

DIENA'S DINNER

Kerst 2012 staat voor de deur. Blondina Wagner weet wat een stress het elk jaar weer is om te bedenken wat je op tafel zet voor je gasten. Geen paniek! Blondina helpt om dit jaar een wel heel bijzonder kerstdiner op tafel te zetten. Ze maakt een reis rond de wereld met haar gerechten, en wenst iedereen veel plezier met koken.



24



AFRIKAANSE GEVULDE CHAMPIGNONS UIT DE OVEN

Ingrediënten

- 6 à 8 grote champignons
- 500 gram gehakt
- half zakje verse nasigroenten
- 1 grote ui, fijn gesneden
- 1 flinke teen knoflook, fijn gesneden
- 1 zakje Cup-a-Soup, champignon crème
- 1 handje rozijnen
- verse peterselie, kruidenboter, vloeibare boter
- 1 handvol amandelschaafsel
- 1 eetlepel chilisaus
- peper en zout naar smaak

Hol met een theelepel de champignons heel voorzichtig uit en zet ze apart. Bewaar het vruchtvlees van twee champignons. Doe de nasigroenten samen met het vruchtvlees van de twee champignons in de blender en maal het een klein beetje fijn. Bak het vervolgens mooi bruin in een hapjespan, samen met de ui, knoflook, het gehakt, de rozijnen en amandelen. Bak tot het goed gaar is en doe de Cup-a-Soup erbij, zonder water. Neem een grote ovenschaal en vet die goed in met wat vloeibare boter en een lepel kruidenboter. Vul de champignons met het gehaktmengsel. Zet ze in de ovenschaal en bak ze 30 minuten op 170 graden in de oven. Als garnering snipper je er de verse peterselie over.

SURINAAMSE ROTI

Ingrediënten

- 500 gram aardappels, licht voorgedroogd
- 500 gram sperziebonen of kousenband (kousenband is wel lekkerder)
- 2 x 5 teentjes knoflook, fijn gesneden
- 2 x 2 uien, fijn gesnipperd
- komijn of djinten
- kerriepoeder
- 500 ml kippenbouillon
- blikje tomatenpuree
- 500 gram kipfilet, in blokjes
- Kant en klare roti pannenkoeken



Bak 2 uien, vijf tenen knoflook, twee eetlepels kerrie en twee eetlepels komijn even in een grote pan. Voeg de bouillon toe. Verwarm even en doe dan de voorgedroogde aardappels en de stukjes sperziebonen of kousenband erbij. Met het deksel op de pan ongeveer 30 minuten laten stoven, tot alles gaar is. Verhit wat olie in een andere bakpan. Voeg de rest van de knoflook, ui, 2 eetlepels kerrie, 1 eetlepel komijn en de tomatenpuree toe. Bak hierin de kipstukjes. Schenk er een beetje water bij en laat het in 30 minuten gaar stoven. Doe dan de aardappels en boontjes bij de kip in de pan. Serveer met verse roti pannenkoeken. Die kun je bij elke toko kopen. Ze zijn lastig zelf te maken, je hebt er een speciale baksteen voor nodig.

ENGELSE BANAAN CHOCOLADE TAART

Ingrediënten

6 bananen, in plakjes
150 gram extra pure chocolade, geschaafd
2 pakjes pistachenootjes, gehakt
150 gram witte basterdsuiker
6 eieren
50 gram boter
poedersuiker of nootjes
keukenmachine
springvorm 24 cm

STAP 1

Verwarm de oven voor op 190 graden. Doe de chocolade in een steelpan en hang die in een grote pan met bijna kokend water. Laat de chocolade zo smelten.

STAP 2

Maal de nootjes met de 50 gr boter en 50 gr suiker in de keukenmachine en mix alles tot een glad beslag. Splits de eieren één voor één en voeg het eiwit aan het beslag toe. Voeg ook de gesmolten chocolade toe en mix goed en kort.

STAP 3

Klop de eiwitten in een schone schaal stijf, samen met een mespuntje zout en de rest van de suiker. Spatel het zachtjes door het beslag heen. Schep het beslag in de springvorm en zet het 45 minuten in de oven. Verlaag na 20 minuten de temperatuur tot 160 graden. De taart is klaar als hij van de rand van de springvorm komt. Laat dan de taart afkoelen en snijd hem horizontaal doormidden. Leg de bovenste helft opzij en beleg de bodem met de plakjes bananen. Leg dan de andere helft van de taart er weer op. Garneer de taart met poedersuiker of gesmolten chocolade en nootjes.



25

Ik wens jullie allemaal fijne feestdagen! En ook in 2013 deel ik mijn recepten weer graag met jullie.

Groeten, Diana Wagner