

INHOUD

OVENSCHOTELS MET VLEES

- 26 Gehaktbrood met kaasvulling
- 29 Varkenshaasje à la Ilse
- 30 Rodekool à la Ilse
- 33 Gevuld varkenshaasje uit de oven
- 34 Runderpasteitje met rode wijn en ui
- 36 Runderstoofpotje met wortelen en krieltjes
- 39 Stoofpot van pastinaak en kalfsschenkel
- 40 Tomaten-gehaktbrood
- 43 Gehaktballetjestaart
- 44 Gevulde uien met appel en gehakt
- 47 Jachtschotel met gehakt
- 48 Lamskroontje met knoflookcrumble
- 51 Stevige lamsnavarin
- 53 Gegratineerde gehaktballetjes met reblochon

OVENSCHOTELS MET GEVOGELTE

- 56 Romige paprikakip
- 58 Kippenpasteitje onder bladerdeegjasje
- 61 Lasagne met kip en rozemarijn
- 62 Gelakte honing-kippenbillen
- 64 Romige gratin van citroenkip, aardappel en champignons
- 67 Courgetterolletjes met kalkoen
- 68 Kip cordon bleu met zongedroogde tomaatjes en spinazie
- 70 Gebraden kip met kruiden
- 72 Kalkoenrollade met herfstvulling
- 75 Ovengebakken taco's met kip
- 76 Gevulde kipfilets tikka masala
- 78 Kerstkalkoen met geroosterde druiven en risotto

OVENSCHOTELS MET VIS

- 82 Vispannetje
- 84 Pladijs met peterseliekorstje en zomerse groentepuree
- 87 Wijting uit de oven met chilicrumble
- 88 Dorade in zoutkorst met asperge-linzensalade
- 90 Zalm met roomkaas en citroen
- 93 Noordzeetong met kruidencrumble
- 94 Forel met ham en cider
- 96 Kabeljauwrollade met courgette en kerstomaatjes
- 99 Zalmfilet uit de oven met mediterrane groenten
- 100 Zeebaars uit de oven met tijm en knoflook
- 102 Griet onder een fetakorstje met mediterrane groenten
- 105 Gegratineerde zeeduivelcannelloni
- 106 Paella met zeevruchten en chorizo
- 108 Gegratineerde mosselen



EENPANSGERECHTEN UIT DE OVEN

- 113 Ovenschotel met gehakt, bloemkool, groene asperges en pastinaak
- 114 Gratin van pompoen, rode biet en lamsgehakt
- 117 Ovenschotel met witloof à la Ilse
- 118 Provençaalse gehaktschotel
- 121 Gegratineerde pasta bolognese
- 122 Spirelli met kip, rode pesto en kerstomaten
- 124 Gegratineerde macaroni met prei, ham en kaas
- 127 Lasagne met vierkazenkorstje
- 129 Mexicaanse rijstschotel met kip
- 130 Zalmlasagne
- 132 Gegratineerde zeevruchten met puree

VEGGIE OVENSCHOTELS

- 136 Auberginetaartjes met rucola-tomatensalade
- 139 Zoete aardappel gevuld met peer, geitenkaas en noten
- 140 Winterse gratin met krokante uienringen
- 142 Gevulde portobello paddenstoelen
- 145 Kaasflensjes met tomatensaus
- 146 Gegratineerde halloumischotel met quorn
- 148 Gevulde courgettes
- 150 Lasagnerolletjes met spinazie



OVENSCHOTELS VOOR DE LUNCH

- 154 Quiche met zalm, courgette en geitenkaas
- 156 Quiche met champignons en pancetta
- 159 Quiche met paprika, ansjovis en olijven
- 161 Pissaladière
- 162 Miniquiches met rode biet
- 164 Gevlochten pizzabrood
- 167 Gevulde tomaten met gehakt, quinoa en mozzarella
- 168 Hippe worstenbroodjes
- 170 Enchilada's met gehakt en pompoen
- 173 Frittata met gerookte makreel en witloofsalade
- 174 Tartiflette

Runderpastaatje

met rode wijn en ui

4 PERSONEN • 25 MINUTEN + 1.30 UUR PRUTTELEN + 35 MINUTEN IN DE OVEN

- 1 kg runderstoofvlees
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 laurierblad
- 1 takje tijm
- 500 ml runderbouillon
- 60 ml rode wijn
- 2 el maïszetmeel
- 2 rollen zanddeeg (kant-en-klaar)
- 4 vierkante plakjes bladerdeeg (versafdeling)
- 1 ei, losgeklopt
- boter en olijfolie
- peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Pel en snipper ui en knoflook. Bak het vlees aan alle kanten bruin in boter en olijfolie. Voeg ui, knoflook, laurier en tijm toe. Blus met de wijn en de bouillon, kruid met peper en zout en laat 1,5 uur op een zacht vuurtje onder deksel garen. Roer regelmatig om.

2 Los het maïszetmeel op in 60 ml water en voeg toe aan de saus, laat 5 minuten meekoken tot de saus mooi bindt. Laat afkoelen.

3 Bekleed de bodem en randen van de pasteivormpjes met het zanddeeg. Vul met de afgekoelde vleessaus en dek af met een rondje bladerdeeg dat je uit de vierkante plakjes bladerdeeg hebt gesneden. Druk de randen aan. Bestrijk met losgeklopt ei en maak enkele insnijdingen in het bladerdeeg. Bak 35 minuten in de voorverwarmde oven.

EN OOK NOG

- 4 cocottes van Ø 12 cm

Bekleed de binnenkant van de cocottes met zanddeeg: dat kan meer vocht opvangen. Voor het hoedje gebruik je bladerdeeg, dat blijft krokant en luchtig.



Kip cordon bleu

met zongedroogde tomaatjes en spinazie

4 PERSONEN • 40 MINUTEN

- 4 kipfilets
- 100 g zongedroogde tomaatjes
- 200 g jonge spinazie
- 100 g rucola
- ½ doosje kerstomaatjes, gehalveerd
- 1 kleine rode ui, in ringen
- 2 el citroensap
- enkele takjes peterselie, fijngehakt
- 1 bolletje mozzarella
- 2 el pesto
- 4 el panko
- 4 el maïsolie
- olijfolie
- peper en zout

- 1** Verwarm de oven voor op 180 °C. Roerbak de spinazie kort in olijfolie. Laat goed uitlekken. Snijd de mozzarella in plakken. Snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes.
- 2** Snijd de kipfilets open. Leg er wat spinazie, zongedroogde tomaatjes, pesto en mozzarella tussen. Vouw dicht en steek vast met prikkers. Borstel de kipfilets in met olijfolie en strooi er panko over. Leg op een ingevette ovenplaat en bak 20 à 25 minuten in de oven.
- 3** Maak een vinaigrette: meng de maïsolie met het citroensap. Breng op smaak met peper, zout en fijngehakte peterselie. Meng de vinaigrette met de rucola, de gehalveerde kerstomaatjes en ringen rode ui.
- 4** Serveer de gebakken kipfilets met het rucolaslaatje.

Lekker met gebakken aardappelen.





Noordzeetong

met kruidencrumble

4 PERSONEN • 25 MINUTEN + 20 MINUTEN IN DE OVEN

- 4 middelgrote noordzeetongen, panklaar
- 1 el gehakte bladpeterselie
- 1 el gehakte dille + extra voor de afwerking
- 1 el gehakte oregano
- 1 teentje knoflook, gesnipperd
- 400 g gnocchi (kant-en-klaar)
- 4 eieren, hardgekookt
- 4 sneetjes toastbrood, zonder korst
- 50 g haverhout
- 2 el notenmix naar keuze (pijnboompitten, amandelen...)
- boter en olijfolie
- peper en zout

- 1** Verwarm de oven voor op 180 °C. Meng de gehakte kruiden met de knoflook. Doe de helft van de kruiden in een kom. Voeg haverhout, noten en olijfolie toe, tot je een kruimelig geheel hebt. Kruid met peper en zout.
- 2** Leg de vissen in een ovenschaal. Strooi er de kruidencrumble over en zet 20 minuten in de voorverwarmde oven. Snijd de sneetjes toastbrood in kleine blokjes en bak goudbruin in een beetje boter.
- 3** Pel de eieren en hak ze grof. Kook de gnocchi volgens de instructies op de verpakking, giet af en laat uitlekken. Meng met de rest van de kruiden, een beetje gesmolten boter en de eieren.
- 4** Leg de tong op een serveerschotel, lepel er de gnocchi bij en werk af met de broodcroutons en een takje dille.



Ovenschotel met witloof

à la lise

4 PERSONEN • 20 MINUTEN + 20 MINUTEN IN DE OVEN

- 600 g witloof
- 200 g spekblokjes
- 500 g oesterzwammen
- 1 kg bloemige aardappelen
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot
- melk
- 150 g feta
- honing
- zonnebloempitjes
- nootmuskaat
- boter
- olijfolie
- peper en zout

- 1** Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappelen, kook ze gaar. Giet af, laat uitdampen en pureer ze met melk, nootmuskaat, peper en zout.
- 2** Halveer de stronkjes witloof, bak ze bruin in een pan met boter en olijfolie. Kruid met peper en zout.
- 3** Pel en snipper de knoflook en de sjalot. Stoof ze glazig in een andere pan en voeg er de oesterzwammen en spekjies aan toe. Bak tot alles mooi kleurt en kruid met peper en zout.
- 4** Verdeel de puree over de bodem van een ingevette ovenschaal. Leg er de gebakken oesterzwammen en spekjies op. Werk af met de stronkjes witloof, leg ze met de snijkant naar boven in waaiervorm. Besprenkel met honing en verbrokkel de feta over het witloof.
- 5** Zet 20 minuten in de oven of tot de kaas mooi gegratineerd is.

Lasagnerolletjes

met spinazie

4 PERSONEN • 30 MINUTEN + 25 MINUTEN IN DE OVEN

- 8 lasagnevellen
- 1 sjalot
- 300 g spinazie
- 1 el gehakt basilicum
- 1 el gehakte peterselie
- 1 el gehakte oregano
- 200 g geraspte emmentaler
- 300 g roomkaas
- 1 kl chilivlokken
- 400 ml vloeibare tomatenpuree (*passata*)
- 2 el tomatenpuree
- een scheutje olijfolie
- peper en zout

- 1** Snipper de sjalot fijn. Fruit aan in olijfolie en voeg de spinazie toe. Roer tot ze geslonken is, kruid met peper en zout en laat goed uitlekken. Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2** Kook de lasagnevellen in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg ze daarna in koud water, zo plakken ze niet aan elkaar.
- 3** Meng de roomkaas met de uitgelekte spinazie en de gehakte kruiden. Breng de passata en de tomatenpuree aan de kook en breng op smaak met de chilivlokken, peper en zout.
- 4** Leg de lasagnevellen op een werkvlak, verdeel er de spinazieroom over en rol de velletjes op. Leg ze in een ingevette ovenschotel en lepel er de saus over. Strooi er de geraspte kaas over en zet 25 minuten in de oven.



Quiche met zalm, *courgette en geitenkaas*

4 PERSONEN • 20 MINUTEN + 47 MINUTEN IN DE OVEN

- 300 g zalmfilet
- 1 courgette
- 2 zachte geitenkaasjes
- 1 bosje dille
- 200 ml room
- 4 eieren
- 1 rol kruimeldeeg
- peper en zout

- 1** Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de zalmfilet in blokjes en bak ze rondom aan in een pan met olie. Ze hoeven niet helemaal gaar te zijn, dat gebeurt later wel, als de quiche in de oven staat.
- 2** Meng in een schaal de room en de eieren met wat peper en zout. Snipper de dille fijn, roer door het eimengsel.
- 3** Snijd de courgette in fijne plakjes. Rol het kruimeldeeg uit in een met bakpapier beklede quichevorm. Leg er een vel bakpapier bovenop met bakparels of gedroogde bonen. Bak de bodem 12 minuten in de oven.
- 4** Verwijder bakbonen en bakpapier. Verdeel de zalmblokjes en courgetteplakjes over de taartbodem. Giet er het eimengsel over. Verkruimel de geitenkaas erover en bak de quiche 30 à 35 minuten in de oven.

Lekker met een frisse groene salade.

Ben je niet gek op geitenkaas, vervang hem dan door roomkaas (bv. Philadelphia).

