

## **SAFFRAANSAUS** (bij visgerecht, rijst of pasta)

### Ingrediënten (4 pers.)

100 g sjalotten

4 el olijfolie

0,1g **saffraan**

200 ml witte wijn

150 ml vis- of groentebouillon

350 ml room

### Bereiding

Snijd de sjalot in kleine stukjes en fruit glazig in een pan. Voeg de **saffraan** toe en laat 10 seconden fruiten.

Blus af met witte wijn en laat 5min. inkoken. Schenk de bouillon en room erbij, breng aan de kook en laat circa 5 min. zachtjes koken.

Breng op smaak met een beetje zout en peper. Pureer de saus met een staafmixer.



## SAFFRAANYOGHURT

### Ingrediënten

- 10 saffraandraadjes
- 400 ml yoghurt
- 150 ml slagroom
- 20 g suiker
- 1 wijnappelsien
- 1 mango
- 20 g pistachenoten

### Bereidingswijze (15min.)

1. Week de saffraan op voorhand 1u in een eetlepel water!
2. Meng deze vloeistof met de slagroom en voeg suiker toe.
3. Klop de slagroom stijf en spatel het door de yoghurt.
4. Laat de yoghurt opstijven in de koelkast.
5. Meng de stukjes mango en wijnappelsien door de yoghurt en verdeel het mengsel in kleine glaasjes.
6. Hak de pistachenootjes in kleine stukjes en verspreid over de glaasjes.



## SAFFRAANCAKE

### Ingrediënten

- 200g boter
- 200g suiker
- 200g bloem
- 0,1g saffraan
- 4 eieren

### Bereidingswijze

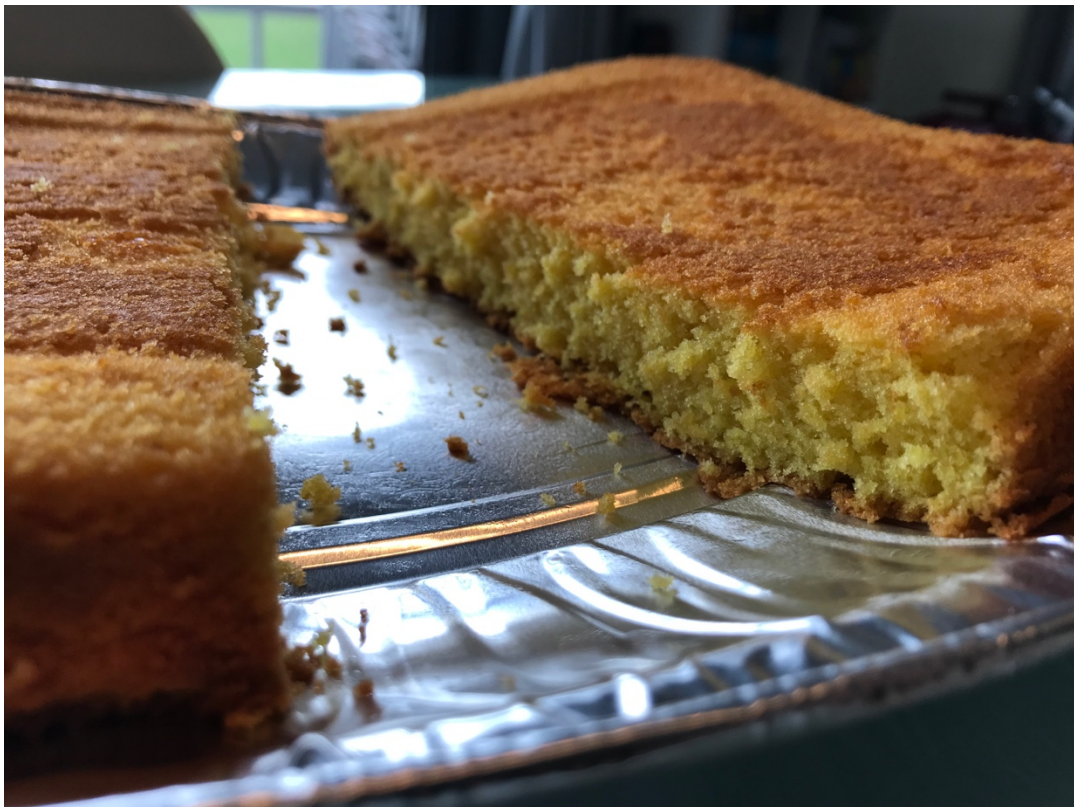
Klop de boter tot een zachte crème. Voeg de suiker toe en meng minstens 5 minuten.

Voeg de eieren toe. Opnieuw goed mengen. Voeg vervolgens ook de saffraan toe.

Zeef de bloem en voeg deze geleidelijk aan toe.

Vet de bakvorm in. Giet het deeg over in de bakvorm.

Bak 45 à 60 min. (afhankelijk van de dikte van de cakevorm) op 180°.



## MAALTIJDVISSOEP MET SAFFRAAN

### Ingrediënten

-100g uien	-1 teentje knoflook
-2 el olijfolie	-0,1g saffraan
-1l groentebouillon	-1 tl gedroogde basilicum
-1/2 tl gedroogde oregano	-1/2 tl gedroogde tijm
-zout en peper	-1 tl citroensap
-1 aardappel	-1/2kg fijngehakte soepgroenten
-350g zonnevisfilets	-3 el fijngehakte bladpeterselie

### Bereidingswijze

Snijd de uien in stukjes en fruit licht aan in hete olie. Giet de bouillon erbij en breng het geheel aan de kook. Hak de knoflook fijn en voeg samen met de saffraan, de basilicum, de oregano, de tijm, zout en peper en het citroensap toe aan de bouillon.

Schil de aardappel, snijd deze in blokjes en voeg samen met de soepgroenten toe aan de soep. Laat alles gedurende 10min. zacht koken.

Spoel de vis af onder stromend water en snijd deze in niet te grote stukken. Voeg de vis samen met de peterselie bij de soep en laat alles gedurende 10min. verder zacht sudderen.

Werk de soep af met enkele blaadjes bladpeterselie.



## PAËLLA A 'L ASTURIA

### Ingrediënten (8 pers.)

- 1kg rijst
- 1/2kg tomaten
- 3 uien
- 3 teentjes look
- 1/2 inktvis (gekookt)
- 1/2kg scampi's
- 1/2 kg garnalen
- 0,2g **saffraan**
- 2,5l visbouillon
- olijfolie
- vis naar keuze (bv.zeewolf, victoriabaars)
- enkele mosselen als garnituur

### Bereidingswijze (30-45min.)

Glaceer de ui en de look in een pan.

Voeg de zeevruchten toe en bak tot ze rood worden (+/-5min.).

Voeg vervolgens toe in volgorde:

- de tomaten
- de rijst
- bouillon en **saffraan**

Meng het geheel goed. Laat sudderen op een laag vuur en roer niet meer.



## PANNA COTTA MET SAFFRAAN EN MANGO

### Ingrediënten

- 1 mango
- 6 blaadjes gelatine
- 400ml melk
- 400ml room
- 150g suiker
- 0,1 saffraan
- 100g gepelde hazelnoten

### Bereidingswijze

1. Schil de mango en snijdt deze in de helft, verwijder de pit en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Pureer de helft van de mangoblokjes. Zet de andere helft opzij voor de afwerking.
2. Week de gelatine in koud water.
3. Doe de melk en de room in een pannetje met de suiker, de saffraan en de mangopuree. Breng langzaam en al roerend aan de kook. Los de gelatine op in dit mengsel.
4. Laat daarna afkoelen in een koudwaterbad. Roer regelmatig.
5. Verdeel het mengsel in kleine glaasjes en laat deze minstens 3 uur opstijven in de koelkast.
6. Rooster de nootjes kort in een pan. Laat even afkoelen en hak ze in grove stukjes. Verdeel de stukjes noot samen met de mangoblokjes over de panna cotta en serveer.

## RIJSTPAP

### Ingrediënten

- 1l melk
- 125g dessertrijst
- 2 zakjes vanillesuiker
- 0,1g saffraan
- 50g suiker

### Bereidingswijze

Voeg in een kookpot de melk, de rijst, de vanillesuiker en de saffraan samen.

Breng alles aan de kook.

Laat het geheel zo'n 40min. op een zacht vuur garen.

De suiker op het einde toevoegen.



## **SAFFRAANKRUIJ** *(om te verspreiden over bv. gegrilde groenten)*

### Ingrediënten

-ciabatta

-0,1g saffraan

### Bereidingswijze

Week de saffraan in een beetje lauw water en giet dit over stukjes ciabatta van ongeveer 2 cm. Rooster deze een kwartiertje in een oven op 170 graden.



## SAFFRAANMAYONAISE

### Ingrediënten

- zout en peper
- 10 à 15 saffraandraadjes
- zonnebloem-, arachide- of koolzaadolie
- 4 eierdooiers
- 2 el mosterd
- 3 tl azijn
- 1 el water

### Bereidingswijze

Doe het zout, de peper en de saffraandraadjes in een vijzel en plet dit samen tot een homogene massa.

Voeg hier 1 eetlepel water aan toe.

Doe de olie, de eierdooiers, de mosterd en de azijn in één maatbeker en meng met een staafmixer.

Voeg hier het kruidenmengsel aan toe.

### Tips:

- opdat de saffraan maximaal zijn kleur kan afgeven best 1 dag op voorhand klaarmaken;
- lekker bij vis en schaaldieren.

