



RECEPTEN

*om nooit te
vergeten*



Doorwoord

Nieuwegein kookt samen (met Chantal en Jaimy)

Chantal en Jaimy koken speciaal voor Valentijn samen een heerlijke liefdes maaltijd. Kook en eet jij ook met ons mee? Nodig ook jouw geliefde, buur, vriend, kennis of familielid uit om thuis mee te koken of te eten, want samen eten/ koken (s)maakt gelukkiger.

Deel jij op Valentijnsdag ook een bordje spaghetti met jouw liefje? Net als Lady en de Vagebond in de bekende filmscène.

Oké, misschien is het in de praktijk minder romantisch om de spaghetti uiteindelijk naar elkaar toe te eten of met je neus een gehaktbal naar je grote liefde te duwen. Zoals Lady, de verwende cocker spaniël, en Vagebond, de losbandige bastaard met een hart van goud. Maar aan deze romantische eetscène in Lady en de Vagebond mag je natuurlijk niet voorbij gaan op Valentijnsdag. Beleef je eigen 'bella notte' met dit heerlijke recept van spaghetti met ballen.

En de liefde moet je vieren met een heerlijke maaltijd die je af sluit met een liefdevol toetje. Verwen jezelf en je geliefde, buur, vriend, kennis of familielid met dit heerlijke MonChou-toetje met witte chocolade.

Kijk op:

<http://www.movactor.nl/buurtverbinders/receptenboek-om-nooit-te-vergeten-voor> voor meer informatie.

Stuur je ons een foto van jouw Valentijns diner naar buurtverbinders@movactor.nl of per WhatsApp naar 06-14847119?

Dan kunnen we de liefde in Nieuwegein met elkaar delen.

Eet smakelijk!



Spaghetti met ballen

Het recept van:

Chantal en Jaimy

Ingrediënten

- 500 g rundergehakt
- 12 enkele cream crackers, verpulverd tot fijne kruimels
- 1-2 el mosterd
- 1 el gedroogde Italiaanse kruiden, of 2 el vers gehakte tuinkruiden zoals rozemarijn en oregano*
- 1 ei
- Olijfolie om in te bakken
- 2 sjalotjes, gepeld en gesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngehakt of uitgeperst
- Spaghettislierten
- Flink handvol verse basilicum, alleen de blaadjes
- 1 rode peper, ontzaad en fijngehakt
- 2 el balsamicoazijn
- 1 tl suiker
- 500 g tomaten passata
- Extra vierge olijfolie
- Parmezaanse kaas, geraspt



Bereidingswijze

De gehaktballen:

Meng alle ingrediënten, behalve de olijfolie, in een kom. Wees niet te bang om het gehakt goed op smaak te brengen met de mosterd, kruiden en zout en peper. Verdeel het gehakt in kleine balletjes. En dan lekker aanbraden

De Spaghetti

Vul de kookpan voor de spaghetti met warm water en breng het water aan de kook. Bereid de spaghetti volgens de omschrijving op het pak. Als de spaghetti eerder klaar is dan de tomatensaus laat dan, na het afgieten een klein scheutje kookvocht bij de pasta zitten samen met een scheutje olijfolie.

Zo voorkom je dat de spaghetti aan elkaar gaat plakken.

Verhit ondertussen de koekenpan met wat olijfolie en fruit de sjalotten zacht. Bak de laatste minuut de knoflook en rode peper mee. Voeg dan de tomatensaus, basilicum, balsamico, suiker en zout en peper toe, roer goed door en laat de saus rustig een paar minuten zachtjes pruttelen. Tot slot de gehakt balletjes bij de saus scheppen.

Schep de spaghetti op diepe borden en verdeel over ieder bord een aantal gehaktballetjes. Druppel nog wat olijfolie over de spaghetti en bestrooi met de Parmezaanse kaas.

Smakelijk eten

Waarom mag dit recept niet vergeten worden?

De legendarische scene uit de film Lady en de Vagebond kennen we allemaal toch? Deze spaghetti met ballen vraagt om een kusje aan het eind van de sliert!

Samen eten verbindt, en dat is in deze moeilijke coronatijd belangrijker dan ooit!

Informatie zoals het recept en de link naar het filmje is te vinden op:

<http://www.movactor.nl/buurtverbinders/receptenboek-om-nooit-te-vergeten->



MonChou-toetje met witte chocolade

Het recept van:

Chantal en Jaimy

Bereidingswijze

Hak de witte chocolade grof. Doe in een hittebestendige kom en hang deze in een pan met een laagje kokend water (au bain-marie). Laat de chocolade al roerend smelten. Klop de slagroom met een mixer bijna stijf en meng met de MonChou en chocolade. Verdeel het mengsel over mooie glazen en laat 30 min. in de koelkast opstijven.

Verdeel de bosvruchten erover. Serveer de glazen met de lange vingers als dippers.



Ingrediënten

- 75 g witte chocolade
- 125 ml verse slagroom
- 100 g MonChou verse roomkaas
- 425 g taart & vlaaifruit bosvruchten in blik
- 125 g lange vingers kaneel

Waarom mag dit recept niet vergeten worden?

Omdat na een lekkere maaltijd ook een heerlijke toet hoort!

Feestelijk je maaltijd afsluiten maakt van iedere dag een feestje.

Wist je dat MonChou Frans is voor 'mijn liefje'?