

# Cantuccini

Die kneiterharde italiaanse koekjes zijn ontzettend makkelijk zelf te maken en zijn leuk voor bij de koffie.

- 2 eieren
- 100 gram amandelen (mag met vel)
- 125 gram bloem
- 125 gram poedersuiker
- zakje vanillesuiker
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 

Maken van de koekjes:

- Hak als eerste de amandelen in grove stukjes
- Kneef 1 ei samen met snuf zout en alle ingrediënten samen tot een deeg.
- Laat 10 minuten rusten in de koeling
- Rol het deeg op tot 3 of 4 "pillen"
- Leg ze op bakpapier op een plaat en druk ze lichtjes plat
- Klop nu het andere ei op en bestrijk de pillen. (let op niet vastplakken)
- Bak 20 minuten op 160 graden
- Haal ze dan uit de oven en snij ze in schuine stukken van 1 a 1.5 cm breed
- Verlaag de temperatuur naar 130 graden
- Bak ze voor nog 10-15 minuten

# Rodewijnsaus

Het is een prachtige saus voor bij een stukje vlees, en of dat dan rund, varken of wild is maakt niet eens zoveel uit, het doet het zelfs goed bij een kipfilet denk ik.

Ingrediënten:

- 250 gram sjalotjes
- 4 el olijfolie
- 1 teentje knoflook gekneusd
- 2 takjes rozemarijn
- 5 el balsamico azijn
- 400 ml rode wijn (een beetje stevige)
- 400 ml runderbouillon van een blokje of zelfgemaakt, of uit een potje.
- 2 el boter

Handelingen:

Snipper al je sjalotjes en plet je knoflook.

1. Zet een sauspan op je vuur met 4 el olijfolie erin en laat het warm worden. Gooi je sjalotten erbij en bak voor 3 minuten mee terwijl je af en toe even roert.
2. Gooi je knoflook en rozemarijn erbij en bak nog 3 minuten mee. **BLIJF ROEREN! NIET LATEN VERBRANDEN DAN WORDT HET BITTER!**
3. Gooi 5 el balsamico azijn erbij en laat inkoken tot het een beetje stroperig wordt, gooi nu je rode wijn erbij en laat 2/3 inkoken.
4. Gooi je bouillon erbij en laat aan de kook komen. Kookt het? Vuur helemaal laag tot het zachtjes bubbelt en laat weer 2/3 inkoken.
5. Haal je knoflook en rozemarijn eruit.
6. Vind je de structuur van de uitjes juist leuk? Dan gooi je er 1 of 2 el boter bij terwijl je met een garde goed roert.
7. Vind je zonder ui beter? Zeef dan de saus en voeg dan tenslotte de boter toe en roer met garde.
8. Je kan de saus nu eventueel heet in een goed schoongemaakte glazen pot doen zodat je hem wat langer kan bewaren.

## Aardappelgratin

Een heel klassiek aardappelgerecht dat je vast een keer wilt maken de komende feestdagen. Heb het niet nagekeken maar ongetwijfeld heeft Julia Childs ook een recept. Dit onderstaande recept zal er ongetwijfeld op lijken.

De basis is dat je aardappels rustig gaart in een smaakvol mengesel van tijm, knoflook en room, de bovenkant wordt knapperig en de binnenkant heerlijk zacht.

Neem als het even kan een rechthoekige schaal mee want daar kan je mooie vierkantjes uit snijden.

### Ingrediënten

voor 4 personen, halveer voor 2 maar eigenlijk wil je dat niet :

- 2 tenen knoflook
- 2 takjes tijm
- 300 ml **volle** melk
- 300 ml slagroom zonder suiker
- nootmuskaat
- 1.5 kilo half-kruimige aardappelen
- 100 gram Gruyère kaas

Let op: ik neem nootmuskaat-noten mee om vers te raspen, dat is vele malen lekkerder dan gemalen uit een potje.

- plet en hak de knoflook
- rits de tijmblaadjes van de takjes
- melk, slagroom, knof en tijm in een pan en rustig aan de kook brengen
- snij alle aardappelen in dunne plakjes van gelijke dikte (met de mandoline)
- vet de ovenschaal in met boter
- leg de plakjes in de schaal, dakpan-gewijs
- rasp nootmuskaat en zout (en eventueel peper) tussen de laagjes

- overgiet met rustig het roommengsel, zorg dat het zich goed verdeelt
- rasp de kaas erover
- 90 minuten in de oven op 150-160 graden