

Mexicaanse wraps

Ingredienten (Voor 15 personen):

15 kleine wraps

1 grote ui

500 gram gehakt

3 paprika's (van verschillende kleuren)

2 potten wrap sauce (mild)

1 * Blikje mais van 300 gram

2 potjes soure crème of crème fraiche

1 zakje geraspte kaas



Bereiding:

- Rul het gehakt. Haal het uit de pan en giet eventueel overmatig vet af.
- Snijd de ui en paprika in kleine blokjes.
- Bak de ui op middelhoog vuur 2 minuten.
- Voeg de blokjes paprika toe en bak 2 minuten mee
- Doe het gehakt terug in de pan en voeg de mais toe.
- Haal de pan van het vuur.
- Pak een wrap en smeer deze in met een kleine eetlepel wrap sauce
- Schep 2 eetlepels van het gehaktmengsel op de wrap (in een lijn)
- Flap de wrap dubbel en schuif de bovenkant zodanig naar achteren dat de vulling strak in de wrap zit.
- Rol de wrap op en leg 'm in een ovenschaal
- Herhaal dit totdat de ovenschaal vol zit
- Schep de overgebleven wrap sauce over de wraps (niet de volledige wrap onderscheppen, dat is niet lekker)
- Strooi flink wat geraspte kaas over de wraps
- Zet de schaal 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden.

Spaghetti

Ingredienten (voor 15 personen)

900 gram bloem

9 eieren

90 ml olijfolie

Een snufje zout

Bereiding:

- Doe de bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden
- Doe de eieren , de olie en het zout in het kuiltje
- Klop met een vork de eieren en zorg dat door het roeren de bloem langzaam wordt meegenomen
- Als er voldoende bloem door de eieren is geklopt om een stevig deeg te maken, kan ook met de hand of met een mixer worden verder gekneed.
- Kneed met de hand minimaal 6 minuten. Zorg dat op het werkoppervlak altijd wat bloem ligt.
- Het deeg is klaar als je een elastisch maar droog aanvoelend deeg overhoud. Als het deeg nog te nat is, kneed er dan wat meer bloem door.
- Laat het deeg onder de kom (of in plastic folie) een half uur rusten
- Draai (een deel van) het deeg door de wals van de pasta machine. (zet de wals op de grootste stand). Stel de wals steeds smaller in en draai de pasta er doorheen tot de een na smalste stand.
- Draai de pasta nu door de pastasnijder. Knip de pasta af als je de juiste lengte hebt.
- Kook de pasta in een pan water met zout (of een bouillonblokje). De pasta is niet gedroogd, dus hoeft maar kort te koken. Ongeveer 3 minuten is genoeg.



Carbonara saus

Ingredienten (voor 5 personen):

500 gram spekreepjes

8 eieren

100 gram parmasaanse kaas

6 dl slagroom

Bereiding:

- Kook de pasta
- Bak de spekreepjes in een pan
- Doe de eieren, slagroom en kaas in een kom en klop het goed door elkaar
- Giet de pasta af en laat deze goed uitlekken.
- Doe de pasta in de pan bij de spekjes en roer deze erdoorheen
- Doe nu de geklopte eiermassa bij de pasta
- Zet de pan op een middelhoog vuur en blijf constant roeren
- Haal de pasta van het vuur als de saus dikker begint te worden en aan de pasta blijft kleven
- Serveer direct met wat geraspte kaas en wat versgemalen zwarte peper



Bolognese saus

Ingredienten (voor 15 personen):

2 el olijfolie
4 tenen knoflook
2 grote uien
8 wortelen
4 stengels bleekselderij
1 kg rundergehakt
1l runderbouillion (mag van bouillonblokjes gemaakt zijn)
1 fles rode wijn
4 blikken geplede tomaten
1 el suiker
Peterselie
Geraspte parmasaanse kaas

Bereiding

- Rul het gehakt en haal het uit de pan
- Snijd de ui fijn, en de wortel en bleekselderij in plakjes
- Pel de tenen knoflook
- Pers de knoflook in de pan en voeg de ui toe. Bak dit op middelhoog vuur 3 minuten
- Voeg wortel en bleekselderij toe en bak nogmaals 2 minuten
- Doe het gehakt erbij
- Voeg bouillion, wijn, tomaat, suiker en een handje gesneden peterselie toe
- Breng aan de kook en temper daarna het vuur zodat de pan lekker gaat pruttelen
- Laat de pan minimaal een half uur pruttelen
- Serveer pasta met wat saus, verse peterselie en geraspte kaas



Carrot cake met ijs

Ingrediënten (voor 15 personen):

Dit is een Amerikaans recept. Er wordt daar met de inhoudsmaat een 'cup' gewerkt. Dat is ongeveer 250 ml.

1 ½ kop suiker
1 kop zonnebloemolie
3 eieren
2 koppen bloem
1 theelepel kaneel
1 zakje bakpoeder
1 theelepel vanilleextract
½ theelepel zout
¼ theelepel nootmuskaat
3 koppen fijngeraspte wortel (stuk of 8 wortelen)
1 kop fijngehakte noten (pecan of walnoten)

1 ½ pakje mon chou
100 gram boter
1 eetlepel vanille extract
2 eetlepels melk
150 gram poedersuiker

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Doe suiker, eieren en olie in een kom en mix met de mixer 1 minuut
- Doe de rest van de ingrediënten voor de cake behalve de wortel en noten erbij en mix nogmaals 1 minuut
- Roer de noten en wortel erdoor met een lepel of spatel.
- Vet het muffinblik in, doe er papieren vormpjes in en vul deze tot de rand met het beslag
- Doe ongeveer 30 min in de oven (controleer of de cake goed is door er met een saté prikker in te prikken). Laat de cakejes afkoelen
- Voor het glazuur, doe je boter, mon chou, melk en vanille extract bij elkaar en prak dit met een vork helemaal fijn
- Voeg nu beetje voor beetje de poedersuiker er doorheen totdat een gladde massa ontstaat.
- Smeer de bovenkant van de afgekoelde cakejes in met glazuur.
- Serveer met een bolletje ijs

