



Makkie Mulder, hoofdredacteur van *delicious*., hét foodmagazine van Nederland, stelt elke Zin met liefde, zorg en smaak een driegangenmenu samen. Voor u en uw gezelschap. Speciaal, spannend, makkelijk en vooral heel erg lekker.

ZO SIMPEL IS HET

Gewoon lekker eten, gekozen uit een *delicious*. retrobuffet. Geïnspireerd op het feest-eten van toen ik zo rond de 20 was: van kaas en gember op prikkers, gevulde eieren en tomaten, tot drilpudding met fruit uit blik. Sherry, bowl en veel beaujolais. En... dat de tafel voor een feestje niet compleet was zonder bekertjes sigaretten. We hebben het écht gedaan. Met veel Melanie en *Beautiful people*. Maar kijk, gevulde tomaten, hartige taart en jelly pudding doen het anno 2016 ook goed. Nicolaas Klei kiest voor vol fruit, koel rood en kostelijk zoet. Zo simpel is het: eten, drinken & muziek. En doe vooral een dansje af en toe. *Enjoy!*



VOOR

GEVULDE TOMATEN

met kruidige citroenrisotto

Toen: gevulde tomaten met rijstsalade. Nu: gevulde tomaten met kruidige citroenrisotto.

NA

ANANAS- APPELJELLY

met kokos

Toen: drilpudding met blikfruit.
Nu: ananas-appeljelly met kokos.



HOOFD

QUICHE MET SELDERIJ

ui, little gem en roquefort

Toen: quiche lorraine met ui,
spekjes en room. Nu: quiche met
selderij, little gem en roquefort.





Nicolaas Klei,
Nederlands meest
geliefde wijnschrijver,
verzorgt iedere Zin
het bijpassende
wijnarrangement.

De natuur is mooier met wat te drinken erbij

De ongerepte natuur is prachtig, mits ruimhartig voorzien van uitspanningen met volledige vergunning. Niemand begreep dat zo goed als 'Capability Brown', de schepper van de Engelse landschapstuin, die 30 augustus 300 zou zijn geworden als hij niet dood was gegaan. Niet dat hij tuinen vol kroegjes ontwierp, maar hij wist, lang voor onze dichter Bloem, dat de natuur mooier is met wat te drinken erbij. Wat is natuur nog in dit land, zult u zeggen, maar juist zo'n stukje ter grootte van een krant is voor menigeen groot genoeg. Een tuintje, om domweg gelukkig te zijn. En daar tevreden een lievelingswijn te ontkurken, zonder te somberen of het wel past bij een gerecht.



MEER (W)ETEN?

U vindt honderden recepten, tips, weetjes en adressen op deliciousmagazine.nl



VOOR

GEVULDE TOMATEN

met kruidige citroenrisotto

Hapje (6-9 personen)
bereiden ± 45 min.

NICOLAAS TIPT:

Vol fruit

Ik houd heel veel van risotto – vooral als het weinig is.

Dit is de ideale portie. Tomaat is volgens kenners lastig bij wijn, maar daar trekken we ons lekker niks van aan. En gevuld met citroenrisotto heeft zo'n tomaat al helemaal niks in te brengen. Laat staan als we er dit wit vol fruit, amandelen en zon bij schenken uit Italië. *A-mano, puglia, bianco 2015* € 8,69 (*Gall & Gall*)



Ingrediënten

1 ui, geraspt ■ 3 el milde olijfolie ■ 100 g risotto-rijst (arborio) ■ 50 ml witte droge wijn ■ rasp van 1 (bio)citroen ■ 50 ml extra vergine olijfolie ■ 100 g taleggio, in stukjes ■ 6 takjes oregano ■ 1 takje salie ■ 18 kleine tomaten (bijv. tasty tom)

Bereiding

Bak de ui in een flinke scheut olijfolie glazig in 10 min. Voeg de risottorijst toe, zet het vuur hoger, schep even om en voeg een scheutje witte wijn toe. Wacht tot het verdampt is en roer dan het citroenrasp en wat zout erdoor en voeg al roerende steeds wat water toe, tot het verdampt is, herhaal tot de rijst in 18 min. al dente en heel romig is (hij mag behoorlijk vochtig blijven). Breng op smaak met zout en roer er de olijfolie door. Roer de taleggio door de risotto. Ris de blaadjes van de takjes oregano en salie en snijd fijn. Laat de rijst afkoelen (houd wat salieblaadjes apart). Dompel de tomaten 2 sec. in kokend water en laat ze daarna afkoelen. Snijd het kapje eraf en hol ze uit: vang het sap en vruchtvlies op. Roer een deel hiervan door de afgekoelde risotto zodat het lekker smeugig wordt. Roer nu ook driekwart van de oregano en alle salie erdoor. Schep de tomaatjes vol met de koude risotto. Bestrooi met de rest van de oregano en een blaadje salie.

Variatie: klassieker met garnalen

Vul minitomaatjes met een mix van Hollandse garnalen, fijngesneden dille, bieslook en wat whiskysaus, die je luchtig maakt met een paar eetlepels ongezoete geklopte slagroom. Breng op smaak met citroensap en garneer met een toef dille.



HOOFD

QUICHE

met selderij, ui, little gem en roquefort

Buffet- of hoofdgerecht (6-8 personen) bereiden ± 35 min. / rusten ± 30 min. / oven ± 50 min.

NICOLAAS TIPT:

Koel rood

Wat selderij en little gem betreft zijn er geen wijntradities, maar bij roquefort hoort zoet wit. Maar ze kunnen me wat, met hun tradities. We moeten al zo veel wit en rosé, in de zomer. En soms kun je zo verlangen naar rood. Licht, koel, zomers rood, met die tannines waar je zo lekker je tanden in kan zetten. Zoals deze pittige Loire Gamay. *Clos du Tue-Boeuf, Vin Rouge 2015* € 10,95 (*Wijnvriend.nl*)



Ingrediënten

130 g bloem ■ 75 g ijskoude boter, in blokjes ■ 2 eieren ■ 2 little gem ■ 2 zoete uien, in halve ringen ■ 1/2 bosje bladselderij ■ 150 g blauwe kaas, bijv. roquefort, stilton ■ 4 eidooiers ■ 350 ml room ■ spring- of quichevorm (24 cm Ø), ingevet, steunvulling + bakpapier

Bereiding

Meng een kruimelig deeg van de bloem, boter en een snuf zout. Voeg het ei en 2-3 el ijskoud water toe en vorm het snel tot een zacht deeg dat los komt van de kom. Vorm er een platte schijf van, verpak in folie en zet 30 min. in koelkast. Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit tot een cirkel van 30 cm Ø en bekleed de vorm ermee. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Leg er bakpapier en daar steunvulling op. Bak de taart in de oven 10 min. voor. Verwijder bakpapier en steunvulling en zet de taart nog 5 min. in de oven. Snijd de little gem in flinterdunne parten en de bladselderijblaadjes ragfijn. Klop de eidooiers los met het ei en de room en breng op smaak met zout en veel peper. Neem de taart uit de oven, verdeel de little gem in een cirkel over het deeg. Verdeel ook de uien erover. Verbrokkel de kaas en verdeel over de uien. Bestrooi met selderij. Schenk het room-eimengsel erover. Bak de taart 20 min., verlaag dan de temperatuur naar 180°C en bak nog 10-15 min. Laat uit de oven 5 min. afkoelen, snijd in punten en serveer.



NA

ANANAS-APPELJELLY

met kokos

Nagerecht (6-8 personen) bereiden ± 25 min. / drogen ± 5 uur / opstijven ± 7 uur.

NICOLAAS TIPT:

Kostelijk zoet

In de achttiende eeuw waren ananassen zo kostbaar dat mensen ze huurden. Je zette 'm op tafel als pronkstuk, in de hoop dat de mensen er nog lang over napraatten en de volgende dag gaf je 'm retour aan het verhuurbedrijf. Nu eten we 'm achteloos op. Zonde. Savouereer 'm bedachtzaam met deze kostelijke zoete wijn, met z'n ananasbouquet. Of geef iedereen een ananas, en zet de fles als pronkstuk op tafel. *Clos Thou jaurançon suprême 2004* (halve liter) € 25 (*Heisterkamp.com*)



Ingrediënten

1 ananas, geschild in dunne plakjes ■ 12 blaadjes witte gelatine ■ 400 ml helder appelsap ■ 1/2 el anijszaad, geroosterd, gestampt tot poeder ■ 1 groot blik ananasschijven ■ 300 ml ananassap ■ 75 ml calvados (slijter) ■ 3 el kokosschaafsel*, geroosterd ■ 4 el muntblaadjes ■ snackpapier*, puddingvorm voor ruim 1 l, ingevet met neutrale olie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 50°C en zet op de hete luchtstand. Beleg twee bakplaten met snackpapier en leg er de plakken ananas op. Zet boven elkaar in de oven. Droog ze in 4-5 uur, of tot ze aan de randjes net een beetje golven en redelijk droog zijn. Laat afkoelen en bewaar in een goed afgesloten trommel. Week de gelatine 5-10 min. in koud water. Verwarm het appelsap met het anijspoeder en laat zachtjes 5 min. trekken. Laat de ananas uitlekken en vang het sap op. Snijd in stukjes. Zeef het sap door een fijne zeef. Knijp de gelatine goed uit. Neem het appelsap van het vuur en laat de gelatine erin oplossen. Voeg de ananasstukjes, al het sap en de calvados toe en giet het in een kom of maatkan. Zet deze in een bak met ijskoud water en roer regelmatig totdat het vocht lobbiger wordt. Dit is belangrijk, zo blijven de ananasstukjes mooi verdeeld. Als het nog niet stijf begint te worden, zakken de ananasstukjes naar de bodem. Giet het daarna in de vorm en zet afgedekt 7 uur in de koelkast. Houd om de pudding te storten de vorm 5-10 tellen in een bak heet water en plaats er een groot bord op. Keer voorzichtig en haal de vorm er ook heel voorzichtig af. Garneer de pudding met het kokosschaafsel, de ananasbloemen en muntblaadjes.

*Kokosschaafsel koop je bij natuurwinkels en supermarkten. Snackpapier absorbeert vocht en vet, te koop bij de supermarkt.