Peer en amandeltaart

INGREDIËNTEN:

- 1 ontdooide bladerdeeg
- 3 rijpe peren, geschild, uitgehold en in plakjes gesneden
- 150 g amandelmeel
- 100 g suiker
- 2 eieren
- 100 g gesmolten boter
- 1 theelepel amandelextract
- 2 eetlepels abrikozenjam (voor de glazuur)
- Geschaafde amandelen voor de garnering

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Rol het bladerdeeg uit en leg het in een taartvorm. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
- Leg de plakjes peer op het deeg.
- Meng in een kom het amandelpoeder, de suiker, de eieren, de gesmolten boter en het amandelextract tot een glad mengsel.
- Verdeel dit mengsel over de peren in de vorm.
- Bak in de oven gedurende ongeveer 30-35 minuten of tot de vulling goudbruin is.
- Verwarm de abrikozenjam in een klein pannetje en gebruik deze om de peren na het bakken voorzichtig te glazuren.
- Bestrooi met geschaafde amandelen voor de garnering.
- Laat afkoelen alvorens te serveren.

Zin in meer
In samenwerking met P&G

Lentesalade

INGREDIËNTEN:

- Gemengde sla (zoals mesclun of veldsla)
- Radijsjes, dun gesneden
- Jonge wortelen, geschild en in plakjes gesneden
- Geblancheerde aspergepunten, in stukjes gesneden
- Cherrytomaten, gehalveerd
- Verse bieslook, fijngehakt
- Dijon mosterd dressing (olijfolie, Dijon mosterd, rode wijnazijn, zout en peper)

- In een grote slakom, meng de gemengde sla, de radijsjes, de wortelen, de asperges en de cherrytomaten.
- In een klein kommetje, klop de Dijon mosterd, olijfolie, rode wijnazijn, zout en peper om de dressing te bereiden.
- Giet de dressing over de salade en meng voorzichtig.
- Bestrooi met fijngehakte verse bieslook voor het serveren.

Zin in meer
In samenwerking met P&G

Kip met prei en champignons

INGREDIËNTEN:

- 1 hele kip, in stukken gesneden
- 3 preien, gewassen en in plakjes gesneden
- 250 g champignons, in kwarten gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 250 ml kippenbouillon
- 250 ml droge witte wijn
- 200 ml crème fraîche
- Zout en peper naar smaak
- Boter en olijfolie om te bakken

- In een grote braadpan, bak de stukken kip goudbruin in boter en olijfolie. Haal ze eruit en zet opzij.
- In dezelfde braadpan, bak de prei, champignons, ui en knoflook tot ze zacht zijn.
- Doe de kip terug in de braadpan. Voeg tijm, laurier, kippenbouillon en witte wijn toe.
- Dek af en laat op laag vuur sudderen gedurende ongeveer 30-40 minuten of tot de kip gaar is.
- Haal de kip en groenten uit de braadpan. Voeg de crème fraîche toe aan de overgebleven saus in de pan en laat lichtjes indikken.
- Doe de kip en groenten terug in de saus, verwarm kort, breng op smaak met zout en peper, en serveer.

Zin in meer
In samenwerking met P&G