



HETA

VERLEIDINGEN
UIT DE OVEN

Voorwoord bij het inspiratieboekje

Heta Houtkachels A/S is een productiebedrijf in familie-eigendom, gevestigd in Lemvig aan de noordwestkust van Denemarken. Hier ontwikkelen en fabriceren we zelf onze houtkachels van begin tot eind.

Ondanks onze moderne aanpak wordt het bedrijf nog altijd gekenmerkt door ambachtelijke tradities. Bij Heta zijn we trots op onze eigen producten en onze innovatieve en functionele kachels laten dit duidelijk zien.

Met een Heta houtkachel met oven hebt u onbeperkte mogelijkheden voor een unieke maaltijd, van het bereiden tot aan het serveren.

Het functionele samenspel van houtkachel en oven combineert de beste eigenschappen van beide werelden en prikkelt alle zintuigen. Voel de warmte van de grote glazen ruit van de houtkachel, waarachter u de vlammen

ziet dansen. Hoor het knetterende geluid van brandend hout, gemengd met de geur van eten dat wordt bereid in de oven, en geniet daarna van de smaak ervan. Een dergelijk feest voor de zintuigen versterkt de positie van de houtkachel als het middelpunt van de ruimte.

De recepten in dit inspiratieboekje zijn uitgekozen vanwege hun veelzijdigheid. U kunt ze in elk seizoen serveren, en samen omvatten ze alle maaltijden van de dag. De gerechten zijn ook voldoende eenvoudig, en zelfs mensen met weinig ervaring zullen goede resultaten bereiken.

Veel plezier met uw oven/houtkachel en eet smakelijk!



Carsten Bach
Chief Executive



Theebroodjes

8-10 STUKKEN

2,5 dl lauwarm water

50 g gist

1 dl karnemelk

1 tl zout

1 tl suiker

5 dl meel

1 dl havermout

2 dl durummeel

1 1/2 dl olie

Los de gist op in het lauwarme water. Voeg de karnemelk toe.

Voeg havermout, durummeel, zout en suiker toe.

Voeg de olie en het meel toe.

Mix het deeg gedurende 15 minuten. Vorm bolletjes van het deeg en dompel ze in wat water.

Doop ze vervolgens in durummeel of lijnzaad.

Laat de bolletjes een uur rusten.

Zet warm water op de bodem van de oven en bak de bolletjes ca. 18 minuten op 210°C

De bolletjes zijn klaar als ze een kerntemperatuur van 100°C hebben

Het durummeel en de havermout kunnen worden vervangen door 5-granenmeel dat een dag van tevoren in de week is gezet.





Zoute amandelen

4 PERSONEN

7 el. grof zout

4 dl water

400 g amandelen

olie voor het bakken

citroensap

droppoeder

Kook het water met het zout totdat het zout is opgelost.

Doe de amandelen erbij en zet het vuur uit.

Laat de amandelen 20 minuten trekken.

Laat de amandelen uitdruipen en verdeel ze in 3 porties.

Schep de eerste portie amandelen door olie en grof zout en leg ze op bakpapier.

Schep de volgende portie amandelen door droppoeder, olie en grof zout en leg ze op bakpapier.

Schep de laatste portie amandelen door citroensap, olie en grof zout en leg ze op bakpapier.

Zet de 3 porties in de oven en bak ze ca. 10-12 minuten op 180°C. Af en toe omscheppen.

Serveer als snack of als garnering van een salade.

Gebakken parmaham met zoethoutamandelen en salade

4 PERSONEN

500 g parmaham in plakken

1 bos groene asperges

1 potje zongedroogde tomaten

1 bakje bosbessen

150 g dropamandelen

500 g gemengde sla

1 rode ui

Maak de gezouten amandelen een dag van tevoren – zie het recept op pagina 7.

Snijd de plakken parmaham in helften, leg ze op ingevet bakpapier en bak ze ca. 15 minuten op 200 °C in de oven.

Rol de gezouten amandelen door de olie en het droppoeder en bak ze in de oven.

Laat ze iets afkoelen. Was de sla en laat hem uitlekken. Giet de zongedroogde tomaten af.

Schil de asperges en snijd 6 cm van de onderkant. Snijd de asperges daarna schuin door.

Pel de rode ui en snijd hem vanaf de wortels tot de bovenkant in plakken.

Spoel de bosbessen af en meng ze door de sla, samen met de asperges, de rode ui en de zongedroogde tomaten.

Verdeel de salade over de borden en garneer met de geroosterde parmaham en dropamandelen.

Serveer met gewoon brood, bruchetta met pesto van lente-uitjes of bruchetta met tomatenbasilicumpesto.





Bruchetta met pesto van lente-uitjes

4 PERSONEN

1 baguette (wit)

1 bosje lente-uitjes

1/2 citroen

1 teentje knoflook

1 1/2 dl olie

100 g geraspte kaas

gemalen peper

zout

Snijd de baguette in dunne plakken.

Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in stukken. Spoel de lente-uitjes nog eens af.

Doe de lente-uitjes in de blender, samen met het citroensap en de knoflook.

Voeg tijdens het blenden de olie beetje bij beetje toe. De pesto mag niet te dun worden.

Smeer de pesto op de stukken brood en bestrooi ze met geraspte kaas en gemalen peper.

Bak het brood in de oven totdat de kaas is gesmolten, maar nog niet te veel kleur heeft gekregen

Bruchetta met tomaten- basilicumpesto

4 PERSONEN

1 baguette (wit)

1 potje zongedroogde tomaten

1 teentje knoflook

1/2 bosje basilicum

50 g zonnebloempitten

**1 dl olie (van de zongedroogde
tomaten)**

citroensap

zout

Meng de zongedroogde tomaten, knoflook, basilicum en zonnebloempitten in de blender tot een gladde pasta.

Voeg de olie beetje bij beetje toe en meng hem door de pasta. Breng de pesto op smaak met zout en citroensap. De pesto moet dik zijn.

Snijd de baguette in plakken en besmeer het brood met de pesto.

Bak het brood in de oven tot het knapperig is en serveer het meteen als snack of als bijgerecht.





S. PELLEGRINO

BOTTLED AT THE SOURCE / SAN PELLEGRINO TERME / BERGAMO (LO)

ARE YOU a real FOODIE?

1.5L

Bruchetta als voorgerecht

2 PERSONEN

1 baguette (wit)

3 el. olie

3 rijpe tomaten

1 grote rode ui

1/2 bosje basilicum

Snijd de baguette in plakken, kwast ze in met olie en bak ze knapperig in de oven.

Hak de tomaten en de rode ui fijn.

Was en hak de basilicum. Meng met een beetje olie.

Meng de 3 ingrediënten in de blender en verdeel het mengsel over de knapperige baguettes.

Meteen serveren.



Zalmtimbaaltjes met spinazie

4 PERSONEN

150 g gerookte zalm

6 eieren

3 dl melk of room

400 g verse spinazie

Klop de eieren los met melk/room en zeef het mengsel.

Was en hak de spinazie en roerbak die een paar minuten in olie in een hete pan. Doe de spinazie in een zeef en druk de olie eruit. Voeg de spinazie toe aan het eiermengsel.

Vet de vormpjes in met olie en schenk het eiermengsel erin.

Snijd de zalm in smalle reepjes en doe die in 4 kleine timbaaltjes.

Zet de timbaaltjes in een ovenbestendige schaal. Vul de schaal voor de helft met kokend water en zet hem in de oven.

Bak het gerecht ca. 30 minuten op 180°C.

Serveer de timbaaltjes bijvoorbeeld met een salade met asperges, cherrytomaatjes, komkommer, bietenspruiten en dressing



Pizza met prosciutto

4 PERSONEN

25 g gist

2 dl water

1 el olie

300 g tarwebloem (pizzameel)

1/2 tl grof zout

1 bakje cherrytomaten

1 potje zwarte olijven

1 bosje basilicum

1 blik gepelde tomaten met kruiden

1 ui

1 rode ui

300 g prosciutto

1 zakje geraspte kaas

2 zakjes verse mozzarella

Los de gist op in het water.

Voeg olie, zout en meel toe en kneed het deeg tot een samenhangend geheel.

Laat het deeg afgedekt met een doek op een warme plaats in 1 uur rijzen.

Verdeel het deeg in 4 porties en rol deze uit.

Meng de gepelde tomaten in een blender met basilicum en ui en smeer het mengsel op de pizza's.

Verdeel de geraspte kaas en de in plakken gesneden mozzarella erover.

Garneer de pizza's ten slotte met prosciutto, olijven, ui en cherrytomaten.

Laat ze 10 minuten op het aanrecht staan.

Bak de pizza's vervolgens één voor één in ca. 25-30 minuten op 200°C

Burgerbroodjes

CA. 10 STUKS

500 g tarwebloem

50 g gist

1 dl olie

3 dl melk

3 tl suiker

1 tl zout

sesam

Verwarm de melk (lauw, niet te warm) en los de gist erin op.

Voeg de overige ingrediënten toe en kneed het geheel tot een samenhangend deeg.

Laat het deeg afgedekt op een warme plaats 15 minuten rijzen.

Verdeel het deeg in 10 gelijke delen en maak er bolletjes van.

Doop de bolletjes in water en daarna in sesam en leg een stuk bakpapier op de bolletjes.

Druk ze plat en prik ze in met een vork. Bak ze met 5 tegelijk.

Laat de bolletjes ca. 30 minuten rijzen.

Zet een ovenbestendige schaal met kokend water op de bodem van de oven.

Bak de bolletjes ca. 20 minuten op 210°C





Gevulde kuikenborst met pesto en mozzarella Omwikkeld met spek

4 PERSONEN

4 verse kuikenborstfilets

1 bosje basilicum

1 teentje knoflook

50 g Parmezaanse kaas

1 dl olie

150 g geraspte kaas

16 plakjes spek

Mozzarella

600 g kleine aardappelen

met schil

1/4 dl zout

1,5 l water

4 wortelen

4 takjes peterselie

4 pastinaken

2-3 tl gedroogde tijm

zout

Breng het water met wat zout aan de kook en doe de aardappelen erbij. Laat de aardappelen halfgaar koken. Schil de groenten en snijd ze in passende stukken. Bak de groente 5 minuten in een pan met olie en kruiden. Schep de aardappelen en groente door olie en doe ze in een ovenbestendige schaal. Meng basilicum, knoflook en Parmezaanse kaas in de blender. Schenk tijdens het blenden langzaam de olie erbij.

Snijd de kuikenborstfilets open, sla ze plat en besmeer ze met pesto en mozzarella.

Doe de kuikenborstfilets weer dicht en omwikkel ze helemaal met spek.

Bak de kuikenborstfilets aan in de pan, leg ze in een ingevette schaal en zet die samen met de aardappelen, wortel en pastinaak in de oven. Bak het gerecht in 40 minuten bij 180°C.

De kerntemperatuur moet hoger zijn dan 80°C.







A BEER WITH LIGHT AND FRESH FLAVOUR
THE BEST IS BREWED IN THE MOUNTAINS, WA
Nicolas Yahé
BLOND

Zelfgemaakte burgers

4 PERSONEN

600 g rundergehakt

12 plakjes spek

1/2 ijsbergsla

1/2 bakje rucola

1 komkommer

3 tomaten

1 ui

1 pot mayonaise

Het recept voor de burgerbroodjes staat op pagina 20.

Bak de burgerbroodjes met sesam een uur van tevoren en dek ze af totdat u ze gaat serveren.

Indien nodig kunnen de broodjes voor het serveren worden opgewarmd.

Bak het spek op bakpapier in de oven en dep het droog met keukenpapier.

Vorm gehaktballen en druk ze plat. Bak de platte gehaktballen aan beide zijden bruin in een hete pan met boter en olie. Kruid het gehakt met zout en peper.

Verwarm het gehakt ca. 20 minuten op 200°C in de oven.

Was en snijd de sla.

Was de tomaten, komkommer en ui en snijd ze in plakken.

Maak de burgers klaar voordat u ze serveert, of serveer alles apart zodat iedereen zelf de inhoud kan kiezen.

Hamstrudel

4 PERSONEN

1 bakjechampignons

1 prei

150 g ham

150 g roomkaas, naturel

2 tl mosterd

1/2 tl. zout

3 el. bieslook (gehakt)

1 pakje diepvriesbladerdeeg

Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes.

Maak de prei schoon en snijd hem in ringen.

Bak champignons en prei in olie en giet ze af in een zeef.

Snijd de ham in reepjes en roer die samen met mosterd, bieslook, zout en de afgekoelde groente door de roomkaas.

Leg de bladerdeegplakjes op elkaar, rol ze uit tot een lap van ca. 20x30 cm en leg het deeg op de bakplaat.

Verdeel de vulling over het midden en snijd de zijkanten in schuine repen.

Vouw eerst de uiteinden in. Leg vervolgens de repen over elkaar - afwisselend rechts en links.

Bestrijk het deeg met ei.

Bak de strudel in ca. 40-45 minuten gaar op 210°C.

Serveer met een tomatensalade.





Scholrolletjes met prei-/wittewijncrème

2 PERSONEN

200 g prei

125 g wortelen

8 scholfilets

1 1/2 dl witte wijn

1 kippenbouillonblokje

3 dl water

4 takjes dille

1 1/2 dl room

maïzena

zout en witte peper

Spoel de scholfilets af, bestrooi ze met zout en witte peper en rol ze op.

Schil de wortelen en snijd ze in dunne reepjes.

Was de prei en snijd hem in dunne reepjes.

Bak de groente in een pan, schep wat groente eruit voor de garnering, voeg vervolgens de witte wijn toe en bind het geheel een beetje met maïzena.

Voeg de room toe en laat 3 minuten zachtjes koken.

Doe de groente over in een ovenbestendige schaal en leg er een takje dille op.

Leg de scholrolletjes op de groente.

Zet het gerecht ca. 20 minuten op 180°C in de oven.

Garneer de scholrolletjes met dille en serveer met gekookte aardappelen of brood.

Steak met zachte uitjes en gekookte aardappelen

4 PERSONEN

4 st. 180 gram gesneden ossenhaas
(ca. 2,5 cm dik)

5 grote gewone en rode uien

25 g boter

2 dl room

3 dl water

1 runderbouillonblokje

1 kg aardappelen

zout

juspoeder

maïzena

Kook de aardappelen met een deksel erop met water en wat zout in 40 minuten op het fornuis.

Smelt de boter en bak de stukken rundvlees aan beide zijden bruin.

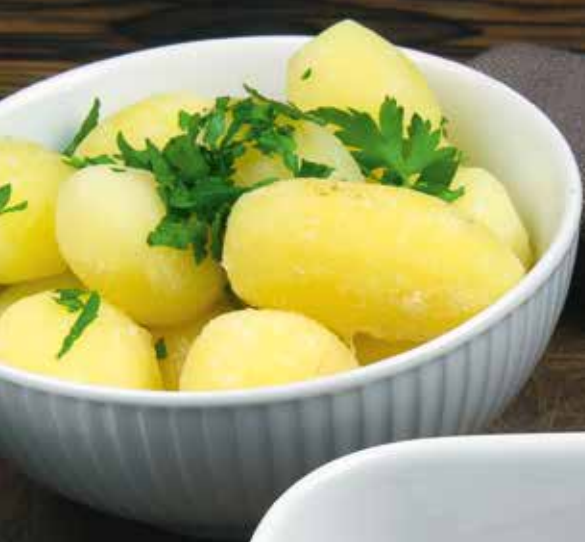
Leg ze vervolgens in een ovenbestendige schaal en kruid ze met peper en zout.

Zet de schaal ca. 5-7 minuten op 180 °C in de oven.

Snijd de uien van de wortels naar boven in stukken, smelt boter en laat de uien bruin worden in de pan. Schep de helft van de zachte uien uit de pan voor de garnering.

Doe het water en het runderbouillon-blokje in de pan, laat het even zachtjes doorkoken en bind de vloeistof vervolgens met maïzena. Voeg room en juspoeder toe.

Schenk de saus over de steaks en garneer met de zachte uien.





Gebakken marsepeinappels gevuld met kaneel

4 PERSONEN

4 appels

50 g boter

50 g gehakte amandelen

50 g marsepein

50 g gesmolten boter

1/2 tl. kaneel

4 el. suiker

Rasp de marsepein en kneed het door de boter.

Hak de amandelen en meng ze door het mengsel van marsepein en boter.

Verwijder het klokhuis en het steeltje van de appels.

Vul de appels met het marsepeinmengsel.

Rol de appels door de gesmolten boter en daarna door de door elkaar geroerde suiker en kaneel.

Zet de appels in een ingevette ovenbestendige schaal en bak de appels ca. 20 minuten

op 175°C in de oven.

Serveer de warme appels bijvoorbeeld met ijs.

Lekkere chocoladecakejes

6 PERSONEN

100 g boter

125 g chocolade 55%

4 gepasteuriseerde eierdooiers

4 gepasteuriseerde eiwitten

40 g suiker

20 g meel

Smelt de boter en smelt daarna de chocolade in de boter.

Klop de eierdooiers met de suiker luchtig en schuimig.

Roer het meel en vervolgens de chocoladeboter door de eiermassa.

Klop de eiwitten stijf en schep ze voorzichtig door de ei-chocolademassa.

Vet de vormpjes in met olie en bestrooi ze met suiker. Verdeel het deeg in 6 porties en bak de cakejes 7 minuten bij 220°C.

Haal ze voorzichtig uit de vormpjes of serveer ze in de vormpjes.

Serveer met vanille-ijs of slagroom en chocoladesaus.





Scan-Line 520B
3-8 kW
165 kg



Scan-Line 820B
2-8 kW
221 kg



Scan-Line 830B
2-8 kW
156 kg



Scan-Line 1000
7,7 kW
319 kg



Scan-Line Turin
3-8 kW
268 kg



Scan-Line 40B
3-10 kW
448 kg



Scan-Line 50B
3-10 kW
563 kg



Scan-Line 80XL-B
2-8 kW
388 kg



Scan-Line 30B
3-12 kW
604 kg



HETA

Jupitervej 22
DK-7620 Lemvig
www.heta.dk

