

TIJN VAN DE SMAAK

komkommerrecepten

Komkommer-tomaatsalade met koriander (4 personen)

1 komkommer, 5 (tros)tomaten, 1 rode ui, 6 takjes koriander, 3 eetl. witte wijnzijn, 2 tl dunne honing, 3 eetl. sesamololie, 3 eetl. zonnebloemolie, kruidenzout, peper.

Dompel de tomaten in kokend water, laat ze in koud water schrikken, ontvel ze en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snij in de lengte van de komkommer smalle geultjes en snij deze dan in plakjes. De plakjes zien er dan uit als bloemen. Snij de ui heel fijn en knip de blaadjes van de koriander grof. Maak een dressing van de overige ingrediënten, schep alles door elkaar en serveer de salade direct.

Warme komkommer met dragonsaus (4 personen)

2 komkommers, 2 dl. melk, ca. 1 eetl. maïzena, 1,5 tl. dragon, kruidenzout, snufje peper.

Snij de komkommer in dobbelsteentjes. Stoom de komkommer in ca. 6 minuten beetgaar. Los de maïzena op in een kopje koude melk. Breng de rest van de melk aan de kook. Roer de maïzena door de hete melk en laat dit koken tot de saus dik wordt. Breng de saus op smaak met de dragon, zout en peper. Schep de komkommer door de saus.

Komkommersoep (4 personen)

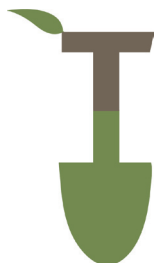
2 komkommers, 2 uien, 30 g boter, 40 g bloem, 15 dl bouillon, peper, 1 eetl dille, paprikapoeder, 1 eierdooier, 0,5 dl room, 2 cl sherry.

De komkommer wassen en schillen. In de lengte doorsnijden, de pitten eruit schrapen en het vruchtvlees in kleine blokjes verdelen.

De fijngesneden uien en de komkommers fruiten in de boter. Bestuiven met de bloem en aanlengen met de kippenbouillon. Laten doorkoken en de soep doorsteken.

Op smaak brengen met peper, dille en paprikapoeder.

In een warme soepterrine de eierdooier loskloppen met de room en overgieten met de soep. Vlak voor het opdienen de sherry erdoor roeren.



TIJN VAN DE SMAAK

komkommerrecepten

Komkommer met spekjes en zure room (2 personen)

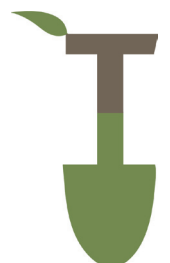
1 komkommmer, 250 gr. champignons, 1 ui, 8 radijsjes, 100 gr. spekblokjes, 125 gr. zure room, peper, 0,5 tl. thijm.

Pel de ui en snipper hem fijn. Veeg de champignons schoon en snij ze in kleine stukjes. Was de komkommer en snij hem in blokjes. Was de radijsjes en halveer ze. Bak de spekblokjes ca. 5 minuten uit en bak daarna de ui nog 5 minuten mee. Voeg de champignons, komkommer en radijs toe en bak ze 10 minuten mee. Roer de zure room erdoor en breng het gerecht op smaak met peper en thijm. Lekker met aardappelpuree.

Komkommer-venkelsalade met kruidenkaas (2 personen)

1 komkommmer, 1 venkelknol, 150 gr. kruidenkaas, 150 ml. volle yoghurt, 1 tl. komijnzaadjes, versgemalen peper, kruidenzout, 1 eetl. honing.

Snij het mooie groen van de venkel, hou enkele toefjes achter voor de garnering en hak de rest fijn. Maak de venkel schoon en snij hem in smalle reepjes. Kook de venkel 2 minuten in ruim kokend water met zout. Giet de venkelreepjes af in een vergiet, laat ze onder koud stromend water afkoelen en vervolgens goed uitlekken. Schil de komkommer, snij hem in de lengte doormidden en verwijder met een theelepeltje het middengedeelte met de zaadjes. Snij de komkommmerhelften in plakjes van ca. ½ cm. Snij de kaas in reepjes. Maak een sausje van de yoghurt, het fijngehakte venkelgroen en de komijnzaadjes. Voeg naar smaak zout, peper en honing toe en klop het sausje goed door. Schep alle ingrediënten in een kom door elkaar en garneer de salade met de achtergehouden toefjes venkelgroen.



TIJN VAN DE SMAAK

komkommerrecepten

Komkommersalade met kappertjes (voor ca. 20 toastjes)

0,5 komkommer, 125 ml. crème fraîche, 1 eetl. mosterd, 1 eetl. fijngehakte dille, 1,5 eetl. kappertjes, versgemalen peper, zout.

Was de komkommer, snij hem in de lengte doormidden, schraap met een theelepel de zaadjes eruit en snij hem in heel kleine blokjes. Doe de blokjes komkommer in een zeef, strooi er zout over en laat ze ca. 30 minuten goed uitlekken. Dep de blokjes met een keukenpapier droog en doe ze in een kom. Maak intussen een sausje van crème fraîche, mosterd, dille, zout en peper. Meng de komkommer met de kappertjes en roer het sausje er doorheen. Verdeel de salade over de toastjes.

Zure komkommersalade (2 personen)

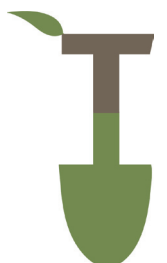
1 komkommer, 1 dl. azijn, 1,5 eetl. honing, paar sprietjes bieslook, vers gemalen peper, kruidenzout.

Klop de honing en de azijn door elkaar tot de honing opgelost is. Knip de bieslook fijn en roer hem door het honing-azijnmengsel. Rasp de komkommer grof, strooi wat zout erover en laat dit 15 minuten afgedekt staan. Schep de komkommer om, strooi wat peper er over en roer het sausje erdoor.

Komkommersalade met pimpernel (4 personen)

1 komkommer, ca. 20 takjes (kleine) pimpernel, 0,5 krop ijsbergsla, 1 eetl. gehakte bieslook, 3 eetl. yoghurt, 2 eetl. mayonaise.

Roer een sausje van de yoghurt en mayonaise. Rits de pimpernelblaadjes van de takjes. Maak de sla schoon en scheur de blaadjes in kleinere stukken. Snij de komkommer in flinterdunne plakjes. Meng de pimpernel, sla, bieslook en komkommer door elkaar. Serveer de saus apart.



TIJN VAN DE SMAAK

komkommerrecepten

Tzatziki

(Griekse komkommersaus , te gebruiken als dipsaus voor rauwe groenten en stokbrood)

1 komkommer, 1 tl. zout, 150g kwark (of 0,5 yoghurt, 0,5 kwark), 1 tl. citroensap, 1tl. olijfolie, 2 teentjes knoflook, 2 eetl. fijngeneden dille, vers gemalen peper.

Rasp de komkommer met een grove rasp en meng er een theelepel zout door. Schep de komkommer in een zeef en hang deze boven een kom. Dek de zeef af met plastic folie en leg er een zwaar gewicht op. Laat het 30 minuten staan. Het zout onttrekt vocht aan de komkommer. Maak ondertussen de saus. Pel de knoflook en pers deze boven de kwark uit. Voeg citroensap, olijfolie en dille toe. Spoel de geraspte komkommer af en laat de groente goed uitlekken. Meng de komkommer door de saus en voeg er wat versgemalen peper aan toe.

Komkommmer-fetasalade met olijvendressing (4 personen)

1,5 komkommer, 1 ui, 2 teentjes knoflook, 1 citroen, 100 feta, 50 gr zwarte olijven zonder pit, 3 augurkjes, 0,5 tl gedroogde thijm, 1 tl suiker of dunne honing, 2 eetl. gesnipperde peterselie, 3 eetl. olijfolie, 6 eetl zure room.

Snij de komkommers in de lengte doormidden en de beide helften in plakjes van een 0,5 cm. Pel en snipper de ui en de knoflookteentjes. Pers de citroen uit en snij de feta in kleine blokjes. Maak de dressing: Pureer de olijven, de in stukken gesneden augurkjes en de knoflook; voeg de citroensap, thijm, suiker, peterselie, olijfolie en zure room toe en meng alles goed. Meng de komkommer, feta, uisnippers en dressing in een kom en zet de salade minstens 30 minuten op een koele plaats, zodat de smaken goed kunnen in trekken.

Koude komkommersoep (4 personen)

1 komkommer, 3 dl volle yoghurt, 2 dl karnemelk, 1-2 teentjes knoflook, zeezout, vers gemalen zwarte peper, 3 blaadjes munt.

Komkommer schillen, eventueel ontpitten en in smalle reepjes snijden. Pureren met yoghurt en karnemelk. De knoflook boven de pan uitpersen. De muntblaadjes fijnhakken en aan de soep toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper en 2 uur in de koelkast zetten.

