉 makkelijk

INGREDIËNTEN

Per papillot:
50 gr boter
2 el kokosbloesemsuiker
1 handje pecannoten
50 gr aardbeien
50 gr frambozen
50 gr blauwe bessen
1 el vlierbloesemsiroop
3 cl Elixir d'Anvers
Zeste van citroen
1 bol aardbeienijs
Enkele blaadjes basilicum

Doe de boter samen met de kokosbloesemsuiker in een aluminium bakje en laat smelten op de barbecue. Voeg de pecannoten toe en meng onder het mengsel van boter en suiker. Laat zachtjes karamelliseren. Haal de nootjes van de barbecue en hak ze fijn.

Maak een papillot van zilverpapier en vul deze met het fruit, de vlierbloesemsiroop en de Elixir d'Anvers. Rasp er nog wat zeste van citroen over. Plooi de papillot dicht en leg op de grill. Laat 10 minuutjes garen.

Haal de papillot van de barbecue en schep de vruchten en een klein beetje van de jus in een kommetje. Schep er een bolletje aardbeienijs bovenop en werk af met de fijngehakte nootjes en een paar kleine blaadjes basilicum.

Serveer met de rest van de jus en een shotje Elixir d'Anvers.

PROEF de zomer

Njam! maakt je zomer zalig, zwoel en zonnig en brengt meer dan ooit de zon op je bord. Met zeer lekkere hapjes, zalige drankjes en zelfs zomerse zoetigheden als dessert.

zomer, zomers, zomerst!

Surf naar onze website **www.njam.tv** voor nog veel meer zomerse recepten!



www.njam.tv



kanaal 39

Met dank aan



voor de wijnsuggesties.