

**TIP VAN WIM BALLIEU**

Het roosteren van de groenten geeft de soep een rijke smaak. Net zoals de tomatensoep van vroeger, maar met een extra twist!

4 PERSONEN - 60 MINUTEN

Tomatensoep volgens het recept van mijn moeder

Ingrediënten

- 5 uien (3 witte uien, 2 sjalotten)
- 8 rijpe tomaten
- 2 rode paprika
- 3 wortelen
- 1 prei
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes verse tijm
- 2 blaadjes laurier
- Scheutje olijfolie
- Peper en zout, naar smaak
- 2 liter water
- 4 groentebouillonblokjes
- 300 g gemengd gehakt
- 50 g vermicelli
- 1 handvol verse kervel
- 2 el tomatenpuree

Zo maak je het

Gegrilde groenten

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de tomaten, paprika, wortelen, prei, ui, knoflook, tijm en laurier op een bakplaat. Besprenkel de groenten royaal met olijfolie en strooi er een beetje peper en zout over. Hussel alles goed door elkaar zodat de groenten gelijkmatig bedekt zijn. Rooster de groenten in de oven gedurende 30 minuten, tot ze zacht en licht gekarameliseerd zijn.

Bouillon bereiden

Terwijl de groenten in de oven staan, breng je 2 liter water aan de kook in een grote pan. Voeg de groentebouillonblokjes toe en laat ze oplossen.

Gehaktballetjes maken

Doe het gehakt in een kom en meng het met de vermicelli (rauw) en de fijngehakte kervel. Breng het mengsel op smaak met een snuffje zout en peper. Draai kleine balletjes van het gehakt. Laat de balletjes in de kokende bouillon zakken en pocheer ze in ongeveer 5-7 minuten gaar. Haal ze met een schuimschaaf uit de bouillon en zet ze apart.

Soep afmaken

Haal de geroosterde groenten uit de oven en voeg ze toe aan de bouillon. Voeg ook de tomatenpuree toe voor een meer intense smaak. Pureer de soep met een staafmixer tot een gladde consistentie. Als de soep te dik is, kun je een beetje water toevoegen.

Doe de gepocheerde balletjes terug in de soep en laat alles nog even kort opwarmen. Schep de soep in kommen en garneer met wat extra fijngehakte kervel. Heerlijk met een stukje brood erbij!



Thuis aan Tafel met Wim Ballieu



TIP VAN WIM BALLIEU

Door de schnitzel zelf te paneren en krokant te bakken, krijgt de sandwich een onweerstaanbare crunch, terwijl de zoetzure cranberry's een perfect winterse frisheid toevoegen!

4 PERSONEN - 60 MINUTEN

Wintersandwich met homemade kipschnitzel en cranberrysaus

Ingrediënten

Voor de sandwich:

- 2 kipfilets
- 2 eieren
- Peper en zout
- 100 g panko
- Boter en olie om te bakken
- 4 sneetjes wit brood
- 8 plakjes gerijpte kaas (zoals oude cheddar of gruyère)
- Handje verse cranberry's (optioneel)
- Zachte boter
- Veldsla

Voor de cranberrysaus:

- 100 g verse cranberry's
- 2 el suiker (naar smaak)
- 1 citroen of sinaasappel

Zo maak je het

Kipschnitzel voorbereiden

Snijd de kipfilets horizontaal in, maar niet helemaal door, en klap ze open. Leg de filets tussen bakpapier of plastic folie en klop ze voorzichtig plat tot een gelijke dikte. Klop het ei los in een kom met een scheutje olie en breng op smaak met peper en zout. Haal de kipfilets door het eimengsel en vervolgens door de panko, zodat ze volledig bedekt zijn.

Schnitzels bakken

Verhit een mix van boter en olie in een koekenpan. De olie voorkomt dat de boter verbrandt. Bak de kipschnitzels aan beide kanten goudbruin en krokant, ongeveer 3-4 minuten per kant. Laat ze even uitlekken op keukenpapier.

Wintersandwich samenstellen en bakken

Neem een sneetje wit brood en leg hierop een plak kaas, een kipschnitzel, enkele verse cranberry's, en opnieuw een plak kaas. Dek af met een tweede snede brood. Bestrijk één kant van de sandwich met boter en leg deze kant naar beneden in een hete koekenpan. Bestrijk de bovenkant terwijl de onderste kant bakt. Bak de sandwich op middelhoog vuur tot de onderkant goudbruin en krokant is. Draai om en bak de andere kant totdat de kaas gesmolten is. Alternatief: gebruik je koekenpan of tosti-apparaat.

Cranberrysaus maken

Doe de cranberry's samen met de suiker, het sap van 1 citroen en de geraspte citroen- of sinaasappelschil in een pannetje. Laat het mengsel op laag vuur sudderen tot de cranberry's zacht zijn en de saus ingedikt is.

Serveren

Snijd de sandwich diagonaal door en leg hem op een bord. Voeg een handje veldsla toe als frisse bijgerecht en serveer met een lepeltje cranberrysaus ernaast.



Thuis aan Tafel
met Wim Ballieu

**TIP VAN WIM BALLIEU**

Door de groenten in de saus te verwerken, krijgt de mac 'n cheese een rijke smaak en een gezonde twist. Comfortfood perfect voor de winter!

4 PERSONEN - 75 MINUTEN

Mac & Cheese ovenschotel boordevol groenten

Ingrediënten

- 2 el boter
- 1 bloemkool, in roosjes
- 1 venkelknol, in grove stukken (extra voor garnituur, optioneel)
- 2 stengels bleekselderij, in stukken
- 2 takjes tijm
- 1 laurierblad
- 1 groentebouillonblokje
- 750 ml melk
- 150 g spekblokjes
- 300 g macaroni
- 150 g geraspte kaas (cheddar of een andere pittige kaas)
- Paneermeel
- 1 citroen of witte wijnazijn

Zo maak je het

Groentensaus maken

Smelt de boter in een grote kookpot op middelhoog vuur. Voeg de bloemkool, venkel en bleekselderij toe en bak ze kort aan tot ze licht kleuren. Giet de melk erbij en voeg het bouillonblokje, de takjes tijm en het laurierblad toe. Laat alles zachtjes koken tot de groenten volledig gaar zijn.

Ovenschotel voorbereiden

Kook de macaroni ondertussen in een ruime pan met gezouten water tot ze half-gaar is. Giet af en zet opzij.

Bak de spekblokjes in een aparte pan zonder extra vetstof. Laat ze uitlekken op keukenpapier om overtollig vet te verwijderen.

Saus afwerken

Haal de tijm en het laurierblad uit de pan en zet de helft van het kookvocht (de melk) apart. Pureer de gekookte groenten met een staafmixer of blender tot een gladde saus. Voeg wat van het achtergehouden kookvocht toe als de saus te dik is.

Ovenschotel samenbrengen

Verwarm de oven voor op 200°C. Doe de macaroni bij de saus en roer goed door elkaar zodat alles bedekt is met de romige, groenterijke saus. Rasp de kaas fijn en voeg toe aan de macaroni. Houdt nog een wat kaas apart voor het gratineren. Voeg vervolgens ook 2/3 van de gebakken spekblokjes toe.

Schep het macaroni-mengsel in een ovenschaal. Strooi een laagje paneermeel over de bovenkant en voeg extra geraspte kaas toe. Bak de mac & cheese 25-30 minuten, totdat de bovenkant goudbruin en krokant is.



Thuis aan Tafel met Wim Ballieu



TIP VAN WIM BALLIEU

De koude boter en het lichte verkruimelen zijn essentieel voor een luchtige crumble. De speculoos geeft een kruidige diepte die perfect samengaat met de frisse appels en sinaasappel!

4 PERSONEN - 75 MINUTEN

Apple crumble met speculoos

Ingrediënten

- 5 stevige appels
- 2 el kristalsuiker
- Sap en vruchtvlies van 1 sinaasappel
- 100 g bloem
- 75 g koude boter, in blokjes gesneden
- 75 g bruine suiker
- 6 speculooskoekjes
- Optioneel: Enkele dunne schijfjes sinaasappel en 1 kaneelstokje
- Vanille-ijs, om te serveren

Zo maak je het

Appels voorbereiden

Schil de appels als je een extra zachte textuur wilt; laat de schil zitten voor een meer robuuste smaak. Snijd de appels in stukken van ongeveer 2 cm. Doe ze in een kom en meng ze met de kristalsuiker en het sap en vruchtvlies van de sinaasappel. Dit zorgt voor een sappige en frisse smaak. Verdeel het appelmengsel gelijkmatig over de bodem van een ovenschaal.

Crumble maken

Meng in een kom de bloem en bruine suiker. Verkruimel en roer de boterblokjes met je vingers door het bloemmengsel tot er grove kruimels ontstaan. Het is belangrijk om niet te kneden, zodat de crumble luchtig blijft. Voeg de verkruimelde speculooskoekjes toe en meng lichtjes.

Maak de crumble laag

Strooi het crumblemengsel over de appels in de ovenschaal. Wil je een extra feestelijke touch? Voeg halverwege de baktijd een kaneelstokje en enkele dunne schijfjes sinaasappel toe als garnering.

Bakken

Verwarm de oven voor op 180°C en bak de appelcrumble 30-35 minuten. De bovenkant moet goudbruin en knapperig zijn.

Serveren

Schep de warme crumble in schaaltes en voeg een bolletje vanille-ijs toe. Het ijs smelt een beetje over de crumble en zorgt voor een heerlijk romige balans.



Thuis aan Tafel
met Wim Ballieu