

PANNENKOEK MET KERSEN



UIT VOEREN

Dit heb je nodig

- 500 g rijpe kersen • 200 g bloem • 3 eieren • 1 glas melk
- 100 g boter • 1 soeplepel bloesuiker • 1 snuffie zout

Zo maak je het

• Meng de bloem, de eieren, het zout, de melk en de suiker tot een deeg • Voeg een klontje gesmolten boter en een half glas water toe • Klop het deeg tot een lichte massa • Laat het deeg rusten en ontpit ondertussen de kersen • Meng de kersen onder het pannenkoekendeeg. Zorg ervoor dat alles goed gemengd is • Smelt een klontje boter in een koekenpan op een hoog vuur. Wanneer de boter voldoende gesmolten is, voeg dan een pollepel deeg met kersen toe aan de pan • Bak zoals een gewone pannenkoek • Haal de pannenkoek uit de pan en laat ze rusten op een warm bord • Serveer met bloesuiker.

Tip

Vooraleer je de pannenkoeken oprolt kan je een dunne laag sinaasappelconfituur smeren. Je kan ze ook bedekken met bloesuiker en deze laten glaceren in een warme oven op 250°C.

Beste kersensoort voor deze pannenkoek is Abesse de Moulant



PLATZ

UIT VOEREN

Dit heb je nodig

- 500 g bloem • 20 g verse gist • 250 g ongezouten boter
- 200 ml melk (lauw) • 25 g gemalen amandelen • 2 soeplepels honing • 2 eieren • 15 g zout • 250 g parelsuiker

Zo maak je het

• Gebruik de helft van de melk om de gist op te lossen • Voeg hier 1/3 van de bloem, de honing en de gemalen amandelen aan toe • Laat dit voordeeg ongeveer één uur rusten • Voeg achtereen volgens de rest van de melk, de bloem, de eieren en de boter bij • Kneed stevig door elkaar en voeg op het einde het zout toe • Leg de deegmassa drie uur lang op een koele plaats, onder een vochtige keukenhanddoek • Voeg de parelsuiker bij, lichtjes doorheen mengen, zonder te kneden • Verdeel het deeg in een goed geboterde bakvorm • Laat het deeg opnieuw 45 minuten rijzen • De platz wordt 30 minuten gebakken op 220°C • Daarna nog 15 minuten bakken op 180°C.



KHEER

TYPISCH SIKHS GERECHT

Dit heb je nodig

- 400 ml kokosmelk • 200 ml volle melk • 3 soeplepels suiker
- 100 g basmatirijst • 50 g rozijntjes • 1/2 koffielepel gemalen kardemom • 1/2 koffielepel rozenwater (optioneel) • 30 g geschaafde amandelen, geroosterd • 30 g gehakte pistachenootjes

Zo maak je het

• Doe de kokosmelk, melk en suiker in een grote steelpan en breng aan de kook • Voeg de basmatirijst toe en laat het op laag vuur zachtjes koken totdat het mengsel dikker wordt en de rijst gaar is, ongeveer 20 minuten • Roer de rozijntjes, kardemom en rozenwater erdoor en laat het nog een paar minuten langer doorkoken • Schep het mengsel in schaalpjes en garneer met wat rozijntjes, amandelen en pistachenootjes.

KAASTAART

UIT SINT-TRUIDEN



Dit heb je nodig

Taartdeeg

- 175 g bloem • 15 g verse gist • 25 g griessuiker • 85 g boter of margarine • 1 ei • een beetje lauwe melk

Beslag

- 200 g vette platte kaas • 150 g griessuiker • 2 grote of 3 kleine eieren • 5 soeplepels room (het beste resultaat met een blikje van Nestlé) • 1 soeplepel puddingpoeder vanille (droog mengen onder de suiker)

Zo maak je het

Taartdeeg

• Meng de bloem en de suiker in een kom en maak een kuiltje • Los de gist op in een beetje lauwe melk • Klop het ei goed op • Smelt de boter tot ze zacht wordt op een laag vuur en voeg het opgeklopte ei toe • Giet dit mengsel vervolgens samen met de opgeloste gist in het kuiltje • Meng de bloem en de suiker geleidelijk aan onder de boter en de gist • Goed kneden • Laat het deeg rijzen totdat er barsten verschijnen in het deeg • Rol het deeg uit met een deegrol en leg het in een taartvorm • Laat het hierin nog even rijzen en duw dan vervolgens het deeg aan met een vork (zowel in het midden als aan de zijkanten).

Beslag

• Eiwit en eigeel scheiden • Klop het eiwit stevig op • Voeg de platte kaas, de suiker, de eidooiers, de room en het vanillepoeder samen en roer stevig • Spatel het opgeklopte eiwit onder het mengsel • Giet dit mengsel in de taartbodem • Bak 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.