

Diversen, Walnoot

Geschreven door Erwin - 17/05/2012 10:51

Diverse gerechten waarin walnoten zijn verwerkt.

=====

Rode kool met bacon en walnoten

Geschreven door Erwin - 17/05/2012 10:51

Ingredienten:

Bijgerecht 4 personen

75 g walnoten

1/3 rode kool in fijne repen gesneden

5 el zonnebloemolie

150 g bakbacon in plakjes

150 g knolselderij, geschild en in reepjes

1/2 dl appelsap

1/2 dl rode wijnazijn

Extra nodig: wok

Bereidingswijze:

Bak de baconplakjes in 2 el olie in een hete wok.

Haal ze uit de pan als ze knapperig zijn en laat uitlekken op keukenpapier.

Breek de bacon in stukjes.

Doe de walnoten in de wok en bak ze in 2 min. Knapperig.

Neem ze uit de wok en hak ze grof.

Voeg 3 el olie toe en roerbak de kook en knolselderij 10 min.

Voeg de appelsap en wijnazijn toe en laat nog ca 2 min. Stoven, terwijl je het af en toe omschept.

Strooi de walnoten en bacon erover en serveer meteen.

Bereidingstijd: 20 minuten

=====

Sperziebonensalade met pasta, feta en walnoten

Geschreven door Erwin - 17/05/2012 10:57

Ingredienten:

Bijgerecht voor 4 personen of maaltijdsalade voor 2 personen

Salade:

40 g walnoten

500 g sperziebonen

75 g feta verkruid

150 g pasta naar keuze

Vinaigrette:

1 bosuitje fijngehakt

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:52

2 el witte wijnazijn
1 el walnotenolie (of evt. olijfolie)
Zout en versgemalen peper

Bereidingswijze:

Meng de ingrediënten voor de vinaigrette.

Oven voorverwarmen tot 175°C.

Kook de pasta en laat uitlekken.

Boontjes schoonmaken, doormidden breken en in 7 min beetgaar koken, daarna onder koud water afspoelen en laten uitlekken.

Walnoten op ovenplaat uitspreiden en 7 min roosteren, af laten koelen en breken.

Doe de pasta met bonen en vinaigrette in een schaal en laat 10 min intrekken.

Doorroeren en walnoten en feta erover strooien.

Hartige spinazietaart met kaas en walnoten

Geschreven door Erwin - 17/05/2012 10:59

Ingrediënten:

Vegetarisch hoofdgerecht voor 4-6 personen

Bakvorm 24cm doorsnee

150 gram gepelde walnoten, grof gehakt

Bladerdeeg, genoeg om de bakvorm mee te bedekken

750 gr verse spinazie (of 500 gram diepvriesspinazie)

2 eieren

1/8 l slagroom

Zout en peper

100 g kruidenkaas (bv Boursin of Paturain)

4 el geraspte kaas

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C

Laat de verse spinazie kort slinken, druk mbv zeef het vocht eruit en hak grof (of ontdooi de diepvriesspinazie).

Klop de eieren met de slagroom en zout en peper los. Verkruiemel er de roomkaas bij.

Schep er de grof gehakte spinazie en noten door.

Schep de vulling in de met deeg beklede bakvorm en bestrooi met geraspte kaas.

Bak de taart in 30 minuten gaar en goudbruin.

Tortellini met kaas en walnoten

Geschreven door Erwin - 17/05/2012 13:29

Ingrediënten:

Pastagerecht voor 4 personen

50 g gehalveerde walnoten

500 gram Tortellini naar keuze (b.v. champignonvulling voor vegetarische variant)

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:52

1/8 l crème fraîche
100 g gorgonzola kaas
50 g Parmezaanse kaas geraspt
1 tl komijnzaad / Djinten
Peper
Een (tomaten)salade naar keuze.

Bereidingswijze:

Kook de Tortellini.

Verwarm de Crème fraîche met de gorgonzola in stukjes al roerende in een pan met een dikke bodem.

Voeg de parmezaanse kaas, komijnzaad en peper naar smaak toe.

Meng door elkaar en bestrooi met de walnoten.

=====

Paddenstoelensoep met walnootgehaktballetjes

Geschreven door Erwin - 17/10/2012 19:19

u]Ingredienten:

Voorgerecht voor 4 personen

2 eetl. olijfolie

1 uitje, fijngehakt

1 theel, gedroogde majoraan

1 laurierblad

250 gemengde paddenstoelen, schoongemaakt en in kleine stukjes

100 g knolselderij, geschild en in kleine blokjes

1 pot wildfond (250 ml)

bieslook

voor de balletjes:

200 g (kalfs)gehakt

50 g walnoten, licht geroosterd en fijngehakt

snuf nootmuskaat of foelie

Bereidingswijze:

Verwarm op lage stand de olie in een soeppan en fruit hierin de ui in circa 5 minuten glazig.

Voeg de kruiden, paddenstoelen en knolselderij toe en roerbak nog een paar minuten.

Giet de wildfond erbij en leng aan met een halve liter kokend water.

Laat de soep op middelhoge stand circa 10 minuten zachtjes koken.

Kneed ondertussen voor de balletjes het gehakt met de walnoten, zout, peper en nootmuskaat goed door en vorm er kleine balletjes van.

Laat de balletjes in de bouillon in circa 2 minuten garen.

Bestrooi de soep met bieslook en versgemalen peper.

=====

Walnotenstokbrood

Geschreven door Erwin - 26/11/2013 21:36

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:52

Ingredienten:

330 g bloem
10 g zout
1 zakje gedroogde gist a7 g
10 g suiker
2 dl lauwarme melk
Handvol gepelde walnoten

Bereidingswijze:

Zeef de bloem en meng het zout erdoor.
Meng in een andere kom de suiker met de gist en wat melk tot de gist is opgelost.
Maak een kuiltje in de bloem en giet er het gistmengsel bij.
Meng door elkaar en giet de resterende melk erbij.
Kneed tot een soepele deegbal en laat deze, afgedekt met een theedoek 45 min. rijzen op een warme plek.
Kneed het deeg goed door op een met bloem bestoven werkvlak en kneed de walnoten erdoor.
Vorm tot een stokbrood en kerf dit bovenop schuin in.
Bestrooi met nog wat bloem en laat nog 45 min. rijzen.
Verwarm de oven voor op 200 graden en bak het brood 20 min.
Gaar brood klinkt hol als je erop klopt.
Laat afkoelen.
Heerlijk met de walnotentapenade of karamelpasta

Walnotenkoekjes

Geschreven door Erwin - 26/11/2013 21:36

Ingredienten:

20 Stuks
70 g gepelde walnoten, grofgehakt
90 g zachte boter of margarine
80 g rietsuiker
1 ei
250 g zelfrijzend bakmeel

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden.
Mix de boter met de suiker tot een romig mengsel, voeg het ei toe en roer goed door elkaar.
Zeef het bakmeel, meng dit door het botermengsel en roer er dan de walnoten door.
Vorm van het deeg een worst en laat deze, verpakt in plasticfolie, 30 min. rusten in de koelkast.
Snijd hem in plakjes van 1 cm dik.
Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes in 10 min. gaar en bruin.
Steek ze voorzichtig los en laat afkoelen op een rooster.

Walnotentapenade

Geschreven door Erwin - 26/11/2013 21:40

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:52

Ingredienten:

1 Potje
125 g gepelde walnoten
1 tl honing
1/2 dl walnoten- of zonnebloemolie
1 teen knoflook
Versgemalen peper, zout

Bereidingswijze:

Doe alle ingrediënten in een blender en mix tot een grove pasta.
Breng hem op smaak met peper en zout.
Heerlijk op (walnoten)stokbrood of op een broodje oude kaas of zachte geitenkaas.
Bron: Margriet

=====

Borrelhapje met walnoten

Geschreven door Erwin - 26/11/2013 21:40

Ingredienten:

200 g zachte blauwschimmelkaas
50-75 g gepelde walnoten, fijngehakt
50-75 g dadels, fijngehakt
100 g ontbijtspek, in dunne plakjes gesneden

Bereidingswijze:

Meng de kaas met walnoten en dadels en rol er balletjes van.
Laat 15 min. opstijven in de koelkast.
Bak het spek licht knapperig op matig vuur en laat uitlekken op keukenpapier.
Wikkel de plakjes direct om de kaasballetjes en garneer met een walnoot.
Bron: Margriet

=====

Frozen yoghurt met walnoten

Geschreven door Erwin - 18/08/2014 21:08

Ingredienten:

6 porties
750 g Griekse Yoghurt
3 el vloeibare honing
1 zakje vanillesuiker
120 g fijngehakte walnoten

Bereidingswijze:

Zet de kom van de ijsmachine de avond tevoren in de diepvries.
Klop de yoghurt, honing en vanillesuiker door elkaar.
Doe het in de ijsmachine en laat 25-30 minuten draaien.
Voeg de stukjes walnoot toe en laat de machine nog 2-3 minuten draaien.

Serveer het ijs in bolletjes en schenk er voor de lekkerbekken nog wat honing over.

=====

Ravioli met walnoten

Geschreven door Erwin - 05/04/2015 11:44

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

500 gr ravioli rossi (2 pakjes à z50 g)

100 gr gepelde walnoten

3 tomaten

2 el olijfolie

300 gr bladspinazie (zak)

100 gr pesto alla Genovese

100 gr geraspte Parmezaanse kaas

Bereidingswijze:

Kook de ravioli volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Hak de walnoten grof.

Halveer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in reepjes.

Verhit de olie in een wok of braadpan.

Roerbak de spinazie, voeg in een paar delen toe.

Voeg het volgende deel pas toe als de spinazie is geslonken.

Meng de ravioli met de spinazie, tomatenreepjes en pesto.

Garneer met de Parmezaanse kaas en de walnoten.

=====