

# Inhoud

<b>JULI</b>	<b>104</b>
<i>Venskalenden juli</i>	105
<b>De recepten</b>	
Zeg ken jij de mosselsoep?	106
Zomerse maïssouep met kipfilet	107
Geroosterde maïskolven	107
Juli's peultjessalade met frambozen	109
Barbecueratouille	110
Zeeduivelspiesjes van de barbecue	111
Frittata met doperwten en basilicum	113
<i>Weet wat je eet:</i>	
<b>De echte Hollandse kazen</b>	<b>114</b>
Opperdoezer Ronde met sperziebonen en gepocheerd ei	117
<i>Hoe doe je dat?</i>	
<b>Een ei pocheren</b>	<b>117</b>
Frambozencharlotte	119
<b>AUGUSTUS</b>	<b>120</b>
<i>Venskalenden augustus</i>	121
<b>De recepten</b>	
Pastasalade met zeevruchten	122
Couscous-maaltijdsalade met zomergroenten	123
Zomerse appel-aardappelsalade	124
Semifreddo van bramen en bitterkoekjes	125

Kipfilet gevuld met verse tuinkruiden 127

### ***Weet wat je eet:***

**Gewone, scharrel of biologische kip? 128**

Zomerse tagliatelle met courgettesaus 130

Gegrilde tarbot met groentepakketje 131

Tomatenmuffins met basilicum 132

## **SEPTEMBER 134**

### ***Verskalenden september 135***

#### **De recepten**

Makkelijke maaltijdsoep met septembergroenten 136

### ***Hoe doe je dat?***

**Groentebouillon maken 137**

Carpaccio van courgette met croutons en  
gerookte kip 138

Groene salade met een beetje rood 140

Gevulde groene koolrolletjes 141

Quiche van pompoen met gekarameliseerde uien 143

Groenterisotto met aubergine en gepofte knoflook 144

Pruimentaart 145

Oesters in Zeeuws spek 146

### ***Hoe doe je dat?***

**Oesters openen 147**

## **OKTOBER** **148**

### *Venskalenden oktober* **149**

#### **De recepten**

Torentjes van knolselderij, appel en spek 150

Herfstsoep met haas 152

Frittata van pompoen en boerenkool 153

Boerenkoolsalade met blauwschimmelkaas 154

Makkelijke herfstcakejes zonder lactose 155

Gewokte kip met groenteloempiaatjes 157

Limburgs zuurvlees 158

Mayonaise 159

Appelmoes 160

### *Weet wat je eet:*

#### **Appels** **161**

Tarte tatin van oktobergroenten 162

## **NOVEMBER** **164**

### *Venskalenden november* **165**

#### **De recepten**

Linzensoep met knolselderij, peen en pastinaak 166

Lauwwarme wintersalade 167

Mediterrane spitskool met couscous en  
sinaasappel-honingsaus 168

Zuurkool-komijntaart 170

Rammenassalade met winterpostelein 171

Gegratineerde wintergroenten met kaaskotelet	172
Pappardelle met savooiekool en pompoensaus	173
Eendenborstfilets met knolselderijpuree en appel-tijmsaus	175

## ***Weet wat je eet:***

<b>Wild</b>	<b>176</b>
Wortel-kaneelmuffins met jam	177

## **DECEMBER** **178**

### ***Verskalenden december*** **179**

#### **De recepten**

Speculaascupcakes met vanille-botercrème	181
--	-----

#### **Makkelijk kerstmenu zonder vlees** **182**

Amuse: garnalenhapje	182
----------------------	-----

Voorgerecht: Veldsla met champignons en knoflookbrood	182
--	-----

Hoofdgerecht: Tagliatelle met vegetarische Bolognesesaus	183
---	-----

Dessert: Hollands kaasplankje met stoofpeertjes	186
---	-----

#### **Oud-en-nieuwhapjes**

Knapperige groenten met knoflook-yoghurtdip	187
---	-----

Gevulde uien	188
--------------	-----

Minipizza's van oude broodjes	188
-------------------------------	-----