njam!

www.njam.tv











Vier Valentijn met njam! & kpn

12 overheerlijke recepten die je Valentijn onvergetelijk maken!



njam!
www.njam.tv

Hartjeskoekjes

30 min - 1 uur

0-10 euro

40 koekjes

makkelijk

INGREDIËNTEN

225 gr ongezouten boter
150 gr fijne suiker
0,25 tl zout
1 el vanille-extract
1 eigeel
275 gr patisseriebloem
150 gr pure chocolade

Mix de boter met de suiker in de keukenrobot (gebruik de deeghaak). Voeg het zout, het vanille-extract en het eigeel toe. Meng vervolgens de bloem er onder. Laat de machine enkele minuten kneden tot je een homogeen deeg hebt. Verdeel het deeg in twee, pak in in plasticfolie en laat 1 à 2 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol het deeg uit met een deegroller tot +- een halve centimeter dikte. Stans met een hartjesvorm zo veel mogelijk koekjes uit het deeg. Het resterende deeg kan je opnieuw tot een bolletje kneden en weer uitrollen.

Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze gedurende 10 à 12 minuten. Laat ze vervolgens afkoelen.

Verwarm de pure chocolade. Dompel de koekjes voor de helft in de chocolade en laat opstijven in de koelkast.

Check de andere recepten op **njam.tv!**

njam!
www.njam.tv



Sparkling Limoncello

5 - 10 minuten

0-10 euro

1 glas

makkelijk

INGREDIËNTEN

3 cl Limoncello
9 cl Prosecco

Giet de limoncello in een voorgekoeld glas en voeg de prosecco toe. Roer kort om en garneer met munt en een lange zeste van citroen.



Romantische gelukskoekjes

30 min - 1 uur

0-10 euro

4 personen

gemiddeld

INGREDIËNTEN

2 eiwitten
1 tl vanille-extract
3 el zonnebloemolie
100 gr bloem
2 tl maïzena
100 gr poedersuiker
1 snuifje zout

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Klop de eiwitten met het vanille-extract en de zonnebloemolie luchtig gedurende 20 à 30 seconden. Voeg vervolgens de bloem, de maïzena, de poedersuiker en het snuifje zout toe.

Neem een met bakpapier beklede bakplaat. Maak er met het beslag 3 dunne cirkels van +- 8 à 10 cm diameter op. (Je kan er maximum 3 tegelijk maken omdat je ze nadien onmiddellijk moet vouwen voordat ze hard worden). Plaats de bakplaat gedurende 10 à 12 in de voorverwarmde oven totdat de randjes van de koekjes goudbruin beginnen te kleuren.

Schrijf ondertussen verschillende romantische boodschappen op kleine papiertjes. Vouw ze dubbel.

Haal de koekjes uit de oven, haal ze met een spatel van het bakpapier af en leg er in het midden een papiertje op. Vouw ze vervolgens dubbel en plooi ze over de rand van een koffietas met de twee punten naar beneden om ze te vormen. Leg de koekjes vervolgens in een lege muffinvorm zodat ze hun vorm mooi behouden tijdens het opstijven.

Tip: Als je de ovenplaat uit de oven haalt en bezig bent met het vormen van het eerste koekje, leg dan een handdoek of ovenwant over de andere twee zodat ze minder snel afkoelen.



No bake Nutella cheesecake

20 - 30 minuten

0-10 euro

8 personen

makkelijk

INGREDIËNTEN

250 gr Oreokoekjes
6 el gesmolten boter
700 gr roomkaas
600 gr Nutella
100 gr poedersuiker
120 ml room
120 gr chocolade (melk/puur)
vers fruit

Maal de Oreokoekjes fijn in de blender. Meng er de gesmolten boter onder en bedek de bodem van een ronde springvorm met het mengsel. Druk goed aan en zet in de koelkast.

Maak ondertussen de vulling. Meng met een handmixer de roomkaas met de nutella en het poedersuiker. Spatel de vulling op de koekjesbodem.

Verwarm in een steelpannetje op het vuur de room samen met de chocolade. Roer tot er geen brokjes meer zijn. Laat de ganache even afkoelen en giet dan op de cheesecake.

Laat de cheesecake een nachtje opstijven in de koelkast alvorens te serveren. Werk af met vers fruit.



Hartjespizza's

20 - 30 minuten

0-10 euro

4 personen

makkelijk

INGREDIËNTEN

1 vel pizzadeeg
100 ml tomatenbasis voor pizza
100 gr gemalen mozzarella
1 el gedroogde oregano
enkele sneetjes salami
Extra: hartjesvormpjes

Rol het vel pizzadeeg uit en stans er met de hartjesvorm hartjes uit. Als je geen hartjesvorm hebt, kan je ook gewoon een mesje gebruiken.

Bestrijk elk deegje met een laagje tomatensaus en bestrooi met gemalen mozzarella en oregano. Stans met een kleine hartjesvorm hartjes uit de sneetjes salami. Verdeel ze over de pizzadeegjes.

Plaats de mini-pizza's gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

Leg op elke hartjespizza een blaadje basilicum en serveer onmiddellijk.



Secret crush

5 - 10 minuten

0-10 euro

1 glas

makkelijk

INGREDIËNTEN

6 cl rosé schuimwijn
1 suikerklontje
4 à 5 dashes Angostura Bitters
2 cl Campari
Glas: champagnefluitje
Garnituur: citroenzeste

Neem een suikerklontje en doordrenk dit met Angostura Bitters. Plaats het doordrenkte suikerklontje in een champagnefluitje en voeg de Campari toe.

Vul het glas verder op met rosé schuimwijn en garneer met een citroenzeste.



Gezonde pralines

5 - 10 minuten

0-10 euro

10 pralines

makkelijk

INGREDIËNTEN

2 grote el ChoQola
2 grote el pindakaas (ongezoet en ongezouten, 100% pinda's)
2 kl kokosolie

Doe de ChoQola in een steelpannetje en laat zachtjes smelten au bain-marie op het vuur.

Neem een pralinevorm en vul elk vakje voor 1/3 met de ChoQola. Laat opstijven in de vriezer.

Doe de pindakaas samen met de kokosolie in een steelpannetje. Laat zachtjes smelten. Haal de pralinevorm uit de vriezer en lepel in elk vakje een laagje pindakaas (ook ongeveer 1/3). Vul verder op met de rest van de ChoQola.

Plaats de pralines opnieuw in de vriezer en laat ze een uurtje opstijven alvorens ze te serveren.



Moelleux van chocolade

20 - 30 minuten

0-10 euro

6 personen

gemiddeld

INGREDIËNTEN

125 gr bittere chocolade
125 gr boter
3 eigelen
3 eiwitten
2 x 30 gram suiker
50 gr bloem
25 gr boter (voor de kopjes in te boteren)
25 gr bloem (om de kopjes in te bloemen)

Smelt 25 gram boter in een pannetje en boter met een kwast de 6 kopjes in. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Neem van de 50 gram bloem telkens een koffielepeltje, giet dat in het kopje, laat de bloem goed ronddraaien en gooi de resterde bloem weg. Doe dit voor elk kopje. Zet de kopjes in een ovenschaal.

Smelt de chocolade au bain marie. Scheid ondertussen de eieren en laat 125 gram boter smelten in een pannetje. Voeg nadien de boter bij de chocolade en meng tot een gladde massa.

Neem de chocolade van het vuur, voeg 30 gram suiker, 25 gram bloem en de 3 eidooiers toe. Roer goed.

Klop het eiwit op, voeg 30 gram suiker toe en klop nog eventjes verder op. Schep dit mengsel beetje per beetje bij de chocolade en spatel het eiwit onder de chocolade. Roeren is uit den boze.

Vul de kopjes met het chocolademengsel en zet de ovenschaal 9 minuten in de oven. Eens klaar zet je elk kopje op een schoteltje en kun je het geheel meteen presenteren.



Hartjeswafels

20 - 30 minuten

0-10 euro

6 wafels

makkelijk

INGREDIËNTEN

3 eieren
125 gr kristalsuiker
125 gr gesmolten boter
1 tl vanille-extract
200 ml melk
250 gr patisseriebloem
0,5 tl bakpoeder
boter om in te vetten
bloemsuiker

Verwarm het wafelijzer.

Meng in een grote kom de eieren met de suiker, de boter, de melk en het vanille-extract. Zeef er de bloem en het bakpoeder boven en meng tot een egaal beslag.

Vet het wafelijzer in met een dun laagje boter en schep er dan een flinke lepel van het beslag in. Bak de wafel +- 3 à 4 minuutjes tot hij goudbruin is. Laat afkoelen op een rooster. Herhaal tot het volledige beslag opgebruikt is.

Bestrooi de wafels met een dun laagje poedersuiker alvorens te serveren.



Love Potion

10 - 20 minuten

0-10 euro

6 personen

makkelijk

INGREDIËNTEN

1 l kokosmelk
3 stengels citroengras, gekneusd
300 g donkere chocolade
2 el cacaopoeder
6 shotjes rum

Kook de kokosmelk even op met het citroengras. Haal van het vuur en verwijder het citroengras.

Doe de chocolade en het cacaopoeder en een grote kom. Overgiet met de warme kokosmelk en los de chocolade op.

Serveren:
Giet in glaasjes er serveer met een shotje rum on the side.



Spaghetti met gehaktballetjes à la Lady en de Vagebond

30 - 1 uur

10-20 euro

4 personen

makkelijk

INGREDIËNTEN

400 gr spaghetti
1 grote ui, fijngesnipperd
2 teentjes ook, geperst
2 blikken tomatenblokjes
enkele blaadjes basilicum
Parmezaanse kaas
peper - zout
olijfolie

Voor de gehaktballetjes:
400 gr gemengd gehakt
25 gr Parmezaanse kaas, geraspt
2 teentjes look, geperst
1 ei
3 el broodkruim
1 kl Italiaanse kruiden

Meng in een grote kom alle ingrediënten voor de gehaktballetjes. Kneed goed met je handen. Rol er vervolgens balletjes van en bak ze in een scheutje olijfolie.

Maak vervolgens de saus. Fruit in een pan de ui samen met de look aan. Voeg de tomatenblokjes toe en kruid met peper en zout.

Kook de spaghetti al dente in gezouten water.

Meng nu de pasta met de saus en de gehaktballen. Verdeel over bordjes. Werk af met extra Parmezaanse kaas en een blaadje basilicum.



Rundertartaar met rode bietensalade

20 - 30 minuten

0-10 euro

2 personen

makkelijk

INGREDIËNTEN

4 grote aardappelen
250 grkeukenzout
3 rode bieten
1 entrecote, op kamertemperatuur
250 mlrode bietensap
3 elsuiker
1 elframbozenazijn
10-tal bramen
2 slaharten
enkele jonge radijsjes
olijfolie - witte sojasaus
peper - zout - tijm

Schil de aardappelen en snijd er frietjes van. Spoel ze af onder koud, stromend water en dep ze droog. Pocheer ze vervolgens in de friteuse op 140 à 150 graden. Laat ze even rusten en bak ze een tweede keer op 180 graden.

Doe het zout in een schaal en voeg er een scheut water aan toe. Meng goed en bedek 2 rode bieten met een laagje van het zoutmengsel. Gaar de bieten nu gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. Schil de derde rode biet en snijd er dunne schijfjes van. Haal de bieten uit de boven en laat ze even rusten. Pel vervolgens de zoutkorst er af en snijd de bieten in stukjes.

Snijd de entrecote in een fijne tartaar. Kruid met peper, fleur de sel, olijfolie, 1 theelepel witte sojasaus en 1 takje vers gehakte tijm.

Verhit het rode bietensap met de suiker op het vuur. Laat even inkoken. Voeg frambozenazijn, peper, zout en een scheutje olijfolie toe. Giet in een apart kommetje.

Verhit een grillpan op het vuur en grill hierin de braambessen gedurende enkele minuutjes. Draai ze regelmatig om. Snijd de slaharten in reepjes en de radijsjes in schijfjes.

Serveren:
Leg de tartaar in het midden van een bord. Schik de sla, de radijsjes, de bramen en de bieten er mooi rond. Serveer met de vinaigrette van rode bietensap en de zelfgemaakte frietjes. Werk eventueel af met verse kruiden.





njam!

Proef de goesting

HET HELE JAAR DOOR!

MET MEER DAN 140 FEESTELIJKE RECEPTEN VAN DE NJAM!-CHEFS EN FOODIES!



NU IN DE WINKEL

ONTDEK NOG MEER INSPIRATIE VOOR ALLE FEESTDAGEN VAN HET JAAR!

kpn kanaal 39