

Recepten

Boer Bike Bite

5 september 2020

Opmerking

Ik werk altijd met theelepels van 5 ml inhoud (de Engelse teaspoon). Bij kookwinkels zijn setjes maatlepels verkrijgbaar van ¼, ½ en 1 theelepel en 1 eetlepel.

Voor eventuele vragen en opmerkingen kunt u altijd contact met mij opnemen via: edith@eetit.nl of 06-41690148.

Kijk ook op www.eetit.nl en like EETIT op Facebook

el = eetlepel, 15 ml

tl= theelepel, 5 ml

gr= gram

dl= deciliter

ml= milliliter

ltr= liter

Hamburgersausje

4 el mayonaise

2 el volle boerenyoghurt

1 el tomatenketchup

mespunt grove mosterd

Roer alles door elkaar tot een sausje. Voeg eventueel nog wat versgemalen peper toe.

Aardappelsalade

500 gr. vastkokende aardappelen
150 gr. snoeptomaatjes
3 snack-komkommers
1/3 prei

Dressing:

0,5 tl Herbamare Original of Spicy
0,5 tl gedroogde tijm
0,5 tl gedroogde peterselie
0,5 tl gedroogde bieslook
0,5 tl gedroogde dille
5 el olijfolie extra vergine
1 el witte wijnazijn of citroensap
0,5 tl gembersiroop of honing

Boen de aardappelen schoon en snijd ze in blokjes.
Doe in een pan met wat water en kook ze gaar in 10-13 minuten.

Maak de dressing door de Herbamare en alle kruiden met elkaar te vermengen.

Doe de olijfolie, wijnazijn en gembersiroop/honing erbij en roer door elkaar.

Giet de aardappelen af en doe in een schaal, schep (een deel van) de dressing erdoor.

Laat afkoelen.

Snijd de tomaatjes doormidden en de komkommers in plakjes.

Snijd de prei in de lengte in, was onder de kraan en snijd in dunne ringetjes.

Schep de tomaatjes, komkommer en prei door de afgekoelde aardappelen. Breng indien nodig op smaak met Herbamare en/of peper.

Gegrilde gemarineerde paprika's

3 paprika's (bv. geel, groen en rood)
4 el olijfolie, extra vergine

Kruidenmix

mespunt Herbamare Original

0,5 tl oregano, gedroogd

0,5 tl salie, gedroogd

0,5 tl tijm, gedroogd

0,5 tl basilicum, gedroogd

Maak de kruidenmix door alles met elkaar te vermengen.

Doe de olie erbij en roer door elkaar.

Halveer de paprika's en haal de zaadlijsten eruit.

Bestrijk de paprikahelften met de kruidenolie en laat even staan om te marinieren.

Grill de paprika's op de barbecue.

Yoghurt met gebakken appeltjes

500 gr. volle boerenyoghurt

1/3 blikje gecondenseerde melk

3 Elstar appels

20 gram roomboter

1 el bruine basterdsuiker

Roer de gecondenseerde melk door de yoghurt.

Snijd de appels in kleine blokjes.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de appels daar even in.

Voeg de suiker toe en laat even borrelen.

Schep wat yoghurt in een schaalje/glaasje en schep er wat appels op.

Je kunt er nog wat kleine stukjes stroopwafels, speculaas of wat verkruimelde pepernoten over strooien.

De appels zijn ook lekker met een bolletje kaneel-ijs.



Mensen weer kennis laten maken met pure smaken. Via een kookdemonstratie of een workshop. Of door het organiseren van een privé-diner. Daar gaat mijn passie naar uit. Samen combineren, proeven, proberen... Simpele ingrediënten uit laten groeien tot iets speciaals. Niet ingewikkeld, maar wel anders. Dat is EETIT, van Edith.

Kookworkshops

Koken is gezelligheid, Edith laat het zien tijdens workshops voor individuen of een hele groep, bij u thuis of op een locatie naar keuze. Snijden, bakken, koken, stomen, zoet en hartig...alle facetten komen aan bod. U kunt het thema van de workshop bepalen: Italiaans, High tea, Koken met producten uit de herft/zomer/lente/winter. Internationale hapjes, High tea, Koken met streekproducten, Feestelijke recepten voor Kerst, Amerikaanse keuken, De Franse plattelandskeuken, Lekkers uit het water om maar een paar voorbeelden te noemen. Er is van alles mogelijk, zegt u het maar zelf. Leuk om u op te geven met een groep, bijvoorbeeld voor een vrijgezellenfeest, een personeelsfeest, zussendag, burendag of gewoon een gezellige avond met vrienden. Tijdens een kookworkshop doet u veel ideeën op en krijgt u recepten waar u thuis nog vaak van zult genieten.

Partyfood

Heeft u iets te vieren? En wilt u uw gasten verwennen met allerlei lekkere hapjes maar heeft u geen zin om zelf tijden in de keuken te staan? EETIT neemt u alle werk uit handen. Stelt u het zich eens voor. U zit lekker relaxed met vrienden en familie. En in de keuken wordt gewerkt. De gasten worden verwend met allerlei hapjes en/of kleine gerechtjes. Alles bereid met pure ingrediënten en creatief gepresenteerd. Lekker luxe toch?

Privé-diners

Graag met vrienden of familie thuis eten? Edith kookt op locatie. Afhankelijk van wensen en mogelijkheden bepalen we samen een menu. Het enige wat u hoeft te doen is het uitnodigen van uw gasten. EETIT doet boodschappen, kookt en vertelt wat u eet. Luxe of simpel, of allebei. Als u er wat van op wil steken is meekijken natuurlijk geen bezwaar. En als u liever de handen uit de mouwen steekt, ook geen probleem. Dan maken we er toch een interactief diner van?

Zakelijk

Kookdemonstraties, uitleg aan uw klanten, koken in de showroomkeuken. Noem maar op. Of een luxe lunch voor uw klanten, 's avonds een diner, hapjes/kleine gerechtjes terwijl u vergadert? U zegt het maar. EETIT laat zien wat allemaal kan in de keuken. En met simpele ingrediënten maken we de lekkerste dingen. Uw klanten gaan met een goed gevoel, en gevulde maag, naar huis. Dat vergeten ze niet meer.