AW op Sfeer

ZESTIEN LEZERS SCHOVEN TIJDENS INTERFEURBEURS SFEER MEE AAN VOOR EEN PICKNICK MET DE REDACTIE. DE FOTO'S SPREKEN VOOR ZICH: IEDEREEN HEEFT ZICH PRIMA GEAMUSEERD.

VOOR EEN GESLAAGDE PICKNICK HOEF JE ECHT NIET OP DE ZOMER TE WACHTEN

GASTHEREN RONALD MATTELÉ (LINKS, CASSECROUTE) & JEAN-PIERRE GALEYN (RECHTS, TRADEWINDS)

Roze couscous

INGREDIËNTEN

300 G COUSCOUS, 300 ML GROENTEBOUILLON, 300 G GEKOOKTE RODE BIETJES, 1 BOSJE FIJNGESNIPPERDE BIESLOOK, 2 EL EXTRA VERGINE OLIJFOLIE, 2 EL VERS LIMOENSAP, 1 ZACHT GEITENKAASJE (EVENTUEEL LOSGEKLOPT MET ZURE ROOM EN OP SMAAK GEBRACHT MET BIESLOOK), VERSGEMALEN ZWARTE PEPER, GROF ZEEZOUT

BEREIDING

Doe de couscous in een ruime kom. Breng de bouillon aan de kook en giet over de couscous. Dek de kom af en laat afkoelen. Roer de couscous los met een vork. Hak de bietjes in kleine stukjes en bewaar het sap. Schep de bietjes, het bietjessap en de bieslook door de couscous. Klop de olie los met het limoensap en peper en zout. Schep alles goed door elkaar tot je een mooie roze kleur krijgt. Laat de couscous minstens 4 u afkoelen in de koelkast en serveer met de geitenkaas.

Hartige cake met asperges en zalm

INGREDIËNTEN

250 G GROENE MINI-ASPERGES, 200 G ZELFRIJZENDE BLOEM, VERSE FIJNGEHAKTE DILLE, 3 LICHTGEKLOPTE EIEREN, 100 ML MELK, 100 ML OLIJFOLIE, 120 G VERSE ZALM IN BLOKJES VAN 2 CM, 100 G GESCHAAFDE PECORINO, VERSGEMALEN PEPER, ZEEZOUT

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 190°C. Bekleed een broodbakvorm met bakpapier. Blancheer de asperges 2 minuten, giet af onder koud stromend water, laat goed uitlekken. Meng de bloem met dille, peper en zout; maak een kuiltje in het midden. Roer er geleidelijk de eieren, melk en olie door en klop tot een glad beslag. Houd de aspergepunten en 1/3 van de kaas opzij voor de afwerking. Schep de rest van de ingredienten door het beslag en giet in de broodvorm. Bak de cake 35-40 minuten in de oven. Laat 5 minuten afkoelen in de vorm en verder afkoelen op een rek. Als je liever een zachtere smaak hebt, kun je geraspte Emmental of Gruyère gebruiken.

> Recepten van Els Debremaeker. www.njamelicious.be

Styling: Kat De Baerdemaeker Foto's: Anneleen Peeters, Karolien Van Cauwelaert

Met dank aan Cassecroute, Kat De Baerdemaeker, Els De Bremaeker (Njamelicious), Hema, Anneleen Peeters, Schweppes en last but not least at all Tradewinds.