

donna hay

modern
classics
WINNAAR

Best Cookbook Design
in the World

GOURMAND WORLD
COOKBOOK AWARDS
2002



modern
classics

soepen · salades · groenten · braden + stoven · pasta, noedels + rijst · hartige taarten

inhoud

inleiding 6

1 soep 9

2 salades 39

3 groente 63

4 braden en stoven 89

5 pasta, noedels + rijst 123

6 hartige taarten 151

keukengereedschap 177

woordenlijst 183

register 189

inleiding

Net als veel generatiegenoten die ik ken, bewaar ik de 'gezond verstand'-kookboeken die we van onze moeders en oma's hebben gekregen heel zorgvuldig. Ik gebruik ze ook vaak om inspiratie op te doen als ik dingen van vroeger op een nieuwe manier wil gaan koken.

En ik vind het leuk om te zien hoe een nieuw gerecht, dat alle kenmerken heeft van een blijvertje, zich ontwikkelt tot een klassieker voor de volgende generatie. En dat is waar deze moderne klassiekers een combinatie van zijn: een moderne versie van tijdloze klassiekers en de vestiging van een aantal nieuwe.

Wat macaroni met kaas voor mij was, zal risotto voor de kinderen van vandaag worden als zij volwassen zijn en zelf gaan koken. Maar wie wil er nu een invloedrijk gerecht als macaroni met kaas van het menu schrappen? Ik in ieder geval niet. Daarom komen we in *modern classics* zowel een recept voor macaroni met kaas 'nieuwe stijl' tegen als een stap-voor-stap uitleg voor het maken van risotto.

Maar ook heerlijke contrasten als spaghetti met gehaktballetjes en pad thai, coleslaw en tabouleh, erwtensoep en laksalmon. Ze staan er allemaal in. Net als uitleg over de basisingrediënten die je hoe dan ook nodig hebt – of je nu in retro- of in toekomstig klassieke stijl kookt – en over hoe je rijst kookt en bouillon, deeg of aardappelpuree maakt.

Bij het moderniseren van de klassiekers heb ik rekening gehouden met de andere manieren waarop we tegenwoordig koken en eten, en met de nieuwe ingrediënten die overal verkrijgbaar zijn. (Meer informatie over ingrediënten en basisrecepten die gemarkeerd zijn met een * zijn te vinden in de woordenlijst.) Mijn doel was een nuchtere kookstijl presenteren met een moderne draai, zodat moeders, vaders en grootouders iets praktisch en inspirerends mee kunnen geven aan de volgende generatie, als die het huis verlaat om te genieten van een kookrevival in hun eigen keuken. Er is ook een zoete versie (deel 2) op komst.

Op een heel nieuwe generatie van bezielde koks en op de nieuwe inspiratie die ik zelf opdeed!

Donna

soep dampend
verwarmend
verkwikkend

Ik hou van de eenvoud van soep. Het is makkelijk om te maken en geweldig om te eten. Je kunt een kleine hoeveelheid serveren als voorgerecht of een grote kom als een stevige maaltijd op zich. Je kunt het eten om op te warmen of om tot rust te komen. Het kan een alledaags maaltje zijn of onderdeel van een heel speciaal en uitgebreid menu. Ik maak meestal meer dan ik nodig heb. Mensen willen altijd nog een keer opscheppen en je kunt invriezen wat er over is. Vanavond bij het diner, morgen of volgende week bij de lunch.

eindeloos variëren Kip en groente, vlees, vis en schelpen, bonen en peulvruchten, er is geen einde aan de variatie die soep maken biedt. Glad of met brokken, helder of romig, drinkbaar of zo stevig dat je het met een vork kunt eten, soep is het antwoord voor zowel een intiem etentje als het voeden van een grote groep. *vertrouwde smaken*

Geniet de ene dag van bekende smaken en probeer de andere dag iets exotisch. Trek een keer tijd uit om een grote hoeveelheid bouillon te maken en vul de vriezer met op het recept afgemeten porties. Als je plotseling verlangt naar een kop soep, heb je alleen een pan en wat verse ingrediënten nodig.

de basis kippenbouillon

1,5 kg kippenbotten (met wat vlees eraan)
2 uien, gehalveerd
2 winterwortels, gehalveerd
2 stengels bleekselderij, in grove stukken
8 liter water
8 zwarte peperkorrels
4 takjes bladpeterselie
2 verse of gedroogde blaadjes laurier
zeezout



Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe kippenbotten, uien, wortel en selderij in een grote ovenschaal en bak 1 uur of tot alles goed gebruind is. Schep alles in een grote soeppan, samen met het water, de peperkorrels, peterselie en laurier. Breng aan de kook en laat stevig pruttelen zonder deksel.



Draai het vuur lager zodat de bouillon zacht maar constant pruttelt. Schuim het oppervlak nu en dan af met een lepel zodat hij helder blijft. Laat 1,5 uur trekken totdat de bouillon goed van smaak is. Voeg flink zout toe om de smaak naar boven te brengen.



Giet de bouillon door een fijne zeef. Laat afkoelen en verwijder dan het hard geworden vet van de oppervlakte. Bewaar maximaal 3 dagen in de koelkast of vries in porties in. Goed voor 4 liter.

rund- of kalfsbouillon Vervang de kippenbotten in het recept door fijngehakte runderborst of rund- of kalfsbotten van goede kwaliteit (vraag aan je slager).

Doe ze in een ovenschaal, bestrijk ze met olie en ga dan door zoals boven.

groentebouillon Volg het recept voor kippenbouillon maar laat de kippenbotten weg en doe 2 gesneden preien en 300 g fijngesneden champignons in de soeppan.

visbouillon Vervang de kippenbotten door viskoppen en -graten van 3 kleine vissen, bijvoorbeeld mul. Rooster de graten en de groente niet; volg het recept vanaf stap 2 en voeg nog 250 ml witte wijn toe. Laat 20 minuten trekken (van langer trekken wordt de bouillon zuur), en giet dan af door kaasdoek of een zeer fijne zeef.

soep



Chinees geroosterd varkensvlees met noedelsoep



geroosterde-pompoensoep



erwtensoep met ham

Chinees geroosterd varkensvlees met noedelsoep

250 ml kippenbouillon
 1 stukje steranijs
 1½ eetlepel geraspte gember
 4 lenteuitjes, gesneden
 1 kleine rode peper, zonder zaadjes en fijngenhakt
 1 eetlepel Chinese kookwijn*
 1½ theelepel sojasaus
 250 g gai larn*, in stukken van 5 cm
 300 g verse dunne eiernoedels
 350 g Chinees geroosterde varkensfilet*, in dunne plakken

Breng bouillon, steranijs, gember, lenteui, rode peper en kookwijn op halfhoog vuur aan de kook in een ruime pan. Zet het vuur lager en laat 8-10 minuten trekken. Voeg de gai larn toe en kook nog 1-2 minuten of tot hij gaar is. Doe ondertussen de noedels in een kom kokend water en laat ze 30 seconden staan. Giet af.

Verwarm het geroosterde varkensvlees.

Verdeel de noedels over de kommen, giet de soep erover en beleg met wat plakjes vlees. Voor 4 personen.

erwtensoep met ham

400 g gerookte beenham aan een stuk
 2,5 liter water
 blaadje laurier, vers of gedroogd
 1 ui, grof gesnipperd
 1 winterwortel, grof gehakt
 1 stengel blekselderij, grof gehakt
 330 g spliterwten
 zeezout en versgemalen zwarte peper
 2 eetlepels gehakte bladpeterselie

Verwijder randjes vet van het vlees en leg het in een ruime soeppan. Giet het water erover, voeg laurier, ui, wortel en selderij toe en laat met deksel 20 minuten trekken. Haal het vlees uit de pan en snij het klein. Zeef het vocht en gooi groente en laurier weg.

Doe vocht en ham weer in de pan, voeg de spliterwten toe en laat 30-35 minuten trekken of tot ze zacht zijn. Roer er voor het serveren zout, peper en peterselie door en verdeel over diepe borden. Voor 4-6 personen.

geroosterde-pompoensoep

2 kg flessenpompoen* of gewone pompoen, in parten gesneden, met vel
 1,75 liter kippen- of groentebouillon
 1 eetlepel dijonmosterd
 2 eetlepels honing
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de pompoen op een bakplaat en bak hem 45-55 minuten of tot hij zacht en goudbruin is.

Schraap het pompoenvlees van de schil. Pureer het vlees in twee keer in een blender met telkens 250 ml bouillon. Doe pompoenpuree, de rest van de bouillon, mosterd, honing, zout en peper in een soeppan en laat 5 minuten trekken op halfhoog vuur. Verdeel over soepkommen met wat aangemaakte zure room erop (zie bladzijde 36) of wat krullen gruyère. Voor 4 personen.

linzen-, citroen- en yoghurtsoep

1 eetlepel olijfolie
 2 rode uien, gesnipperd
 1 theelepel gemalen komijn
 1 theelepel gemalen koriander (ketoembar)
 300 g rode linzen
 750 ml groentebouillon
 1 l water
 1 eetlepel citroenrasp
 300 g grof gehakte spinazie (eventueel)
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Verhit een ruime pan op halfhoog vuur. Voeg olie, ui, komijn en koriander toe en fruit 6 minuten of tot de ui goudbruin is. Doe er linzen, bouillon, water en citroenrasp bij en breng aan de kook. Doe er een deksel op en laat 15 minuten trekken of tot de linzen gaar zijn. Roer er eventueel spinazie door. Maak op smaak met zout en peper en schep in diepe borden of kommen. Meng 250 ml volle yoghurt met 2 eetlepels verse koriander en lepel dit er desgewenst overheen. Voor 4 personen.



linzen-, citroen- en yoghurtsoep

wontonsoep

1,5 liter kippenbouillon
 500 ml water
 1 eetlepel sojasaus
 2 eetlepels Chinese kookwijn*
 1 eetlepel geraspte gember
 250 g choy sum*, gehakt
wontons
 300 g varkensgehakt
 2 lenteuitjes, in ringetjes
 2 eetlepels hoisinsaus*
 1/2 theelepel sesamololie
 1 theelepel maïzena
 1 eetlepel water
 24 wontonvelletjes

Meng voor de wontons vlees, ui, gember, hoisinsaus en sesamololie in een kom. Klop de maïzena en de lepel water in een klein kommetje. Leg 1 theelepel van het vleesmengsel in het midden van een wontonvel. Borstel de randen van het vel met het maïzenamengsel en vouw dan één hoek van het vel naar de tegenoverliggende hoek en maak een driehoek. Vouw en duw zodanig dat de inhoud opgesloten zit. Herhaal met de rest van het mengsel en de vellen. Zet apart.

Doe bouillon, water, sojasaus, kookwijn en gember in een ruime pan. Breng aan de kook, zet het vuur lager en voeg de wontons in porties toe. Kook ze steeds 3 minuten totdat ze naar boven drijven.

Doe daarna alle wontons in de pan, samen met de choy sum en kook 2-3 minuten tot de groente gaar is. Verdeel de wontons en de choy sum over soepkommen en giet er de soep over.

geroosterde-tomatensoep

12 grote, rijpe tomaten (2 kg), gehalveerd
 1 bol knoflook, heel en ongepeld
 2 eetlepels olijfolie
 zeezout en versgemalen zwarte peper
 750 ml kippenbouillon
 2-3 theelepels suiker

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe tomaten en knoflook in twee ovenschalen met bakpapier. Sprenkel er de olie over en bestrooi met zout en peper.

Bak 40 minuten of tot alles erg zacht is. Laat een beetje afkoelen. Druk het knoflookvlees uit de schillen en pureer het, in twee porties, in een blender met de tomaten en de sappen uit de ovenschalen tot een glad geheel.

Kook het tomatenmengsel, de bouillon en de suiker 6 minuten in een soeppan op halfhoog vuur. Roer af en toe. Verdeel de soep over diepe borden of kommen en lep er wat muntpesto over (bladzijde 36). Voor 4-6 personen.

romige lentesoep van verse groente

40 g boter
 3 eetlepels bloem
 500 ml melk
 500 ml kippen- of groentebouillon
 500 ml room*
 200 g broccolirosjes
 1,5 courgette in blokjes
 350 g doperwten (800 g ongedopt)
 200 g groene asperges, schoongemaakt en in stukken
 25 g fijngeraspte parmezaan
 15 g gehakte bladpeterselie
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Verhit de boter in een ruime pan op halfhoog vuur. Voeg de bloem toe en roer 1 minuut door. Haal van het vuur en klop er melk, bouillon en room door. Zet weer op het vuur en roer tot het mengsel kookt en, na zo'n 3 minuten, dikker wordt. Voeg broccoli, courgette, doperwten en asperge toe en laat 5 minuten sudderen. Roer er parmezaan, peterselie, zout en peper door. Serveer in diepe borden met wat croutons (bladzijde 36). Voor 4-6 personen.

Thaise kippensoep met kokos

2 rode pepers, zonder zaadjes en fijngehakt
 1 eetlepel geraspte gember
 1 stengel citroengras, gekneusd
 1,5 liter kippenbouillon
 500 ml kokosmelk*
 3 kipfilets, in stukken
 100 g champignons, gehalveerd
 2 kleine paksoi*, in losse blaadjes
 6 blaadjes citroenblad, in reepjes
 1 eetlepel vissaus*
 1 eetlepel limoensap

Doe rode peper, gember, citroengras en bouillon in een soeppan op halfhoog vuur. Breng aan de kook, zet het vuur zachter en laat 7 minuten pruttelen. Verwijder citroengras, voeg kokosmelk toe en laat nog een minuutje trekken. Doe er kip, champignons, paksoi en citroenblaadjes bij. Roer goed, om de stukken kip te scheiden, en kook 3 minuten of tot de kip gaar is. Roer er vissaus en limoensap door en kook nog een minuut.

Serveer in diepe borden. Voor 4 personen.



wontonsoep



romige lentesoep van verse groente



geroosterde-tomatensoep



Thaise kippensoep met kokos

zo maak je bouillabaisse

- 3 eetlepels olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 1 venkelknol, schoongemaakt en in dunne reepjes
- 1 prei, schoongemaakt en in ringetjes
- 1 halfgrote rode peper, zonder zaadjes en fijngehakt
- 10 draadjes saffraan
- 1 eetlepel kokend water
- 1 blik (400 g) gepelde tomaten, ruw gehakt
- 2 l visbouillon
- 500 g stevige visfilet (mul, poon, red snapper), met vel, in blokjes
- 2 x 300 g rauwe kleine krabben, schoongemaakt en elk in 6 stukken
- 12 middelgrote gamba's (450 g), gepeld, met staart
- 8 sint-jakobsschelpen, geopend
- 2 eetlepels gehakte bladpeterselie



Verhit een ruime steelpan op halfhoog vuur. Voeg olie, ui, venkel, prei en rode peper toe en fruit 6 minuten of tot alles goudbruin is. Doe ondertussen de saffraan in een hittebestendig kommetje, giet er het kokende water op en laat 5 minuten staan.



Doe tomaten, saffraan en bouillon in de pan. Breng aan de kook, temper het vuur en laat 10 minuten trekken.



Voeg de visfilet, stukken krab, gamba's en sint-jakobsschelpen bij de bouillon en laat 2 minuten pruttelen. Roer er de peterselie door en serveer in diepe borden, desgewenst met wat rouille (bladzijde 36) en croutons (bladzijde 36). Voor 4 personen als hoofdmaaltijd.

Voor bouillabaisse kun je elke combinatie van zeevruchten en vis gebruiken, afhankelijk van wat je lekker vindt of verkrijgbaar is. Als iemand van je gezin geen zeevruchten eet, kun je alleen vis gebruiken en andersom. Neem wel een totale hoeveelheid vis en zeevruchten die min of meer overeenkomt met de hoeveelheid hierboven.



bouillabaisse



minestrone



clam chowder



aardappelpreisoep met bacon

minestrone

2 eetlepels olijfolie
 1 ui, gesnipperd
 2 tenen knoflook
 1 winterwortel, fijngehakt
 250 g gerookte beenham aan een stuk
 1 blik (400 g) gepelde tomaten
 1,25 liter runderbouillon
 50 g kleine pasta, zoals macaroni
 150 g broccoli, in kleine roosjes
 100 g sperziebonen, in stukjes
 1 blik (270 g) cannellini bonen, uitgelekt
 zeezout en versgemalen zwarte peper
 2 eetlepels gehakte bladpeterselie

Fruit olie, ui, knoflook en wortel 5 minuten in een ruime soeppan op halfhoog vuur. Verwijder vetrandjes van het vlees en doe het samen met de tomaten en de bouillon in de pan. Doe er een deksel op en laat 35 minuten pruttelen. Haal het vlees eruit en snij het in blokjes. Doe het weer in de pan, met de pasta, broccoli, sperzie- en cannellini bonen, zout en peper. Laat nog 15 minuten trekken. Roer er peterselie door, verdeel over borden en serveer met wat krullen parmezaan. Voor 4-6 personen.

clam chowder

25 g boter
 1 ui, in ringen
 3 flinke plakken bacon, fijngehakt
 175 ml witte wijn
 1 blaadje laurier, vers of gedroogd
 1 blik (400 g) gepelde tomaten
 1,75 l visbouillon
 3 aardappelen, geschild en in blokjes van 1 cm
 375 ml water
 2 kg verse venusschelpen (vongole), geboend en afgespoeld
 1,5 eetlepel gehakte bladpeterselie
 60 ml room*

Fruit boter, ui en bacon 5-6 minuten in een ruime pan op halfhoog vuur zacht en goudbruin. Voeg de wijn toe en kook 1 minuut door. Doe er laurier, tomaten, bouillon en aardappel bij en laat met deksel 35 minuten sudderen tot de aardappel erg zacht is. Laat lichtjes afkoelen. Verhit ondertussen het water in een ruime pan op hoog vuur. Voeg de schelpen toe, sluit goed af met een deksel en stoom 2-3 minuten tot de schelpen open zijn. Hou 12 schelpen om te serveren. Verwijder het vlees uit de andere schelpen en gooi ongeopende weg. Draai de soep in porties glad in een blender. Doe terug in de schone pan, voeg schelpdieren, peterselie en room toe en warm zachtjes 5 minuten door. Verdeel over diepe borden en leg er wat schelpen op. Voor 4 personen.

aardappelpreisoep met bacon

1 eetlepel olijfolie
 3 preien, schoongemaakt en in ringen
 1,5 eetlepel fijnggehakte salie
 6 flinke plakken bacon, gehakt
 3 aardappelen, geschild en in blokjes
 1,75 l runderbouillon
 125 ml room (eventueel)
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Verhit de olie in een ruime soeppan op halfhoog vuur. Voeg de prei toe en bak 10-12 minuten of tot hij goudgeel is. Voeg salie en bacon toe en bak 6 minuten tot de bacon goudbruin is. Doe er aardappel en bouillon bij en laat 15-20 minuten sudderen of tot de aardappel gaar is. Roer er eventueel de room door en voeg zout en peper toe. Verdeel over diepe borden en serveer met geroosterd brood. Voor 4 personen.

Italiaanse tomaten-broodsoep met basilicum

2 kg erg rijpe tomaten
 2 eetlepels olijfolie
 2 tenen knoflook, in plakjes
 200 g (boven vuur) geroosterd brood
 500 ml kippen- of groentebouillon
 20 g gescheurde basilicumblaadjes
 1 theelepel suiker
 extra olijfolie
 versgemalen zwarte peper

Om de tomaten te pellen, kerf je hun bodem kruislings in en leg je ze 3 minuten in een ruime pan kokend water. Giet af en pel. Doe olie en knoflook in een ruime pan op halfhoog vuur en fruit 1 minuut. Voeg de tomaten toe en laat onder af en toe roeren 30 minuten pruttelen. Haal de korst van het brood en scheur het in stukken. Voeg brood, bouillon, basilicum en suiker toe aan de tomaten en laat 5 minuten staan. Verdeel de soep over diepe borden en besprenkel met de extra olijfolie en veel versgemalen zwarte peper. Voor 4-6 personen.



Italiaanse tomaten-broodsoep met basilicum



Franse uiensoep

zo maak je Franse uiensoep

8 rode uien, in ringen
30 g boter
1 eetlepel olijfolie
2 eetlepels tijmblaadjes
2 eetlepels bloem
2 eetlepels brandy
2 eetlepels dijonmosterd
2 l runderbouillon
500 ml water



Doe boter, uien, olie en tijm in een ruime pan op halfhoog vuur en bak 35 minuten, onder af en toe roeren, tot alles zacht en goudbruin is.



Voeg bloem toe en bak al roerend nog 3 minuten.



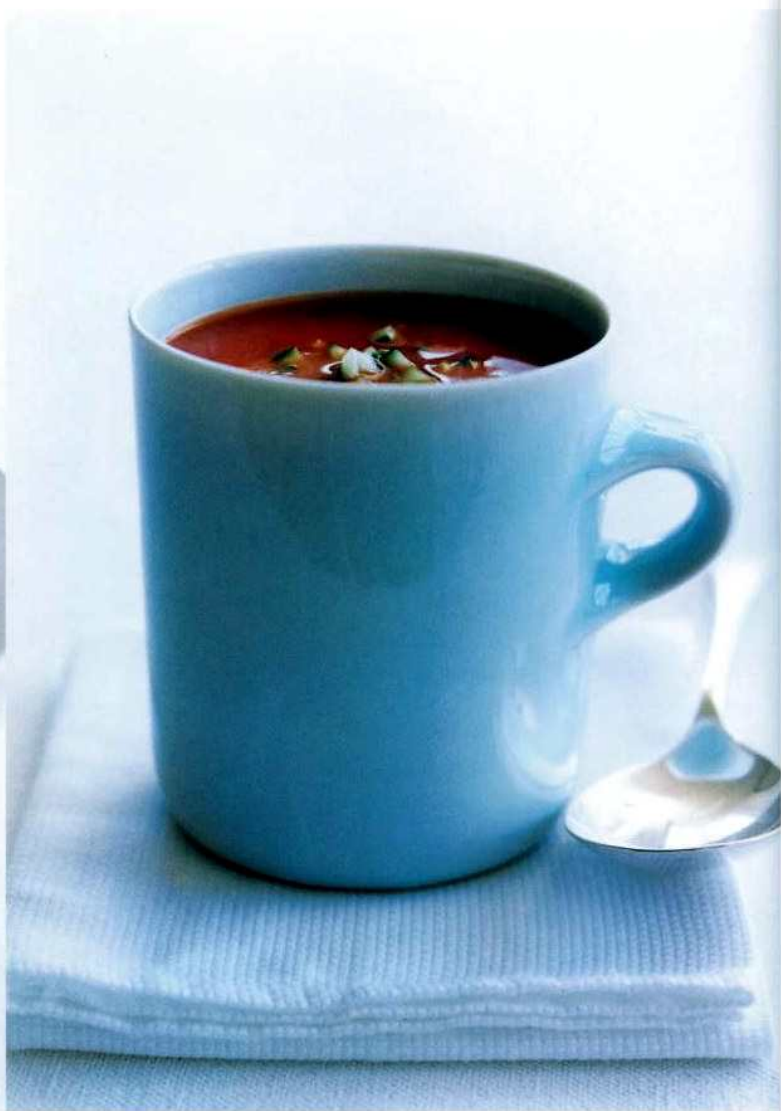
Voeg brandy toe en kook al roerend 1 minuut door. Doe er mosterd, bouillon en water bij en laat 15 minuten trekken. Verdeel de soep over diepe borden en serveer met geroosterde kaasboterhammen (blz. 36) of parmezaanse toastjes (blz. 36). Voor 4-6 personen.

Het geheim van deze soep is om de uien zeer goed te laten bruinen. Ze moeten diep goudbruin zijn, een heerlijke zachte structuur hebben en echt zoet en smaakvol zijn. Het is een stevige soep en hij is ideaal als maaltijd op zich met wat geroosterd brood of sandwiches erbij. Als voorgerecht kun je beter niet te veel serveren, of het hoofdgerecht licht houden.

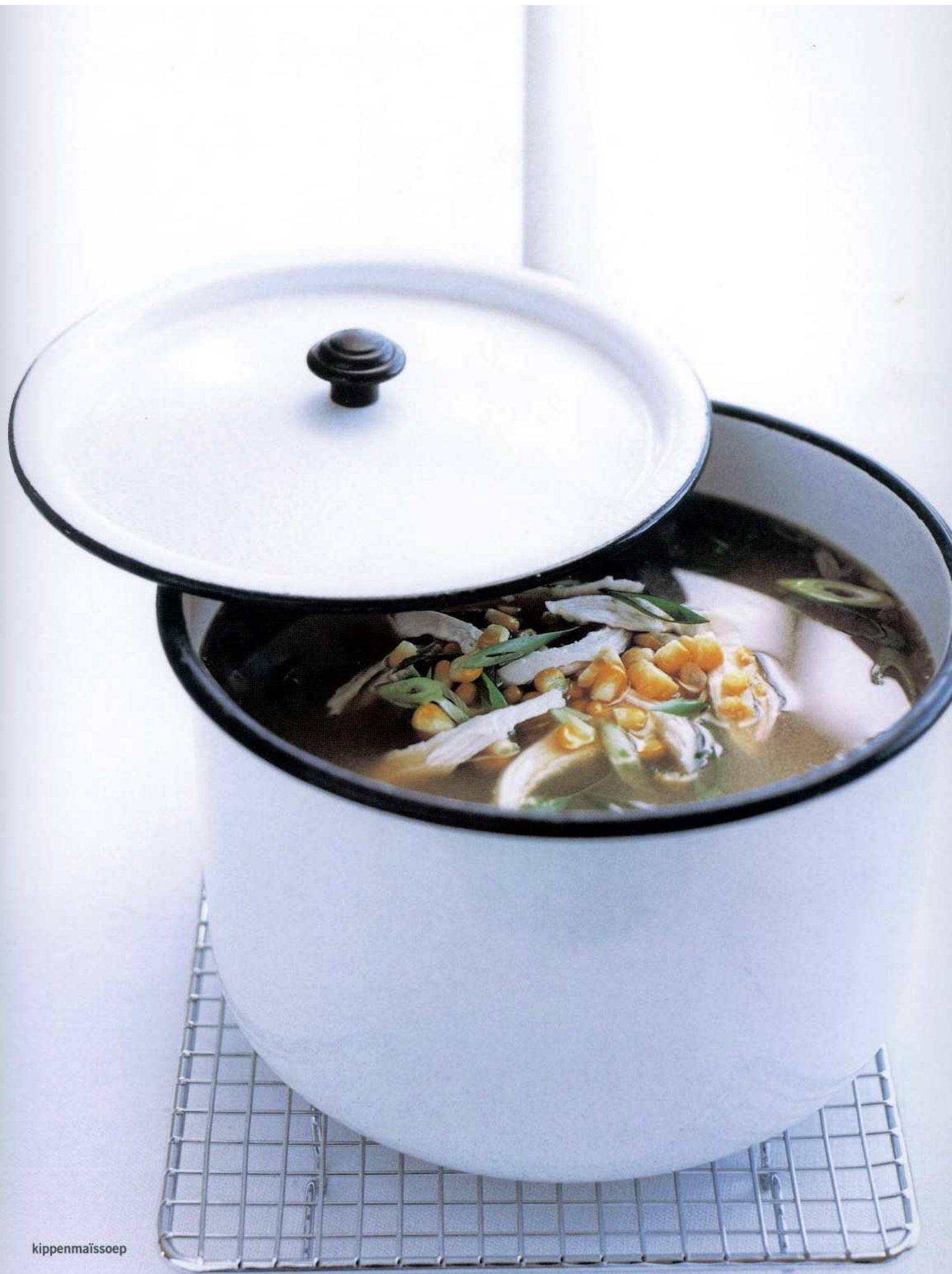
soep



kippensoep met matzeballen



geroosterde gazpacho



kippenmaïssoep

kippensoep met matzeballen

2 l kippenbouillon
 1 winterwortel, geschild en in blokjes
 1 grote stengel bleekselderij, in stukken
matzeballen
 3 eieren, dooier en wit gesplitst
 125 ml kippenbouillon
 3 eetlepels plantaardige olie
 1 eetlepel gehakte bladpeterselie
 1/2 theelepel zout
 1/2 theelepel versgemalen zwarte peper
 150 g fijn matzemeel*

Meng voor de matzeballen de eigelen en de bouillon. Voeg olie, peterselie, zout en peper toe en doe er dan geleidelijk aan, onder goed roeren, het matzemeel door. Klop het eiwit stijf en spatel dit voorzichtig door het matzemengsel. Laat minstens 6 uur in de koelkast staan om op te stijven en maak dan ballen van eetlepels mengsel.

Breng een ruime pan water aan de kook en kook de matzeballen in 25 minuten door en door gaar. Doe voor de soep bouillon, wortel en selderij in een soeppan. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 8 minuten pruttelen of tot de wortel gaar is. Voeg de matzeballen toe en kook nog 5 minuten door. Verdeel de matzeballen en de soep over soepkommen. Voor 4 personen.

geroosterde gazpacho

4 rijpe tomaten, in vieren
 2 tenen knoflook, ongepeld
 zeezout en versgemalen zwarte peper
 4 rode paprika's, in vieren
 1 1/2 eetlepel sherry- of rode wijnazijn
 1/2 theelepel paprikapoeder
 1 1/2 theelepel suiker
 2 eetlepels olijfolie
 750 ml water
 1 kleine komkommer, in kleine blokjes

Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe tomaten en knoflook op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi met zout en peper en rooster 20-25 minuten tot alles zacht is. Leg ondertussen de paprika's met het velletje naar boven onder een hete grill en grill ze tot het vel geblakerd is. Doe ze in een plastic zak, sluit af en laat 5 minuten liggen. Haal de paprika's uit de zak en pel ze. Verwijder het vel van de tomaten. Druk de knoflooktenen uit en draai alles (knoflook, tomaten, paprika, azijn, paprikapoeder, suiker, olie en water) glad in een blender. Zet dan in de koelkast. Verdeel de soep over kommen, strooi er wat blokjes komkommer op en serveer koud met wat boerenbrood. Voor 4-6 personen.

kippenmaïsoep

1,5 l kippenbouillon
 500 ml water
 2 kipfilets
 5 lenteuitjes, in ringetjes
 1 teen knoflook, fijngehakt
 maïskorrels van 3 maïskolven (400 g)
 2 eetlepels Chinese kookwijn*
 1 1/2 eetlepel sojasaus

Breng bouillon en water aan de kook in een soeppan. Temper het vuur, voeg de kip toe en laat 6 minuten trekken tot het vlees gaar is.

Haal de kip uit de bouillon, laat wat afkoelen en scheur het vlees in reepjes.

Voeg lenteui, knoflook, maïs, kookwijn en sojasaus toe, laat 5 minuten trekken en haal de pan van het vuur. Laat wat afkoelen en draai de helft van de soep glad in een blender. Voeg de gepureerde soep weer bij de soep in de pan, doe de kip erbij en laat zachtjes doorwarmen.

Verdeel de soep over diepe borden en strooi er eventueel wat verse koriander over. Voor 4 personen.

kippennoedelsoep

kip van 1,5 kg
 2,75 l water
 1 stengel selderij, fijngehakt
 1 winterwortel, fijngehakt
 1 kleine ui, gesnipperd
 200 g macaroni of andere kleine pasta of noedels voor in de soep
 2 eetlepels gehakte bladpeterselie
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 200 °C. Plaats de kip op een ingevet rooster in een ovenschaal, prik overal gaatjes in het vel en bak hem 1 uur tot hij goudbruin is.

Breng het water aan de kook in een ruime pan op hoog vuur met het deksel erop. Doe de hele kip in de pan en voeg selderij, wortel en ui toe. Doe het deksel erop en kook 15 minuten.

Haal de kip uit de pan en laat hem wat afkoelen. Verwijder het vel en gooi dat weg, haal dan het vlees van de botten en snij het fijn. Schuim het vet van de bouillon, giet het vocht door een zeef en doe het terug in de pan. Doe het fijngesneden vlees en de macaroni in de pan en kook 12 minuten of tot de pasta gaar is.

Roer er peterselie, peper en flink wat zout door, schep in soepkommen en serveer met geroosterd brood.

Voor 4 personen.



kippennoedelsoep

zo maak je laksa

800 g middelgrote, rauwe gamba's
 1,25 l water
 2-3 eetlepels laksapasta ■
 750 ml kokosmelk
 3 theelepels vissaus*
 150 g peultjes, schoongemaakt en gehalveerd
 4 citroenblaadjes*, in reepjes
 250 g rijstvermicelli of mihoen
 150 g taugé
 10 g Vietnamese munt* of gewone muntblaadjes
 10 g korianderblaadjes
 1 grote rode peper, fijngesneden



Pel de gamba's en bewaar de koppen en schalen. Doe voor de garnalenbouillon de koppen en schalen in een ruime koekenpan en bak ze 7 minuten op hoog vuur tot ze verkleuren. Voeg water toe en laat 5 minuten trekken, haal dan van het vuur af en giet door een fijne zeef.



Doe de laksapasta in een soeppan op halfhoog vuur en bak al roerende 3 minuten. Voeg garnalenbouillon, kokosmelk en vissaus toe en laat 5 minuten trekken. Doe er dan de gamba's, peultjes en citroenblaadjes bij. Laat nog 3 minuten koken of tot de gamba's van kleur veranderen en zacht worden.



Leg de vermicelli in een kom kokend water en laat 2 minuten staan om zacht te worden. Giet af en verdeel de vermicelli, taugé, munt en koriander over soepkommen. Schep er het laksavocht, de gamba's en de peultjes over en strooi er wat rode peper over. Opdien met partjes limoen. Voor 4 personen.

Er zijn meerdere versies van deze pittige soep uit Singapore, die daar laksa lemak heet, en die nu elders zo populair is dat het een moderne klassieker is geworden. Garnalenpasta (trassi) en pepers zijn twee belangrijke ingrediënten die laksapasta zijn aparte smaak geven. In Singapore wordt Vietnamese munt* 'laksablad' genoemd. ■ De scherpte van de verschillende laksapastas varieert. Kies er een van goede kwaliteit voor het beste resultaat of maak hem zelf (zie woordenlijst).



simpel en snel



croutons



rouille



bruschetta

Simpel en snel

croutons

Snij een half ongesneden witbrood in blokjes van 2 cm. Schud ze in een kom om met 2 theelepels tijmblaadjes, 1 eetlepel olijfolie, zeezout en versgemalen zwarte peper. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak ze 15 minuten bij 180 °C of tot ze goudbruin zijn. Strooi ze vlak voor het serveren over soep.

rouille

Gril 2 rode paprika's met het velletje naar boven onder een hete grill tot het vel geblakerd is. Doe ze in een plastic zak, sluit af, laat afkoelen en verwijder dan het vel. Pureer de paprika in een keukenmachine met 1 middelgrote rode peper en 2 tenen knoflook. Voeg met draaiende motor langzaam 2 eetlepels olijfolie toe en roer er dan 10 g broodkruim door. Serveer bij bouillabaisse. Goed voor ongeveer 250 ml.

bruschetta

Leg 8 plakken grof boerenbrood onder een hete grill en bak ze goudbruin. Besmeer met olijfolie en wrijf er de snijkant van een gehalveerde teen knoflook langs. Bestrooi met zeezout en versgemalen zwarte peper en serveer bij een boerensoep.

grove pesto

Meng 45 g grof gehakte basilicum met 1 teen fijngehakte knoflook, 35 g fijngeraspte parmezaan, 30 g geroosterde en grof gehakte pijnboompitten en 75 ml olijfolie. Schep over groente en stevige soep.

muntpesto

Draai 35 g muntblaadjes, 20 g bladpeterselie, 30 g geroosterde pijnboompitten en 25 g fijngeraspte parmezaan in een blender of keukenmachine tot een grof geheel. Voeg 60 ml olijfolie toe en laat draaien tot alles gemengd is. Schep over tomaten-, linzen- of groentesoepen.

geroosterde kaassandwiches

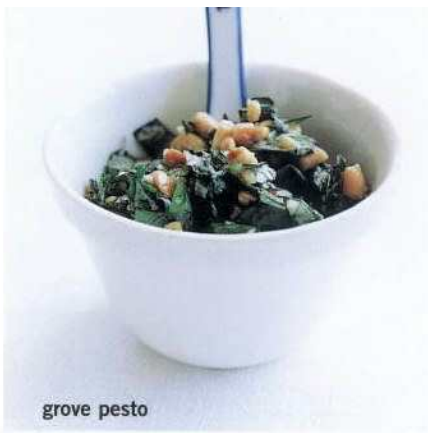
Meng 100 g geraspte Goudse, 75 ml room, 2,5 theelepel dijonmosterd, zeezout en versgemalen zwarte peper in een kom goed door elkaar. Smeer over 4 boterhammen, leg daar weer 4 boterhammen op en smeer een beetje boter op de buitenkant van het brood. Bak ze 1 minuut aan elke kant in een pan met anti-aanbaklaag op halfhoog vuur en druk stevig aan, tot ze goudbruin en knapperig zijn.

parmezaanse toastjes

Bestrooi 4 plakjes grof brood met 100 g grof geraspte parmezaan. Bak onder een hete grill tot ze goudbruin zijn. Serveren bij elke soep die past bij de smaak van parmezaan.

aangemaakte zure room

Meng 250 ml zure room met 3 eetlepels gehakte bieslook en versgemalen zwarte peper. Lekker bij pompoen- en groentesoepen.



grove pesto



muntpesto



geroosterde kaassandwiches



parmezaanse toastjes



aangemaakte zure room

salades

vers

knapperig

snel

Je kunt mij iedere dag een groot bord salade voorzetten. Op sommige dagen word ik zelfs alleen maar *gelukkig* van *verse, zuivere smaken*. Saladedagen. Soms schep ik als bijgerecht een eenvoudige salade van sla en tomaten om met een dressing die nét even anders is. Een andere keer maak ik een *waar meesterwerk* als hoofdgerecht, met kip, zeevruchten of vlees. Iets dat garant staat voor inhoud, stevigheid en een tevreden gevoel.

Op een *salade* kun je als druk-druk-druk persoon altijd terugvallen. Zoals iemand als ik dus. Snel, makkelijk en een prima manier om voldoende groenvoer binnen te krijgen. Een salade kan ook een *echte oppepper* zijn en voor een goede balans zorgen in een maaltijd die verder veel rijke en vette ingrediënten bevat. Als hoofd- of als bijgerecht, een klassieke salade doet het altijd goed.



de basis mayonaise

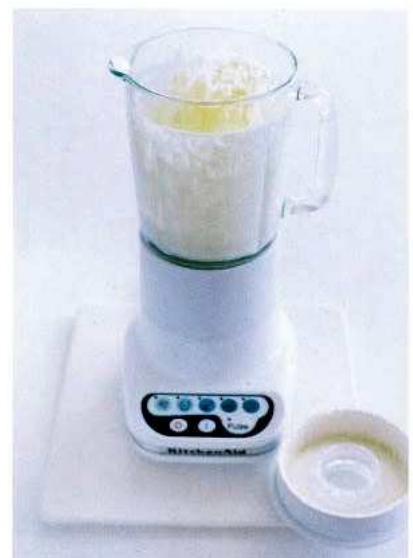
1 ei
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels dijonmosterd
zeezout en versgemalen witte peper
250 ml plantaardige olie



Meng ei, citroensap, mosterd, zout en peper in een blender of keukenmachine goed door elkaar.



Giet er, met draaiende motor, zeer langzaam de olie bij en ga door tot het mengsel dik en romig is.



Goed voor 300 ml.

voor tartaarsaus Roer er 1 eetlepel afgespoelde en fijngehakte gezouten kappertjes* door, 2 eetlepels gehakte augurkjes, 1 eetlepel gehakte dille en 1 theelepel citroensap.

voor aioli Besprenkel 1 bol knoflook met wat olijfolie, wikkel hem in aluminiumfolie en bak hem 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Laat afkoelen en druk dan het vlees uit de velletjes. Voeg zeezout toe, meng tot een pasta en spatel die door de basismayonaise.

voor citroen- en kruidenmayonaise Roer er 2 theelepels citroensap en 2 theelepels gehakte dille, 2 theelepels peterselie en 2 theelepels basilicum door.



tomaten-mozzarellasalade



tabouleh



coleslaw

tomaten-mozzarellasalade

3 rijpe tomaten, in plakken
 3-4 bocconcini* (kleine mozzarella), in plakken
 15 g kleine blaadjes basilicum
 75 ml fruitige extravergine olijfolie
 1 eetlepel balsamicoazijn
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Schik de tomaat, bocconcini en basilicum op een groot bord. Meng olie en azijn en druppel over de salade en draai er zout en peper over.
 Serveer met boerenbrood. Voor 4 personen als bijgerecht of als eenvoudig voorgerecht.

tabouleh

100 g bulgur*
 175 ml water
 50 g gehakte bladpeterselie
 35 g gehakte munt
 2 tomaten, in stukjes
 3 lenteuitjes, in ringetjes
 2 eetlepels olijfolie
 1 eetlepel citroensap
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Doe de bulgur in een kom en giet er het water over. Laat 20 minuten staan of tot al het water geabsorbeerd is.
 Doe bulgur, peterselie, munt, tomaten, ui, olie, citroensap, zout en peper in een kom en schep alles om.
 Serveren als salade of bijgerecht met pittabrood en hummus (bladzijde 60) of gegrild lamsvlees. Voor 4 personen als bijgerecht.

coleslaw

witte kool (2 kg)
 4 lenteuitjes, in dunne ringetjes
 10 g bladpeterselie
 8 radijsjes, in dunne plakjes
 versgemalen zwarte peper
dressing
 1 ei
 1 eetlepel wittewijnazijn
 2 eetlepels gezouten kappertjes*, afgespoeld
 80 ml plantaardige olie

Meng voor de dressing ei, azijn en kappertjes in een keukenmachine. Giet er, met draaiende motor, geleidelijk aan de olie bij. Snij de kool in dunne plakjes en verdeel deze over de borden. Schep de dressing erover en maak af met lenteui, peterselie, radijs en versgemalen zwarte peper. Voor 4-6 personen als bijgerecht.

aardappelsalade

1 kg vastkokende (nieuwe) aardappels
 10 g gehakte bladpeterselie
 3 lenteuitjes, gehakt
dressing
 125 ml mayonaise van goede kwaliteit ■
 125 ml zure room
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Doe de aardappelen in een pan kokend water en kook ze 10 minuten of tot ze gaar zijn. Giet af. Laat afkoelen, zet in de koelkast en snij ze daarna in tweeën.
 Meng voor de dressing mayonaise, zure room, zout en peper.
 Schep de aardappeltjes om met peterselie, ui en dressing en bewaar in de koelkast tot het moment van serveren.
 Voor 4 personen als bijgerecht.
 ■ Je kunt ook het mayonaiserecept van bladzijde 43 gebruiken.



aardappelsalade



caesar salad

zo maak je caesar salad

6 plakken bacon
1 krop bindsla (of Romeinse sla)
zeezout en versgemalen zwarte peper
25 g parmezaankrullen
croutons
1 dun stokbrood (32 plakjes)
olijfolie
1 teen knoflook, gehalveerd
dressing
1 eigeel
2 theelepels dijonmosterd
1 teen knoflook, fijngehakt
2 eetlepels citroensap
3 ansjovisfilets
25 g fijngeraspte parmezaan
125 ml plantaardige olie



Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de plakjes stokbrood op een bakplaat, smeer ze in met olijfolie en bak ze 10 minuten of tot ze goudbruin en krokant zijn. Wrijf elk plakje in met de gesneden knoflook en zet apart.



Doe de plakken bacon op een bakplaat en gril ze krokant. Laat afkoelen en scheur in grove stukken. Maak de sla schoon, waarbij je de kleinere binnenste bladeren heel houdt en de grotere grof hakt.



Meng voor de dressing eigeel, mosterd, knoflook, citroensap, ansjovis en parmezaan in een keukenmachine. Giet er, met draaiende motor, nu geleidelijk de olie bij tot een glad en romig geheel ontstaat. Schep de sla om met twee derde van de dressing, bacon, croutons, zout en peper. Lepel de rest van de dressing eroverheen en serveer met parmezaankrullen.



salade van peer, rucola en blauwe kaas



Vietnamese noedelsalade



Griekse salade

salade van peer, rucola en blauwe kaas

4 plakken grof Italiaans brood
 150 g rucola
 2 kleine venkelknolletjes, in dunne plakjes
 2 peren, in dunne plakjes
 200 g blauwaderkaas (gorgonzola, stilton, danish blue)
 balsamicoazijn
 extravergine olijfolie
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Gril of rooster het brood. Schik het op borden, samen met de rucola, venkel, peren en schijfjes kaas. Sprenkel er voor het serveren wat olie en azijn over en bestrooi met wat zout en peper. Voor 4 personen als voor- of bijgerecht.

Vietnamese noedelsalade

4 eetlepels arachideolie
 2 kipfilets, in blokjes
 500 g rauwe gambas, gepeld en in de lengte gehalveerd
 125 g glasnoedels*
 1 grote winterwortel, in dunne reepjes
 3 lenteuitjes, in ringetjes
 10 g Vietnamese munt*, in reepjes
 20 g korianderblaadjes
dressing
 125 ml limoensap
 2 eetlepels vissaus*
 1 eetlepel bruine suiker

Verhit een grote koekenpan of een wok op hoog vuur. Voeg er de helft van de olie aan toe en roerbak de kip in 5-6 minuten tot hij gaar en goudbruin is. Doe in een ruime schaal. Giet de rest van de olie in de pan en bak de garnalen 3-4 minuten tot ze gaar en roze zijn. Schep ze in de schaal met de kip.

Meng voor de dressing limoensap, vissaus en suiker en roer tot de suiker is opgelost.

Doe de noedels in een hittebestendige schaal, giet er kokend water over en laat 4 minuten staan tot ze gaar zijn. Giet af.

Meng kip, garnalen, dressing, noedels, wortel, ui, munt en koriander. Serveer desgewenst met 2 eetlepels gehakte, ongezouten pinda's erover. Voor 4 personen.

Griekse salade

4 rijpe tomaten, in vieren
 2 kleine komkommers (of 1 grote),
 gehalveerd en in de lengte in plakken gesneden
 40 g bladpeterselie
 10 muntblaadjes, in de lengte gehalveerd
 175 g kalamata- of andere stevige zwarte olijven (ontpit)
 250 g feta, in plakken
 versgemalen zwarte peper
dressing
 2 eetlepels olijfolie
 1 eetlepel rodevijnazijn
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Klop voor de dressing olie, azijn, zout en peper door elkaar. Doe tomaten, komkommer, peterselie, munt en olijven in een serveerschaal. Giet de dressing erover en maak af met de feta en de zwarte peper. Serveer eventueel met partjes citroen. Voor 4-6 personen als bijgerecht.

salade niçoise

12 krieltjes, gehalveerd
 300 g haricots verts, gehalveerd
 400 g verse tonijn
 olijfolie
 150 g jonge spinazie of veldsla
 2 tomaten, in stukken
 120 g zwarte olijven, ontpit
 2 hardgekookte eieren (eventueel)
dressing
 75 ml olijfolie
 2 eetlepels rodevijn- of sherryazijn
 2 theelepels dijonmosterd
 1 eetlepel gehakte bladpeterselie
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Doe de aardappelen in een pan kokend water en kook 5 minuten tot ze bijna zacht zijn. Voeg de bonen toe en kook nog eens 2 minuten tot zowel bonen als aardappelen gaar zijn. Giet af en spoel na met koud water.

Smeer de stukken tonijn in met wat olijfolie. Gril of bak de tonijn 1 minuut aan elke kant of tot de tonijn dichtgeschroeid maar niet door en door gaar is. Laat 5 minuten rusten en snij dan in plakjes.

Meng voor de dressing olie, azijn, mosterd, peterselie, zout en peper in een kom. Schep spinazie of veldsla, tomaten, olijven, aardappelen, bonen, tonijn en dressing lichtjes om in een schaal, voeg eventueel de eieren toe en dien meteen op. Voor 4 personen.



salade niçoise

zo maak je Thaise biefsalade

650 g runderfilet of ossenhaas

olie voor het insmeren

150 gemengde sla

2 kleine rode uien, in dunne plakjes

10 citroenblaadjes*, in reepjes

3 grote milde rode pepers, zonder zaadjes en fijngesneden

25 g korianderblaadjes

20 g muntblaadjes

30 g basilicum

dressing

1 eetlepel sojasaus

2 eetlepels vissaus*

2 eetlepels limoensap

2 eetlepels bruine- of palmsuiker



Smeer het vlees in met wat olie en grill of bak het tot de gewenste gaarheid (medium is het beste voor deze salade). Laat 5 minuten rusten en snij het dan in dunne plakjes.



Schep de gemengde sla, uitjes, citroenblaadjes, rode peper, koriander, munt en basilicum lichtjes om in een kom.



Meng voor de dressing sojasaus, vissaus, limoensap en suiker. Leg het vlees over de salade en giet er de dressing over. Serveer meteen. Voor 4 personen.

alternatieven Gebruik dit recept als basis voor andere Thais-geïnspireerde salades.

Vervang het rundvlees door dezelfde hoeveelheid varkenshaas, kip of wat stevige tofu.

De andere ingrediënten kunnen hetzelfde blijven.

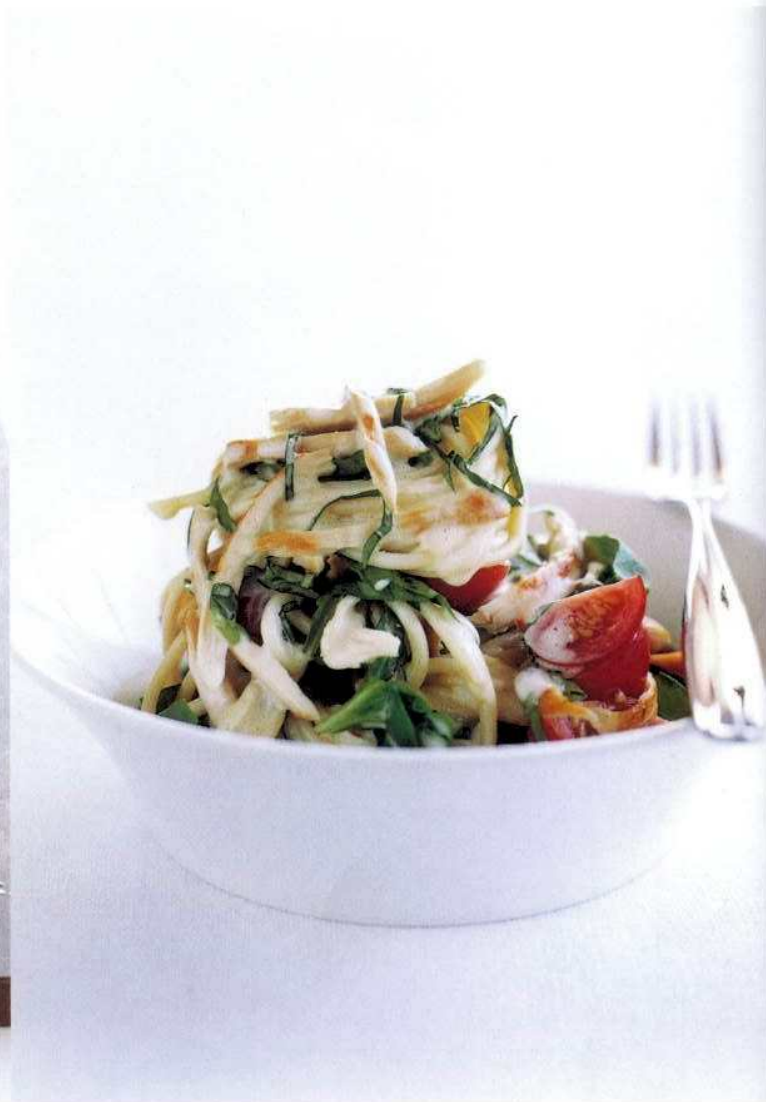
later samenstellen Als je deze salade van tevoren wilt maken, bak je het vlees, meng je de sla en maak je de dressing maar bewaar je alles in verschillende bakjes. Niet mengen voor je klaar bent om te serveren. Ideaal als draagbare lunch of picknickgerecht, dat je mee kunt nemen in drie bewaardozen en ter plekke kunt samenstellen.



Thaise biefsalade



octopussalade



spaghettisalade met kip

octopussalade

1,5 kg kleine octopus
125 ml olijfolie
125 ml citroensap
2 eetlepels citroenrasp
13 g tijmtakjes
2 eetlepels suiker
zeezout en versgemalen zwarte peper
200 g frisee (krulsla)
1 rode ui, in dunne plakjes
olijfolie, extra

Was de inktvis, verwijder de koppen en gooi die weg.
Snij in tweeën en leg ze in een schaal met olie, citroensap en -rasp, tijm, suiker, zout en peper. Dek af en zet minimaal 3 uur in de koelkast.

Verhit een grillpan op hoog vuur en bak de octopus

1-2 minuten aan elke kant of tot hij zacht is.

Verdeel de frisee en ui over de borden, leg er de octopus op en besprenkel met de extra olie en bestrooi met zeezout. Serveer met partjes citroen. Voor 4 personen.

spaghettisalade met kip

400 g spaghetti
2 eetlepels olijfolie
3 kipfilets
100 g jonge spinazie, grof gescheurd
250 g kerstomaatjes, in vieren
zeezout en versgemalen zwarte peper
dressing
2 eieren
2 eetlepels dijonmosterd
2 eetlepels citroensap
zeezout en versgemalen zwarte peper
150 ml plantaardige olie
20 g gehakte basilicum

Kook de pasta in een ruime pan beetgaar. Giet af.

Verhit een grote koekenpan op halfhoog vuur, doe er olie en kip in en bak goudbruin en gaar. Laat wat afkoelen en scheur dan in stukjes.

Meng voor de dressing eieren, mosterd, citroensap, zout en peper in een keukenmachine of blender. Giet er, met draaiende motor, langzaam de plantaardige olie bij.

Roer er basilicum door.

Meng de kip met spinazie, tomaten, zout, peper en pasta.

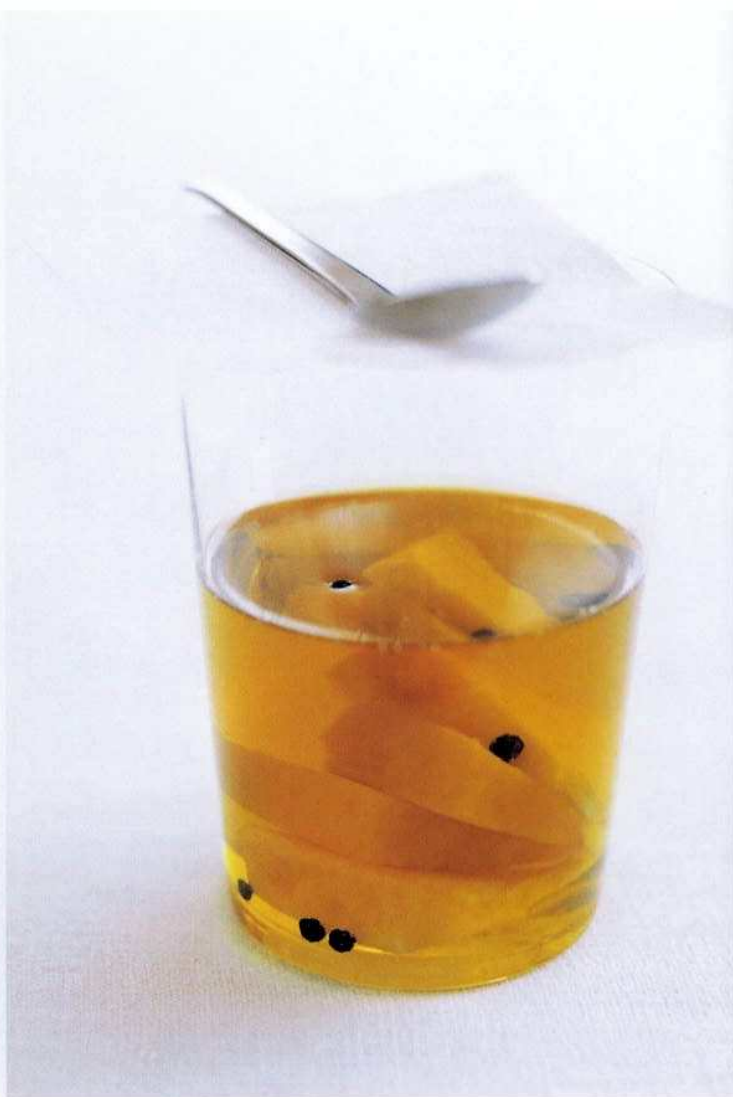
Schep om met de dressing en serveer met boerenbrood.

Voor 4 personen.

simpel en snel



Aziatische dressing



parmezaanse olie



hummus

Simpel en snel

Aziatische dressing

Meng 125 ml limoensap, 1 eetlepel bruine suiker, 3 theelepels vissaus*, 1 theelepel sojasaus, 1½ eetlepel water, 1 fijngehakte rode peper (zonder zaadjes) en 1½ theelepel verse koriander goed door elkaar tot de suiker opgelost is. Serveer over noedelsalades en groente. Voor 125 ml.

parmezaanse olie

Laat in een steelpannetje op laag vuur, zonder te roeren, 100 g dikke krullen parmezaan 10 minuten trekken in 250 ml extravergine olijfolie van goede kwaliteit. Haal van het vuur, voeg ½ theelepel zwarte peperkorrels toe en laat de smaken minstens 2 uur op elkaar intrekken. Maak de olie aan met een scheutje citroensap of azijn en serveer hem over een gemengde tomatensalade. Voor 250 ml.

hummus

Draai 400 g uitgelekte kikkererwten, 3 eetlepels tahin, 3 eetlepels citroensap, 60 ml water, ½ theelepel komijn, 1 teen fijngehakte knoflook, zeezout en versgemalen zwarte peper in een keukenmachine tot een geheel. Giet er, met draaiende motor, geleidelijk 2 eetlepels olijfolie bij en laat draaien tot alles glad is. Serveer bij tabouleh. Voor 425 ml.

avocadosalsa

Meng 2 in blokjes gesneden, rijpe avocado's, ½ gesnipperde rode ui, 10 g verse koriander en 1 fijngesneden rode peper (zonder zaadjes). Klop 1 eetlepel olijfolie, 1½ eetlepel citroen- of limoensap, zeezout en versgemalen zwarte peper door elkaar. Giet de dressing over de avocadosalsa en roer voorzichtig door elkaar. Geef als bijgerecht bij een salade of bij een gegrild vlees- of visgerecht.

tomaten- en basilicumsalsa

Meng 4 in stukken gesneden rijpe tomaten, 2 eetlepels afgespoelde en uitgelekte zoute kappertjes, 40 g fijngesneden zwarte olijven en 20 g kleine basilicumblaadjes. Klop 1 eetlepel olijfolie, 1 theelepel suiker, zeezout en versgemalen zwarte peper door elkaar tot de suiker opgelost is. Giet over de salsa en serveer bij een gegrild vlees- of visgerecht of op geroosterd brood.

basisvinaigrette

Klop 80 ml extravergine olijfolie van goede kwaliteit, 2 eetlepels wittewijnazijn, 1 theelepel dijonmosterd, 1 theelepel fijngehakte bladpeterselie, zeezout en versgemalen zwarte peper goed door elkaar. Past bij elke groene salade. Voor 125 ml.

balsamicodressing

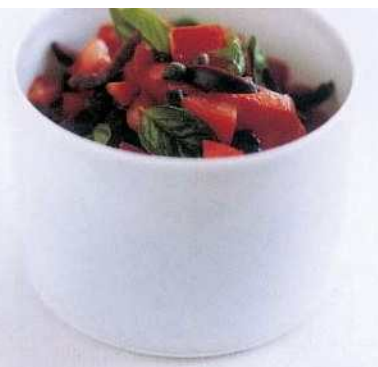
Klop 80 ml extravergine olijfolie van goede kwaliteit, 1½ eetlepel balsamicoazijn, 2 theelepels limoensap, 1½ theelepel bruine suiker, zeezout en versgemalen zwarte peper goed door elkaar. Serveer bij een groene, tomaten- of groentesalade. Voor 125 ml.

karnemelkdressing

Meng 3 eetlepels karnemelk, 60 ml zure room, 2 theelepels wittewijnazijn en 1 theelepel dijonmosterd. Roer er 2 theelepels gehakte bieslook, 1½ theelepel fijngehakte peterselie, zeezout en versgemalen zwarte peper door. Serveer over een groene salade. Of roer er 75 g verkruimelde blauwaderkaas door voor een romige kaas dressing bij een salade van gemengde sla of een salade met peer en parmezaan. Voor 150 ml.



avocadosalsa



tomaten- en basilicumsalsa



basisvinaigrette



balsamicodressing

karnemelkdressing



groente

veelzijdig

vers in het seizoen
overvloedig

De aardappel, de doperwt, de aubergine, de courgette. Maïs, pompoen, spinazie en paprika. Je kunt er *geweldige dingen* mee doen in de keuken. Schaf een goede selectie groente aan die in het seizoen leverbaar is en je zit nooit verlegen om een tussendoortje of een voor-, hoofd- of bijgerecht.

Het geheim: gebruik groente op een inspirerende manier, niet als iets dat je moet serveren vanwege de kleur of je gezondheid - hoewel ze ook op die fronten hoog scoren. Haal het maximale uit de *vormige eenvoud* van aardappelpuree, de *rijkdom* van een groentelasagne, of de versheid van groente in rijstpapier. En geniet van de voorpret als de pompoen- en geitenkaaspizza's in de oven bakken en het huis vullen met hun onweerstaanbare aroma. Ik ben echt dol op koken voor mijn *vienden die van groenten houden*. Ze vinden gerechten als de frittata met geroosterde groente een kunstwerk en de spinazie- en kaassoufflé hemels. En gelijk hebben ze.





de basis aardappelpuree

1,5 kg goede puree-aardappelen,
zoals eigenheimers of irenes
85 g boter
125-175 ml melk, warm
zeezout



Schil de aardappelen en
snij ze klein. Doe ze in een pan
kokend water.



Kook de aardappelen op halfhoog
vuur tot ze gaar zijn. Giet af.



Doe ze terug in de warme pan en
voeg boter en 125 ml van de melk
toe. Pureer en doe er zout bij.
Afhankelijk van het soort aardappel
heb je misschien de extra melk nodig.
Voor 4-6 personen als bijgerecht.

met mosterd Voeg in stap 3 van het recept, samen met de boter en melk,
80 ml dijonmosterd toe. Lekker bij geroosterd vlees of kip.

met munt en doperwten Kook 350 g doperwten (vers of diepvries) 5 minuten in
kokend water. Giet af. Doe ze met een paar lepels van de puree in een
keukenmachine en laat draaien tot een grove puree. Meng het erwtenmengsel met
de rest van de puree. Voeg gehakte munt en zeezout naar smaak toe. Lekker bij
gegrild lamsvlees. Voor 4-6 personen als bijgerecht.

met knolselderij Kook 900 g aardappelen met 600 g geschilde en klein gesneden
knolselderie in een pan kokend water tot alles gaar is. Giet af en doe weer in de
warme pan. Voeg 85 g boter en 80-125 ml warme melk toe. Pureer en maak op
smaak met zeezout. Voor 4-6 personen als bijgerecht.

groente



groentetempura



aardappelrösti



roerbakgroente

groentetempura

1 aubergine, in de lengte in plakken gesneden
 150 g groene asperges
 500 g kleine pompoen, in partjes
 350 g zoete aardappel*, in plakjes
 12 sperziebonen
 arachideolie om te frituren
beslag
 250 g bloem
 500 ml gekoeld sodawater
dipsaus
 60 ml mirin*
 2 eetlepels sojasaus
 2 eetlepels water
 1 theelepel geraspte gember

Kook voor de dipsaus mirin, sojasaus, water en gember 3-4 minuten in een steelpannetje op halfhoog vuur. Zet apart en hou warm.

Voor het beslag (het is belangrijk om dit pas vlak voor gebruik te maken) doe je de bloem in een kom en giet je er koud sodawater overheen. Roer om het een beetje te mengen; het beslag moet vrij klonterig en niet glad zijn. Verhit de olie in een ruime pan op halfhoog tot hoog vuur. Haal de groente door het beslag met een paar stuks tegelijk en zorg dat ze goed bedekt zijn. Frituur de groente 2-3 minuten in porties tot ze gaar en lichtgoudbruin zijn. Hou ze warm in een niet te hete oven terwijl je de rest bakt. Dien meteen op met de dipsaus. Voor 6 personen.

aardappelrösti

850 g grote bakaardappelen, zoals Nicola's, geschild
 1½ eetlepel olijfolie
 35 g fijngeraspte parmezaan
 1½ theelepel tijmblaadjes
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snij met een dunschiller de aardappel in dunne slierten. Schep de slierten om met de olie, parmezaan, tijm, zout en peper. Leg het mengsel in zes hoopjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak 20-25 minuten of tot ze goudbruin en gaar zijn. Serveer bij vlees of vis. Voor 4-6 personen als bijgerecht.

roerbakgroenten

1 eetlepel arachideolie
 2 grote rode pepers, zonder zaadjes en in reepjes
 2 uien, in dunne partjes
 2 tenen knoflook, in plakjes
 ¼ theelepel versgemalen zwarte peper
 200 g sperziebonen
 1 rode paprika, in reepjes
 1 courgette, in reepjes
 200 g broccoli, in roosjes
 200 g peultjes
 2 eetlepels sojasaus
 1 eetlepel suiker
 2 eetlepels kleine basilicumblaadjes
 35 g geroosterde, ongezoeten cashewnoten

Verhit een wok of grote koekenpan op hoog vuur. Bak pepers, ui, knoflook en de peper 2 minuten in de olie. Voeg bonen, paprika, courgette, broccoli en peultjes toe en roerbak 4-5 minuten of tot alles gaar is. Schep om met sojasaus en suiker. Strooi basilicum en cashewnoten erover en serveer als hoofdgerecht met jasmijnrijst of als bijgerecht zonder rijst. Voor 4 personen.

patates frites

1,25 kg stevige, grote aardappelen, zoals Nicola's of Binten
 arachideolie
 zeezout

In de oven: verwarm de oven voor op 220 °C. Boen de aardappelen en snij ze in lange, dunne frites. Doe ze in een schaal en schud ze om met wat olie. Zet twee bakplaten in de oven en laat deze 15 minuten opwarmen. Snij stukken bakpapier op de maat van de bakplaten. Hou de platen zo heet mogelijk, leg er bakpapier op en verdeel de frites erover. Bak 20 minuten en draai dan de frites om met een tang. Bak nog eens 10 minuten of tot ze krokant zijn. Bestrooi royaal met zout en dien meteen op.
Frituren: boen de aardappelen en snij ze in lange, dunne frites. Verhit genoeg olie om te frituren in een pan op halfhoog vuur; de olie moet 160 °C zijn. Frituur de frites 3 minuten in porties en bewaar ze op een schaal. Als alle frites zijn gebakken, bak je ze nog een keer 3 minuten zodat ze goudbruin en extra krokant worden. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Dien meteen op. Voor 4 personen.



patates frites



frittata met geroosterde groente

zo maak je frittata met geroosterde groenten

600 g zoete aardappel* of pompoen, geschild en in blokjes

1 rode paprika, in 8 repen

1 courgette, gehalveerd en dan in achten

4 kleine aardappeltjes, in vieren

olijfolie en zeezout

frittatamix

6 eieren

250 ml room

50 g geraspte oude goudse of parmezaan

2 eetlepels gescheurde basilicum

versgemalen zwarte peper



Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe zoete aardappel of pompoen, paprika, courgette en aardappelen op een bakplaat met bakpapier. Sprenkel er olie over en bestrooi met zout. Bak 40 minuten of tot alles gaar en goudbruin is.

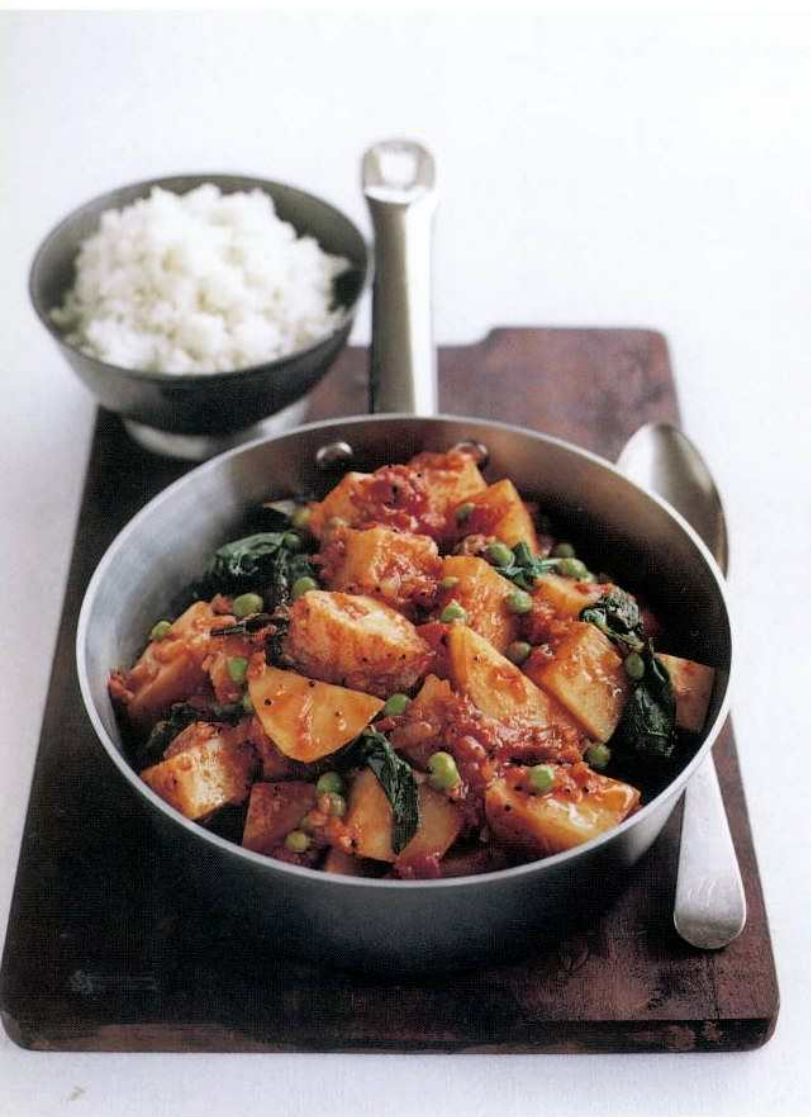


Doe de groenten in een pan met anti-aanbaklaag van 20 cm. Klop eieren, room, kaas, basilicum en peper door elkaar. Giet dit over de groenten en bak alles op laag vuur 8-10 minuten of totdat de frittata begint te stollen.



Zet de frittata onder een voorverwarmde grill en bak in 2 minuten goudbruin. Laat 5 minuten staan voor je er dikke parten van snijdt. Dien meteen op met een eenvoudige salade of wat toast. Voor 4-6 personen.

Je kunt ook andere groentecombinaties gebruiken voor frittata. Gegrilde aubergine en champignons doen het erg goed. Je kunt ook restjes geroosterde groente gebruiken en ingrediënten als fijngesneden, gebakken kip, uitgelekte bliktonijn, andere soorten harde kaas en verse kruiden.



curry van aardappels, doperwten en spinazie



geroosterde-groentelasagne

curry van aardappels, doperwten en spinazie

- 1 eetlepel arachideolie
- 1 theelepel zwart mosterdzaad*
- 1 ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gemalen koriander (ketoembar)
- 800 g vastkokende aardappelen, geschild en in stukken
- 1 blik (400 g) gepelde tomaten, licht geprakt
- 200 g verse doperwten (500 g ongedopt)
- 6 verse of gedroogde curryblaadjes*
- 1 theelepel garam masala (of ander kerriepoeder van goede kwaliteit)
- 400 g spinazie

Verhit de olie in een hapjespan op halfhoog vuur. Voeg mosterdzaad toe, leg er een deksel op en bak tot de zaadjes opspringen. Doe er ui, knoflook, komijn en koriander bij en bak 1 minuut zonder deksel. Voeg aardappel en tomaat toe en bak 7 minuten onder af en toe roeren. Doe er dan doperwten, curryblad, garam masala en spinazie bij en bak, onder af en toe roeren, nog 5 minuten of totdat de aardappelen gaar zijn. Serveer met gestoomde rijst en yoghurt met komkommer (bladzijde 86). Voor 4 personen als maaltijd en voor 6 personen als bijgerecht.

geroosterde-groentelasagne

- 8 rijpe tomaten
- 3 zoete aardappelen*, geschild en in dunne plakjes
- 2 aubergines, in dikke plakken
- 3 rode paprika's, in 8 reepjes gesneden
- 2½ courgette, gehalveerd en dik gesneden in de lengte
- 4 flinke champignons, in dunne plakjes
- zeezout
- 375 verse lasagnevellen ■
- ricottavulling*
- 1 kg verse ricotta
- 10 g gehakte basilicum
- 10 g gehakte bladpeterselie
- 2 eieren
- 175 ml room
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- 100 g geraspte mozzarella

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verdeel tomaten, zoete aardappelen, aubergine, paprika, courgette en champignons over bakplaten bekleed met bakpapier. Bestrooi met zout en bak 40 minuten of tot alles zacht en goudbruin is.

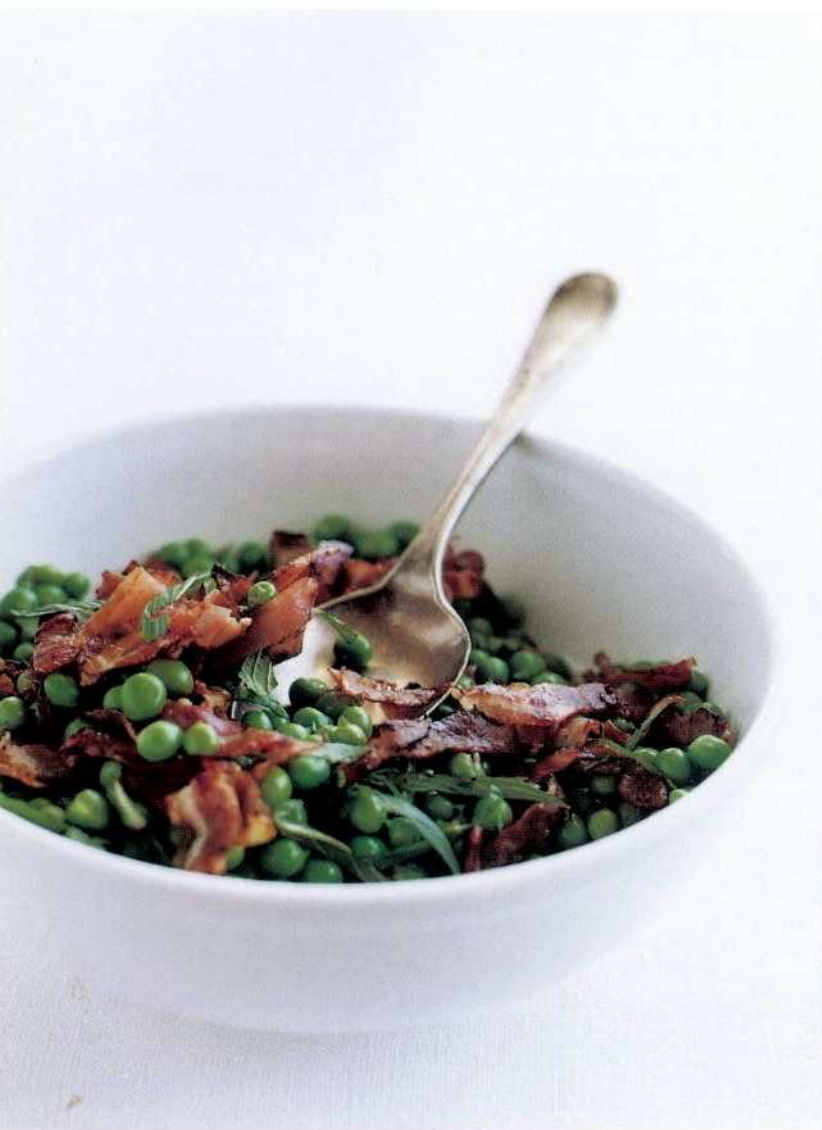
Meng voor de vulling ricotta, basilicum, peterselie, eieren, room, zout en peper.

Vet een vuurvaste ovenschaal in (of iets wat daarop lijkt) van 32 bij 22 cm. Bekleed met lasagnevellen. Leg er de helft van de groente op en dan weer een laag lasagne. Schep er de helft van het ricottamengsel op en dek weer af met lasagne. Ga zo door en eindig met het ricottamengsel bovenop.

Strooi de mozzarella erover en bak 45 minuten tot de groenten zacht zijn. Voor 6-8 personen.

■ Je kunt ook gedroogde lasagnevellen gebruiken die je eerst geweekt hebt in kokend water.

groente



doperwten met pancetta en munt



groente in rijstpapier



pizza met pompoen en geitenkaas

doperwten met pancetta en munt

60 ml kippenbouillon
 400 g verse doperwten (1 kg ongedopt)
 6 plakken pancetta
 30 g boter
 1 eetlepel muntblaadjes, in reepjes
 versgemalen zwarte peper

Breng de kippenbouillon aan de kook in een steelpan op halfhoog vuur. Doe de erwten erbij en kook ze in 5 minuten gaar.

Bak ondertussen al omscheppend de pancetta in een koekenpan op hoog vuur tot hij knapperig is. Schep pancetta, boter, munt en peper door de erwten en dien meteen op. Voor 4 personen als bijgerecht.

groente in rijstpapier

20 kleine vellen rijstpapier*
 vulling
 100 g rijstvermicelli of mihoen
 200 g peultjes
 1 winterwortel, geschild en in dunne reepjes
 20 g verse koriander
 20 g verse munt
 40 g ongezoeten pinda's, gehakt
 1 eetlepel sojasaus
 1 eetlepel citroensap
 dipsaus
 1 eetlepel bruine suiker
 60 g lichte sojasaus

Doe voor de vulling de noedels in een kom kokend water en laat ze 3 minuten staan. Giet af en zet apart. Laat de peultjes 1 minuut koken. Giet af en laat afkoelen onder stromend water. Snij ze in reepjes en meng ze met de noedels, wortel, koriander, munt, pinda's, sojasaus en citroensap. Roer voor de dipsaus de suiker door de sojasaus tot hij opgelost is.

Leg nu een vel rijstpapier in een kom heet water en laat 10 seconden trekken of tot het zacht is. Haal het eruit en leg het op een schone doek. Doe wat vulling in het midden en vouw één kant dubbel.

- Rol het papier nu op en laat de bovenkant open. Geef er de dipsaus bij. Voor 20 stuks.
- Voor een sterkere smaak kun je extra koriander en munt op het rijstpapier leggen voor je gaat rollen.

pizza met pompoen en geitenkaas

1 hoeveelheid pizzabasisdeeg*
 griesmeel voor het bestuiven van de bakplaat
 vulling
 1,5 kg pompoen, geschild en in stukken
 12-14 plakken pancetta of rauwe ham
 2 eetlepels tijmblaadjes
 olijfolie

Verwarm de oven voor op 220 °C. Leg de pompoen op een bakplaat en bak hem 30 minuten of totdat hij zacht en goudbruin is.

Plaats twee bakplaten in de oven om op te warmen. Verdeel het pizzadeeg in vieren. Rol het deeg op bakpapier met griesmeel uit tot een dikte van 2-3 mm. Bekleed de pizza's met gebakken pompoen, geitenkaas, pancetta en tijm en sprenkel er wat olie over. Leg bakpapier en pizza in de voorverwarmde oven en bak 15 minuten of tot alles goudgeel en krokant is. Voor 4 personen.

zomerratatouille

2 rode paprika's, zonder zaadjes en in vieren
 2 gele paprika's, zonder zaadjes en in vieren
 2 groene paprika's, zonder zaadjes en in vieren
 2 aubergines, in stukken
 olijfolie om in te borstelen
 4 tenen knoflook, in dunne plakjes
 1½ courgette, gehalveerd en in vieren
 6 roma tomaten of pomodori, fijngehakt
 1 rode ui, in parten
 1 eetlepel oreganoblaadjes
 2 eetlepels olijfolie, extra
 zeezout en versgemalen zwarte peper
 10 g kleine basilicumblaadjes

Leg de paprika's op een bakplaat en gril ze een aantal minuten onder een hete grill tot het vel geblakerd is. Doe alles in een plastic zak, sluit af en laat afkoelen. Verwijder dan het vel.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Borstel de aubergine in met olie. Bak 2 minuten aan elke kant op halfhoog vuur in een koekenpan goudbruin. Doe samen met paprika, knoflook, courgette, tomaat, ui en oregano in een ruime ovenschaal en schep alles om. Lepel er de extra olie over en bestrooi met zout en peper. Dek af en bak 40 minuten tot alles gaar is. Schep er voor het serveren basilicum door. Voor 4-6 personen als bijgerecht.



zo maak je spinazie- en kaassoufflé

400 g spinazie, schoongemaakt
60 g boter
4 eetlepels bloem
750 ml melk
4 eieren, gesplitst
50 geraspte kaas, bijvoorbeeld goudse
zeezout en versgemalen zwarte peper
boter voor het invetten
broodkruim



Dompel de spinazie 1 minuut in kokend water. Giet af. Knijp er overtollig vocht uit en hak fijn. Smelt de boter in een steelpannetje op halfhoog vuur. Voeg de bloem toe en roer glad.



Klop de melk erdoor en blijf roeren tot de saus kookt en dikker wordt. Haal van het vuur en roer er spinazie, eigelen, kaas, zout en peper door. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 210 °C. Vet 4 soufflébakjes van 250 ml in met boter en bestrooi met een dun laagje broodkruim. Schud overtollig broodkruim eruit.



Klop de eiwitten stijf met een mixer en spatel voorzichtig eerst eenderde ervan door het spinaziemengsel en dan de rest. Verdeel het mengsel over de bakjes en zet ze op een bakplaat. Bak 15 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn. Laat de ovendeur dicht tijdens het bakken. Serveer meteen, als voor- of bijgerecht. Voor 4 personen.

belangrijke tips De soufflébakjes worden ingevet en bestoven met droog broodkruim om de soufflé te laten rijzen via de randen zodat je een mooie soufflé krijgt. Een ander geheim is om nooit de oven open te doen tijdens het bakken van een soufflé; je kunt door het glas van de ovendeur zien of een soufflé gebakken is (controleer of je ovenlampje het doet voor je begint).

een mooie variant In plaats van spinazie blancheer* en hak je 300 g broccoli. Je kunt ook jonge spinazie gebruiken.



spinazie- en kaassoufflé

Aziatische groenten met oestersaus

1 theelepel sesamolie
 1 teen knoflook, fijngenhakt
 2 eetlepels geraspte gember
 60 ml oestersaus
 60 ml Chinese kookwijn*
 60 ml zoutarme sojasaus
 2 eetlepels bruine suiker
 400 g choy sum*, schoongemaakt
 400 g gai lan*, schoongemaakt

Verhit de sesamolie op halfhoog vuur in een steelpannetje. Voeg knoflook en gember toe en fruit 1-2 minuten. Voeg oestersaus, kookwijn, sojasaus en suiker toe en laat 5 minuten trekken of tot alles wat ingekookt en dikker is. Snij de groenten in tweeën (stukken van ongeveer 10 cm) en stoom of blancheer* ze. Verdeel de groenten over de borden en schep er de saus over. Voor 4 personen als bijgerecht.

maïskoekjes

2 maïskolven
 4 dikke plakken bacon, gehakt
 1 ui, gesnipperd
 125 g zelfrijzend bakmeel
 2 eieren
 125 ml melk
 100 g geraspte goudse kaas
 2 eetlepels gehakte bladpeterselie
 1 theelepel bakpoeder
 snufje zeezout

Kook de maïs in een pan kokend water tot hij gaar is. Laat afkoelen. Haal de korrels van de kolf. Bak de bacon en ui 5 minuten in een koekenpan op halfhoog vuur goudbruin en krokant.

Meng bloem, eieren, melk, kaas, peterselie, bakpoeder en zout in een keukenmachine. Voeg de maïskorrels toe en draai alles tot een grof mengsel. Roer het bacon-uienmengsel erdoor.

Doe 2-3 eetlepels van het mengsel in een hete koekenpan met wat olie. Druk een beetje plat en bak in 3 minuten aan elke kant goudbruin. Hou warm en bak op dezelfde manier de rest. Serveer ze zo of met tomatenchutney (bladzijde 174). Voor 4 personen (12 stuks).

klassieke tomatenpizza

1 hoeveelheid pizzabasisdeeg*
 griesmeel voor op de bakplaat
vulling
 4 rijpe tomaten, in dunne plakjes
 2 eetlepels oregano
 300 g mozzarella, in dunne plakjes
 125 g zwarte olijven, ontpit

Verwarm de oven voor op 220 °C. Doe 2 bakplaten in de oven om op te warmen. Deel het deeg in vierën. Rol het op een met griesmeel bestoven bakpapier uit tot 2-3 mm dikte.

Bedek elke pizza met schijfjes tomaat, oregano, mozzarella en olijven. Sprengel er wat olie over. Leg het bakpapier op de voorverarmde bakplaten en bak 15 minuten of tot de pizza goudbruin en krokant is. Voor 4 personen.

spinazie met sesamdressing

800 g spinazie
 sesamzaad voor het bestrooien
dressing
 40 g geroosterd sesamzaad
 2 eetlepels zoutarme sojasaus
 60 ml mirin*
 2 theelepels suiker
 2 eetlepels water

Maak de spinazie schoon maar verwijder niet de steeltjes. Doe hem in een pan kokend water en laat 5 seconden koken. Giet af onder koud stromend water, laat uitlekken en knijp overtollig water eruit. Zet zo lang in de koelkast. Voor de dressing, maal je het sesamzaad fijn in een vijzel. Voeg sojasaus, mirin, suiker en water toe en meng alles goed door elkaar.

Schik de spinazie op een schaal, giet er de dressing over en bestrooi met wat ongeroosterd sesamzaad.

Voor 4 personen als bijgerecht.



Aziatische groente met oestersaus



klassieke tomatenpizza



maïskoekjes



spinazie met sesamdressing

Simpel en snel



tomaten uit de oven



gegrilde groene asperges met balsamicoboter



mixed grill van groente

Simpel en snel

tomaten uit de oven

Leg 1 kg gehalveerde pomodori met de snijkant boven op een rek in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en strooi er versgemalen zwarte peper over. Bak 1 uur in een voorverwarmde oven van 180 °C. Serveer met wat gemengde sla of gebruik als pizzavulling of op brood.

gegrilde groene asperges met balsamicoboter

Bestrijk 300 g schoongemaakte groene asperges met wat olijfolie. Bak ze 4-5 minuten in een voorverwarmde grillpan of tot ze gaar en bruin zijn. Zet apart en hou warm. Verwarm 3-4 minuten 40 g boter in een steelpannetje op laag vuur tot hij goudbruin is en een nootachtig aroma heeft. Roer er 1 eetlepel balsamicoazijn door. Schep dit over de asperges, bestrooi met versgemalen zwarte peper en dien meteen op.

mixed grill van groenten

Snij 2 venkelknollen, 1 zoete aardappel*, 1 rode en 1 gele paprika, 1 aubergine en 1 courgette in plakken. Bestrijk met olijfolie. Verwarm een grill of barbecue tot halfhoog en bak de groente in porties goudbruin en zacht. Meng 80 ml olijfolie, 2 eetlepels tijmtakjes, zeezout en versgemalen zwarte peper. Giet dit over de groente en laat alles 20 minuten staan voor het serveren.

geroosterde paprika

Snij paprika's in vieren en verwijder het zaad. Bak een paar minuten op een plaat onder de grill totdat het vel geblakerd is. Doe ze in een plastic zak, sluit af en laat afkoelen. Verwijder het vel. Serveer als deel van een salade of los, met wat olijfolie, basilicum, zeezout en versgemalen zwarte peper.

yoghurt met komkommer

Rasp een komkommer, doe alles in een vergiet en knijp er overtollig vocht uit. Meng in een kom met 250 ml dikke yoghurt, 1 geperste teen knoflook, 3 eetlepels gehakte munt, 1 eetlepel citroensap, zeezout en versgemalen zwarte peper. Serveer bij curry van aardappels, doperwten en spinazie (bladzijde 75), als dipsaus of bij hete gerechten als verkoelend bijgerecht.

baba ghanoush

Bak 2 aubergines onder een grill tot het vel geblakerd is. Laat afkoelen en verwijder het vel. Prak het vlees in grove stukken en meng het in een keukenmachine met 60 ml tahini, 1 fijngehakte teen knoflook, 1 eetlepel citroensap, zeezout en versgemalen zwarte peper. Giet er, met draaiende motor, langzaam 80 ml olijfolie bij. Serveer als dipsaus of bij geroosterde groente.

pijnboomboter

Verwarm 45 g boter 3-4 minuten in een steelpannetje op laag tot halfhoog vuur of tot hij donkerbruin is en een nootachtig aroma heeft. Roer er 2 eetlepels pijnboompitten door. Serveer over 500 g gestoomde sperziebonen.

witte saus

Smelt 2 eetlepels boter in een steelpannetje op halfhoog vuur. Roer er 2 eetlepels bloem in glad en laat 1 minuut doorkoken tot er bellen ontstaan. Roer er 500 ml melk door en blijf roeren tot de saus kookt en dikker wordt. Serveer bij gestoomde of geblancheerde groente als bloemkool of broccoli. Voeg 50 g geraspte goudse kaas of parmezaan toe voor een kaassaus.



geroosterde paprika



yoghurt met komkommer



baba ghanoush



pijnboomboter

witte saus





witnodigend
sappig
voldoening

braden +
stoven

Als je ingrediënten langzaam kookt, creëer je meer dan alleen een geweldige maaltijd. Je creëert *een stemming, een bepaalde verwachting,* zin in prettig gezelschap en een gezellige tijd. Ieder stuk gebrad dat je ooit gegeten hebt, is verbonden met mooie herinneringen, elk stoofgerecht heeft de smaak van een speciale gelegenheid. De liefde voor dit soort klassiek voedsel hebben we gelukkig geërfd. We denken nog steeds verlekkerd terug aan *oma's gehaktballen* of aan de speciale vulling die moeder thuis maakte. Maar nu is het onze beurt om een eigen versie van hun geroosterde lamsbout en knoflook-garnalen te maken of *onze eigen klassiekers te creëren.* En hopelijk blijven we daardoor op dezelfde manier in de herinnering van anderen. Wat denk je van Thaise kipcurry of forel in wijnbladeren? Maar het belangrijkste is dat iedereen weet hoe je moet braden, wat je moet stoven en hoe je jus, saus of een vulling maakt. *Dat is de essentie van koken.* Want een goed gebrad, stoofpotten, jus, sauzen en vullingen zijn eigenlijk onmisbaar.





de basis jus

braadvocht van gebraden kip,
kalkoen, lams-, rund- of varkensvlees
10-12 ijsblokjes
2 1/2 eetlepel bloem
bouillon, wijn of water
(om bij het braadvocht te doen,
zie onder)



Verwijder het gebraden vlees uit de ovenschaal en hou het warm. Giet het braadvocht in een kom met de ijsblokjes en laat het vet stollen.



Schep 2 eetlepels van het hard geworden vet en doe deze in de ovenschaal. (Gooi de rest van het vet weg en bewaar alleen het braadvocht.) Voeg de bloem bij het vet en roer 4-5 minuten op halfhoog vuur tot de pasta een goudgele kleur heeft.



Vul het braadvocht in de kom aan tot 500 ml met bouillon, wijn of water. Klop het vocht langzaam door het bloemmengsel tot een glad geheel. Blijf roeren tot de jus kookt en dikker wordt. Voor 500 ml.

het vetgehalte Sommige magere stukken vlees leveren misschien niet genoeg vet voor de jus; gebruik 1 eetlepel boter om eventueel aan genoeg vet te komen. Andere soorten vlees, vooral sommige delen van het lam of het varken, leveren meer dan genoeg vet.

het klontjesdilemma Voeg het vocht langzaam aan het bloemmengsel toe om de kans op klontvorming te verkleinen. Als je toch klontjes krijgt, ga je stug door en giet je alles gewoon door een zeef en warm je de jus weer op voor het serveren.

braden + stoven



lamsschenkel met tomaat en rozemarijn



Italiaans kalfsvlees



rundergebraad

lamsschenkel met tomaat en rozemarijn

8 lamsschenkels ■
bloem
2 eetlepels olijfolie
4 tenen knoflook, in dunne plakjes
250 ml rode wijn
625 ml runderbouillon
1 blik (400 g) gepelde tomaten, licht geprakt
1 eetlepel rozemarijnblaadjes
2 eetlepels gehakte bladpeterselie
zeezout en versgemalen zwarte peper

Haal de schenkels door de bloem en klof overtollige bloem af. Doe de helft van de olie in een grote, diepe braadpan op hoog vuur. Voeg de schenkels toe en bruin ze flink. Haal ze uit de pan en hou ze apart. Doe de rest van de olie in de pan en fruit daarin ui en knoflook goudbruin. Doe de schenkels weer in de pan. Voeg wijn, bouillon, tomaten, en rozemarijn toe en breng aan de kook. Temper het vuur, doe een deksel op de pan en laat 1 uur sudderen.

Haal de schenkels eruit en laat de saus 10 minuten inkoken zonder deksel tot hij wat dikker is. Doe de schenkels weer in de pan, met de peterselie, zout en peper. Meng en serveer met aardappelpuree.

Voor 4 personen.

■ Vraag je slager om de uiteinden van de schenkels recht te maken. Het is niet essentieel maar het werkt makkelijker en ze passen beter in de pan.

Italiaans kalfsvlees

8 plakken prosciutto* of rauwe ham
4 kalfsoesters ■
1 hoeveelheid basistomatensaus (bladzijde 148)
8 heel dunne plakjes mozzarella

Verwarm de oven voor op 180 °C. Wikkel twee plakjes prosciutto om elke kalfsoester. Verhit een pan met anti-aanbaklaag op halfhoog vuur en bak het vlees 1 minuut aan elke kant. Zet apart.

Giet de tomatensaus in een grote, ingevette ovenschaal. Leg het vlees op de saus en bedek het met de kaas. Bak 15-20 minuten of totdat de kaas gesmolten en goudbruin is. Dien meteen op met gestoomde groene groente.
Voor 4 personen.

■ Je kunt voor dit recept ook kipfilets gebruiken (een beetje plat geslagen met een hakmes of een deegroller).

rundergebraad

2 kg runderfilet
zeezout en grofgemalen zwarte peper
olijfolie voor het insmeren
1 eetlepel olijfolie, extra

Snij vetrandjes en zenen van het vlees en bind het op met keukentouw om het in vorm te houden. Strooi wat zout en peper op een stuk bakpapier, smeer de filet in met olie, rol hem door het zout en de peper en druk stevig aan om alles op te laten nemen.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet een grote pan met anti-aanbaklaag op hoog vuur. Voeg de olie toe en schroei het vlees aan alle kanten dicht. Leg het dan in een met bakpapier beklede ovenschaal, zet die in de oven en braad 25-35 minuten tot de gewenste gaarheid.

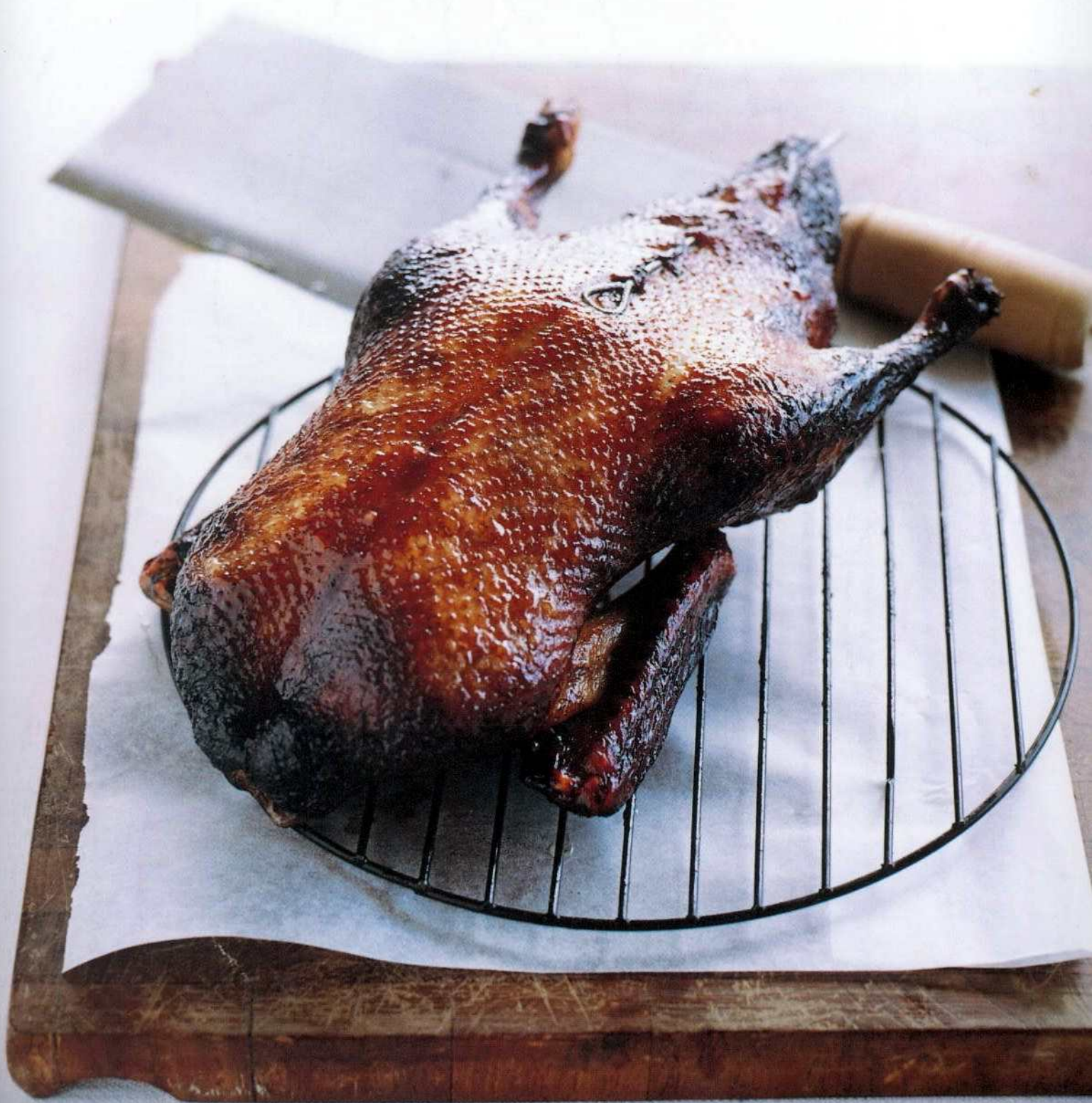
Snij in plakken en serveer warm of koud met brood, in combinatie met Yorkshire pudding (bladzijde 120) of met béarnaisesaus (bladzijde 120). Voor 4-6 personen.

Chinees geroosterde eend

1 eend (ruim 1,5 kg)
5 stukjes sinaasappelschil
3 stukjes steranijs*
1 pijpje kaneel
glazuur
2 eetlepels sojasaus
125 ml water
1 eetlepel honing
1 eetlepel Chinese kookwijn* of droge sherry
2 theelepels bruine suiker
1/4 theelepel Chinees vijfkruidenpoeder*

Spoel de eend af en verwijder overtollig vet uit de buikholte. Dep de eend droog met keukenpapier en prik gaatjes in het vel. Dompel hem 20 seconden in een ruime pan kokend water en leg hem dan op een rooster in een ovenschaal en zet hem 2 uur in de koelkast om te drogen. Laat voor het glazuur de sojasaus 1 minuut pruttelen in een steelpannetje op halfhoog vuur. Voeg water, honing, kookwijn, suiker en vijfkruidenpoeder toe en warm door tot de suiker is opgelost. Zet apart.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe sinaasappelschil, steranijs en kaneel in de eend en sluit de buikholte af met een metalen satépen. Smeer de eend in met het glazuur en leg hem met de borst naar beneden op een ingevet rooster in een met aluminiumfolie beklede ovenschaal. Bak 30 minuten en besmeer regelmatig met glazuur. Draai de eend om en smeer er glazuur op. Bak nog eens 30 minuten en blijf smeren met glazuur. Snij hem in plakken en serveer als deel van een salade of met gestoomde Aziatische groente en rijst. Voor 4 personen.



Chinees geroosterde eend



zo maak je varkensgebraad

1,5-2 kg varkensfilet (met vel, zie foto)
1 hoeveelheid gekarameliseerde uiovulling
(bladzijde 120)
olie om in te smeren
zeezout
10 kleine appeltjes



Verwarm de oven voor op 220 °C. Maak met een punt van een mes om de 1,5 cm inkepingen in het vel. Maak de vulling.



Leg het vlees met het vel naar beneden, leg de vulling in het midden en rol op. Bind op met keukentouw en wrijf het vel in met olie en zout. Leg het vlees op een rooster in een ovenschaal.



Bak 30 minuten. Temper de oven tot 200 °C en bak nog eens 30 minuten. Kerf de appels rondom in, leg ze bij het vlees op het rooster en bak nog 20 minuten of tot het vlees de gewenste gaarheid heeft. Snij in plakken en serveer met de appels. Voor 6-8 personen.

bak het vlees medium Het is niet nodig om varkensvlees te bakken tot het volkomen uitgedroogd is, zoals vroeger gebruikelijk was (toen dacht men dat dat beschermd tegen ziekten). Bak het varkensvlees eens medium in plaats van door en door gaar en proef het verschil.

complementaire smaken Varkensvlees gaat met veel smaken goed samen, waaronder appels (zowel traditionele appelcompote als de geroosterde appels hierboven) en kruiden als salie, peterselie, tijm en rozemarijn die je onder het vlees kunt leggen tijdens het braden of door de vulling kunt doen.

krokant vel Voor een echt krokant vel moet je het vlees eerst op hoge temperatuur bakken en dan het vuur temperen om het vlees te garen.

Indiase lamscurry

2 1/2 theelepel korianderzaad
2 1/2 theelepel komijnzaad
1/2 theelepel kardemomzaad
1 eetlepel olie
1 kg uitgebeende lamsbout of -schouder, in blokjes van 3 cm
1 ui, in parten
3 tenen knoflook, fijngehakt
1 theelepel chilipoeder
375 ml kippenbouillon
80 ml dikke yoghurt

Doe koriander, komijn en kardemom in een koekenpan op halfhoog vuur. Bak tot de specerijen gaan geuren en opspringen. Maal ze in een vijzel tot poeder. Doe de helft van de olie in een ruime braadpan op hoog vuur en bruin daarin de helft van het vlees. Haal het vlees eruit en herhaal met de rest van de olie en het vlees. Zet het vlees apart.

Doe ui en knoflook in de pan en bak 1 minuut. Voeg specerijen, chilipoeder, bouillon, lamsvlees en eventueel braadvocht toe. Zet het vuur lager, doe een deksel op de pan en laat 1 uur sudderen. Verwijder het deksel en kook nog 15 minuten om de saus in te dikken. Haal de pan van het vuur en roer er de yoghurt door. Serveer in diepe borden of kommen met gestoomde rijst. Voor 4 personen.

spareribs op z'n Amerikaans

2,5 kg varkensribben aan een zij
150 ml tomatenpuree
200 g bruine suiker
60 ml Worcestershiresaus
1 eetlepel wittewijnazijn
1 1/2 theelepel chilipoeder
1 1/2 theelepel paprikapoeder
2 tenen knoflook, fijngehakt

Verdeel de zijden in stukken van 6 ribben. Meng tomatenpuree, suiker, Worcestershiresaus, azijn, chili- en paprikapoeder en knoflook in een ruime niet-metalen schaal. Voeg de ribben toe en schep goed om in de marinade. Dek af en laat 2 uur of een hele nacht in de koelkast staan en schep ze af en toe om. Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de ribben op roosters in twee ovenschalen en hou de marinade achter. Bak de ribben 40 minuten of tot ze mooi bruin zijn en kwast er regelmatig marinade over. Serveer met knapperige gebakken aardappeltjes en een groene salade. Voor 4 personen.

kip in sojasaus

2 theelepels sesamolie
1 eetlepel geraspte gember
60 ml sojasaus
1 eetlepel bruine suiker
125 ml Chinese kookwijn* of droge sherry
2 stukjes steranijs*
1 pijpje kaneel
4 kipfilets

Doe sesamolie, gember, sojasaus, suiker, kookwijn, steranijs en kaneel in een koekenpan op halfhoog vuur en breng aan de kook. Voeg de kip toe en bak 6-7 minuten aan elke kant of tot hij gaar is. Serveer op borden met de saus uit de pan, gestoomde groente en rijst. Voor 4 personen.

stoofpot met kip, pancetta en champignons

1 kip (ongeveer 1,5 kg), in 8 stukken, zonder vel
bloem voor het paneren
1 eetlepel olijfolie
150 g pancetta*, in blokjes
2 preien, in ringen
2 tenen knoflook, fijngehakt
200 g champignons, gehalveerd
600 ml kippenbouillon
250 ml witte wijn
125 ml room
1 eetlepel gehakte bladpeterselie
1 eetlepel gehakte dragon
zeezout en versgemalen zwarte peper

Haal de kipdelen door de bloem en schud de overtollige bloem eraf. Doe de helft van de olie in een ruime braadpan op halfhoog vuur. Bak de kip tot hij bruin is. Haal hem eruit en zet apart.

Doe de rest van de olie in de pan en bak de pancetta, prei, knoflook en champignons goudbruin. Haal uit de pan en hou apart.

Doe bouillon en wijn in de pan, breng aan de kook en schraap eventuele aankoksels los van de bodem. Doe de kip weer in de pan en laat 25 minuten sudderen met een deksel erop. Voeg het pancettamengsel, de room, peterselie, dragon, zout en peper toe en laat nog 5 minuten sudderen zonder deksel tot alles wat ingekookt en dikker is. Serveer op borden of in kommen met aardappelen of gestoomde rijst. Voor 4 personen.



Indiase lamscurry



kip in sojasaus



spareribs op z'n Amerikaans



stoofpot met kip, pancetta en champignons



forel in wijnbladeren



krokan gebakken kip



Thaise biefcurry

forel in wijnbladeren

8 plakken prosciutto* of rauwe ham
melk voor het weken
10 g citroenrasp
12 takjes bladpeterselie
4 forellen, schoongemaakt en zonder ingewanden
4 grote wijnbladeren, afgespoeld en gedroogd
olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper

Doe de prosciutto in een ondiepe schaal en giet er zoveel melk bij dat hij onder staat. Laat 20 minuten weken om hem te ontzouten. Giet af en droog met keukenpapier. Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe citroenrasp en peterselie in de buikholte van de forellen. Wikkel om elke forel 2 plakken prosciutto en vervolgens een wijnblad. Borstel in met olie en bestrooi met zout en peper. Leg de forel op een rooster in een ovenschaal en bak 20-25 minuten of tot hij gaar is. Verdeel over borden met wat partjes citroen en serveer met patates frites en een groene salade. Voor 4 personen.

krokant gebakken kip

1 kip (ongeveer 1,5 kg), in 8 stukken
500 ml karnemelk
arachideolie om te frituren
paneerdeeg
150 g bloem
1 theelepel zeezout
1/2 theelepel chilipoeder
1/2 theelepel versgemalen zwarte peper
1 1/2 theelepel Chinees vijfkruidenpoeder*

Leg de kipedelen in een schaal en giet er de karnemelk over. Dek af en zet 4 uur of een hele nacht in de koelkast. Meng voor de paneerlaag bloem, zout, chilipoeder, peper en Chinees vijfkruidenpoeder in een schaal. Haal de kip uit de karnemelk en schud hem wat droog. Haal elk stuk kip door de paneer en zet weg. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verhit de olie in een hoge steelpan op halfhoog vuur. Doe, als de olie heet is, de stukken kip met een paar tegelijk in de pan en bak ze in 6-8 minuten diep goudbruin. Leg ze daarna op een rooster in een ovenschaal. Als alle kip gebakken is doe je de schaal in de oven en bak je nog eens 5-10 minuten tot de kip door en door gaar is. Warm of koud serveren met aardappelsalade (bladzijde 46). Voor 4 personen.

Thaise biefcurry

2 theelepels arachideolie
60 ml rode currypasta*
600 g sukade- of bieflapjes, in blokjes
250 ml kokosmelk*
175 ml runderbouillon
400 g flessenpompoen*, geschild en in blokjes
2 citroenblaadjes, in reepjes
2 eetlepels kleine basilicumblaadjes

Verwarm een ruime braadpan op halfhoog vuur. Doe er olie en currypasta in en bak 1 minuut tot de geuren loskomen. Voeg vlees toe en bak het bruin. Doe er kokosmelk en bouillon bij en laat 30 minuten sudderen. Voeg pompoen en citroenblad toe en laat nog eens 15-20 minuten trekken of tot het vlees en de pompoen zacht zijn. Roer er basilicum door en serveer in kommen met gestoomde rijst. Voor 4 personen.

gebakken kalfsschenkel

8 kalfsschenkels van 4 cm dik
bloem om te paneren
2 eetlepels olijfolie
2 preien, in grove stukken
4 tenen knoflook, in dunne plakjes
250 ml witte wijn
750 ml kippenbouillon
1 eetlepel citroenrasp
1 eetlepel tijm
zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180 °C. Haal de schenkels door de bloem en schud overtollig bloem eraf. Doe de helft van de olie in een ruime koekenpan op hoog vuur. Bak hierin het vlees mooi bruin. Leg de schenkels op de bodem van een ruime ovenschaal. Doe de rest van de olie in de pan en bak hierin prei en knoflook goudgeel. Doe samen met de wijn, bouillon, citroenrasp, tijm, zout en peper in de ovenschaal. Dek de schaal goed af en bak 1 3/4 uur. Verdeel de schenkels over borden met het braadvocht en serveer met couscous of aardappelpuree. Voor 4 personen.



gebakken kalfsschenkel

zo maak je gebraden kip

1 kip (ongeveer 1,5 kg)

1 hoeveelheid eenvoudige kruidenvulling (bladzijde 120)

olie om in te smeren

zeezout

500 ml kippenbouillon



Verwarm de oven voor op 190 °C. Spoel de kip af en verwijder overtollig vet uit de buikholte. Dep droog met keukenpapier. Maak de vulling.



Schep de vulling in de buikholte en duw hem goed aan. Bind de poten samen met keukentouw.



Leg de kip op een rooster in een ovenschaal. Smeer in met olie en bestrooi met zout. Giet de bouillon in de schaal. Bak in 55 min-1 uur door en door gaar (test met een satéprikker of breinaald). Gebruik het braadvocht om jus te maken (bladzijde 93). Voor 4 personen.

baktijden Hoe groter de kip, hoe langer het duurt. Een kip van 1,4 kg duurt 50-55 minuten, een kip van 1,6 kg een uur en een kip van 1,8 kg 65-70 minuten. **is hij gaar?** Test op gaarheid met een vleesthermometer of prik met een satéprikker in het dikste deel van de kip (tussen de poot en de dij). Het uitlopende vocht moet doorzichtig zijn. Als het nog wat roze is, doe de kip dan nog 10-15 minuten in de oven en test opnieuw.

voor een krokant vel Als je een krokant vel aan je kip wilt, moet je geen bouillon in de schaal doen. De bouillon zorgt voor stoom die de kip mooi vochtig houdt maar voorkomt ook het krokant worden van het vel.



gebraden kip

braden + stoven



Thaise kipcurry



lams carrés met muntgremolata



moussaka

Thaise kipcurry

2 theelepels arachideolie
2-3 eetlepels groene currypasta*
500 g kipkoteletten (zonder bot), in vieren
250 ml kokosmelk
175 ml kippenbouillon
5 dunne aubergines, in schijfjes van 2 cm dik
2 citroenblaadjes*, in reepjes
1 lange rode peper, zonder zaadjes en in dunne reepjes
250 g haricots verts of kousenband, in stukjes van 5 cm
40 g verse koriander

Verwarm een ruime braadpan op halfhoog vuur. Doe er olie en currypasta in en bak 1 minuut tot de geuren loskomen. Voeg de kip toe en bak hem bruin. Doe er kokosmelk en bouillon bij en laat 20 minuten sudderen met het deksel erop. Voeg aubergine, citroenblad, rode peper en haricots toe en laat nog 7-8 minuten koken tot de groente gaar is. Roer er de koriander door en serveer met gestoomde rijst. Voor 4 personen.

lams carrés met muntgremolata

25 g gehakte bladpeterselie
25 g gehakte munt
1 eetlepel fijne citroenrasp
2 eetlepels gezouten kappertjes*, afgespoeld en fijngehakt
zeezout en versgemalen zwarte peper
80 ml olijfolie
2 lams carrés van 375 g ■

Verwarm de oven voor op 180 °C. Meng peterselie, munt, citroenrasp, kappertjes, zout, peper en olie goed door elkaar. Smeer het mengsel aan beide kanten van het vlees en leg dit op een rooster in een ovenschaal bekleed met aluminiumfolie. Bak 25-30 minuten of tot het vlees de gewenste gaarheid heeft. Serveer met knapperige geroosterde groente of een eenvoudige salade. Voor 4 personen.

■ Vraag je slager om al het vet van de botten te halen. Dit is niet essentieel maar het staat wel fraaier en bovendien krijg je niet zulke vette vingers als je de botten vastpakt.

moussaka

1 eetlepel olijfolie
2 tenen knoflook, fijngehakt
2 uien, gesnipperd
1 kg lamsgehakt
700 ml tomatenpuree
250 ml runderbouillon
1/2 theelepel kaneel
10 g gehakte munt
2 eetlepels gehakte bladpeterselie
zeezout en versgemalen zwarte peper
3 aubergines, in dunne plakjes
olijfolie, extra
150 g geraspte mozzarella
100 g geraspte parmezaan

Verwarm een ruime hapjespan op halfhoog vuur. Doe er olie, knoflook en ui in en laat 4 minuten zweten. Doe het vlees erbij en bak het in 5 minuten bruin. Voeg tomaten, bouillon, kaneel, munt, peterselie, zout en peper toe en laat 15-20 minuten sudderen tot alles ingekookt en dikker is. Laat afkoelen.

Bestrooi ondertussen de aubergine met zout en zet 15 minuten weg. Spoel af en dep droog met keukenpapier. Borstel de aubergine lichtjes in met olie en bak in porties goudbruin in een ruime pan met anti-aanbaklaag op halfhoog vuur. Leg vervolgens eenderde van de plakjes aubergine op de bodem van een vierkante ovenschaal van 22 cm. Doe hier een derde van de kazen over en de helft van de vleessaus. Ga door met laagjes leggen en eindig met een laag kaas. Zet in de oven en bak 35 minuten of tot de kaas goudbruin is. Serveer met boerenbrood. Voor 4-6 personen.

gebakken visfilets met tomaten

350 g kerstomaatjes
1 eetlepel citroenrasp
8 tenen knoflook, gekneusd
1 1/2 eetlepel gezouten kappertjes*, afgespoeld
80 ml olijfolie
4 visfilets van 120 g van een stevige vis, zoals red snapper of mul
citroensap
zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe tomaten, citroenrasp, knoflook en kappertjes in een ovenschaal. Giet er de helft van de olie bij en bak 20 minuten. Voeg de visfilets toe, giet de rest van de olie erbij en kook nog eens 15-20 minuten of tot alles goudbruin en gaar is. Besprenkel met citroensap en strooi er zout en peper over. Serveer met de tomaten en een groene salade. Voor 4 personen.



gebakken visfilets met tomaten



gebraden lamsbout

zo maak je gebraden lamsbout

12 vastkokende aardappelen
olijfolie
zeezout
paar takjes rozemarijn
lamsbout, ongeveer 2,5 kg
glazuur
60 ml grove mosterd
60 ml honing



Verwarm de oven voor op 200 °C. Schep de aardappelen om in een kom met olie en zout en doe ze dan in een ovenschaal.



Plaats een rooster op de schaal en leg daar de rozemarijn op. Leg de bout op de rozemarijn en bak 1 uur. Meng ondertussen mosterd en honing voor het glazuur.



Borstel na 1 uur het vlees in met het glazuur. Doe het terug in de oven voor 30 minuten en borstel nog een keer in met het glazuur. Serveren met de gebakken aardappelen. Voor 4-6 personen.

andere glazuursmaken Voeg wat geperste knoflook, gehakte citroenschil of munt toe voor een smaakvariant.

ontbeende lamsbout Als je slager de bout ontbeent, kun je een van de vullingen van bladzijde 120 gebruiken om de holte te vullen. Bind af met keukentouw. Ontbeend en gevuld is de bout minder snel gaar, dus verleng de baktijd met 15 minuten en controleer met een prikker op gaarheid.

openklappen en marineren Je kunt je slager ook vragen de bout te ontbenen en daarna open te vouwen om hem platter te maken. Marineer met gehakte kruiden, mosterd en olijfolie of een marinade naar smaak. Bak dan op een barbeque, in de grill of in de oven.

braden + stoven



kerstkalkoen



Chinees geroosterd varkensvlees



knoflookgarnalen

kerstkalkoen

- 1 kalkoen (van ongeveer 4,5-5 kg)
- 2 hoeveelheden van de eenvoudige kruiden- of citroen- en kruidenvulling (bladzijde 120)
- 100 g boter, op kamertemperatuur
- 1 l kippenbouillon
- zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 190 °C. Spoel de kalkoen af en dep droog met keukenpapier. Maak de vulling en schep hem losjes in de buikholte. Bind de poten af met keukentouw. Stop boter tussen het vel en het borstvlies om het zacht en sappig te houden. Bestrooi met zout en peper en leg de kalkoen met de borst naar boven op een ingevet rooster in een ovenschaal. Giet de bouillon in de schaal, bedek de kalkoen met ingevet aluminiumfolie en bak 1 uur.

Verwijder folie en bak nog 1 uur of tot hij gaar is (testen met een satéprikker). Snij in plakken en serveer met de jus (bladzijde 93) en gebakken groente. Voor 8-10 personen.

Chinees geroosterd varkensvlees

- 60 ml hoisinsaus*
- 2 eetlepels sojasaus
- 60 ml honing
- 1½ eetlepel Chinese kookwijn* of droge sherry
- 1 theelepel Chinees vijfkruidenpoeder*
- 1 kg varkensnek, in reepjes van 5 cm breed

Meng hoisinsaus, sojasaus, honing, kookwijn en vijfkruidenpoeder in een ruime, niet metalen kom. Schep hier grondig de stukken vlees in om. Dek af en zet minstens 3 uur of een nacht in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 °C. Giet het vlees af, maar hou de marinade. Leg het op een rooster in een ovenschaal en bak 40 minuten of tot het gaar is en smeer regelmatig in met de marinade. Snij in plakken en serveer met gestoomde groente en rijst of als onderdeel van een soep of roerbakgerecht. Voor 4 personen.

knoflookgarnalen

- 4 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels boter
- 8 tenen knoflook, fijngenhakt
- ½ theelepel rode-pepervlokken
- 24 middelgrote gamba's, gepeld maar met staart
- 2 theelepels gehakte bladpeterselie
- zeezout

Verwarm vier kleine pannetjes op halfhoog vuur. Verdeel olie, boter, knoflook en rode peper over de pannetjes en bak 1 minuut of tot de boter smelt. Zet het vuur laag. Verdeel gamba's, peterselie en wat zout over de pannetjes en bak 1-2 minuten aan elke kant of tot de garnalen gaar zijn. Serveer in de pannetjes met wat grof boerenbrood of stokbrood. Voor 4 personen.

geglazuurde ham

- 1 ham (ongeveer 8 kg)
- kruidnagels om in te steken
- glazuur
- 125 ml vers sinaasappelsap
- 75 g bruine suiker
- 60 ml dijonmosterd
- 80 ml honing

Verwarm de oven voor op 190 °C. Haal het vel van de ham en kruis het vet in ruitvorm in. Steek een kruidnagel in het midden van elke ruit en leg de ham in een ovenschaal met enkele lagen bakpapier. Doe voor het glazuur sinaasappelsap, suiker, mosterd en honing in een steelpannetje op halfhoog vuur. Laat onder af en toe roeren 15 minuten sudderen of tot het dikker wordt. Smeer de ham in met het glazuur en bak 10 minuten. Smeer weer in en bak nog 10 minuten. Herhaal en bak nog een keer 10 minuten. Laat de ham 5 minuten rusten voor het aansnijden. Serveer met geroosterde groente of koude salades. Voor 8-10 personen.



geglazuurde ham

braden + stoven

simpel en snel



Yorkshire pudding



béarnaisesaus



salsa verde

Simpel en snel

Yorkshire pudding

Verwarm de oven voor op 220 °C. Klop 1 ei en 150 ml melk door 60 g gezeefde bloem met een snufje zout tot een glad beslag. Laat 30 minuten rusten. Smelt 60 g reuzel en verdeel dit over 12 soufflévormpjes (1 theelepel per vormpje). Verhit in oven tot de reuzel bijna gaat roken. Schep in elk vormpje 1 eetlepel beslag. Bak 25-30 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn. Serveren met rundergebraad. Voor 12 stuks.

béarnaisesaus

Doe 100 ml witte wijn in een steelpan met 2 eetlepels wittewijnazijn en 1½ theelepel gehakte dragon. Kook in 5 minuten op hoog vuur in tot 2 eetlepels. Giet door een zeef en doe in een schoon steelpannetje. Voeg 3 eierdooiers toe en klop 40-50 seconden op laag vuur tot alles dik en schuimig is; kook niet te lang want dan krijg je roerei. Haal van het vuur en klop er dan geleidelijk aan 125 g gesmolten boter door tot de saus dik en romig is. Voor 175 ml.

salsa verde

Meng 15 g gehakte bladpeterselie, 10 g dille, 10 g munt, 1½ eetlepel afgespoelde en gehakte zoute kappertjes*, 1 theelepel dijonmosterd, 1 geperste teen knoflook, 3-4 eetlepels extravergine olijfolie, 1 eetlepel citroensap, zeezout en versgemalen zwarte peper door elkaar. Geef bij vlees of vis. Voor 125 ml.

gekarameliseerde uienvulling

Bak 4 in plakken gesneden uien in 1 eetlepel olie en 1 eetlepel boter 10 minuten op laag vuur of tot alles zacht en goudbruin is. Meng er 150-200 g vers broodkruim door en 1 eetlepel gehakte salie, tijm, oregano of rozemarijn. Gebruik als vulling voor rund-, kalfs- of lamsvlees of kip.

pepersaus

Kook 500 ml runderbouillon 10 minuten op hoog vuur in een ruime koekenpan in tot 175 ml. Zet het vuur op halfhoog. Voeg 250 ml room en 3 theelepels grof gemalen zwarte peper toe. Laat 5 minuten sudderen of tot het dik en romig is. Voor 250 ml.

eenvoudige kruidenvulling

Bak 1 fijngesnipperde ui 5 minuten in 2 theelepels olie. Meng met 150 g vers broodkruim, 1½ theelepel gemengde, droge kruiden, 30 g zachte boter, zeezout en versgemalen zwarte peper. Gebruik als vulling voor kip of lamsvlees; verdubbel het recept voor kalkoen.

citroen- en kruidenvulling

Meng 150 g vers broodkruim met 2 theelepels citroenrasp, 10 g verse kruiden (peterselie, basilicum, tijm, rozemarijn en bieslook), 60 g zachte boter, zeezout en versgemalen zwarte peper. Gebruik als vulling voor kip, kalfs- of lamsvlees; verdubbel het recept voor kalkoen.

champignon-rodewijnsaus

Kook 250 ml rode wijn en 250 ml runderbouillon 8-10 minuten in een steelpan in tot de helft. Smelt 20 g boter in een koekenpan op halfhoog vuur en bak daarin 4 gesneden lenteuitjes, 1 eetlepel tijm en 2 in plakjes gesneden grote champignons in 4-5 minuten goudbruin. Haal het wijnmengsel van het vuur en klop er geleidelijk aan 100 g koude boter (in blokjes) door tot alles dik en glanzend is. Roer het champignonmengsel erdoor. Geef bij rundergebraad of biefstuk. Voor 250 ml.



gekarameliseerde uiovulling



pepersaus

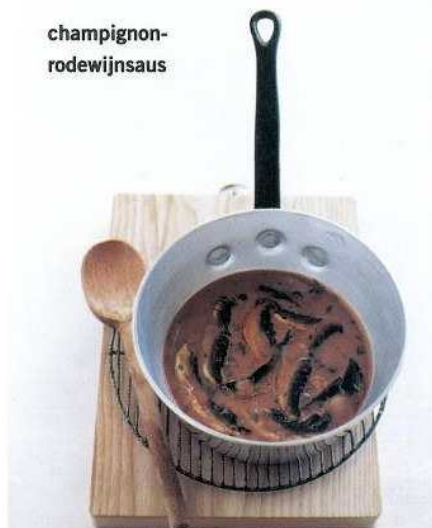


eenvoudige kruidenvulling



citroen- en kruidenvulling

champignon-
rode wijnsaus





onmisbaar
makkelijk
pasta,
noedels
+ rijst
gezellig.

Het is een *onoverwinnelijk trio*: pasta, noedels en rijst. Onverslaanbaar in veelzijdigheid, populariteit en gebruiksgemak. Ze horen echt tot de onmisbare keukenvoorraad en je kunt altijd op ze terugvallen.

Combineer ze met vlees, kip, groente, kaas, schelpdieren of vis.

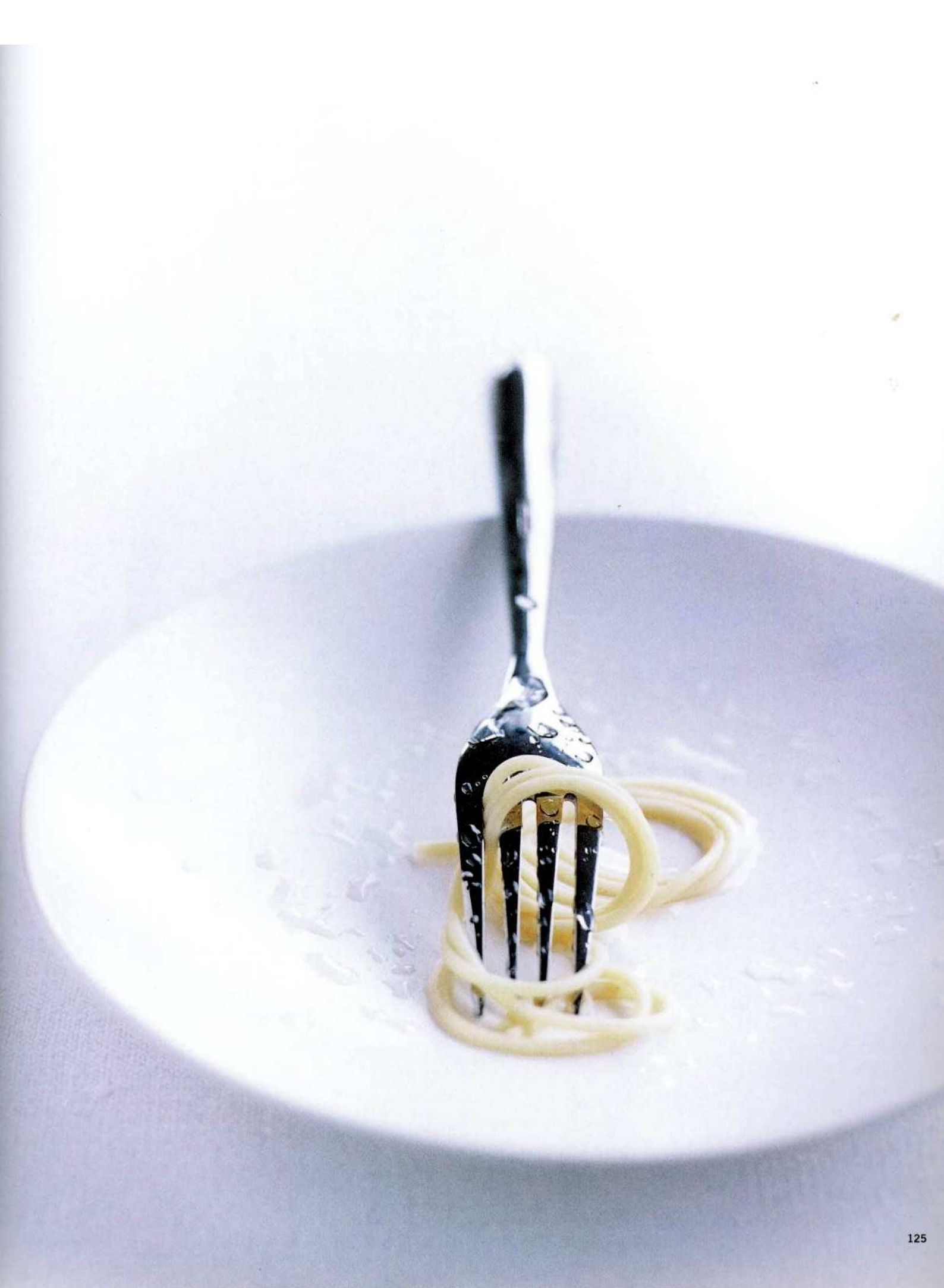
Kook of bak ze of doe ze in de oven, eet ze warm of koud. Ze zijn er in

allerlei vormen, soorten en maten. Ze komen voor in allerlei keukens over de hele wereld en voldoen in elke omstandigheid.

Wat ik echt heel erg leuk vind, is om mijn favoriete, oude pasta-, noedel- en rijstrecepten te updaten, de smaken bij te stellen en nieuwe ingrediënten toe te voegen die ze een hedendaagse toets geven. Dat is

een van de *plezierigste dingen van koken.* Alsof

je een nieuwe outfit maakt voor een oude vriend. Ook al ziet die er in zijn oorspronkelijke kloffie nog geweldig uit, je bent toch eerder geneigd hem over de vloer te halen als hij met zijn tijd meegaat.





de basis rijst koken

300 g rijst (langkorrel of zilvervlies)
600 ml water
of
300 g rondkorrelrijst
500 ml water



Doe rijst en water in een ruime pan met een goed sluitend deksel op halfhoog vuur.



Kook 10-12 minuten, totdat er zich 'tunneltjes' vormen in de rijst en het water bijna geheel geabsorbeerd is.



Haal de pan van het vuur en zet hem 5-10 minuten weg met het deksel erop. Maak los met een vork om de korrels te scheiden en serveer. Voor 4 personen.

citroen- en kruidenrijst Voeg 3 theelepels citroenrasp toe aan de rijst in stap 1. Roer er, na de 10 minuten rust in stap 3, 1 eetlepel fijngehakte bladpeterselie, 1 eetlepel fijngehakte basilicum en een snufje zout door. Serveer bij kip, vis of groente.

kokosrijst Kook de rijst zoals boven. Roer er, na de 10 minuten rust, 125 ml kokosmelk en een snufje zout door, maak los met een vork en serveer bijvoorbeeld bij curry's.

gekruide rijst Voeg 1 pijpje kaneel en 2 gekneusde kardemompeulen toe aan de rijst in stap 1. Vervang 250 ml water door 250 ml kippen- of groentebouillon. Roer er voor het serveren 40 g geroosterd amandelschaafsel door. Serveer bij vlees, vis of een curry.

pasta, noedels + rijst



rigatoni met doperwten, groene asperge en ricotta



risotto met kip en pompoen



pasta met vongole

rigatoni met doperwten, groene asperge en ricotta

400 g rigatoni
175 g groene asperges
80 ml kippenbouillon
400 g doperwten (1 kg ongedopt)
200 g verse ricotta
2 eetlepels munt, in reepjes
25 g geraspte parmezaan
1 eetlepel olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper

Kook de pasta in ruim en gezouten water beetgaar. Giet af. Doe de asperges in een pan zachtjes kokend water en sudder ze in 2-3 minuten op laag vuur of tot ze zacht zijn. Giet af.

Breng de bouillon aan de kook in een steelpan op halfhoog tot hoog vuur. Voeg doperwten toe en kook 5 minuten, met deksel, of tot ze gaar zijn. Haal de helft van de erwten eruit met een schuimspaan en zet apart. Pureer de overige erwten samen met de bouillon.

Schep de gepureerde en hele erwten, asperges, ricotta, munt en parmezaan door de warme pasta. Sprenkel er voor het serveren wat olijfolie over en breng op smaak met zout en peper. Voor 4 personen.

risotto met kip en pompoen

450 g arborio- of andere risottorijst
1,25 ml kippenbouillon
60 g boter
700 g pompoen, geschild en in blokjes
olijfolie
3 kipfilets
50 g fijngeraspte parmezaan
zeezout en versgemalen zwarte peper
2 eetlepels gehakte bladpeterselie

Verwarm de oven voor op 190 °C. Doe rijst, bouillon, boter en pompoen in een ovenschaal en sluit goed af met een deksel of aluminiumfolie. Bak 30 minuten of tot de rijst zacht is.

Doe, terwijl de risotto kookt, een beetje olie in een koekenpan op halfhoog vuur en bak de kip 4 minuten aan elke kant gaar. Laat wat afkoelen en snij dan in blokjes. Haal de risotto uit de oven, roer er gedurende 5 minuten kip, parmezaan, zout, peper en peterselie door of tot de risotto romig is. Serveer meteen. Voor 4 personen.

pasta met vongole

400 g linguine
2 eetlepels olijfolie
1 prei, in ringetjes
2 kleine rode pepers, zonder zaadjes en fijngehakt
2 tenen knoflook, fijngehakt
60 ml witte wijn
650 ml gezeefde tomaten (pak of fles)
2 eetlepels gehakte bladpeterselie
1 kg vongole (venusschelpen), schoongemaakt

Kook de pasta in ruim en gezouten water beetgaar. Giet af en hou warm.

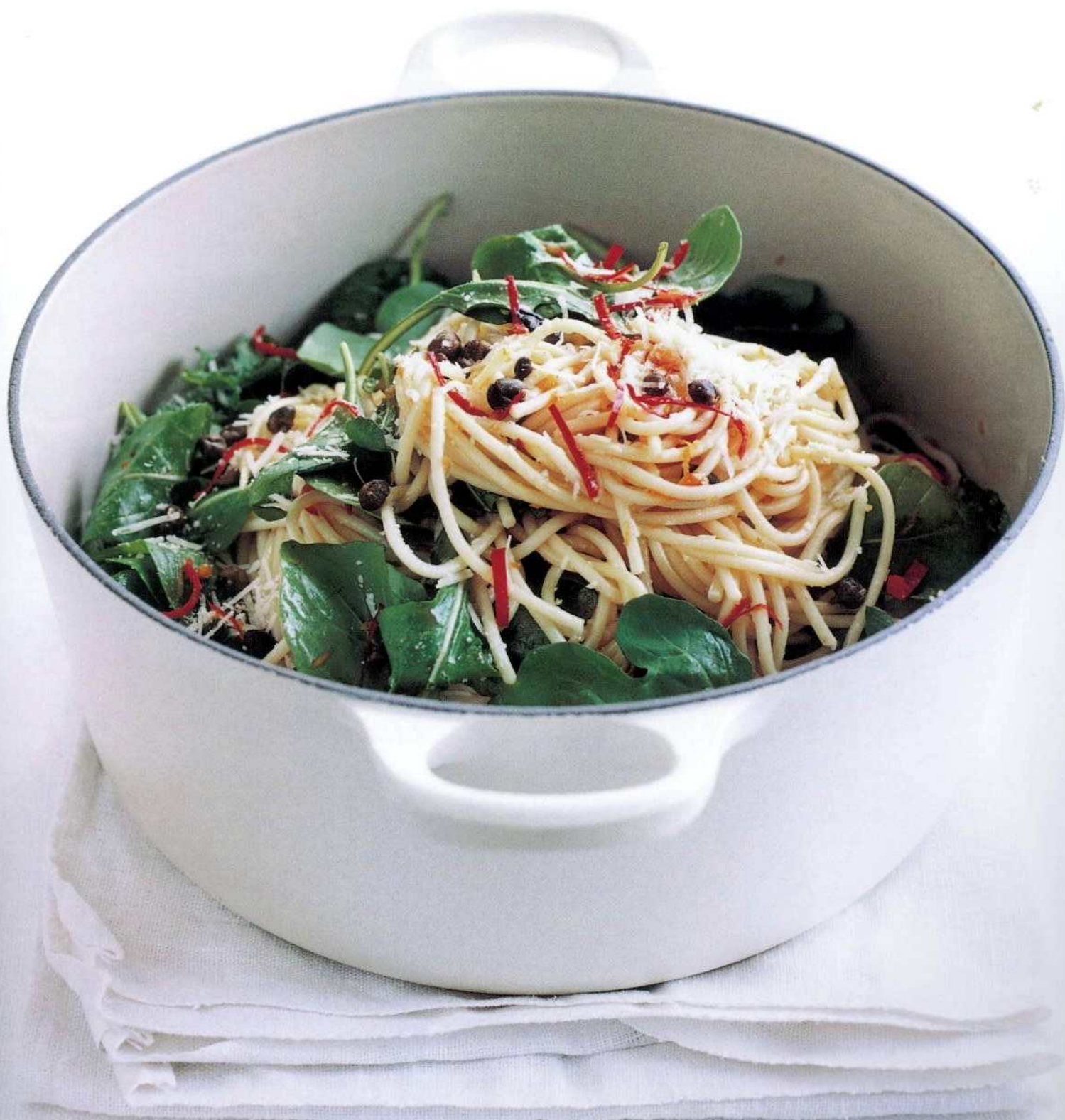
Verhit de olie in een pan op halfhoog vuur. Bak hierin de prei 5 minuten of totdat hij zacht en goudgeel is. Voeg rode peper en knoflook toe en bak nog 1 minuut. Doe er wijn, gezeefde tomaten en peterselie bij en sudder 5-6 minuten tot alles ingekookt en wat dikker is. Bereid, terwijl de saus kookt, de vongole. Breng in een ruime pan 1 cm water tegen de kook aan en doe er de vongole bij. Doe er een deksel op en kook 3 minuten of totdat alle schelpen open zijn. Giet af, bewaar het kookvocht en gooi ongeopende schelpen weg. Voeg het kookvocht bij de tomatensaus en laat 3 minuten sudderen. Schep de vongole om met de saus en doe de saus over de pasta met eventueel wat geraspte parmezaan. Voor 4 personen.

spaghetti met citroen, kappertjes en rucola

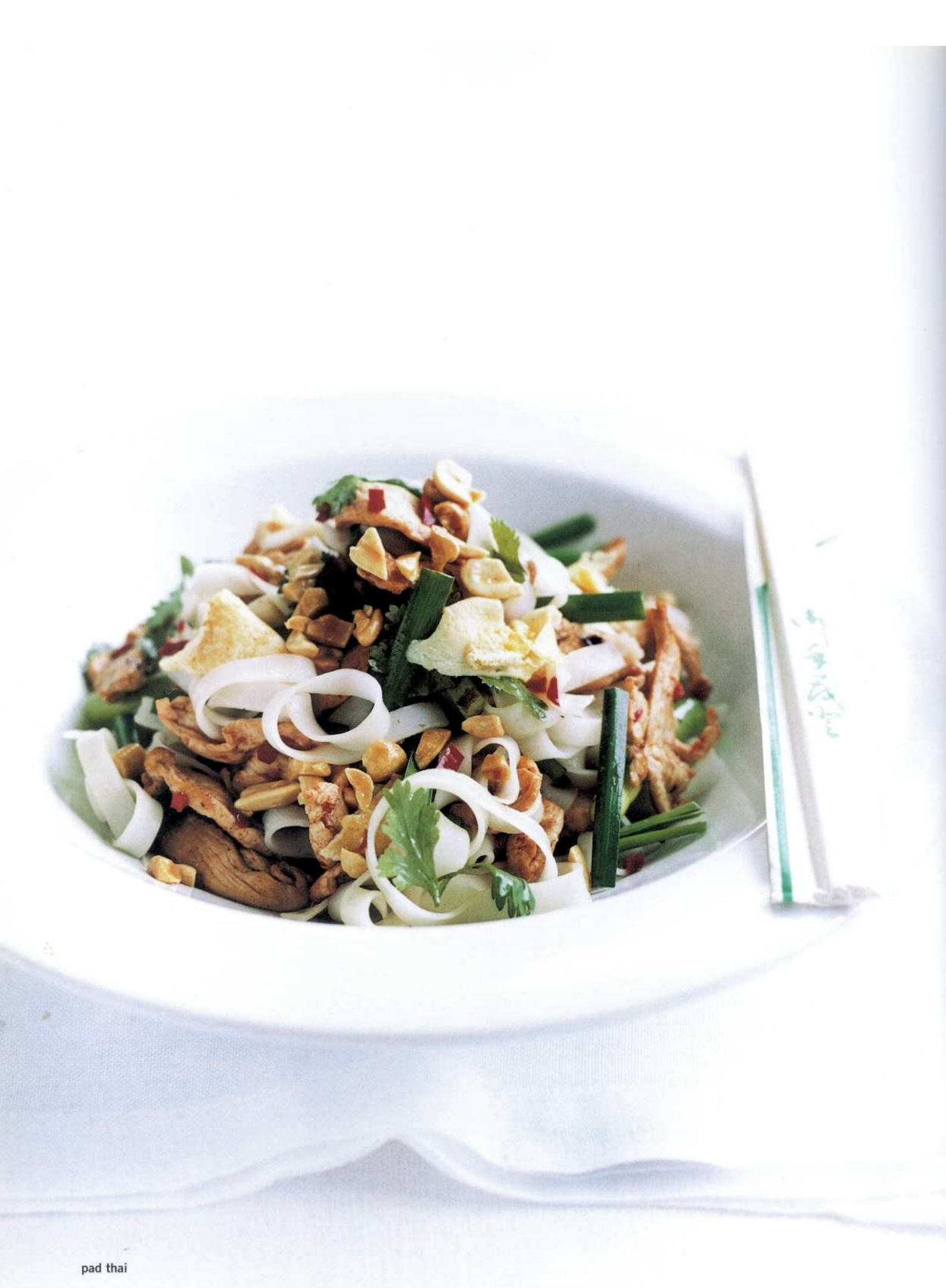
400 g spaghetti
2 eetlepels olijfolie
3 eetlepels gezouten kappertjes*, afgespoeld en uitgelekt
2 tenen knoflook, fijngehakt
2 grote rode pepers, zonder zaadjes en in reepjes
2 theelepels citroenrasp
60 ml citroensap
100 g grof gehakte rucola
50 g geraspte parmezaan
zeezout en versgemalen zwarte peper

Kook de pasta in ruim, gezouten water beetgaar. Giet af en hou warm.

Verhit de olie in een koekenpan op halfhoog vuur. Bak hierin 1 minuut knoflook en kappertjes. Voeg pepers, citroenrasp en -sap toe en kook nog 1 minuut. Schep het knoflookmengsel om met de rucola, parmezaan, zout, peper en pasta en serveer meteen. Voor 4 personen.



spaghetti met citroen, kappertjes en rucola



pad thai

zo maak je pad thai

300 g rijstnoedels*
2 1/2 eetlepels arachideolie
2 eieren, licht geklopt
1/2 theelepel garnalenpasta (trassi)*
3 rode pepers, gehakt
3 kipfilets, in repen
3 lenteuitjes, in ringetjes
80 ml vissaus*
80 ml limoensap
1 eetlepel bruine suiker
150 g taugé
10 g verse koriander
10 g Chinese bieslook*
40 g geroosterde, ongezouten pinda's



Doe de rijstnoedels in een vuurvaste schaal en giet er kokend water over. Laat staan tot ze zacht zijn. Giet af en spoel na met koud water. Schep om met 2 theelepels van de olie.

Verwarm 1 eetlepel olie in een wok of diepe koekenpan op hoog vuur. Doe de eieren erin en bak al roerend tot ze net stollen. Verwijder en zet apart.



Doe de rest van de olie in de pan, samen met de garnalenpasta en bak 1 minuut tot de geur loskomt. Voeg pepers en kip toe en bak 3 minuten.



Doe er noedels, lenteui, vissaus, limoensap en suiker bij en bak 3 minuten. Schep om met taugé, koriander en Chinese bieslook en serveer meteen, bestrooid met pinda's. Voor 4 personen.

Thais varkensvlees met noedels

750 g varkensgehakt
1 stengel citroengras, in ringetjes
2 rode pepers, zonder zaadjes en gehakt
1 rode ui, in dunne plakjes
150 g glasnoedels*
3 eetlepels vissaus*
60 ml limoensap
1½ eetlepel bruine suiker
10 g munt
kleine bindsla ('little gem') voor het serveren

Verhit een wok of koekenpan op hoog vuur. Bak het gehakt er 5 minuten in of tot het goudbruin en gaar is. Doe het in een kom en meng er citroengras, pepers en ui door. Breek de noedels in stukjes en doe ze in een vuurvaste schaal. Giet er kokend water over en zet 5 minuten weg. Giet af.

Meng vissaus, limoensap en suiker. Giet over het vlees. Schep het vleesmengsel om met de noedels en de munt. Serveer met de blaadjes sla. Voor 4 personen.

spaghetti met gehaktballetjes

250 g rundergehakt
250 g varkensgehakt
2 tenen knoflook, gehakt
1 ei
2 eetlepels fijngeraspte parmezaan
25 g vers broodkruim
10 g gehakte bladpeterselie
zeezout en versgemalen zwarte peper
400 g spaghetti
2 theelepels olijfolie
1 hoeveelheid basistomatensaus (bladzijde 148)
80 ml runderbouillon
60 ml rode wijn

Meng vlees, knoflook, ei, parmezaan, broodkruim, peterselie, zout en peper in een ruime kom. Vorm met behulp van een lepel van het mengsel balletjes ter grootte van een walnoot. Leg ze op een schaal met bakpapier en zet ze 15 minuten in de koelkast.

Kook de pasta in ruim, gezouten water beetgaar.

Giet af en hou warm.

Verhit de olie in een pan met anti-aanbaklaag op halfhoog vuur. Bak de gehaktballetjes in 4-5 minuten bruin en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier.

Verwarm de tomatensaus, bouillon en wijn in een ruime steelpan op halfhoog vuur en laat 4 minuten sudderen. Schep de balletjes door de saus en alles over de pasta in diepe borden. Serveer eventueel met extra parmezaan. Voor 4 personen.

basis bolognesesaus

2 eetlepels olijfolie
2 tenen knoflook, gehakt
2 uien, gesnipperd
1 kg rundergehakt
800 g gezeefde tomaten
250 ml runderbouillon
10 g gehakte bladpeterselie
zeezout en versgemalen zwarte peper

Verhit een diepe koekenpan op hoog vuur. Doe er olie, knoflook en ui in en laat 3 minuten zweten. Voeg gehakt toe en laat het, al roerend, bruinen. Voeg tomaten en bouillon toe en laat 10-15 minuten inkoken tot de gewenste dikte. Roer er peterselie, zout en peper door en serveer over spaghetti of als saus in lasagne (bladzijde 138). Voor 4 personen.

fettuccine carbonara

400 g fettuccine of pappardelle
6 dikke plakken bacon of 300 g rauwe ham, in reepjes
3 lenteuitjes, in ringen
4 eierdooiers
125 ml room
50 g fijngeraspte parmezaan
zeezout en versgemalen zwarte peper
2 eetlepels gehakte bladpeterselie

Kook de pasta in ruim, gezouten water beetgaar.

Giet af en hou warm. ■

Verhit, terwijl de pasta kookt, een koekenpan op halfhoog vuur. Bak hierin de bacon en de ui 3-4 minuten of tot de bacon krokant en goudbruin is.

Klop eierdooiers, room, parmezaan, zout en peper in een kom door elkaar.

Schep het eimengsel door de warme pasta en meng er vervolgens de bacon, ui en peterselie door en dien meteen op. Voor 4 personen.

■ Het is belangrijk om de pasta goed warm te houden na het afgieten want de hitte van de pasta 'gaart' in feite het eimengsel, dat dan een mooie dikke saus wordt.



Thais varkensvlees met noedels



basis bolognesesaus



spaghetti met gehaktballetjes



fettuccine carbonara



mixed mushroom risotto



pasta met basilicum en citroen



lasagne

risotto met gemengde paddestoelen

10 g gedroogde funghi porcini (eekhoorntjesbrood)*
375 ml kokend water
1 eetlepel olijfolie
20 g boter
1 prei, in ringen
2 tenen knoflook, fijnggehakt
450 g arborio- of een andere risottorijst
1 l runderbouillon
125 ml rode wijn
500 g gemengde verse paddestoelen (portobello, shiitake, oesterzwammen)
2 theelepels olijfolie, extra
1 funghi porcini-bouillonblokje (verkrijgbaar bij Italiaanse winkels)
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 eetlepel gehakte bladpeterselie

Wel de gedroogde paddestoelen 15 minuten in kokend water. Giet af, bewaar het vocht en zet apart. Verwarm olie en boter in een ruime pan op halfhoog vuur. Bak prei en knoflook in 6 minuten zacht en goudgeel. Voeg de rijst toe en bak al roerend 2-3 minuten tot de rijst glanzend en doorzichtig wordt. Zet, terwijl de rijst bakt, bouillon, wijn en het vocht van de paddestoelen in een steelpan op halfhoog vuur. Doe er een deksel op en breng tegen de kook aan. Voeg, als de rijst doorzichtig wordt, het vocht met 250 ml tegelijk toe en blijf roeren tot alle vocht geabsorbeerd en de rijst beetgaar is (ongeveer 25-30 minuten). Snij, terwijl de rijst kookt, de paddestoelen op gelijke grootte. Verhit de extra olie in een koekenpan op halfhoog vuur en bak de paddestoelen in 4-5 minuten gaar en goudbruin. Roer paddestoelen, zout, peper en peterselie door de risotto, bestrooi desgewenst met parmezaan en serveer meteen. Voor 4 personen.

pasta met basilicum en citroen

400 g linguine
80 ml citroensap
2 eetlepels fruitige olijfolie
75 g fijngeraspte parmezaan
60 ml room*
1 eierdooier
30 g basilicumblaadjes, in de lengte gehalveerd
zeezout en versgemalen zwarte peper

Kook de pasta in ruim, gezouten water beetgaar. Giet af en hou warm. Meng citroensap, olie, parmezaan, room en ei goed door elkaar. Giet over de pasta en schep om met basilicum, zout en peper. Serveer meteen met eventueel extra parmezaan. Voor 4 personen.

lasagne

1 hoeveelheid basis bolognesesaus (bladzijde 134)
500 g verse lasagnevellen
75 g geraspte mozzarella
witte saus
80 g boter
4 eetlepels bloem
1 l melk
75 g geraspte parmezaan
zeezout en versgemalen zwarte peper

Maak de bolognesesaus en zet weg. Smelt voor de witte saus de boter in een steelpan op halfhoog vuur. Voeg de bloem toe en roer tot een gladde massa. Klop er de melk door en blijf roeren tot de saus kookt en indikt. Roer er de parmezaan door en maak af met zout en peper. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet een vierkante ovenschaal van 20 x 20 cm in en bedek met lasagnevellen. Verdeel er een vierde van de bolognesesaus over, bedek weer met lasagnevellen en lepel er dan een vierde van de witte saus over. Ga zo door en eindig met de witte saus. Bestrooi met mozzarella en bak 25-30 minuten of tot alles goudbruin en gaar is. Geef er een eenvoudige salade bij. Voor 4 personen.

risotto met basilicum en geroosterde tomaat

4 trostomaten of 24 kerstomaatjes
olijfolie om te besprenkelen
versgemalen zwarte peper
risotto
20 g boter
1 eetlepel olijfolie, extra
1 ui, fijnggehakt
2 tenen knoflook, in dunne plakjes
1,25 l kippen- of groentebouillon
450 g arborio- of andere risottorijst
35 g fijngeraspte parmezaan

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de tomaten in een bakblik, besprenkel met olijfolie en strooi er zout en peper over. Bak 1 uur of tot ze zacht zijn. Verhit voor de risotto olie en boter in een ruime pan op halfhoog vuur. Laat ui en knoflook er 6-8 minuten in zweten. Doe de bouillon in een steelpan. Leg er een deksel op en breng tegen de kook aan. Doe de rijst bij de ui en knoflook en roer 2 minuten tot de rijst doorzichtig wordt. Voeg, met 250 ml tegelijk, de bouillon toe en blijf roeren tot alle vocht is geabsorbeerd en de rijst beetgaar is (ongeveer 25-30 minuten). Roer er de parmezaan door en serveer in diepe borden met wat grove pesto (bladzijde 36) en de tomaten en besprenkel met wat olie. Voor 4 personen.



risotto met basilicum en geroosterde tomaat

zo maak je citroenrisotto met parmezaan

20 g boter
1 el olijfolie
1 ui, gesnipperd
1,25 l kippen- of groente bouillon
450 g arborio- of andere risottorijst
3 theelepels citroenrasp
50 g fijngeraspte parmezaan
20 g extra boter
zeezout en versgemalen zwarte peper



Verhit de boter en olie in een ruime pan op halfhoog vuur. Laat de ui 6-8 minuten zweten of tot hij zacht en goudgeel is. Doe de bouillon in een aparte steelpan. Breng deze tegen de kook aan met het deksel erop.



Voeg rijst en citroenrasp bij de ui en roer 2 minuten op halfhoog vuur of tot de rijst doorzichtig wordt.



Voeg met 250 ml tegelijk de bouillon bij de rijst en blijf roeren tot steeds alle vocht is geabsorbeerd en de rijst beetgaar is (25-30 minuten). Roer er dan parmezaan, extra boter, zout en peper door. Meteen serveren. Voor 4 personen.

carnarolirijst kan ook worden gebruikt in plaats van arborio. Ze hebben beide een korte, dikke korrel en bevatten oppervlaktezetmeel dat, als de rijst beetgaar wordt gekookt, samen met de bouillon voor een romige structuur zorgt, het kenmerk van een goede risotto. Met carnaroli van goede kwaliteit krijg je een nog romiger effect dan met arborio, maar dat is een kwestie van smaak. Er zijn nog meer rijstsoorten geschikt voor risotto.



citroenrisotto met parmezaan

pasta, noedels + rijst



cannelloni met spinazie en ricotta



geroosterde eend met eiernoedels



aranciniballetjes

cannelloni met spinazie en ricotta

1 hoeveelheid basistomatensaus (bladzijde 148)
of 500 ml kant-en-klare tomatensaus voor pasta
2 verse lasagnevellen, in de lengte gehalveerd
50 g fijngeraspte parmezaan
vulling
800 g spinazie
750 g verse ricotta
100 g fijngeraspte parmezaan
2 eetlepels gehakte bladpeterselie
1 eetlepel gehakte dille
25 g vers broodkruim
zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180 °C. Blancheer voor de vulling de spinazie 5 seconden in een pan kokend water. Giet af, knijp er overtollig vocht uit en hak fijn. Meng de spinazie met ricotta, parmezaan, peterselie, dille, broodkruim, zout en peper.

Schep een derde van de tomatensaus op de bodem van een ingevette ovenschaal van 20 bij 30 cm. Leg een lasagnevel op een vlakke ondergrond, schep er wat ricottavulling op en rol op. Leg in de ovenschaal, met de naad naar beneden. Doe hetzelfde met de andere vellen. Giet de rest van de tomatensaus over de cannelloni, bestrooi met parmezaan en bak in 25-30 minuten af. Voor 4 personen.

geroosterde eend met eiernoedels

1 Chinees geroosterde eend*
375 verse of gedroogde eiernoedels
2 theelepels sesamolie
1 eetlepel geraspte verse gember
60 ml Chinese kookwijn* of sherry
60 ml hoisinsaus*
60 ml kippenbouillon
2 theelepels suiker
bosje gai larn* of choi sum*, in stukken gesneden

Pluk het vlees van de eend, hak het grof en zet het weg. Doe de noedels in een vuurvaste schaal. Giet er kokend water over en zet 5 minuten weg. Giet af en zet apart. Verhit een wok of koekenpan op halfhoog vuur. Doe er sesamolie en gember in en roerbak 1 minuut. Voeg kookwijn, hoisinsaus, bouillon en suiker toe en kook 3 minuten in tot een wat dikker geheel. Schep er de eend, noedels en groente door en kook tot alles doorgewarmd is en de groente wat is geslonken. Dien meteen op. Voor 4 personen.

aranciniballetjes

1 hoeveelheid citroenrisotto met parmezaan (bladzijde 140), afgekoeld
70 g mozzarella, in blokjes van 1 bij 2 cm
plantaardige olie om te frituren

Neem 50 g van de afgekoelde rijst, druk plat in je hand, leg in het midden een blokje mozzarella en vorm nu een balletje van de risotto. Herhaal met de rest van de rijst. Zet tot gebruik in de koelkast. Verhit de olie in een steelpan op halfhoog vuur. Bak de balletjes hierin 3-4 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer met een eenvoudige salade als lichte maaltijd. Voor 10 stuks.

paella

400 g chorizo*
6 draadjes saffraan
1 eetlepel kokend water
2 eetlepels olijfolie
4 tenen knoflook, fijngehakt
2 uien, gesnipperd
450 g rondkorrelrijst
1 blik (400 g) gepelde tomaten, geplet
1 l vis- of groentebouillon
125 ml witte wijn
1 eetlepel paprikapoeder
2 eetlepels gehakte bladpeterselie
250 ml witte wijn, extra
10 takjes tijm, gehalveerd
1 kg venusschelpen (almejas, vongole)
24 mosselen
18 middelgrote, rauwe gamba's, gepeld

Verhit een ruime koekenpan op halfhoog vuur. Bak de chorizo 8-10 minuten in twee porties krokant. Verwijder en leg op keukenpapier.

Doe de saffraan 5 minuten in het kokende water. Verhit de olie in een ruime, diepe koekenpan of paellapan op halfhoog vuur. Fruit daarin 5 minuten ui en knoflook of tot ze zacht zijn. Voeg rijst toe en roer 2 minuten door. Doe er tomaten, bouillon, wijn, en het saffraanmengsel bij en kook, onder af en toe roeren, 10 minuten of tot de rijst net gaar is. Roer er paprikapoeder en peterselie door. Breng, terwijl de rijst kookt, de extra wijn en de tijm in een ruime pan aan de kook. Voeg schelpjes, mosselen en garnalen toe. Leg er een deksel op en kook 5 minuten, onder af en toe opschudden van de pan, tot de schelpen open zijn en de garnalen gaar.

Verdeel de paella over borden, leg er de zeevruchten op en serveer met partjes citroen. Voor 6 personen.



paella

simpel en snel



penne met verse tomaat en basilicum



linguine met boter en parmezaan



simpel en snel

penne met verse tomaat en basilicum

Kook 400 g penne beetgaar. Giet af. Meng 3 fijngehakte rijpe tomaten en een halve gesnipperde kleine rode ui, 2 eetlepels olijfolie, 1½ theelepel suiker, 15 g kleine basilicumblaadjes, zeezout en versgemalen zwarte peper tot de suiker opgelost is. Schep om met de pasta en bestrooi met parmezaan. Voor 4 personen.

linguine met boter en parmezaan

Kook 400 g linguine beetgaar. Giet af. Smelt 60 g boter in een ruime hapjespan op laag vuur. Voeg de pasta toe en schep om. Roer er 50 g geraspte parmezaan door en bestrooi met versgemalen zwarte peper. Voor 4 personen.

basistomatensaus

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een ruime pan op halfhoog vuur. Fruit hierin 4-5 minuten 2 gehakte tenen knoflook en 1 gesnipperde ui tot ze zacht zijn. Voeg 2 blikken (van 400 g) licht geplette tomaten toe, 3 theelepels suiker en 10 g gehakte basilicum. Laat 10 minuten sudderen of tot het een dik geheel is. Geef bij pasta en voeg desgewenst ingrediënten toe als kip, olijven, tonijn, ansjovis of rode peper.

rigatoni met ricotta en kruiden

Kook 400 g rigatoni beetgaar. Giet af. Schep 250 g verse ricotta, 10 g gescheurde basilicum, 10 g gehakte bladpeterselie en 2 eetlepels fijngesneden zwarte olijven door de warme pasta. Bestrooi met versgemalen zwarte peper. Voor 4 personen.

gebakken rijst

Kook 450 g langkorrelrijst in 625 ml water via de absorptiemethode (bladzijde 127). Laat wat afkoelen en maak de korrels los met een vork. Verhit 2 eetlepels arachideolie in een wok of een ruime koekenpan op hoog vuur en bak de rijst, 1 eetlepel fijngehakte gember, 3 gehakte kleine rode pepers, 4 lenteuitjes (in ringetjes), 2 eetlepels gehakte Chinese bieslook* en 500 g kleine rauwe gamba's 5 minuten. Besprenkel met 2 eetlepels sojasaus. Voor 4 personen.

macaroni met kaas

Kook 200 g macaroni beetgaar. Giet af en doe terug in de pan. Voeg 125 ml room, 175 ml melk en 75 g geraspte goudse toe aan de macaroni en roer op laag vuur door tot de kaas smelt en het mengsel dik is. Voor 2 personen.

spaghetti met knoflook, rode peper en olijfolie

Kook 200 g spaghetti beetgaar. Giet af. Verhit 3 eetlepels olijfolie van goede kwaliteit in een koekenpan op halfhoog vuur. Bak 2 kleine rode pepers (zonder zaadjes en fijngehakt) en 2 fijngehakte tenen knoflook 3 minuten of tot de geuren loskomen. Schep door de pasta met wat grof gehakte bladpeterselie. Voor 2 personen.

fettuccine met bruine boter en salie

Kook 400 g fettuccine beetgaar. Giet af. Smelt 100 g boter in een ruime steelpan op laag tot halfhoog vuur. Voeg 10 g salie toe en warm nog 3-4 minuten door tot de boter goudbruin is en de salieblaadjes krokant zijn. Schep de pasta om met de boter en leg de salie bovenop. Voor 4 personen.



rigatoni met ricotta en kruiden



gebakken rijst



macaroni met kaas

spaghetti met knoflook, rode peper
en olijfolie



fettuccine met bruine boter en salie



gezellig
vullend

hartige taarten

onweerstaanbaar

Wat is er nou gezelliger dan een pastei of hartige taart die net uit de oven komt? Het plezier om in *luchtig en perfect gebakken deeg* te snijden of te bijten wordt alleen nog maar overtroffen door het genot van het zien, ruiken en proeven van de vulling. Als een schatkist die een rijkdom aan stevige en sappige stukken vlees in een volle jus of zachte stukjes kip in een smakelijke saus onthult. Doe de beste groente van het seizoen in een boterachtig deegomhulsel en iedereen weet je te vinden.

Grote fan ben ik ook een van de open taart. Je kunt dan wel geen deksel optillen, maar de aantrekkingskracht is veel directer. En hij is veel eenvoudiger te maken dan je denkt: je kunt met wat basisingrediënten in no time een *snelle taart* maken. Je kunt ze makkelijk meenemen, ze doen het altijd goed op tafel en de mogelijkheden zijn eindeloos. Hou altijd wat deeg in voorraad – kruimel-, filo- of bladerdeeg – voor een instantmaaltijd die simpel en vullend is en *waar iedereen van geniet.*

PASST
RT



de basis kruimeldeeg

250 g bloem
150 g boter
2-3 eetlepels ijskoud water
snufje zout



Draai bloem, boter en zout in een keukenmachine tot het mengsel op fijn broodkruim lijkt.



Voeg met draaiende motor genoeg ijswater toe voor een glad deeg. Kneed lichtjes door, wikkel dan in plasticfolie en zet 30 minuten in de koelkast.



Rol het daarna uit op een licht bebloemd oppervlak tot een dikte van 3 mm. Voor 400 g, om een taartblik of ovenschaal van 25 cm doorsnede mee te bekleden.

blind bakken Voor blind bakken – om een knapperige taartbasis te krijgen die je daarna met allerlei ingrediënten kunt vullen – bekleed je het deeg in de vorm met een vel bakpapier dat groter is dan het deeg. Vul met bakbonen (zie Keukengereedschap), ongekookte rijst of bonen. Zet op een ovenplaat en bak 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Verwijder bakbonen en papier en bak nog 5 minuten tot het deeg goudbruin is.



shepherd's pie



geitenkaastaartjes met aardappel en rozemarijn



bacon- en eitaartjes

shepherd's pie

1 eetlepel olijfolie
2 uien, gesnipperd
2 middelgrote wortels, fijngesneden
600 g lams- of rundergehakt
2 eetlepels tomatenpuree
1 blik (400 g) gepelde tomaten
250 ml runderbouillon
1 blaadje laurier
1 takje tijm
150 g verse of diepvrieserwten
zeezout en versgemalen zwarte peper
aardappelpuree
1 kg aardappelen, geschild en gesneden
75 g boter
60 ml melk
50 g fijngeraspte parmezaan

Verwarm de oven voor op 190 °C. Verhit de olie in een ruime pan en fruit ui en wortel in 5 minuten zacht en goudgeel. Voeg het gehakt toe en bak in 3 minuten bruin. Roer er tomatenpuree, tomaten, bouillon, laurier en tijm door. Doe een deksel op de pan en laat 15 minuten sudderen. Voeg de doperwten toe en laat zonder deksel nog eens 15 minuten sudderen of tot alle vocht is verdampt. Voeg zout en peper toe en zet weg. Kook de aardappelen gaar. Giet ze af en pureer ze met boter en melk en roer er dan de parmezaan door. Schep het vleesmengsel in een ovenschaal met 1 liter inhoud, dek af met de aardappelpuree en bak 35 minuten of tot alles goudbruin is. Voor 4-6 personen.

geitenkaastaartjes met aardappel en rozemarijn

375 g bladerdeeg*
vulling
4 middelgrote, vastkokende aardappelen, geschild
200 g geitenkaas, in plakjes
2 eetlepels rozemarijnblaadjes
olie om te besprenkelen
zeezout en versgemalen zwarte peper

Kook de aardappelen in een ruime pan water gaar. Giet af, laat afkoelen en snij in plakjes van 5 mm dik. Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol het deeg uit op een licht bebloemd oppervlak tot 4 mm dikte en snij in vier rechthoeken van 18 bij 12 cm. Leg op elk stuk wat aardappel, geitenkaas en rozemarijn en bak 20-25 minuten of tot het deeg gerezen en goudbruin is. Haal uit de oven, besprenkel met olie en strooi er zout en peper over. Warm serveren met een eenvoudige groene salade. Voor 4 personen.

bacon- en eitaartjes

375 g bladerdeeg*
vulling
8 plakken bacon, zonder zwoerd
50 g geraspte goudse kaas
2 theelepels grove mosterd
8 eieren

Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol het deeg uit op een licht bebloemd oppervlak tot 3 mm dikte. Snij in vieren, bekleed er 4 ovenschaaltjes van 250 ml mee en snij de randjes bij. Bak de bacon 10 minuten op een bakplaat tot hij net knapperig is. Laat uitlekken op keukenpapier. Meng kaas en mosterd en verdeel over de schaaltes. Leg hier 2 stukjes bacon op en breek 2 eieren in elk schaalte. Bak 15-18 minuten of tot de eieren gestold zijn en het deeg goudbruin is. Voor 4 personen.

rundvleespasteitjes met rode wijn

1 kg sukade- of bieflappen, in blokjes van 2 cm
2 eetlepels olijfolie
8 sjalotjes, gehalveerd
4 plakken bacon, gesneden
2 tenen knoflook, fijngesneden
375 ml rode wijn
625 ml runderbouillon
1 theelepel tijm
zeezout en versgemalen zwarte peper
12 krieltjes, in vieren
1½ eetlepel maïzena
3 eetlepels water
375 g bladerdeeg
1 ei, licht geklopt

Bak de helft van het vlees 4-5 minuten in de olie in een ruime braadpan op hoog vuur of tot het mooi bruin is. Haal uit de pan. Doe hetzelfde met de rest van de olie en het vlees. Bak ui en bacon 3-4 minuten op halfhoog vuur. Voeg knoflook toe en bak 1 minuut. Doe het vlees weer in de pan, met de wijn, bouillon, tijm, zout en peper. Doe er een deksel op en sudder 30 minuten. Verwijder het deksel, sudder nog eens 15 minuten en voeg dan de aardappelen toe en kook deze in 10-15 minuten gaar. Meng maïzena en water tot een glad papje. Voeg bij het vlees en roer tot de saus kookt en dik wordt. Laat wat afkoelen. Verwarm de oven voor op 180 °C. Schep het mengsel in vier ovenschaaltjes van 500 ml inhoud. Rol het deeg op een licht bebloemd oppervlak uit tot 3 mm dikte. Snij er 4 rondjes uit die op de schaaltes passen. Borstel het deeg in met ei en maak er aan de bovenkant een sneetje in. Bak 20 minuten of tot het deeg gerezen en goudbruin is. Voor 4 personen.



rundvleespasteitjes met rode wijn



vleespasteitjes

zo maak je vleespasteitjes

350 g kruimeldeeg (bladzijde 155)

375 g bladerdeeg*

vulling

1 eetlepel olie

2 uien, gesnipperd

1,5 kg bief- of sukadelappen, in blokjes van 1,5 cm

1 eetlepel tomatenpuree

1,125 ml runderbouillon

250 ml rode wijn

1 eetlepel worcestershiresaus

2 eetlepels maïzena

60 ml water

zeezout en versgemalen zwarte peper

1 ei, licht geklopt



Verwarm de oven voor op 180 °C. Verhit de olie in een braadpan op hoog vuur. Bak de ui 2 minuten, voeg het vlees toe en schroei in 5 minuten goed dicht.



Voeg tomatenpuree, bouillon, wijn en worcestershiresaus toe en laat zonder deksel 1 uur sudderen of tot het vlees zacht is. Meng maïzena en water tot een glad papje. Voeg het bij het vlees en roer 4 minuten of tot het mengsel dikker wordt en weer suddert. Voeg zout en peper toe en laat afkoelen.

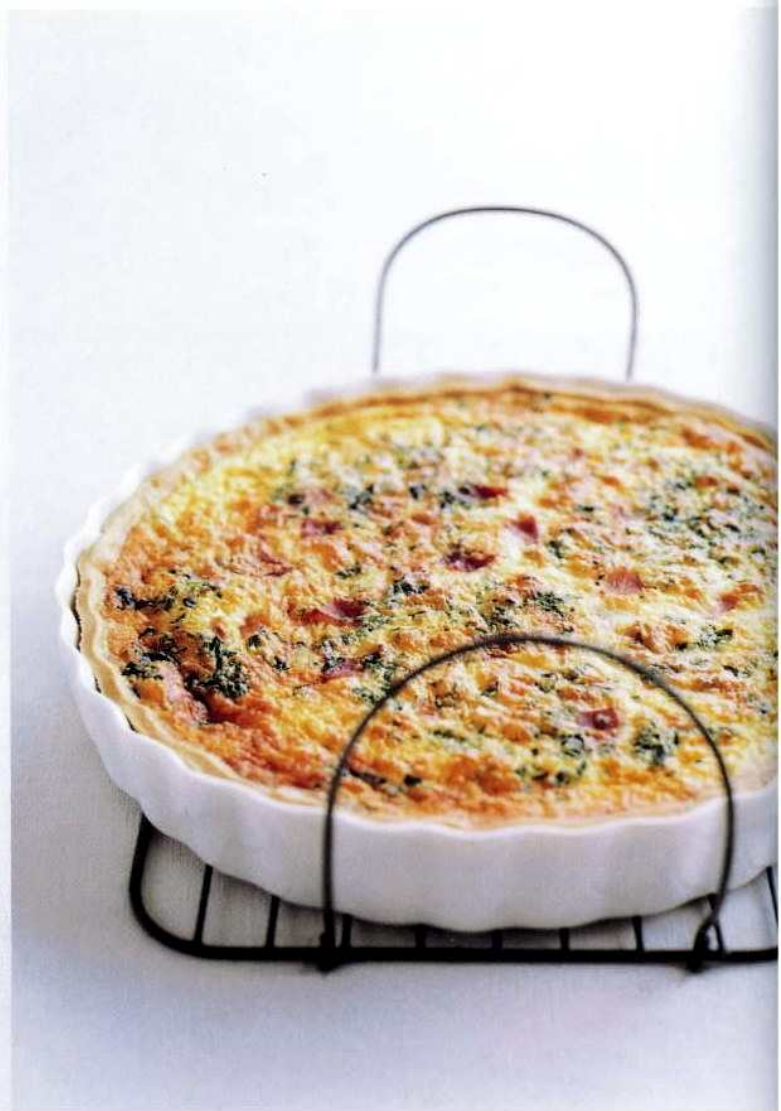


Rol het kruimeldeeg uit op een licht bebloemd oppervlak tot een dikte van 3 mm. Snij er 6 bodempjes uit om 6 ovenschaaltjes van 10 cm doorsnede te bekleden. Schep er de vulling in. Rol het bladerdeeg uit tot een dikte van 3-4 mm en snij er 6 dekseltjes uit. Leg die bovenop en druk de randjes van het deeg samen. Borstel het deeg in met ei en maak een sneetje bovenin. Bak 30 minuten of tot ze goudbruin zijn. Voor 6 stuks.

hartige taarten



kippastei



quiche met kaas en gerookte ham



kippastei

350 g kruimeldeeg (bladzijde 155)

375 g bladerdeeg

vulling

1 eetlepel olie

2 prei, in ringetjes

1 kg kipkoteletten zonder bot, in blokjes van 2 cm

750 ml kippenbouillon

175 ml droge witte wijn

250 g kleine champignons, gehalveerd

2 eetlepels gehakte bladpeterselie

2 eetlepels maïzena

60 ml water

zeezout en versgemalen zwarte peper

1 ei licht geklopt

Verhit de olie in een ruime pan op halfhoog vuur en bak de prei 3 minuten of tot hij zacht is. Voeg kip, bouillon en wijn toe. Laat 45 minuten zonder deksel sudderen of tot de kip zacht is. Doe champignons en peterselie in de pan en kook nog 5 minuten. Meng maïzena en water tot een glad papje, giet het in de pan en kook al roerend nog 5 minuten of tot het mengsel dikker wordt en weer gaat sudderen. Maak af met zout en peper. Laat afkoelen. Rol het kruimeldeeg op een licht bebloemd oppervlak uit tot een dikte van 3 mm en bekleed er de bodem van een ovenschaal van 24 cm mee. Schep er de afgekoelde vulling in. Rol het bladerdeeg uit tot een dikte van 3-4 mm. Snij er in het midden een gaatje uit voor de stoom. Leg het deegdeksel op de schaal. Snij de randjes bij en druk alles samen. Borstel het deksel in met ei. Bak 40 minuten op 180 °C of tot alles goudbruin en krokant is. Voor 6 personen.

quiche met kaas en gerookte ham

350 g kruimeldeeg

vulling

200 g gerookte ham, gesneden

50 g geraspte goudse kaas

1 eetlepel gehakte bladpeterselie

4 eieren

375 g room*

2 eetlepels dijonmosterd

zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol het deeg op een licht bebloemd oppervlak uit tot een dikte van 3 mm en bekleed er een quichevorm of ovenschaal van 28 cm mee. Bak het deeg blind (bladzijde 155) en laat het afkoelen. Temper de oven naar 160 °C. Bestrooi het deeg met ham, kaas en peterselie. Klop eieren, room, mosterd, zout en peper door elkaar. Giet over de vulling in de ovenschaal. Bak 40 minuten of tot de quiche stevig is. Serveer warm of koud is samen met een eenvoudige groene salade.

groentetaartjes

350 g kruimeldeeg (bladzijde 155)

vulling

300 g aardappelen, geschild en in blokjes

300 g zoete aardappel*, geschild en in blokjes

300 g flessenpompoe*, geschild en in blokjes

4 grote champignons, in kwarten

1 paprika, gesneden

1 courgette, in blokjes

2 eetlepels olie

zeezout en versgemalen zwarte peper

2 eetlepels gehakte rozemarijn

300 g verse ricotta

75 g geraspte goudse kaas

50 g geraspte parmezaan

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe aardappelen, zoete aardappel, pompoe, champignons, paprika en courgette in een ovenschaal en schep om met olie, zout, peper en rozemarijn. Bak 30 minuten of tot de groente zacht en goudgeel is. Laat afkoelen.

Deel het deeg in vierën. Rol elke portie uit op een lichtbebloemd oppervlak tot een dikte van 3 mm en gebruik ze om vier schaaltes van 250 ml inhoud te bekleden. Snij overtollig deeg weg.

Meng de groente met de ricotta en de goudse kaas, vul de schaaltes ermee en strooi er de parmezaan over. Bak 35 minuten of tot de taartjes goudbruin zijn.

saucijzenbroodjes

1 kg gemengd gehakt

2 eieren

100 g broodkruim

80 ml worcestershiresaus

2 eetlepels tomatenpuree

zeezout en versgemalen zwarte peper

500 g bladerdeeg, desgewenst kant-en-klaar

2 eierdooiers, licht geklopt

sesamzaad

Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng gehakt, eieren, broodkruim, worcestershiresaus, tomatenpuree, zout en peper.

Rol het deeg uit tot 3 mm dikte en snij het in stukken van 12 bij 24 cm. Deel het gehaktmengsel in 6 gelijke porties, rol ze in worstvorm en leg ze midden op de stukken deeg. Rol op en zorg dat de naad van het deeg aan de onderkant zit. Snij de broodjes in drieën en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Borstel ze in met eigeel en strooi er wat sesamzaad over. Bak 20-25 minuten of tot ze goudbruin en gaar zijn. Voor 18 stuks.



saucijzenbroodjes

zo maak je ratatouille taart

350 g kruimeldeeg (bladzijde 155)

vulling

- 1 bol knoflook, ongepeld, horizontaal gehalveerd
- 2 uien, gepeld en in vieren
- 2 rode paprika's, in vieren
- 2 kleine aubergines, in parten
- 4 roma-tomaten of pomodori, gehalveerd
- 1½ courgette, in parten
- 2 eetlepels olijfolie
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- 200 g feta, grof verkruid
- 1 eetlepel majoraan



Verwarm de oven voor op 180 °C. Verdeel knoflook, ui, paprika, aubergine, tomaat en courgette over een ruime bakplaat, sprenkel er olie over en bestrooi met zout en peper. Bak 1 uur of tot alle groente goudbruin en wat ingedroogd is. Laat afkoelen, knijp het vlees uit de knoflook en zet apart.



Rol het deeg op een lichtbebloemd oppervlak uit tot een cirkel van ongeveer 30 cm en een dikte van 3 mm.



Leg op een bakplaat, smeer er de knoflook over en bedek met de groente, feta en majoraan, maar laat 6 cm vrij aan de zijken. Vouw de randen van het deeg omhoog. Zet 20 minuten in de koelkast. Bak 45 minuten of tot het deeg goudbruin en knapperig is. Warm of koud serveren met een eenvoudige gemengde sla.

Dit soort taarten kan met elk soort vulling – zoals groente met vlees of kip – zo lang de ingrediënten niet te vochtig zijn. De gebakken taart moet stevig genoeg zijn om gesneden te kunnen worden. Op warme dagen moet je eventueel de taart nog wat langer in de koelkast zetten voor je hem bakt.



ratatouille taart



spinazie- en fetataart



ui-, ansjovis- en olijventaartjes



schenkelpasteitjes

spinazie- en fetataart

8 vellen filodeeg
50 g gesmolten boter
vulling
800 g spinazie, zonder steeltjes
2 eetlepels olijfolie
1 ui, gesnipperd
250 g feta, verkruimeld
1 eetlepel gehakte dille
4 eieren
250 ml zure room
1/4 theelepel nootmuskaat
zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180 °C. Was de spinazie en laat hem even verschrompelen in een ruime pan op halfhoog vuur. Doe in een vergiet, knijp er overtollig vocht uit en hak fijn. Fruit de ui 4 minuten in de olie in een koekenpan op halfhoog vuur of tot hij zacht is. Borstel een vel filodeeg in met boter. Leg daar een volgend vel op en borstel er boter over. Ga zo door met alle vellen. Bekleed een vierkante ovenschaal van 22 cm met het deeg en snij te ver overhangende randjes deeg weg. Meng spinazie, ui, feta, dille, eieren, zure room, nootmuskaat, zout en peper en giet dit in de schaal. Bak 20 minuten of tot alles goudbruin is. Warm of koud serveren. Voor 4-6 personen.

ui-, ansjovis- en olijventaartjes

375 g bladerdeeg*
vulling
2 eetlepels olijfolie
4 uien, gesnipperd
2 eetlepels balsamicoazijn
1 eetlepel bruine suiker
50 g geraspte parmezaan
12 ansjovisfilets, uitgelekt
80 g zwarte olijven, gehalveerd
1 eetlepel tijm

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verhit de olie in een ruime koekenpan op halfhoog vuur. Fruit de ui al roerend 10 minuten of tot hij zacht en goudgeel is. Voeg azijn en suiker toe en kook nog 2 minuten. Laat afkoelen. Rol het deeg uit op een licht bebloemd oppervlak tot een dikte van 3 mm. Maak er min of meer een rechthoekige vorm van 30 bij 34 cm van en snij in vieren. Leg op een ingevette bakplaat en bestrooi met parmezaan, maar hou 1 cm aan de randen vrij. Doe er het uimengsel, de ansjovis, olijven en tijm over. Bak 20 minuten of tot het deeg gerezen en goudbruin is. Serveer met een rucolasalade. Voor 4 personen.

schenkelpasteitjes

4 lamsschenkels
bloem om te paneren
1 eetlepel plantaardige olie
2 uien, gesnipperd
4 tenen knoflook, gepeld en gehalveerd
625 ml rode wijn
500 ml runderbouillon
2 winterwortels, gesneden
2 pastinaken, gesneden
1 eetlepel gehakte rozemarijn
1 eetlepel maïzena
2 eetlepels water
350 g kruimeldeeg (bladzijde 155)

Haal de schenkels door de bloem en schud af. Verhit de olie in een ruime braadpan op hoog vuur. Bak de schenkels 3 minuten aan elke kant of tot ze mooi bruin zijn. Verwijder en zet apart. Bak nu ui en knoflook in 3 minuten zacht. Doe de schenkels weer in de pan, samen met de wijn en de bouillon. Doe er een deksel op en laat 1 uur sudderen. Voeg wortel, pastinaak en rozemarijn toe en laat nog 20 minuten sudderen of tot de schenkels gaar zijn. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verdeel de schenkels en de groente (zonder saus) over 4 ovenschaaltjes van 375 ml inhoud. Meng maïzena en water tot een papje en roer dit door de saus. Kook de saus in tot hij wat dikker wordt. Giet over de schenkels. Rol het deeg op een licht bebloemd oppervlak uit tot een dikte van 3 mm. Snij er vier rondjes uit en maak er een gaatje in om het bot van de schenkel door te steken. Bak in 20 minuten goudbruin. Voor 4 personen.

driekazentaart

8 vellen filodeeg
60 g gesmolten boter
vulling
500 g verse ricotta
2 eieren
50 g fijngeraspte parmezaan
100 g milde blauwaderkaas, fijngehakt
1 eetlepel oregano
zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180 °C. Borstel een vel filodeeg in met boter. Leg er een vel op en borstel dit ook in met boter. Doe hetzelfde met de rest van het deeg. Leg het deeg in een rechthoekig taartblik met uitneembare bodem van 11 bij 34 cm en snij overtollig deeg weg. Meng ricotta, eieren, parmezaan, blauwaderkaas, oregano, zout en peper in een kom. Schep op het deeg en bak 30 minuten of tot de vulling stevig en goudbruin is. Serveer warm of koud met een rucolasalade. Voor 6 personen.

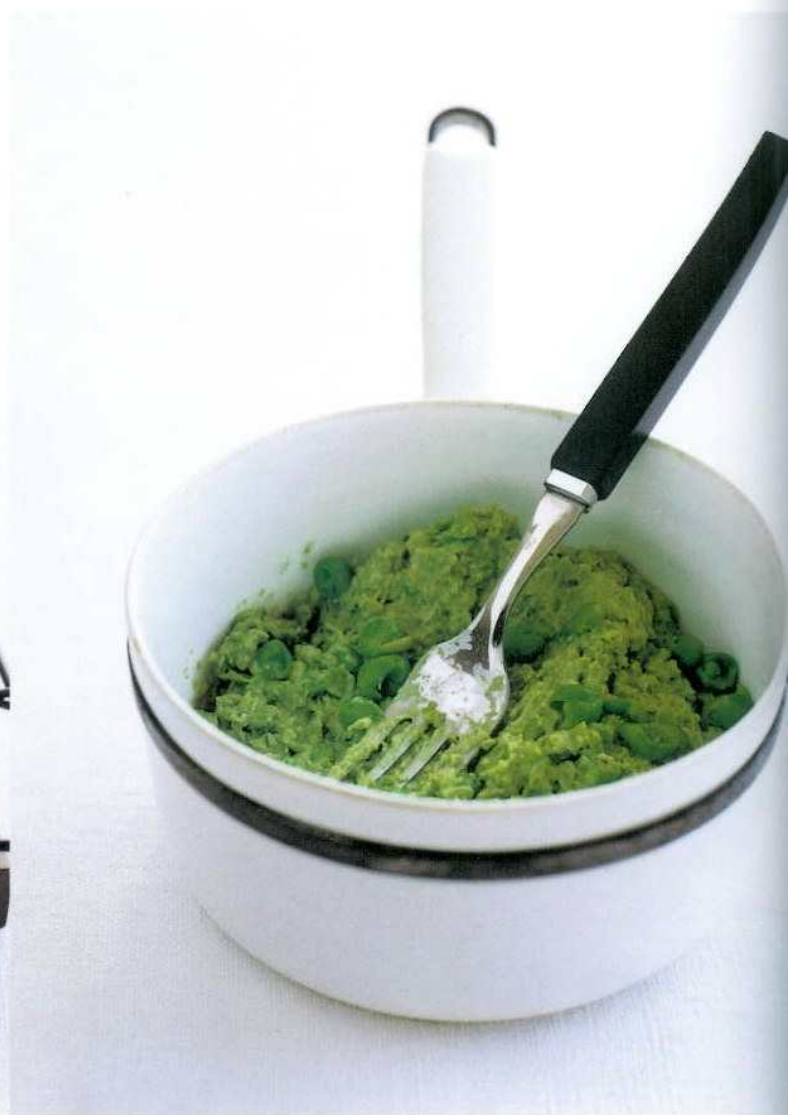


driekazentaart

simpel en snel



filobakjes



doperwtenpuree



Simpel en snel

filobakjes

Snij filodeeg in repen, borstel ze in met olie of gesmolten boter en leg ze in laagjes in de openingen van een muffinbakblik met anti-aanbaklaag. Bak 15 minuten in een voorverwarmde oven van 170 °C of tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat afkoelen op een rooster. Schep er naar wens zoete of hartige vulling in.

doperwtenspuree

Laat 350 g diepvrieserwten met het deksel op de pan 4-5 minuten sudderen in water. Giet af en draai in een keukenmachine met 35 g boter, 2 eetlepels zure room, zeezout en versgemalen zwarte peper tot een grof geheel. Roer er 2 theelepels gehakte munt door. Doe een schepje op vleespasteitjes. Voor 250 ml.

tapenadezoutjes

Snij kant-en-klaar bladerdeeg* in reepjes van 2 cm breed. Besmeer ze aan één kant met wat tapenade en draai het deeg in spiraalvorm. Bak 8 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C op een bakplaat met bakpapier of tot ze goudbruin zijn. Serveer bij de borrel. Voor 20 stuks.

groene-aspergetaartjes

Rol 375 g bladerdeeg* uit op een lichtbebloemd oppervlak tot 4 mm dikte. Snij in vier rechthoeken van 7 bij 17 cm. Leg er 5-6 stukken groene asperge op en bestrooi met parmezaan. Bak 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C op een bakplaat met bakpapier of tot ze gerezen en goudbruin zijn.

gekarameliseerde ui

Laat 6 in ringen gesneden uien, 500 ml wittewijnazijn, 200 g suiker, 200 g bruine suiker, 1/2 theelepel komijnzaad en 1/2 theelepel rodepepervlokken 30 minuten sudderen zonder deksel tot alles dik wordt. Serveren bij hartige taarten. Voor 375 ml.

deegletters en -figuurtjes

Rol een stuk kruimel- of bladerdeeg* uit en snij er letters of figuurtjes uit om voor het bakken op taarten te leggen. Gebruik iemands initialen om zijn taartje een persoonlijke toets te geven of bak een mooi figuurtje of een eenvoudige boodschap.

tomatenchutney

Laat 6 grof gehakte tomaten, 1 fijngesnipperde ui, 200 ml roodewijnazijn en 100 g suiker 25 minuten sudderen zonder deksel tot alles dik wordt. Voeg zout en peper toe. Serveer bij hartige taarten. Voor 500 ml.

gevulde filovierkantjes

Meng 100 g roomkaas, 130 g geitenkaas, 1 theelepel gehakte dille, 2 theelepels bieslook en 2 theelepels peterselie. Snij 10 vellen filodeeg in stukken van 30 bij 20 cm. Borstel 5 van de vellen in met olie en leg ze op elkaar op een bakplaat met bakpapier. Smeer het kaasmengsel over de stapel deeg. Borstel de overige 5 vellen in met olie en stapel deze op de kaaslaag. Snij het deeg in 60 kleine vierkantjes, bestrooi met een 1/2 theelepel sesamzaad en bak 25-30 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C of tot ze goudbruin zijn.



groene-aspergetaartjes



gekarameliseerde ui



deegletters en -figuurtjes



tomatenchutney



gevulde filovierkantjes



keuken
gereedschap

steel- en soeppannen

steelpannen Kies roestvrijstalen pannen met goed sluitende deksels en een dikke bodem voor een gelijkmatige hitteverdeling.

Investeer in een paar pannen van goede kwaliteit. Neem een kleine voor het maken van sauzen, een middelgrote voor zaken als curry's of groente en een grote voor het koken van pasta of het sudderen van schenkels.

soeppannen Niet echt essentieel als je niet zelf bouillon maakt, maar toch handig als je grote hoeveelheden moet bereiden.

ovenschalen, bakplaten en roosters

metalen ovenschal Variëren in soort en kwaliteit, van dun aluminium tot dik, stevig roestvrijstaal. Kies het liefst een diepe roestvrijstalen schaal; die gaan een leven lang mee en hebben een goed, gelijkmatig bakoppervlak (ideaal om jus te maken).

metalen bakplaten Platte, metalen bakplaten zijn geweldig multifunctioneel: bak er koekjes en wafeltjes op, gebruik ze onder de grill, zet er soufflébakjes op in de oven, gebruik ze voor voorbereidende werkzaamheden.

roosters Niet alleen voor het laten afkoelen van cake of taart, maar ook om een gebraad op te leggen in een ovenschaal, waardoor de hitte rond het vlees kan stromen, je gelijkmatiger bakt en je voorkomt dat het vlees tijdens het braden in de vettige braadsappen in de schaal ligt.

spullen voor de voorbereiding

mengkommen Een set mengkommen, van glas, metaal of keramiek is onmisbaar. Misschien zijn glas en keramiek wel het beste, omdat je daar eindelijk zure ingrediënten als citroensap, azijn en tomaten in kunt bewaren (zure ingrediënten kunnen reageren met een metaal kom en zo een metaalachtige smaak krijgen).

vergiet Onmisbaar om pasta af te gieten, spinazie te wassen en bonen af te spoelen. Kies er een met veel gaatjes in de bodem. Een handvat is handig om hem boven een pan of de gootsteen te hangen.

rasp Ik geef de voorkeur aan een stevige, multifunctionele rasp met vier verschillende

oppervlakken en raspmogelijkheden boven een aparte rasp voor elk doel op zich.

Kies voor roestvrijstaal en hou hem schoon met een borsteltje.

koekenpannen en wok

ondiepe koekenpannen Goed voor het bakken van eieren en pannenkoeken, het laten sudderen van een saus of het dichtschroeien van een biefstuk. Kies er een met een dikke bodem voor goede hitteverdeling en een geïsoleerd handvat dat niet warm wordt bij het bakken. Een anti-aanbaklaag vermindert de hoeveelheid olie die je nodig hebt om te bakken.

diepe koekenpannen of hapjespannen Een van mijn favoriete soorten pan. Fantastisch om groente te roerbakken en pastasauzen te maken: schep vervolgens de pasta gewoon om in de pan. Hij kan ook fungeren als wok, als je geen ruimte voor beide hebt.

wok Niet essentieel; hangt vooral van je manier van koken af. Een wok werkt het beste op gas omdat dat de bodem en de zijkanten verhit, wat cruciaal is voor goed roerbakken. Als je elektrisch kookt, kun je beter roerbakken in een hapjespan. Met een wok kun je ook goed frituren. Kies roestvrijstaal met een houten handvat en brandt de wok voor gebruik in.

bakspullen

ovenschal Gebruik keramiek voor gerechten die een gematigde hitte nodig hebben, zoals lasagne en groente. Gebruik metaal voor een betere warmtegeleiding bij het bakken van vlees.

soufflébakjes Deze schaaltes van keramiek zijn niet alleen handig voor het maken van soufflés, maar ook voor het maken van eenpersoonstaartjes of pasteitjes. Zet soufflébakjes op een bakplaat zodat ze gemakkelijker hanteerbaar zijn als ze heet zijn.

taartvormen Kies keramiek of metaal. Metaal geeft een knapperigere, droge korst en keramiek een zachtere. Kies ook diepe vormen die een royale hoeveelheid vulling kunnen bevatten. Een randje aan de vorm maakt het goed afsluiten met een deegdeksel een stuk makkelijker.



steel- en soeppannen



ovenshalen, bakplaten en roosters



spullen voor de voorbereiding



koekenpannen en wok



bakspullen



meetapparatuur



messen en schillers



handmaterieel



bakgereedschap

elektrische hulpmiddelen



meetapparatuur

weegschaal Onmisbaar voor het snel en accuraat wegen van ingrediënten. Een eenvoudige weegschaal volstaat, of hij nou digitaal of conventioneel werkt.

maatlepels Kies een eenvoudige set die de maten 1 eetlepel, 1 theelepel, 1/2 theelepel en 1/4 theelepel kent. Strijk de lepel af voor de juiste hoeveelheid. Lepelmaten verschillen van land tot land. In dit boek staat 1 eetlepel gelijk aan 20 ml en 1 theelepel aan 5 ml.

maatbekers Onmisbaar voor het afmeten van vloeistof. Meet voor precisie het vloeistof-niveau op ooghoogte en op een plat oppervlak.

messen en schillers

messen De drie belangrijkste messen die een kok kan hebben zijn een klein schilmesje, een koksmeis en een gekarteld mes of broodmes. Ze zijn allemaal multifunctioneel. Kies een mes dat goed in balans in je hand ligt.

schiller Met een scherpe dunschiller ben je de helft van de tijd kwijt om een hele berg groente te schillen. Kies er een met een goed scherp blad. Een brede is goed voor het schillen van grote groente als pompoen en om groentereepjes te maken.

zesteur Mijn favoriete keukengereedschap. Zet niet te veel kracht bij het verwijderen van de schil van citroenen, limoenen en sinaasappels zodat je alleen het buitenste, smakelijke laagje van het fruit haalt en niet het bittere wit daaronder.

handgereedschap

lepels Je hebt een heel scala aan lepels nodig in de keuken, van metaal en hout tot lepels met gaatjes. Hou je houten lepels voor hartige en zoete bereidingen gescheiden zodat de smaak van kruiden niet aan een delicate custard of cake komt. Gebruik een grote metalen lepel voor spatelen en serveren.

garde Als je een luchtige soufflé of een gladde saus maakt of eieren klopt, is een middelgrote garde met stevig draadwerk een must.

tang Onmisbaar. Gebruik hem om pasta om

te scheppen, vlees in de pan om te draaien of een salade te mengen en te serveren.

Neem een stevig exemplaar.

spatel Voor het omdraaien en voorzichtig opscheppen van grote stukken vind ik een lange, brede spatel het handigst.

bakgereedschap

deegrol Of ze van hout, metaal, plastic of marmer zijn en wel of geen handvatten hebben, ze doen allemaal hetzelfde werk. Kies er een die prettig aanvoelt.

bakblikken Ik heb het liefst een metalen bakblik met een gekartelde rand en een uitneembare bodem. De gekartelde rand verdubbelt het oppervlak dat blootgesteld wordt aan de hitte waardoor het deeg sneller bakt. Gebruik een en dezelfde voor zowel zoete als hartige taarten. Voor het eenvoudig verwijderen van de rand, zet je de bodem op een kom of een groot glas en laat je de rand naar beneden zakken zodat je alleen de bodem met de taart overhoudt.

bakbonen Gebruik deze (of gedroogde bonen of rijst) voor het blind bakken van deeg (bladzijde 155). Je hebt ze in de vorm van kleine bolletjes van keramiek of als platte metalen schijfjes. Laat ze afkoelen voor je ze opbergt voor hergebruik.

deegborsteltje Neem er een voor zoet glazuur voor cake en gebak en een voor gebrad. Was na gebruik goed af en droog in de vensterbank.

bakpapier Gebruik bakpapier met een siliconenlaag voor het bekleden van cakeblikken, bakplaten en ovenschalen om aanrooken te voorkomen en te zorgen dat je geen vastgebakken resten los hoeft te schuren.

elektrische hulpmiddelen

blender Een handig apparaat voor het puren van soep, het maken van een snelle pesto of salsa verde. Stevig, hittebestendig glas is een must.

keukenmachine Gebruik deze om deeg te maken, ingrediënten te mengen, broodkruim te maken, boter en suiker op te schuimen en om van alles te hakken. Het beste multifunctionele apparaat als je maar ruimte of budget hebt voor één.



woordenlijst

arboriorijst

Zie bladzijde 140.

blancheren

Een kookmethode voor het zachter maken van de structuur en het verhogen van de kleur en de smaak van voedsel. Voedsel, met name groente, wordt hierbij een paar seconden of minuten in ongezoeten kokend water gedompeld en daarna opgefrist onder koud stromend water.

bocconcini

Kleine balletjes verse mozzarella in verschillende maten. Meestal gemaakt van koemelk en verkrijgbaar bij (Italiaanse) delicatessenwinkels en supermarkten.

bulgur

Bulgur, of burghul, wordt gemaakt van tarwe, dat wordt gedrenkt in water en dan gebakken om het kookproces te versnellen. Je hebt hele en gebroken korrels in de maten fijn, medium of grof. In het Midden-Oosten gebruikt voor gerechten als tabouleh.

carnarolirijst

Zie bladzijde 140.

Chinees geroosterde eend

Op Chinese manier gekruide en geroosterde eend, verkrijgbaar bij Chinese specialiteitenwinkels. Zie bladzijde 96 voor een vergelijkbaar recept.

Chinees geroosterd varkensvlees

Op Chinese manier gekruide en geroosterd varkensvlees, verkrijgbaar bij Chinese specialiteitenwinkels. Zie bladzijde 116 voor een recept.

Chinees vijfkruidenpoeder

Dit milde mengsel van kaneel,

szechuanpeper, steranijs, kruidnagel en venkelzaad doet het erg goed bij vlees, kip en schaal- en schelpdieren. Verkrijgbaar bij de meeste supermarkten.

Chinees bieslook

Naar knoflook smakende bieslook met een veel plattere stengel dan de gewone bieslook. Snij de onderkant weg voor gebruik in Aziatische gerechten. Verkrijgbaar bij Aziatische winkels of eenvoudig zelf te kweken.

Chinees kookwijn

Chinees kookwijn is vergelijkbaar met droge sherry en wordt gemaakt van gefermenteerde kleeftijst, giest, gist en het lokale bronwater van Shao Hsing in Noord-China. Wordt gebruikt voor Aziatische stoofgerechten en is verkrijgbaar bij Aziatische winkels, meestal onder de naam 'shao hsing'.

choi sum

Deze Aziatische groente is familie van de Chinese kool en heeft lange stengels, donkergroen blad en kleine gele bloemetjes. De bladeren en zachte stengels worden gestoomd of licht gekookt voor het gebruik in roerbakgerechten.

chorizo

Stevige, grove Spaanse varkensworst gekruide met paprika en rode peper. De beste is verkrijgbaar bij (Spaanse) delicatessenwinkels.

citroenblaadjes (daun djeroek poeroet)

Geurige blaadjes van de citroenstruik (citroenrus hystrix) die gekneusd of in reepjes worden gebruikt voor Thaise en Indonesische gerechten. Vers (waar ik de voorkeur aan geef), gedroogd of diepgevroren verkrijgbaar bij toko's.

curryblad

(daun salam of salamblad)

Aromatisch blad dat vers of droog wordt gebruikt in de keukens van India en Zuidoost-Azië. Verkrijgbaar bij toko's.

deeg

bladerdeeg

Tijdrovend om te maken dus je kunt ook een hoeveelheid bestellen bij een plaatselijke banketbakker. Het is ook diepgevroren en in velletjes verkrijgbaar in de supermarkt. Als je deze velletjes gebruikt moet je soms een paar laagjes nemen om de gewenste dikte te krijgen.

kruimeldeeg

Zie bladzijde 155.

pizzadeeg

4 g droge gist

snufje suiker

175 ml lauwwarm water

250 g bloem

1 theelepel zeezout

1 eetlepel olijfolie

Doe gist, suiker en water in een kom. Zet weg tot er zich belletjes vormen. Voeg bloem, zout en olie toe. Meng tot een soepel deeg en kneed 10 minuten of tot het zacht en elastisch is. Doe in een schone, met olie ingevette kom, dek af en laat op een warme plaats 20 minuten rijzen of tot het verdubbeld is in omvang. Voor 1 hoeveelheid.

flessenpompoen

Een van mijn favoriete pompoensoorten. Lichtbruin, in de vorm van een fles, met zoet, droog oranje vruchtvlees en een wat nootachtige smaak. Handig in het gebruik vanwege de

dunne schil, relatief veel vruchtvlees en weinig pitten.

fungi porcini (eekhoorntjesbrood)

In het seizoen vers en het hele jaar gedroogd verkrijgbaar. Hebben een bijna vlezige structuur en een aardse smaak. Laat gedroogde paddestoelen voor gebruik eerst trekken in warm water en gebruik desgewenst het vocht.

gai larn

Gai larn, of Chinese broccoli, is een groente met donkergroene bladeren, kleine witgele bloemetjes en stevige stengels (het deel van de plant dat meestal gegeten wordt). Was grondig, schil en splits de hardere stengels en stoom, stoof, kook of roerbak ze.

garnalenpasta

Zie trassi.

groene currypasta

Een hete en kruidige pasta van gemalen groene pepers, kruiden en specerijen. Maak het zelf of koop het in een Aziatische winkel.

4 lange groene pepers

3 citroenblaadjes*, in reepjes

2 theelepels geraspte gember

2 theelepels fijne citroenrasp

1 theelepel korianderpoeder

1 theelepel komijnpoeder

1/4 theelepel koenjit (kurkuma)

1 theelepel trassi*

1/2 theelepel tamarindepulp

1 stengel citroengras, gekneusd en in stukjes gesneden

1 eetlepel gehakte korianderwortel

40 g korianderblaadjes

1 theelepel bruine suiker

2-3 eetlepels arachideolie

Doe alle ingrediënten, behalve de olie, in de kom van een kleine

keukenmachine of blender. Voeg met draaiende motor de olie toe en draai tot een gladde pasta. Maximaal 2 weken houdbaar in een goed afgesloten doos in de koelkast. Voor 125 ml.

groentebouillon

Zie bladzijde 13.

hoisinsaus

Dikke, wat zoete saus, gemaakt van gefermenteerde sojabonen, suiker, zout en rode rijst en gebruikt als ingrediënt of als dipsaus in de Chinese keuken. Verkrijgbaar in supermarkten en Aziatische winkels.

kappertjes

De kleine, groene bloemknopjes van de kappertjesstruik. Verkrijgbaar in azijn of zout. Gebruik zo mogelijk de gezouten variant, want daarvan is de structuur steviger en de smaak veel beter. Grondig afspoelen voor gebruik.

kippenbouillon

Zie bladzijde 13.

kokosmelk

Niet het water dat in de kokosnoot zit maar een wit, melkachtig vocht dat gewonnen wordt van het vruchtvlees. In blik verkrijgbaar in Aziatische winkels. Je kunt het ook zelf maken door geraspte kokos te wellen in heet water en vervolgens uit te knijpen boven een fijne zeef.

laksapasta

Koop een laksapasta van goede kwaliteit in een Aziatische winkel of maak je eigen versie.

6 grote rode pepers, zonder zaadjes en fijngehakt

2 theelepels trassi*

50 g gedroogde garnalen

2 uien, gesnipperd

1 eetlepel geraspte gember

2 stengels citroengras, fijngehakt

1 theelepel koenjit (kurkuma)

1 eetlepel komijnpoeder

Draai alle ingrediënten in een blender of keukenmachine tot een glad geheel. Maximaal 2 weken houdbaar in de koelkast. Voor 125 ml.

matzemeel

Meel van ongerezen crackers (matzes) die traditioneel gegeten worden tijdens het joodse Paasfeest. Te gebruiken als vervanging voor bloem. Verkrijgbaar in delicatessenwinkels en sommige supermarkten.

mirin

Zeer zoete rijstwijijn voor gebruik in Japanse gerechten. Verkrijgbaar in Aziatische winkels. Gebruik zoete witte wijn als alternatief.

noedels (mie)

glasnoedels

Deze noedels zijn gemaakt van het zetmeel van mungbonen en worden meestal verkocht als strakke bundels van ragfijne, droge sliertjes. Dompel ze in kokend water tot ze zacht zijn en giet af voor het gebruik in soepen en salades.

rijstvermicelli of mihoen

Fijne, voorgedroogde en gedroogde noedels van rijstemeel. Dompel ze even in kokend water, giet af en meng met andere ingrediënten.

verse rijstnoedels

Verkrijgbaar in verschillende diktes, van dun en dik tot rond. Te vinden in het koelvak van Aziatische winkels. Gebruik ze altijd vers, hoogstens een

paar dagen oud, en bereid ze door ze 1 minuut onder te dompelen in heet water en ze dan af te gieten.

paksoi

De kleine variant ('Shanghai-paksoi') van deze mild smakende groente kan in zijn geheel of in de lengte gehalveerd worden gebruikt. Bij de grotere variant haal je de bladeren los en snij je het donkere groen weg tot dicht bij de witte bladnerf. Beperk de bereidingstijd tot een paar minuten zodat de groente fris van kleur blijft en wat beet houdt.

pancetta

Gerijpt, opgerold Italiaans spek met een zachte structuur. Het geeft een volle smaak aan gerechten en kan ook zo worden gegeten in dunne plakjes. Eventueel te vervangen door bacon of gerookt spek.

prosciutto

Italiaanse ham die gepekeld en aan de lucht gedroogd is. Vliesdunne plakjes worden rauw gegeten of gebruikt om gerechten op smaak te brengen. Te vervangen door rauwe ham of jamón serrano.

rijstpapiervellen

Doorzichtige schijfjes gemaakt van een pasta van gemalen rijst en water. Je legt ze voor gebruik in warm water zodat ze soepel worden. Verkrijgbaar in Aziatische winkels.

rode currypasta

Een heet en kruidig mengsel van rode pepers, kruiden en specerijen. Maak hem zelf of koop potjes in Aziatische winkels.

3 kleine rode pepers

3 tenen knoflook, gepeld

1 stengel citroengras, fijngehakt

1 theelepel trassi*

2 theelepels bruine suiker

3 citroenblaadjes*, in reepjes

1 theelepel fijne citroenrasp

1 theelepel geraspte gember

1/2 theelepel tamarindepulp

2-3 eetlepels arachideolie

Doe alle ingrediënten, behalve de olie, in de kom van een kleine keukenmachine of blender. Voeg, met draaiende motor, de olie toe en draai tot een glad geheel. Afgesloten maximaal 2 weken houdbaar in de koelkast. Voor 125 ml.

room

De room die in dit boek wordt bedoeld, is de variant met een vetgehalte tussen de 20 en 25 procent. Slankroom dus, of eventueel koffiemelk. Slagroom heeft een vetpercentage van 35 procent.

runderbouillon

Zie bladzijde 13.

steranijs

Stervormige specerij met een sterke anijssmaak die in Aziatische keukens in zijn geheel of gemalen wordt gebruikt. Verkrijgbaar in Aziatische winkels en sommige supermarkten.

trassi

Deze sterk geurende pasta is gemaakt van gezouten en gefermenteerde garnalen en wordt gebruikt in gerechten uit Zuidoost-Azië. Hij moet altijd eerst worden gebakken. Bewaar goed afgesloten in de koelkast. Verkrijgbaar bij toko's en andere Aziatische winkels.

Vietnamese munt

Wordt ook wel laksablad, Cambodjaanse munt of zelfs Vietnamese koriander genoemd. Het heeft lange, smalle paarse en

groene blaadjes met een bittere en scherpe smaak. Verkrijgbaar in Aziatische winkels.

visbouillon

Zie bladzijde 13.

vissaus

Een amberkleurig vocht, gewonnen van gezouten, gefermenteerde vis dat veel gebruikt wordt als smaakmaker in Thaise en aanverwante keukens. Verkrijgbaar bij supermarkten en Aziatische toko's.

wontonvellen

Dunne vierkantjes of rondjes van deeg die worden gevuld om er wontons van te maken. Vers of diepgevroren verkrijgbaar in Aziatische winkels.

zoete aardappel

Langwerpige stengelknol, waarvan witrode en oranje varianten bestaan. De rode zoete aardappel is wat zoeter en vochtiger. Beide varianten kunnen geroosterd, gekookt en gepureerd worden. Eventueel te vervangen door yam.

zwart mosterdzaad

Deze zaden moeten eerst geroosterd of gebakken worden om een nootachtige smaak te verlenen aan Indiase en vergelijkbare gerechten. Haal ze van het vuur zodra ze beginnen te springen en grijs worden.

maten

1 theelepel = 5ml

1 eetlepel = 20 ml

register

a

aardappel

- aardappelpreisoep met bacon 24
- aardappelpuree 67
- aardappelrösti 70
- aardappelsalade 46
- curry van aardappels, doperwten en spinazie 75
- geitenkaastaartjes met aardappel en rozemarijn 158
- patates frites 70

aïoli 43

aranciniballetjes 144

asperges, groene

- gegrilde groene asperges met balsamicoboter 86
- groene aspergetaartjes 174
- rigatoni met doperwten, groene asperge en ricotta 130

avocadosalsa 60

Aziatische dressing 60

Aziatische groenten met oestersaus 82

b

baba ghanoush 86

bacon- en eitaartjes 158

balsamicodressing 60

basisvinaigrette 60

béarnaisesaus 120

bolognesesaus 134

bouillabaisse 20

bouillon

- kippenbouillon 13
- runderbouillon 13
- groentebouillon 13
- visbouillon 13

bruschetta 36

c

caesar salad 49

cannelloni met spinazie en ricotta 144

champignon-rodewijnsaus 120

Chinees geroosterd varkensvlees 116

Chinees geroosterd varkensvlees

met noedelsoep 16

Chinees geroosterde eend 96

citroen

- citroen- en kruidenvulling 120
- citroenrisotto met parmezaan 140
- linzen-, citroen- en yoghurtsoep 16
- pasta met basilicum en citroen 138
- spaghetti met citroen, kappertjes en rucola 130

clam chowder 24

coleslaw 46

croutons 36

curry van aardappels, doperwten en spinazie 75

d

deeg

- blader- 185
- kruimel- 155
- letters en figuurtjes 174
- pizza- 186

doperwten

- curry van aardappels, doperwten en spinazie 75
- met pancetta en munt 78
- puree 174
- rigatoni met doperwten, groene asperge en ricotta 130

dressing

- Aziatische dressing 60
- balsamicodressing 60
- karnemelkdressing 60

driekazentaart 170

e

eend

- Chinees geroosterde eend 96
- geroosterde eend met eiernoedels 144

eenvoudige kruidenvulling 120

erwtensoepp met ham 16

f

fettuccine carbonara 134

fettuccine met bruine boter en salie 148

filobakjes 174

forel in wijnbladeren 104

Franse uiensoep 27

frittata met geroosterde groenten 73

g

gaspacho, geroosterde 30

gebakken rijst 148

gebakken visfilets met tomaten 110

gebraden kip 106

gebraden lamsbout 113

geglazuurde ham 116

geitenkaastaartjes met aardappel en rozemarijn 155

gekarameliseerde ui 174

gekarameliseerde uienvulling 120

geroosterde eend met eier-noedels 144

geroosterde kaassandwiches 36

geroosterde paprika 86

geroosterde-groentelasagne 75

geroosterde-pompoensoep 16

gevulde filovierkantjes 174

Griekse salade 52

groente

avocadosalsa 60

Aziatische groenten met oestersaus 82

baba ghanoush 86

-bouillon 13

curry van aardappels, doperwten en spinazie 75

doperwten met pancetta en munt 78

Franse uiensoep 27

frittata met geroosterde groenten 73

gegrilde groene asperges met balsamicoboter 86

gekarameliseerde ui 174

gekarameliseerde uienvulling 120

geroosterde gaspacho 30

geroosterde-groentelasagne 75

geroosterde-pompoensoep 16

geroosterde-tomatensoep 18

geroosterde gaspacho 30

Griekse salade 52

groene-aspergetaartjes 174

groentetaartjes 164

hummus 60

in rijstpapier 78

Italiaanse tomaten-broodsoep met basilicum 24

klassieke tomatenpizza 82

komkommer met yoghurt 86

maïskoekjes 82

mixed grill van groenten 86

moussaka 110

ratatouille-taart 166

roerbakgroenten 70

spinazie met sesamdressing 82

spinazie- en kaassoufflé 80

tabouleh 46

tempura 70

tomaten- en basilicumsalsa 60

tomatenchutney 174

tomaten-mozzarellasalade 46

tomaten uit de oven 86

yoghurt met komkommer 86

zomerratatouille 78

groentetempura 70

grove pesto 36

h, i, j

hummus 60

Indiase lamscurry 100

Italiaans kalfsvlees 96

Italiaanse tomaten-broodsoep met basilicum 24

jus 93

k

kaas

cannelloni met spinazie en ricotta 144

citroenrisotto met

parmezaan 140

driekazentaart 170
 geitenkaastaartjes met
 aardappel en rozemarijn 158
 geroosterde
 kaassandwiches 36
 gevulde filovierkantjes 174
 linguine met boter en
 parmezaan 148
 macaroni met kaas 148
 parmezaanse olie 60
 parmezaanse toastjes 36
 pizza met pompoen en
 geitenkaas 78
 quiche met kaas en
 geroekte ham 164
 rigatoni met doperwten,
 groene asperge en
 ricotta 130
 rigatoni met ricotta en
 kruiden 148
 salade van peer,
 rucola en blauwe kaas 52
 spinazie- en fetataart 170
 spinazie- en kaassoufflé 80
 kalfsvlees
 gebakken kalfschenkel 104
 Italiaans kalfsvlees 96
 kalkoen 116
 karnemelkdressing 60
 kerstkalkoen 116
 kip
 gebraden 106
 in sojasaus 100
 kippastei 164
 kippen-maïssoep 30
 kippen-noedelsoep 30
 kippensoep met
 matzeballen 30
 krokant gebakken kip 104
 pad thai 133
 risotto met kip en
 pompoen 130
 spaghetti-salade met kip 57
 stoofpot met kip,
 pancetta en
 champignons 100
 Thaise kipcurry 110

Thaise kippensoep met
 kokos 18
 kippenbouillon 13
 klassieke tomatenpizza 82
 knoflookgarnalen 116
 komkommer met yoghurt 86
 kruidenvulling
 eenvoudige 120
 met citroen 120
 kruimeldeeg 155

I
 laksa 32
 lamsvlees
 gebraden lamsbout 113
 Indiase lamscurry 100
 lamscarrés met
 muntgremolata 110
 lamsschenkel met
 tomaat en rozemarijn 96
 schenkelpasteitjes 170
 lasagne 138
 linguine met boter en
 parmezaan 148
 linzen-, citroen- en yoghurtsoep 16

m
 macaroni met kaas 148
 maïs
 kippen-maïssoep 30
 maïsboekjes 82
 mayonaise 43
 minestrone 24
 mixed grill van groenten 86
 moussaka 110
 mozzarella
 tomaten-
 mozzarellasalade 46
 muntpesto 36

n
 noedels
 Chinees geroosterd
 varkensvlees met

noedelsoep 16
 geroosterde eend met
 eiernoedels 144
 kippen-noedelsoep 30
 pad thai 133
 Thais varkensvlees met
 noedels 134
 Vietnamese
 noedelsalade 52

O
 octopussalade 57

p
 pad thai 133
 paella 144
 paprika
 geroosterd 86
 parmezaanse olie 60
 parmezaanse toastjes 36
 pasta
 cannelloni met spinazie
 en ricotta 144
 fettuccine carbonara
 134
 fettuccine met bruine
 boter en salie 148
 geroosterde-
 groentelasagne 75
 lasagne 138
 linguine met boter en
 parmezaan 148
 macaroni met kaas 148
 met basilicum en
 citroen 138
 met vongole 130
 penne met verse tomaat
 en basilicum 148
 rigatoni met doperwten,
 groene asperge en
 ricotta 130
 rigatoni met ricotta en
 kruiden 148
 spaghetti met citroen,
 kappertjes en rucola 130

spaghetti met
 gehaktballetjes 134
 spaghetti met knoflook,
 rode peper en olijfolie 148
 spaghetti-salade met kip 57
 patates frites 70
 peer
 salade van peer, rucola
 en blauwe kaas 52
 penne met verse tomaat
 en basilicum 148
 pepersaus 120
 pesto, grove 36
 van munt 36
 pijnboomboter 86
 pizza
 klassieke tomatenpizza 82
 met pompoen en
 geitenkaas 78
 pompoen
 geroosterde-
 pompoensoep 16
 pizza met pompoen en
 geitenkaas 78
 risotto met kip en
 pompoen 130

q
 quiche met kaas en
 geroekte ham 164

r
 ratatouille 78
 ratatouilletaart 166
 rijst
 citroen- en kruidenrijst 127
 gebakken 148
 gekruide 127
 koken 127
 kokosrijst 127
 paella 144
 rigatoni
 doperwten, groene asperge en
 ricotta 130
 ricotta en kruiden 148

risotto

- aranciniballetjes 144
- citroenrisotto met parmezaan 140
- met basilicum en geroosterde tomaat 138
- met gemengde paddestoelen 138
- met kip en pompoen 130

roerbakgroenten 70

- romige lentesoep van verse groente 18

rouille 36

rucola

- salade van peer, rucola en blauwe kaas 52
- spaghetti met citroen, kappertjes en rucola 130

rundvlees

- rundergebraad 96
- rundvleespasteitjes met rode wijn 158
- Thaise biefcurry 104
- Thaise biefsalade 54
- vleespasteitjes 161

S

salade

- aardappelsalade 46
- caesar salad 49
- coleslaw 46
- Griekse salade 52
- met peer, rucola en blauwe kaas 52
- niçoise 52
- octopussalade 57
- spaghettisalade met kip 57
- tabouleh 46
- Thaise biefsalade 54
- tomaten-mozzarellasalade 46
- Vietnamese noedelsalade 52

salsa

- avocado- 60
- tomaat en basilicum- 60
- verde 120

saus

- aioli 43
- basistomatensaus 148
- béarnaise- 120
- bolognese- 134
- champignon-rodewijn- 120
- mayonaise 43
- peper- 120
- tartaar- 43
- witte 86

saucijzenbroodjes 164

schenkelpasteitjes 170

shepherd's pie 158

soep

- aardappelpreisoep met bacon 24
- bouillabaisse 20
- clam chowder 24
- erwtensoepe met ham 16
- Franse uiensoep 27
- geroosterde-pompoensoep 16
- geroosterde-tomatensoep 18
- geroosterde gazpacho 30
- Italiaanse tomaten-broodsoep met basilicum 24
- kippen-maïssoep 30
- kippen-noedelsoep 30
- kippensoep met matze-ballen 30
- laksa 32
- linzen-, citroen- en yoghurtsoep 16
- minestrone 24
- romige lentesoep van verse groente 18
- Thaise kippensoep met kokos 18
- wontonsoep 18

spaghetti

- citroen, kappertjes en rucola 130
- met gehaktballetjes 134
- met knoflook, rode peper en olijfolie 148

spaghettisalade met kip 57

spareribs op z'n Amerikaans 100

spinazie

- cannelloni met spinazie en ricotta 144
- curry van aardappels, doperwten en spinazie 75
- met sesamdressing 82

spinazie- en fetataart 170

spinazie- en kaassoufflé 80

t

- tabouleh 46
- tapenadezoutjes 174
- Thais varkensvlees met noedels 134
- Thaise biefcurry 104
- biefsalade 54
- kipcurry 110
- kippensoep met kokos 18
- tomaten

basistomatensaus 148

-chutney 174

- gebakken visfilets met tomaten 110
- geroosterde-tomatensoep 18
- Italiaanse tomaten-broodsoep met basilicum 24
- klassieke tomatenpizza 82
- lamsschenkel met tomaat en rozemarijn 96
- penne met verse tomaat en basilicum 148
- tomaten- en basilicumsalsa 60
- tomaten-mozzarellasalade 46
- uit de oven 86

U

- ui-, ansjovis- en olijventaartjes 170
- uiensoep, Franse 27

V

varkensvlees

- Chinees geroosterd varkensvlees 116
- Chinees geroosterd varkensvlees met noedelsoep 16
- geglazuurde ham 116
- spareribs op z'n Amerikaans 100
- Thais varkensvlees met noedels 134
- varkensgebraad 99
- Vietnamese noedelsalade 52
- vinaigrette 60

vis en zeevruchten

- forel in wijnbladeren 104
- gebakken visfilets met tomaten 110
- knoflookgarnalen 116
- paella 144
- pasta met vongole 130
- vleespasteitjes 161

W

- witte saus 86
- wontonsoep 18

y

- yoghurt
- linzen-, citroen- en yoghurtsoep 16
- met komkommer 86
- Yorkshire pudding 120

Z

- zomerratatouille 78
- zure room, aangemaakte 36



donna hay is een Australische voedsel-
styliste, tijdschriftuitgeefster en één van de
invloedrijkste culinaire auteurs van deze tijd.
Haar vijf internationaal bekroonde bestsellers,
waaronder *De snelle keuken*, *De pure keuken*
en *De last minute keuken*, presenteren een
vernieuwende kijk op eten, koken en genieten.
En nu, met *Modern Classics*, zet ze die traditie
voort door een nieuwe draai te geven aan klassieke
gerechten en geïnspireerde voorspellingen te doen
over die van de toekomst.

con poulos brengt de verbluffende
combinatie van modern en klassiek in dit boek
visueel tot leven. Als voedsel- en lifestylefotograaf
en medewerker van tijdschriften als Donna Hay,
Marie Claire, Vogue, InsideOut en Elle Cuisine geeft
hij een unieke interpretatie aan Donna's stijl.

*Klassieke gerechten
opnieuw bekeken, in een frisse presentatie
met moderne ingrediënten*



ISBN 90-5855-119-9



9 789058 551191