

Recept van Ronald Bor

Couscous van Broccoli

Ingrediënten

1 brocolistronk
½ sjalot
½ teen knoflook
20 gram roomboter

Bereiding:

Snipper de sjalot. Schil de steel van de broccoli heel licht, snijd de steel daarna in grote stukken. Maal dit vervolgens fijn in een keukenmachine of blender tot kleine stukjes. Zet een pan op het vuur, en doe de boter in de pan. Als de boter gesmolten is, doe je de knoflook en de sjalot in de pan. 'Zweet' dit kort aan (zweeten = bakken zonder te kleuren). Na ongeveer een halve minuut voeg je de broccoli toe. Je maakt de broccoli gaar door continu door de broccoli te roeren. Breng het mengsel op smaak met peper en zout.

Antiboise van tomaat

Ingrediënten

½ sjalot
2 takjes tijm
10 mini pruimtomaatjes
½ teen knoflook
1 dl witte wijn
½ dl witte aceto balsamico
2 ½ dl olijfolie

Bereiding:

Snipper de sjalot en halveer de tomaatjes. Doe een klein beetje olie in de pan en 'zweet' de sjalot en de knoflook even aan. Brus dit na ongeveer een minuut af met de witte wijn en voeg tijm toe. Voeg de tomaat daarna toe als de wijn bijna verdampt is. Voeg daarna de aceto balsamico toe en de olijfolie. Breng dit op smaak met peper en zout.

Gebakken Gamba's

Ingrediënten

Olijfolie
Gamba's
Limoen
Peper
Zout

Bereiding:

Pel de gamba's. Zet de pan op het vuur en laat deze warm worden. Bak de gamba's, als ze gaar zijn, breng ze dan op smaak met de limoenrasp, zout en peper.

Eet smakelijk!