



Rita's
DINER IDEE

52 complete diners
van amuse tot en met dessert

**Rita
Aalderink**

Uitgeverij
U2pi

Best
in the World

GOURMAND
World Cookbook Awards

Rita's
DINER IDEE

**52 COMPLETE DINERS
VAN AMUSE TOT EN MET DESSERT**

Rita Aalderink

© Uitgeverij U2pi BV (www.jouwboek.nl), Voorburg
1e druk eBook mei 2012

Titel: Rita's Diner Idee
Auteur: Rita Aalderink
Omslag ontwerp: U2pi BV

ISBN: 978-90-8759-277-6
NUR: 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Voorwoord

Van harte gefeliciteerd met de aanschaf van dit kookboek. Met dit unieke kookboek kunt u 52 eenvoudige diners op tafel zetten. Ook zijn de diners onderling weer te combineren. Dus bijvoorbeeld een amuse van het ene diner en een voorgerecht van een ander diner, etc. Alles kan.

En wat is er dan leuker om vrienden uit te nodigen en in een handomdraai een diner op tafel te zetten?

Enige uitleg over dit boek, waarom ik het zo heb geschreven. Het moest overzichtelijk zijn, zie de index. De complete diners staan bij elkaar in een blokje.

- Geen lange, moeilijk te begrijpen recepten.
- Ingrediënten die overal verkrijgbaar zijn.
- Toegankelijk geschreven.

Volgens mij is dat allemaal gelukt.

Ook gebruik ik in dit boek regelmatig de magnetron (combi-magnetron). Ik heb de standen van de magnetron in % uitgedrukt. Omdat er natuurlijk heel veel merken op de markt zijn. Het ene merk gebruikt voor de magnetronstand bijv. 500 Watt, het andere merk gebruikt bijv. med. of een pannetje met één streepje erboven. En weer een ander merk geeft de magnetronstanden in % aan. Ik gebruik dus % omdat dat het makkelijkst te volgen is.

Wat de wijnen betreft: Ik heb in dit boek ook de wijnen heel simpel gehouden. De recepten zijn eenvoudig en betaalbaar, dus staat er bij een recept, een mooie droge witte wijn of een mooie volle rode wijn, dan is de keus aan u: een dure wijn of een eenvoudige wijn. Overwegend passen de eenvoudige wijnen prima bij deze gerechten.

U kunt dus het diner zo duur maken als u zelf wilt.

Heel veel kookplezier en.....succes!

Eet smakelijk

Rita

INDEX RITA'S DINER IDEE

- DINER IDEE 1** **19**
Amuse – rookvlees met roomkaas
Amuse – doperwtensoepje met paling
Voorgerecht – vitello tonnato
Tussengerecht – risotto met zomertruffel
Spoon van galia meloen
Hoofdgerecht – varkens of kalfsoester met paddenstoelen
Dessert – kaneelkors met amarena kersen
- DINER IDEE 2** **23**
Amuse – meloen met seranoham
Amuse – gevulde verse vijgen
Voorgerecht – zalmcarpaccio
Tussengerecht – salade
Hoofdgerecht – kabeljauw met zee kraal
Dessert – kopje koffie met een glaasje.....
- DINER IDEE 3** **27**
Amuse – verse geitenkaas met schwarzwälder schinken
Voorgerecht – bospaddenstoelensoep
Hoofdgerecht – kip of kalkoenrollade
Dessert – ijs met banaan
- DINER IDEE 4** **30**
Amuse – cervelaatworst met seranoham en zachte geitenkaas
Amuse – glas runderbouillon
Voorgerecht – grote garnalen
Hoofdgerecht – eendenborstfilet met portsaus
Dessert – ijskoffie met amaretto

DINER IDEE 5 **33**

Amuse – zalm met ei

Voorgerecht – kipcocktail

Hoofdgerecht – zalmfilet met roomsaus op een bedje van pasta

Dessert – vanillevla

DINER IDEE 6 **36**

Amuse – wildpaté met cranberry

Voorgerecht – carpaccio van eendenborst

Hoofdgerecht – gepaneerde hertenbiefstukjes met cranberry compôte en risotto

Dessert – koffie met een glaasje.....

DINER IDEE 7 **38**

Amuse – gerookte forel

Voorgerecht – tomaat met mozzarella

Hoofdgerecht – ribeyes met kastanje champignons, spruitjes en roseval aardappelen

Dessert – ananas met ijs

DINER IDEE 8 **41**

Amuse – soesjes met geitenkaas

Voorgerecht – salade met gerookte kip

Hoofdgerecht – gegrilde tonijn met gebakken aardappelpartjes en gemengde groenten

Dessert – roomijs met warme kersen

DINER IDEE 9 **43**

Amuse – toast met kalfstartaar

Voorgerecht – portobello met kaas

Hoofdgerecht – slibtongetjes in witte wijnsaus

Dessert – kaasplankje

- DINER IDEE 10** **46**
Amuse – gerookte ham met rucola
Voorgerecht – tonijnsalade
Hoofdgerecht – kalfschnitzel met parmaham, aardappelen en sperzieboontjes
Dessert – cake met ijs
- DINER IDEE 11** **49**
Amuse – rolletje zalm
Voorgerecht – gegrilde mosselen
Hoofdgerecht – kipfilet met marsala op een bedje van verse pasta
Dessert – gevulde appel met boerenjongens op brandewijn en vanillevla
- DINER IDEE 12** **52**
Amuse – klein pasteitje
Voorgerecht – paté met portsaus
Hoofdgerecht – gehaktballetjes met katenspek, spruitjes en aardappelen
Dessert – caramelvla met Baileys
- DINER IDEE 13** **55**
Amuse – paté onder de grill
Voorgerecht – ragoûtbakje
Hoofdgerecht – kalfschnitzel met kastanje-champignons gebakken in truffelboter
Dessert – 2 soorten taart en bolletje ijs

- DINER IDEE 14** **58**
Amuse – palingmousse
Voorgerecht – portobello met geitenkaas en gegrilde coquille
Hoofdgerecht – tournedos, wilde spinazie en gepofte aardappel
Dessert – geflambeerd ijs
- DINER IDEE 15** **62**
Amuse – toastje rosbief
Voorgerecht – zalm met tomaatjes, kappertjes en garnalen
Hoofdgerecht – courgetteschotel met gehakt
Dessert – vla/yoghurt met ijs en amaretto
- DINER IDEE 16** **65**
Amuse – rauwe ham met partjes ei
Voorgerecht – groentensoep
Hoofdgerecht – ossenhaas in bladerdeeg met een saus van cranberry's en Baileys
Dessert – ijs met sinaasappel en munt
- DINER IDEE 17** **68**
Amuse – gepureerd zongedroogd tomaatje
Voorgerecht – coquille, Hollandse garnaltjes, zalmbuideltje
Hoofdgerecht – lamskoteletjes met spinazie en aardappelpuree
Dessert – tiramisu
- DINER IDEE 18** **71**
Amuse – paling met mierikswortel
Voorgerecht – bresaola met rucola
Hoofdgerecht – kip met venkel en dragonsaus
Dessert – ijs met vruchten en crème de cassis

DINER IDEE 19 **74**

Amuse – blokje rode tonijn op amuselepel

Voorgerecht – salade met gerookte kip

Hoofdgerecht – asperges met ham en ei, aardappelpuree

Dessert – appeltaart met koffie en likeur

DINER IDEE 20 **76**

Amuse – zalm met verse roomkaas en dille

Voorgerecht – rucolasoep

Hoofdgerecht – asperges met lam

Dessert – ijs met gesmolten geitenkaas

DINER IDEE 21 **79**

Amuse - koud rucolasoepje

Voorgerecht – buideltje geitenkaas met appel en vijgencompôte uit de oven

Hoofdgerecht – varkenshaasje, witlof met pesto uit de oven, aardappelen

Dessert – kaasplankje

DINER IDEE 22 **82**

Amuse – ijs met geitenkaas

Voorgerecht – zalmtartaartje met garnalen

Hoofdgerecht – entrecôte met dragonsaus, groentenmix gebakken aardappelen

Dessert – gevulde appel met boerenjongens en vla

DINER IDEE 23 **86**

Amuse – schelvislever op een klein toastje

Voorgerecht – portobello met mozzarella

Hoofdgerecht – schouderfilet met honing, spruitjes en gepofte aardappel

Dessert – ijs naar keuze

- DINER IDEE 24** **89**
Amuse – gerookte makreel met doperwten
Voorgerecht – rookvlees carpaccio met dille
Hoofdgerecht – coq-au-vin (kip in rode wijn) op een bedje van wortelpuree
Dessert – irish coffee
- DINER IDEE 25** **93**
Amuse – knolselderijsoepje
Voorgerecht – schol/kabeljauwrolletjes met witte wijn
Hoofdgerecht – stoofpotje van rundvlees
Dessert – gevulde peren
- DINER IDEE 26** **97**
Amuse – cherrytomaatjes met zalmousse
Voorgerecht – champignon-carpaccio
Hoofdgerecht – zeewolf met wijnsaus en rösti, broccoli
Dessert – chipolatapudding met bitterkoekjes en rozijnen
- DINER IDEE 27** **100**
Amuse – zachte geitenkaas met rozenbotteljam
Voorgerecht – pompoensoep
Hoofdgerecht – eendenbout, bietenpuree en sugarsnaps
Dessert – perzikenflambé
- DINER IDEE 28** **103**
Amuse – tomatenbouillon
Voorgerecht – broodje met zalm en mierikswortel
Hoofdgerecht – jachtschotel met rode kool
Dessert – kopje koffie met

DINER IDEE 29 **106**

Amuse – bietjes met parmezaankaas

Voorgerecht – groene salade

Hoofdgerecht – kalfsschnitzel met limoen, groente en aardappelrozetjes

Dessert – stracciatella-ijs met bitterkoekjes

DINER IDEE 30 **109**

Amuse – coppa di parma met een reepje feta en een klein kopje bouillon

Voorgerecht – risotto met paddenstoeltjes

Hoofdgerecht – varkensrollade, aardappelpartjes, groentemix

Dessert – kaasplankje

DINER IDEE 31 **112**

Amuse – bruschetta

Voorgerecht – tonijncarpaccio

Hoofdgerecht – gevulde koolrolletjes

Dessert – vanillevla met fruit

DINER IDEE 32 **115**

Amuse – kwarteleitje met filet americain

Voorgerecht – franse uiensoep

Hoofdgerecht – rosbief met mosterdsaus, aardappelgratin, sla

Dessert – chocoladepudding met slagroom

DINER IDEE 33 **118**

Amuse – zalm, eitje, pompoensoep

Voorgerecht – rundercarpaccio

Hoofdgerecht – spaghetti met tomaat

Dessert – chipolatapudding

- DINER IDEE 34** **121**
Amuse – wortelmousse met een grote garnaal
Voorgerecht – vispaletje van div. soorten vis
Hoofdgerecht – biefstuk met champignons en cognacsaus
gemengde groenten en Parijse aardappeltjes
Dessert – taart met koffie en calvados
- DINER IDEE 35** **124**
Amuse – bolletje ijs met geitenkaas en nootjes op een amuse
lepel
Voorgerecht – gegratineerde champignons
Hoofdgerecht – chili con carne
Dessert – appels met custard en schuimkraag
- DINER IDEE 36** **127**
Amuse – vijgen en dadels met mascarpone
Voorgerecht – kabeljauwfilet met tomatenrisotto
Hoofdgerecht – gevulde schnitzel met mozzarella en
cognacsaus
Dessert – ijs met vruchten
- DINER IDEE 37** **131**
Amuse – bouillon
Voorgerecht – zalm met groene asperges en tonijn
Hoofdgerecht – spare ribs met frietjes en gembersaus
Dessert – cream koffie
- DINER IDEE 38** **134**
Amuse – geitenkaas met honing en
Voorgerecht – aspergesoep
Hoofdgerecht – beenham, mini krieltjes en peultjes
Dessert – bananenmousse

DINER IDEE 39	137
<i>Amuse</i> – gevuld aardappeltje met roomkaas	
<i>Voorgerecht</i> – witlof met gorgonzola	
<i>Hoofdgerecht</i> – zalm met spinazie en knoflookpuree	
<i>Dessert</i> – ijs met kersen	
DINER IDEE 40	141
<i>Amuse</i> – mousse van forel	
<i>Voorgerecht</i> – salade met gerookte eendenborst	
<i>Hoofdgerecht</i> – witte bonen in tomatensaus met varkenshaasje	
<i>Dessert</i> – appeltaart met vanillevla	
DINER IDEE 41	144
<i>Amuse</i> – coquille	
<i>Voorgerecht</i> – groene asperges	
<i>Hoofdgerecht</i> – gegrilde ham met kaas en ananas, aardappelpartjes en bleekselderij	
<i>Dessert</i> – sneeuwvla	
DINER IDEE 42	147
<i>Amuse</i> – ragoutbakje met roomkaas en gemberjam	
<i>Voorgerecht</i> – paddenstoelen op bladerdeeg	
<i>Hoofdgerecht</i> – aardappelschotel met varkenshaas	
<i>Dessert</i> – vruchten van het seizoen	
DINER IDEE 43	150
<i>Amuse</i> – witlof met blauwader kaas	
<i>Voorgerecht</i> – geroosterde canapés met zalm	
<i>Hoofdgerecht</i> – gegrilde visspiesjes	
<i>Dessert</i> – crème brulee met limoen	

DINER IDEE 44 **153**

Amuse – mozzarella met cherrytomaatjes

Voorgerecht – gegrilde tijgergarnalen

Hoofdgerecht – forel in folie en gepofte aardappel

Dessert – kwark met kokos

DINER IDEE 45 **156**

Amuse – roombrie met appelstroop

Voorgerecht – ravioli met truffelsaus

Hoofdgerecht – aardappelgratin met camembert

Dessert – yoghurt met vruchten

DINER IDEE 46 **159**

Amuse – stukje zalm met zwarte “kaviaar” eendenlever en jam

Voorgerecht – tagliatelle met paddenstoelen

Hoofdgerecht – gegrilde tonijn, heilbot en knolselderijpuree

Dessert – slagroomijs met verse aardbeien

DINER IDEE 47 **162**

Amuse – bloemkoolroom

Voorgerecht – groentesoep met knoflook

Hoofdgerecht – schouderkarbonade, spinazie uit de wok aardappeltjes met spekjes

Dessert – griekse yoghurt met advocaat

DINER IDEE 48 **165**

Amuse – coquille met champagnesaus

Voorgerecht – cannelloni met spinazie en ricotta

Hoofdgerecht – gegrilde ribeye met shiitakeboter

Dessert – kopje koffie met bon bons

DINER IDEE 49	168
<i>Amuse</i> – gratineerd stokbroodje	
<i>Voorgerecht</i> – tomatensoep	
<i>Hoofdgerecht</i> – kogel biefstuk met rode wijnsaus en gratineerde aardappelen	
<i>Dessert</i> – kaasplankje	
DINER IDEE 50	172
<i>Amuse</i> – flensje met cranberrycompote	
<i>Voorgerecht</i> – knolselderijsoep	
<i>Hoofdgerecht</i> – gegrilde entrecote met mozzarella	
<i>Dessert</i> – appelstrudel	
DINER IDEE 51	175
<i>Amuse</i> – eendenleverpaté	
<i>Voorgerecht</i> – zeewolf op bedje van aardappelpuree	
<i>Hoofdgerecht</i> – konijn in rode wijn met rijst of puree	
<i>Dessert</i> – mousse au chocolat	
DINER IDEE 52	178
Dit diner bestaat uit 9 kleine hapjes	

DINER IDEE 1

Amuse

rookvlees met roomkaas
doperwtensoepje met paling

Voorgerecht

vitello tonnato

Tussengerecht

risotto met zomertruffel

Spoorn

Hoofdgerecht

varkens/of kalfsoester

Dessert

kaneeljs met amarena kersen

rookvlees gevuld met roomkaas

leg op een plakje rookvlees een schepje verse roomkaas en vouw het van boven dicht zodat er een mooi kraagje ontstaat

doperwtensoepje met paling

200 gr. diepvriesdoperwten extra fijn
ongeveer 300 à 400 ml kip- of vleesbouillon van tablet
verse munt
½ gerookte paling
2 eetlepels crème fraîche
lente-uiringetjes

Los de bouillontablet op in kokend water en voeg hieraan de doperwten toe, laat het langzaam gaar koken.

Daarna af laten koelen. Pureer de doperwten samen met de bouillon in de keukenmachine, voeg er 2 eetlepels grof gehakte verse munt aan toe.

Snijd de paling in kleine stukjes en verdeel dit over 4 kleine glaasjes (bv een port of groot borrelglas).

Schep hierop het doperwtensoepje en schep er een theelepel crème fraîche op.

Garneer het met wat fijngesneden uiringetjes.

Zet het in de koelkast tot gebruik.

vitello tonnato

16 plakken kalfs of varkensfricandeau

rucola

voor de saus

2 blikjes uitgelekte tonijn in olie

2 ansjovisfilets

2 eidooiers op kamertemperatuur

2 eetlepels wijnazijn

olijfolie, witte wijn

2 eetlepels kappertjes

Maak de uitgelekte tonijn samen met de ansjovisfilets in de keukenmachine fijn. Voeg al draaiend een drupje olie toe, dan nog één en nog één. Zorg ervoor dat de olie steeds goed opgenomen wordt. Gaandeweg een beetje meer olie bijgieten, als de saus te dik wordt, wat witte wijn aan toevoegen. Roer er tot slot de kappertjes door.

Verdeel wat rucola over de borden en leg op elk bord 4

plakken fricandeau. Bedek het vlees met de tonijnsaus.

Dek de borden evt. af met folie en zet ze in de koelkast tot gebruik.

risotto met kastanje-champignons

1 pak risotto (evt. met zomertruffel)

1 rode ui

250 gr. kastanje champignons

bouillon van 1 ½ runderbouillonblokjes

2 theelepeltjes truffelolie

roomboter

Flinke klont boter laten smelten in een hapjespan, 1 rode ui

fijn snipperen en aanbakken, rijst erbij en roeren, bouillon langzaam bij de rijst gieten, steeds een beetje totdat het vocht weer opgenomen is, dan weer bouillon etc. etc.
Kastanjechampignons schoonmaken met keukenpapier en in plakjes snijden, bak de champignons in een andere pan in wat olijfolie en voeg er wat truffelolie aan toe. Zodra de rijst gaar is (na ongeveer 20 min.) de champignons door de rijst scheppen, evt. nog wat truffelolie toevoegen.
Schep op ieder bord een klein bergje risotto.

spoom tussendoortje

1 galia meloen

klein glaasje pernod of andere frisse drank

Pureer de meloen in de keukenmachine en voeg er een klein beetje pernod aan toe.

Verdeel de spoem over 4 kleine glazen en zet ze in de koelkast tot gebruik.

varkens- of kalfsoesters met paddenstoelen

4 kalfsoesters

boter, zout en peper

bakje gedroogde bospaddenstoelen

2 fijngesnipperde sjalotjes

1 bak gemengde paddenstoelen o.a. cantharellen

125 gr crème fraîche

verse bieslook

aardappelpuree (uit een pak of zelfgemaakt)

Groente naar keuze b.v. sperzieboontjes omwikkeld met katenspek of een paar spruitjes waaraan tijdens het koken een paar spekblokjes zijn toegevoegd.

De gedroogde paddenstoelen in een pan doen en er zoveel koud water op schenken dat ze onderstaan. Breng het water met de paddenstoelen aan de kook en laat ze daarna

afkoelen.

Maak de paddenstoelen schoon met keukenpapier en snijd ze in dikke plakken.

Wrijf het vlees in met zout en peper.

Verhit een flinke klont boter in een grote koekenpan en bak het vlees aan beide kanten bruin kort bakken.

Neem het vlees uit de pan en dek het af.

De sjalotjes, gedroogde paddenstoelen zonder weekvocht en de verse paddenstoelen ongeveer 5 min bakken in het braadvet.

Het weekvocht toevoegen, en kort laten doorkoken.

Roer nu de crème fraîche erdoor en leg het vlees nog even in de saus om goed door te warmen.

Maak aardappelpuree uit een pak of vers.

Schep een bergje puree op een bord en leg hier het in repen gesneden vlees op.

Verdeel de champignonsaus over het vlees.

Serveer de groente erbij.

kaneelroomijs met amarena kersen

kopje koffie met

Wijntip: bij de amuses en het voorgerecht droge, volle frisse witte wijn, bij hoofdgerecht evt. merlot uit chili

Eet smakelijk en..... succes



Het is al weer een aantal jaren geleden dat ik kookcursussen gaf en kookboekjes voor de combimagnetron heb geschreven O.a. de Hollandse keuken en een boekje voor een magnetronfabrikant, waarvan er 350.000 zijn verspreid in de loop der jaren. (misschien lig ik nog bij u in de keukenla).

Ik kreeg dan ook heel vaak het verzoek: “Schrijf nog eens een kookboekje, maar wel simpel”. En wat ik regelmatig te horen kreeg: “Hoe kan ik een diner samenstellen?”

Dit is het dan geworden, “Rita’s Diner Idee”. In dit boek gebruik ik zowel de magnetron, als de kookplaat en de oven. De recepten zijn zeer eenvoudig en gemakkelijk te bereiden. Er worden door mij geen dure en moeilijk te verkrijgen ingrediënten gebruikt.

Dit is echt een boekje voor mensen die lekker willen eten, en niet te lang in de keuken willen staan. Bovendien hoeft men zich uiteraard niet aan de menu’s zoals beschreven te houden. Uit de menu’s kan ook weer een combinatie gemaakt worden. Dus al met al een feest om uit dit boekje te koken!

Ik hoop dan ook dat u net zo enthousiast bent als ik. Heel veel kook en bakplezier.

Eet smakelijk..... en succes!

Rita

Rita’s Diner Idee is in maart 2011 door de jury van Gourmand Cookbook Awards uitgeroepen tot ‘beste eenvoudige recepten kookboek van de wereld’. Het jury-rapport luidde: “52 creative complete dinners, an excellent cookbook”

**Wilt u de papieren versie van dit boek bestellen?
Ga dan naar: www.jouwboek.nl/webshop**