



Herfst

Herfstige picknick op het water

Herfst is een seizoen voor lange
boswandelingen, uitwaaien aan zee,
en bootje varen in de herfstzon.



We are the
champignons,
we are the
champignons

Lekkers voor een herfstpicknick

Deze pompoensoep is echt een toppertje. Gewoon zelf maken dus. Als je geen zin hebt om uren in de keuken te staan, zou je de empanadas wel kunnen kopen. En voor de uientaart zou je kant en klaar deeg kunnen gebruiken.

Minder lekker, maar scheelt een hoop werk.

* Peren-chocoladecake

* Warme sinaasappel-grog

* Broodjes met paddenstoelen- kip
& dragon salsa verde

* Kaasplankje met chutney peer & steranijs

* Pompoensoep

* Pasteitjes met (lams)stoofvlees

* Pissaladière

* Brood met witte bonen en artisjokken-munt dip

* Hartige madeleines met pompoen

* Citroengraskipbouillon

* Gepofte bietjes met bramen, feta
& groene blaadjes

* Sandwiches

Peren-chocolade-cake

Zo'n cake met hele peren is superfotogeniek, een absolute hit op Instagram. Maar ook heel makkelijk om te maken én lekker, ohlala!

74

Ingrediënten

Voor 1 cake

- x 250 g roomboter
- x 3 eieren
- x 250 g rietsuiker
- x 3 el romige Turkse of Griekse yoghurt
- x 250 g zelfrijzend bakmeel
- x 4 el cacaopoeder
- x 1 tl gemalen kardemom
- x 4 rijpe handperen, bijvoorbeeld Doyenne du Comice, die mooi naast elkaar in je cakeblik passen, goed gewassen. Je gebruikt ze met schil en klokhuis

Extra nodig:

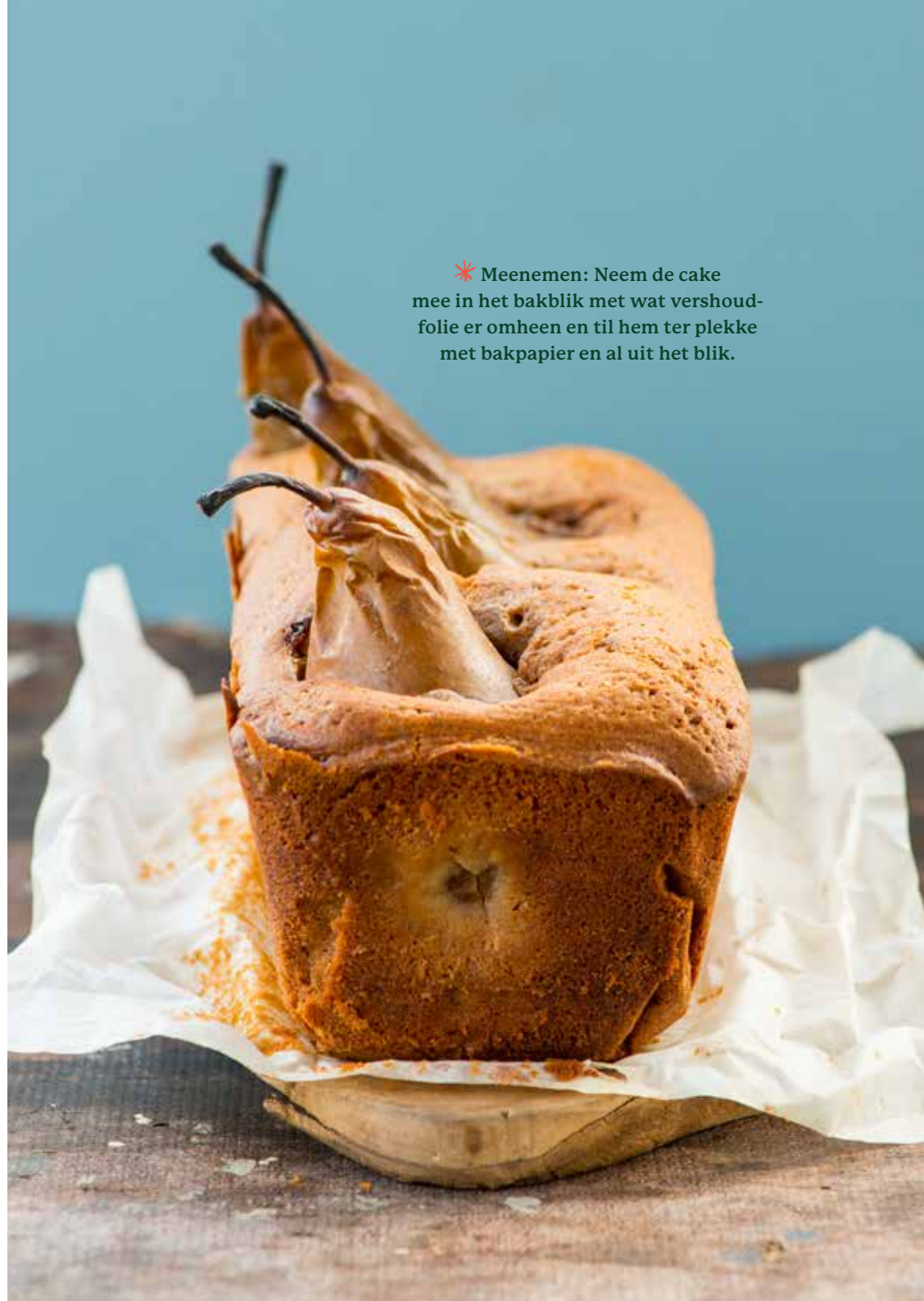
- x cakeblik, bakpapier

Verwarm de oven voor op 180°C. Laat de boter op laag vuur smelten en weer even afkoelen. Klop de eieren met de suiker schuimig, klop dan de yoghurt erdoor. Vet het bakblik in met de gesmolten boter. Bekleed met bakpapier en zorg ervoor dat dat royaal over de zijkanten heen hangt. Zo til je de cake straks makkelijker uit het blik. Vet dit papier ook in.

Klop de rest van de boter door je beslag. Zeef nu het bakmeel, het cacaopoeder en de kardemom en spatel door het beslag tot je een mooie homogene massa hebt.

Schep een bodempje beslag in de cakevorm en zet hier voorzichtig de peren op. Lepel nu - schepje voor schepje - de rest van je beslag om de peren heen.

* Meenemen: Neem de cake mee in het bakblik met wat vershoudfolie er omheen en til hem ter plekke met bakpapier en al uit het blik.





Pompoensoep

Ingrediënten

Voor 10 personen

- x 1-2 biologische hokkaido-pompoenen (dat zijn die kleine oranje) of 1 fles-pompoen, die moet je voor gebruik even schillen.
- x 5 gedroogde salieblaadjes of superfijngesneden verse salie
- x ½ tl gemalen kaneel
- x 1 tl chilivlokken
- x 1 tl grof zeezout
- x 3-4 el olijfolie
- x 2 liter bouillon, vegetarisch of gevogelte*
- x 200 ml kokosroom of 400 ml kokosmelk

* Deze soep met de **citroengraskippenbouillon van pagina 98** is supersuperlekker.

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de pompoen(en), verwijder de pitten en snijd in gelijke stukken.

Vijzel salieblaadjes, kaneel, chilivlokken en zout tot een pittig kruidenmengsel. Verdeel de pompoen over een met bakpapier beklede bakplaat, sprenkel de olijfolie erover en bestrooi met het kruidenmengsel. Schep even om. Rooster de pompoenstukjes in ongeveer 40 minuten gaar. Check of ze lekker zacht zijn. Weeg 500 g geroosterde pompoen af en doe samen met de bouillon en de kokosmelk in een grote pan. Breng tegen de kook aan en pureer met een staafmixer of (in gedeeltes) in de keukenmachine. Door wat langer te pureren krijg je een fluweelzachte soep. Proef of je soep nog wat zout of extra pit nodig heeft.

Meenemen:

Schenk de soep kokendheet in een grote thermosfles. Zo kun je hem onderweg lekker warm serveren.