



Valentijn



♥savory & sweet♥

Verwen je lief(jes) én jezelf op Valentijnsdag! Kook met liefde!

Misschien 'doe je niet aan Valentijn' maar hey, in deze tijd wil je wellicht echt alles aangrijpen om een anders-dan-anders dag te hebben ☺.... En zoals het spreekwoord zegt: de liefde gaat door de maag.

Happy Valentine's day



Kook met liefde ♥

Sweet & Savory Wit(h)lof



Wat ideeën:

Sweet & Savory. Zoet & hart(ig) dat zijn associaties deze Valentijnsdag. Hartenvormpjes maar ook hartig in combinatie met zoet(igheidjes) maken geven een gerecht een Valentijntwist. Maak bv een Valentijnsmenu en geef de gerechten wat Valentijn-namen zoals 'love you pumpkin' voor een gerecht met pompoen. Ei love you chickie voor een gerecht met kip,' Vlinders in de buik' voor een gerecht met farfalle pasta. Maak een voorgerecht roos door dungseden biet als bloem te serveren met bv wat geitenkaas en salade (zie foto links in collage)

Afrodisiaca.

Kan de liefdeslust een boost gebruiken? Een afrodisiacum (vernoemd naar Aphrodite; de godin van de allesomvattende liefde) is een voedingsmiddel waarvan aangenomen is dat het lustopwekkend is zoals oesters bv. Van dé Casanova wordt gezegd dat hij iedere dag 50! rauwe oesters at en iedereen kent zijn reputatie m.b.t. liefde, libido en romantiek.

Meer afrodisiaca? Chocolade, honing, vijgen, bananen, ei, capsaiïne (stof in met name (rode) pepers), fenegriek, knoflook, gember, nootmuskaat.

Wit(h)lof

Witlof dus. Witlof is echt geschikt deze Valentijnsdag. En zo heerlijk en zo fijn om hartig en zoet te combineren. Met de genoemde afrodisiaca bijvoorbeeld. Maar er zijn zoveel heerlijke combinaties met witlof. Zoet met fruit: vijg, banaan, appel, peer, abrikoos, ananas, dadels, rozijnen of citrusfruit zoals sinaasappel of mandarijntjes. Meer zoet: stroop, honing, Hartig: mierikswortel, wasabi, pepers, mosterd, noten, allerlei kaassoorten etc. Witlof doet het goed met vis, vlees, fruit, groenten als aardpeer, ui en bataat, specerijen & kruiden als bieslook, tijm, kruidnagel, nootmuskaat, foelie, kerrie enz.

Witlof in een salade, stampot, ovenschotel, gesmoord met bv siroop en balsamico, alles kan ook bv als een tarte tatin. Sweet & savory!

Witlof tarte tatin:

Gebruik een koekenpan of schaal die zowel op een kookpit als in de oven kan. Snijd de witlofstronkjes door en smoor ze in wat boter met wat suiker totdat ze wat zachter en wat bruin geworden zijn. Voeg toe wat je lekker vindt: bv appel, ui, kaas, spekjes, kruiding etc. Laat het vocht verdampen en voeg nog iets suiker of bv stroop/siroop toe. Dek af met een deksel van bladerdeeg en stop die aan de randen wat in de pan/schaal. In een op 200 °C voorverwarmde oven; ca 20 minuten tot het bladerdeeg bruin en gaar is. Laat het even wat afkoelen alvorens de tarte tatin te storten.