

A man in a white t-shirt and white pants is seen from the back, standing in a kitchen. He is holding a wooden spoon and stirring a large metal bowl. The kitchen has teal-colored cabinets and a stainless steel oven. On the countertop, there is a silver kettle on the left and a silver toaster on the right. The overall lighting is soft and natural.

BILL GRANGER

DE *(perfecte)*
**MAN IN DE
KEUKEN**

TERRA



BILL GRANGER

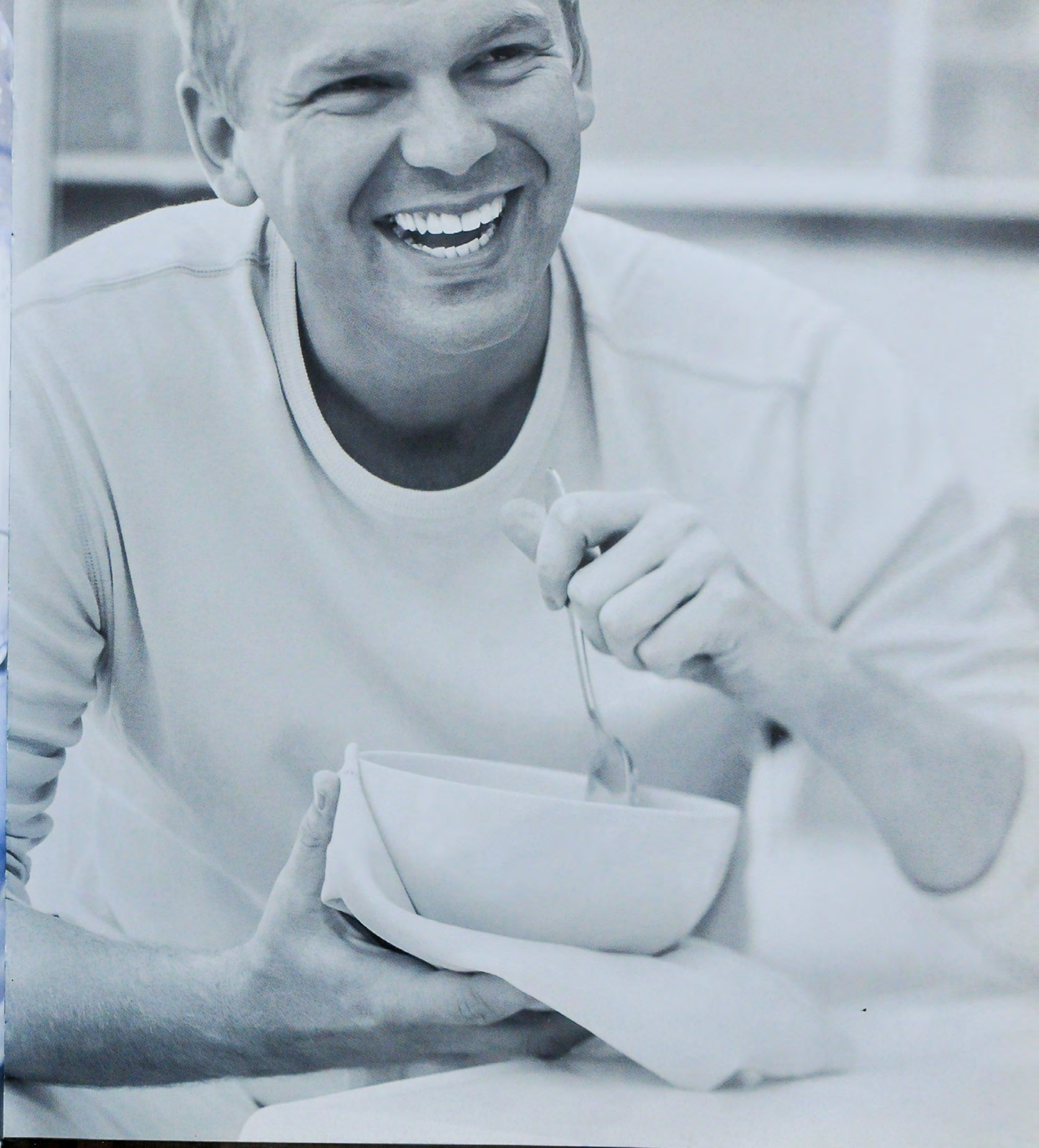
**DE *(perfecte)*
MAN IN DE
KEUKEN**

TERRA

A photograph of a dining table setting. In the top left, a white cup filled with a frothy coffee drink sits on a light-colored wooden surface. Below it, a folded blue textured napkin is placed, with a silver spoon resting on top. To the right of the napkin is a large, empty white plate. The background is a light, neutral color.

inhoud

INLEIDING	9
ONTBIJT	10
LUNCH	58
THEETIJD	130
DINER	176
DESSERT	268
REGISTER	314





inleiding

Ik kom uit een familie van bakkers en slagers, dus is het niet zo vreemd dat eten een belangrijke rol in mijn leven speelt. Eten geeft ritme aan mijn leven. Of het nu gaat om een gezond ontbijt met het hele gezin, een speciaal diner op zaterdag met vrienden of het bakken van koekjes die altijd weer een glimlach toveren op het gezicht van mijn dochters, mijn week draait om het eindeloze plezier van goed eten en drinken.

Sommige dagen kook ik voor mijn plezier en andere dagen kook ik om het lichaam brandstof te verschaffen. In de wereld van vandaag krijgen we zoveel prikkels, terwijl wat we echt nodig hebben, heel eenvoudig is: gezondheid en tijd om van onze dierbaren, vrienden en onszelf te genieten. Eten is de schakel tussen alle onderdelen van mijn leven. Wat ik per dag kook hangt af van verschillende factoren: tijd, zin en wat er in de winkels voorradig is.

Tijdens een vakantie in Parijs was ik in de luxepositie dat ik iedere dag naar allerlei plaatselijke markten kon gaan. Ik kocht daar de meest heerlijke levensmiddelen die ik ooit heb gezien – smakelijke bosbessen, roze en witte radijzen zo groot als mijn pink, versgeplukte kruiden en slasoorten, verrassende kazen die net begonnen te lopen – echt heel bijzonder. Hoewel ik er dol op ben om zo iedere dag te winkelen en te koken, is dat niet realistisch omdat mijn leven steeds drukker wordt. Soms is er nauwelijks tijd om snel naar de supermarkt te gaan, maar dat mag nooit een belemmering zijn om te koken en het mag ook nooit betekenen dat iedere dag eten maken saai wordt.

De maaltijd die ik op een maandagavond voor mijn gezin kook, verschilt van de feestelijke lunch die ik voor vrienden maak, maar al mijn gerechten zijn simpel. De grootste verfijning zit in de eenvoud. Zelf lekkere gerechten maken geeft ontzettend veel voldoening. Ik hoop dat deze recepten je inspireren.



ontbijt

Ik houd het meest van de vroege ochtend. Dat is altijd zo geweest. Ik sta graag vroeg op en ga in de keuken met potten en pannen in de weer, terwijl het buiten nog donker is. Daar voel ik me goed bij.

Ik heb nooit begrepen waarom sommige mensen niet ontbijten. Persoonlijk vind ik het heerlijk en het is ook niet voor niets dat mijn restaurants bekend staan om het ontbijt.

Met een goed ontbijt achter de kiezen heb je al een derde van je dagtaak als gezonde eter erop zitten – een kwestie van eenvoudige logica.

Ik probeer altijd met mijn gezin te ontbijten. We mogen allemaal meebeslissen wat we gaan eten, boekweitpannenkoeken of zachtgekookte eieren of wat dan ook. En we hebben ook allemaal onze taak bij de bereiding ervan, terwijl we ons gereedmaken voor de dag. Ik kan niet wachten tot de dag waarop mijn dochters oud genoeg zijn om mij ontbijt op bed te brengen. Tot die tijd hebben wij meestal op zondagochtend een groep vrienden en vriendinnen over de vloer.

Het maakt niet uit wat je maakt, zolang het maar vers is. Doe niet te veel moeite, maar geniet, zet het eten en een grote kan vruchtensap op tafel en laat iedereen zichzelf bedienen. Het gaat erom dat je gasten zich thuis voelen aan je ontbijttafel en niet dat ze het gevoel hebben dat ze in een restaurant zitten!

VOOR 16 PANNENKOEKEN

karnemelkse pannenkoeken

250 g bloem

3 theelepels bakpoeder

een snufje zout

2 eetlepels suiker

2 eieren, losgeklopt

7,5 dl karnemelk

75 g boter, ongezouten en gesmolten
boter, ongezouten, om de pan in te vetten

serveer hierbij
gekarameliseerde pruimen (zie hieronder)
ahornsiroop (maple syrup)
yoghurt

Meng in een kom de bloem, het bakpoeder, zout en suiker. Voeg de eieren, karnemelk en gesmolten boter toe en klop alles met een garde door elkaar.

Verhit een koekenpan op een middelhoog vuur en vet de bodem in met een klein klontje boter. Schep per pannenkoek 0,8 dl beslag in de koekenpan en bak dit ongeveer 2 minuten tot er luchtbellenvan de oppervlakte verschijnen. Draai de pannenkoek om en bak hem nog een minuut. Leg hem op een bord en houd hem warm terwijl je de rest van de pannenkoeken bakt.

Serveer de pannenkoeken in een stapel met de pruimen, een kannetje ahornsiroop en wat yoghurt.

Pruimen karameliseren doe je als volgt: verhit een koekenpan op hoog vuur, halveer de pruimen, bestrooi de snijkanten met suiker en leg ze met deze kant naar beneden in de hete koekenpan. Verhit de pruimen tot de suiker smelt en karameliseert; dit duurt ongeveer 1 minuut.







VOOR 4 PERSONEN

paddenstoelen op toast

- 40 g boter, ongezoeten
- 1 eetlepel olijfolie, plus extra om het brood te bestrijken
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 500 g gemengde kleine paddenstoelen (bijvoorbeeld champignons of weidechampignons)
- zeezout
- versgemalen peper
- 1 theelepel balsamicoazijn
- 2 eetlepels verse platte peterselie, fijngehakt
- 1 theelepel verse dragon, fijngehakt
- 1 theelepel citroenrasp
- 4 sneden zuurdesembrood
- 1 teen knoflook extra om het brood mee in te wrijven
- 250 g ricotta

Zet een steelpan op een matig tot hoog vuur en doe daarin de helft van de boter samen met de olie en de knoflook. Voeg daarbij de paddenstoelen, 0,6 dl water, en zout en peper naar smaak. Doe het deksel op de pan, roer af en toe en laat ongeveer 15 minuten koken of tot de paddenstoelen gaar zijn en het vocht stroperig is. Roer de balsamicoazijn, peterselie, dragon en citroenrasp erdoorheen. Proef of alles goed op smaak is. Klop de rest van de koude boter erdoorheen om de paddenstoelensaus wat dikker te maken.

Bestrijk het brood aan beide kanten met olijfolie. Rooster het tot het aan beide kanten goudbruin is, wrijf het in met een doorgesneden teen knoflook en leg het op de borden. Schep eerst de ricotta en vervolgens de paddenstoelen op het brood en serveer onmiddellijk.

Paddenstoelen kun je het beste bewaren in een bruine papieren zak waarin ze wat lucht krijgen. In plastic gaan ze zweten.

wentelteefjes met saus van verse bessen

VOOR 4 PERSONEN

3 eieren
1,85 dl melk
8 dikke sneden brioche of panettone
30 g boter, ongezouten

serveer hierbij
saus van verse bessen (zie hieronder)
poedersuiker, om te bestrooien

250 g frambozen of gemengd roodfruit
60 g witte basterdsuiker
1 eetlepel citroensap

Klop met een garde de eieren en melk in een kom door elkaar.
Leg het brood in een ondiepe schaal en giet het melkmengsel
eroverheen. Laat de melk goed intrekken en draai het brood om
zodat ook de andere kant de melk opneemt. Panettone moet iets
langer weken omdat het droger is.

Verhit op een matig tot hoog vuur een koekenpan met
antiaanbaklaag en smelt de helft van de boter. Doe 4 sneden brood
in de pan en bak deze ongeveer 1 minuut tot ze goudbruin zijn.
Draai ze om en bak de andere kant bruin. Doe hetzelfde met de
rest van het brood.

Serveer onmiddellijk met bessensaus en wat poedersuiker.

SAUS VAN VERSE BESSEN

Doe de helft van de bessen samen met de suiker en het citroensap
in een blender. Pureer tot een gladde massa, giet in een kom, voeg
de overgebleven bessen toe en roer door elkaar.



muesli met peren en bosbessen

VOOR 4 PERSONEN

200 g havermout
3,75 dl perensap
2 peren, geraspt met schil en al
125 g yoghurt
4 eetlepels amandelen, geroosterd
en gehakt
80 g bosbessen

Laat de havermout met het perensap in een kom 1 uur of een nacht in de koelkast weken. Voeg de geraspte peren en de yoghurt toe en meng goed door elkaar. Doe de muesli in kommen en strooi de geroosterde amandelen en bosbessen eroverheen.

De snelste en eenvoudigste manier om noten te roosteren is ze - zonder vet - te verhitten in een koekenpan op een matig vuur. Je moet er wel bij blijven want ze verbranden erg snel.





Bills eieren

GEBAKKEN EIEREN

2 theelepels olijfolie
2 eieren, op kamertemperatuur
zeezout
versgemalen zwarte peper

Zet een grote koekenpan met antiaanbaklaag op een matig tot hoog vuur gedurende 1 minuut. Voeg de olijfolie toe en beweeg de pan zo dat de bodem gelijkmatig bedekt wordt. Breek voorzichtig de eieren in de pan en bestrooi ze met zout en peper. Bak 1 minuut. Als je van stevigere dooiers houdt, zet dan een deksel op de pan en bak nog 1 minuut. Serveer met toast van zuurdesem- of volkorenbrood en een eenvoudige pittige tomatenchutney.

ROEREIEREN

2 eieren, op kamertemperatuur
0,8 dl room
een snufje zout
10 g boter

Doe de eieren, room en zout in een kom en klop door elkaar. Doe de boter in een koekenpan met antiaanbaklaag en zet de pan op een hoog vuur. Giet, als de boter gesmolten is, het eimengsel in de pan en bak dit gedurende 20 seconden of totdat het aan de kanten begint te stollen. Schuif met een houten lepel het eimengsel van de kanten naar het midden. Het is belangrijk dat je de eieren 'vouwt' en niet roert. Laat 20 seconden staan en herhaal dan het vouwproces. Schep de eieren, als ze net gestold zijn, op een bord en serveer met zuurdesem- of volkorenbrood.

GEKOOKTE EIEREN

Zet een steelpan met water op een hoog vuur en breng het water aan de kook. Leg de eieren, die op kamertemperatuur moeten zijn, voorzichtig in het water. Draai het gas zo dat het water net borrelt. Kook voor een zachtgekookt ei 4 minuten, voor halfhardgekookt 5-6 minuten en voor hardgekookt 10 minuten.

GEPOCHEERDE EIEREN

Vul een ondiepe koekenpan met een laag water van 5 cm en zet deze op een hoog vuur. Zodra het water kookt, draai je het gas uit en breek je de eieren direct in het water. Breek de schaal op het wateroppervlak zodat het ei gewoon het water in glijdt. Leg een goedpassende deksel op de pan en laat gedurende 3 minuten koken of totdat de eiwitten ondoorzichtig zijn. Schep ze uit de pan met een schuimspaan en laat ze uitlekken op een schone theedoek.





bonen in tomatensaus

VOOR 4 PERSONEN

1 eetlepel olijfolie
1 ui, fijngesnipperd
100 g pancetta, fijngehakt
1 teen knoflook, uit de knijper
2 ansjovisfilets, gehakt
1 theelepel verse tijm, fijngehakt
½ theelepel gedroogde oregano
400 g gehakte tomaten uit blik
2 x 400 g cannellinibonen uit blik, uitgelekt
zeezout
versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 160 °C. Verhit de olie in een grote vuurvaste casserole op een matig vuur. Voeg de ui toe en bak deze al roerend in ongeveer 5-6 minuten zacht. Voeg de pancetta toe en bak die al roerend 5 minuten of totdat hij krokant is. Voeg knoflook, ansjovis, tijm en oregano toe en bak deze al roerend nog 1 minuut.

Voeg de tomaten toe en 1,25 dl water; breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 10 minuten pruttelen. Roer de bonen erdoor, doe een deksel op de casserole en zet deze 30 minuten in de oven. Maak op smaak af met zout en peper.

eieren met spinazie en Parmezaanse kaas

VOOR 4 PERSONEN

boter, om in te vetten
1 eetlepel olijfolie
200 g verse spinazie
zeezout
versgemalen zwarte peper
8 eieren
4 eetlepels slagroom
60 g Parmezaanse kaas, geraspt

serveer hierbij
toast

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet 4 vuurvaste bakjes met een doorsnede van 9 cm met een beetje boter in en zet ze op een bakplaat.

Zet een koekenpan met de olijfolie op een matig vuur. Voeg de spinazie toe en breng deze op smaak met zout en peper. Laat de spinazie in de pan totdat de spinazie gaar is. Giet de groente af door een vergiet. Knijp, zodra de spinazie voldoende is afgekoeld, het overtollige vocht eruit.

Schep de spinazie in de vuurvaste bakjes en breek in elk bakje boven op de spinazie 2 eieren.

Giet over de inhoud van elk bakje 1 eetlepel room en bestrooi met 15 g Parmezaanse kaas. Zet de bakjes 15 minuten in de oven of totdat de eieren gestold zijn en flink gerezen. Breng op smaak met zout en peper en serveer direct.



muesli met bosbessen en geroosterde amandelen

VOOR 4 PERSONEN

300 g havermout
1,25 dl appelsap
2 eetlepels plantaardige olie
80 g rauwe amandelen
125 g zonnebloempitten
40 g pompoenpitten
40 g sesamzaadjes
30 g kokos, geraspt

125 g gedroogde bosbessen (als je die niet
kunt krijgen, gebruik dan krenten of
rozijnen of een combinatie van beide)

serveer hierbij
swirl van yoghurt met frambozen
(zie hieronder)
nectarines, in partjes gesneden
melk

Verwarm de oven voor op 160 °C. Doe alle ingrediënten, behalve de gedroogde bosbessen, in een grote kom en roer goed door elkaar. Verdeel het mengsel gelijkmatig over een bakplaat en zet deze 30 minuten in de oven. Roer af en toe door tot het mengsel lichtbruin is. Haal uit de oven, laat afkoelen en voeg dan de bosbessen toe. Je kunt deze muesli in een luchtdichte doos ongeveer 1 maand bewaren. Serveer met de swirl van yoghurt met frambozen, nectarines en melk.

Om een 'swirl' van yoghurt met frambozen te maken pureer je 75 g frambozen met een vork. Maak met een lepel vol frambozenpuree een draaiende beweging door 150 g yoghurt.



vijfgranenpap met perziken

VOOR 4 PERSONEN

250 g gemengde granen, zoals haver,
geplette rijst, geplette gerst of
gekneusde rogge
6 dl kokend water
6 dl melk
3 perziken, in vieren
80 g bruine basterdsuiker

serveer hierbij
extra bruine basterdsuiker
warme melk

Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe de granen met kokend water in een steelpan en roer ze door elkaar. Laat 10 minuten staan. Voeg de melk toe en roer weer. Zet de pan op een matig vuur en breng het geheel langzaam aan de kook. Zet het vuur lager en laat 10 minuten onder regelmatig roeren pruttelen.

Leg intussen de perziken op een bakplaat en bestrooi ze met bruine suiker. Bak ze in de oven gedurende 15 minuten of totdat de vruchten zacht zijn en een beetje gekarameliseerd.

Schep de pap in 4 kommetjes en leg in elk kommetje een paar stukjes perzik. Serveer met bruine suiker en een kan warme melk.

***Als je geen verse perziken kunt krijgen,
kun je gedroogde perziken gebruiken
of ander gedroogd fruit. Week deze in
kokend water gedurende 5 minuten.
Maak meer graanmix dan je nodig hebt;
je kunt deze in een luchtdichte doos
ongeveer twee maanden bewaren.***





Franse toast met ham en gruyère

VOOR 4 PERSONEN

4 eieren
1,85 dl melk
zeezout
versgemalen zwarte peper
4 sneden witbrood, 3 cm dik
2 theelepels dijonmosterd
4 plakken ham, op de maat van de
boterhammen gesneden
4 plakken gruyère, op de maat van de
boterhammen gesneden
1 eetlepel olijfolie

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de eieren, melk, zout en peper in een grote kom. Klop alles door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd met een scherp mes één kant van elke boterham voorzichtig in, zodat er een zak ontstaat. Laat 1 cm aan de drie kanten dicht. Bestrijk de binnenzijde van de zak aan één kant met mosterd en stop hierin een plak ham en een plak kaas. Leg de boterhammen in een ondiepe schaal. Giet het eimengsel eroverheen en laat 5 minuten staan. Draai de boterhammen één keer om.

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag op een matig tot hoog vuur; voeg de helft van de olijfolie toe en beweeg de pan zodat de olie de hele bodem bedekt. Leg 2 boterhammen in de pan, bak één kant gedurende ongeveer 2 minuten tot ze goudbruin zijn, draai om en bak nog ongeveer 1 minuut. Haal ze uit de pan en leg op een bakplaat. Herhaal deze handelingen met de rest van de olie en de 2 boterhammen. Zet de bakplaat 10 minuten in de oven of totdat ze in het midden warm zijn.

cake met haver, peer en frambozen

VOOR 8-10 PLAKKEN

bovenlaag

25 g havermout
55 g bruine basterdsuiker
2 eetlepels bloem
25 g koude boter, in stukjes

cake

100 g havermout
3,75 dl kokend water
150 g boter, ongezouten en in stukjes
115 g bruine basterdsuiker
55 g fijne kristalsuiker
2 eieren
1 theelepel vanille-essence
185 g bloem
een snufje zeezout
1 theelepel bakpoeder
2 rijpe peren, geschild, van het klokhuis
ontdaan en in stukjes
60 g frambozen, vers of uit de vriezer

serveer hierbij
boter

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe alle ingrediënten voor de bovenlaag in een kom en wrijf de boter met je vingertoppen door het mengsel tot deze goed is opgenomen en zich kleine klontjes vormen.

Doe voor de cake de havermout in een kom en giet het kokende water erop. Roer door en laat afkoelen tot het water lauw is. Klop de boter en de twee soorten suiker in een kom tot een bleek, romig mengsel. Voeg een voor een de eieren toe en klop na toevoeging van elk ei goed door. Meng de vanille erdoor. Zeef de bloem, het zout en het bakpoeder in de kom. Giet het overtollige water van de havermout af. Voeg de havermout aan het bloemmengsel toe en meng goed door. Verdeel twee derde van het beslag over een ingevet cakeblik van 19 x 11 cm met antiaanbaklaag. Strooi de stukjes peer en de frambozen erover, schep het resterende cakebeslag erop en eindig met de bovenlaag.

Bak de cake 70 minuten of totdat een vleespen in het midden gestoken er schoon weer uitkomt. Draai de cake om op een bord en doe hem snel over op een taartrooster met de bovenlaag boven. Laat een beetje afkoelen voor je hem aansnijdt. Serveer de cake in plakken met boter.



VOOR 1 PERSOON

mango-lassi

125 g gewone yoghurt
1,25 dl sinaasappelsap
1 mango, geschild en in stukjes
3 flinke ijsblokjes

Doe alle ingrediënten in een sapcentrifuge of blender en laat draaien tot de mango goed opgenomen is. Giet in een hoog glas en serveer direct.

smoothie van frambozen en aardbeien

VOOR 1 PERSOON

4 aardbeien
30 g frambozen
15 g yoghurt
1,25 dl melk
3-4 flinke ijsblokjes

Ontdoe de aardbeien van het kroontje. Doe alle ingrediënten in een sapcentrifuge of blender en laat draaien tot een gladde massa. Giet in een hoog glas en serveer direct.



echte mueslirepen

VOOR 16 REPEN

350 g havermout
30 g kokos, grof geraspt
50 g amandelschilfers
45 g tarwekiemen
30 g sesamzaadjes
30 g zonnebloempitten
55 g gedroogde abrikozen, in stukjes
1,85 dl honing
55 g bruine basterdsuiker
1,25 dl plantaardige olie

Verwarm de oven voor op 130 °C en vet een bakvorm van 35 x 25 cm licht in met boter en bedek deze met bakpapier. Doe de havermout, kokos, amandelen, tarwekiemen, sesamzaad, zonnebloempitten en abrikozen in een kom.

Doe de honing, suiker en olie in een kleine pan op een matig vuur en roer tot de suiker is opgelost. Giet dit mengsel over de droge ingrediënten in de kom en roer tot alles goed gemengd is. Gebruik eventueel je handen.

Druk het mengsel op de bodem van de bakvorm en bak het in ongeveer 50 minuten goudbruin. Snijd het in repen als het nog warm is.



roodfruitmuffins met yoghurt

VOOR 12 MUFFINS

185 g zelfrijzend bakmeel
150 g volkoren zelfrijzend bakmeel
1 theelepel kaneelpoeder
155 g bruine basterdsuiker
2,5 dl karnemelk
1,25 dl magere yoghurt
2 eieren, losgeklopt
2 eetlepels olijfolie
440 g roodfruit (bijvoorbeeld aardbeien
en frambozen), in stukjes

Verwarm de oven voor op 180 °C. Neem een muffinblik met 12 kuiltjes en vul die met papieren muffinvormpjes.

Zeef de beide soorten bakmeel en de kaneel in een grote kom. Roer de suiker erdoor en maak een kuiltje in het midden. Giet de karnemelk, yoghurt, eieren en olie in een grote kom en klop dit met een vork licht door elkaar. Giet dit mengsel in het kuiltje van de droge ingrediënten en roer het met een houten lepel lichtjes door elkaar. Voeg de zomervruchten toe en roer ze luchtig erdoorheen (niet te lang, anders worden de muffins taai). Schep het mengsel in de vormpjes en bak de muffins in ongeveer 20 minuten goudgeel.



VOOR 4 PERSONEN

croque madame

8 sneden zuurdesembrood
boter voor op het brood, plus extra
om de eieren in te bakken

4 dikke plakken beenham
4 plakken gruyère of andere Zwitserse kaas
zeezout

versgemalen zwarte peper

2 eetlepels olijfolie

4 eieren

serveer hierbij
platte peterselie, fijngehakt

Besmeer 4 sneden brood met boter en beleg de andere kant met ham, kaas, zout en peper en nog een snee brood. Besmeer de bovenkant ook met boter.

Verhit een grote koekenpan op een matig vuur. Doe de helft van de olie in de pan en laat die rondtollen over de bodem van de pan. Doe 2 sandwiches in de pan en leg er een andere koekenpan op om ze plat te maken. Bak ze 1-2 minuten tot ze goudgeel zijn aan de onderkant, draai ze om, zet de pan er weer op en bak ze nog een paar minuten. Gebruik de rest van de olie om de andere 2 sandwiches te bakken.

Smelt, terwijl de sandwiches bakken, een theelepel boter in een koekenpan met antiaanbaklaag op een matig vuur. Breek 2 eieren in de pan en zorg dat de dooiers niet stukgaan. Bak de eieren ongeveer 2 minuten of totdat ze net stevig zijn. Veeg de koekenpan schoon en bak de andere 2 eieren in de rest van de boter. Leg een gebakken ei op elke sandwich en strooi de peterselie erover.





ei met bacon en pittige tomatensaus

VOOR 4 PERSONEN

4 grote plakken bacon, in grove stukken
4 eieren
1,25 dl slagroom
zout
20 g boter

serveer hierbij
4 zachte witte bolletjes
rucola
pittige tomatensaus (zie hieronder)

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier, leg de bacon op de plaat en zet de plaat 10 minuten in de oven of totdat de bacon krokant is. Laat op wat keukenpapier uitlekken.

Klop de eieren, de room en het zout goed door elkaar. Smelt de boter op een hoog vuur in een koekenpan met antiaanbaklaag. Zorg ervoor dat de boter niet te hard gaat. Giet de eieren in de pan en bak ze 20 seconden of totdat ze aan de randen net aan het stollen zijn. Schuif het eimengsel met een houten lepel voorzichtig van de buitenrand van de pan naar het midden. Het is belangrijk dat je de eieren niet roert, maar 'vouwt'. Laat het mengsel 20 seconden bakken en herhaal de vouwhandeling. Haal de pan van het vuur als de eieren net gestold zijn. Houd er rekening mee dat de eieren van het vuur af blijven nagaren.

Snijd de bolletjes open. Leg een paar stukjes bacon op de platte helft van elk broodje. Leg daarop wat ei, rucola en een lepel pittige tomatensaus.

2 eetlepels olijfolie
1 ui, fijngehakt
2 tenen knoflook, in dunne plakjes
1 rode paprika, zaadlijsten verwijderd
en fijngesneden
1 groene paprika, zaadlijsten verwijderd
en fijngesneden
¼ theelepel cayennepeper
1 theelepel paprikapoeder
1 verse rode Spaanse peper, zaadjes
verwijderd en fijngehakt
2 theelepels tomatenpuree
1 theelepel suiker
1 laurierblad
400 g gepelde tomaten, uit blik

PITTIGE TOMATENSAUS

Verwarm de olijfolie in een grote pan op matig vuur. Voeg de ui toe en bak deze 5 minuten totdat de ui zacht begint te worden. Doe de knoflook erbij en bak nog 2-3 minuten. Roer af en toe goed door.

Voeg de beide paprika's toe en laat het geheel 10 minuten pruttelen. Roer een paar keer door. Meng de kruiden, de Spaanse peper en de tomatenpuree door het paprika-uimengsel en laat 5 minuten meebakken. Voeg de suiker, het laurierblad en de gepelde tomaten toe, en laat dit alles op een laag vuur 40 minuten pruttelen. Breng op smaak met zout en peper. Vergeet niet het laurierblad uit de tomatensaus te verwijderen.

chocolade-sandwich

VOOR 4 PERSONEN

3 eieren
1,85 dl melk
1 eetlepel fijne kristalsuiker
een snufje zout
20 g boter, ongezouten
8 sneden witbrood
100 g pure of melkchocolade, in stukjes

serveer hierbij
poedersuiker

Klop de eieren, melk, suiker en zout in een grote, ondiepe kom.
Smelt de boter in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op een matig vuur.

Dompel 2 sneden brood in het eimengsel en draai ze om en om totdat ze helemaal met ei bedekt zijn. Leg in de koekenpan en bestrooi elk van beide sneden met een kwart van de chocolade. Dompel de volgende 2 sneden in het eimengsel en leg deze boven op het met chocolade bedekte brood in de pan. Druk de randen van beide sneden met een bakspaan zachtjes op elkaar.

Bak elke kant gedurende 3 minuten of totdat deze goudbruin is. Haal de sandwich uit de pan en serveer direct, of houd deze warm terwijl de andere 2 sandwiches gemaakt worden. Bestrooi de sandwiches voor het serveren met poedersuiker.



VOOR 8 PUNTEN

bosbessenscones

250 g bloem
1 eetlepel fijne kristalsuiker
3 theelepels bakpoeder
een snufje zout
100 g boter, ongezouten, koud en in stukjes
2 eieren, geklopt
1,25 dl slagroom
85 g bosbessen, vers of uit de diepvries
1 ei, met 1 eetlepel melk losgeklopt

Meng de bloem, de suiker, het bakpoeder en het zout in de keukenmachine. Voeg de boter toe en mix het geheel totdat het grof gemengd is (stukjes boter blijven zichtbaar). Doe het mengsel over in een kom en meng de eieren en de room met een mes erdoor.

Bestrooi de bosbessen met een beetje bloem (om te voorkomen dat ze naar de bodem van het deeg zakken) en kneed ze met je handen voorzichtig door het deeg.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en rol het uit tot een vierkant van 15 x 15 cm. Snijd het vierkant in vieren en halveer elk kwart. Leg alle stukken op een bakplaat en bestrijk de bovenkant met het met melk losgeklopte ei. Bak de scones 15-20 minuten of totdat ze goudbruin zijn. Serveer ze terwijl ze nog warm zijn, eventueel met een beetje boter.





perenmuffins met krokante bovenlaag

VOOR 6 MUFFINS

125 g bloem
60 g volkoren meel
3 theelepels bakpoeder
2 theelepels kaneelpoeder
100 g havermout
140 g lichte bruine basterdsuiker
2 eieren
2,5 dl magere yoghurt
1,25 dl druivenpittenolie (of een andere
olie met een smaakje)
1 peer, geschild en in stukjes
40 g pecannoten, fijngehakt

Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een muffinvorm met 6 vormpjes van 2,5 dl met bakpapier. Zeef de beide bloemsoorten, het bakpoeder en het kaneelpoeder boven een grote kom. Voeg de havermout toe en 100 g basterdsuiker. Roer goed door elkaar. Maak een kuil in het midden.

Meng de eieren, yoghurt en olie door elkaar. Giet dit geheel bij de droge ingrediënten in de kuil. Roer goed door elkaar totdat de ingrediënten net met elkaar vermengd zijn. Meng de peer voorzichtig door het beslag. Breng het beslag met een lepel over in de muffinvorm.

Meng voor de bovenlaag de pecannoten met de resterende basterdsuiker. Strooi dit mengsel over het muffinbeslag en bak de muffins in 20-25 minuten goudbruin.

VOOR 12 PANNENKOEKJES

bessen- pannenkoek

165 g gemengde bessen uit de diepvries,
ontdooit

3 eetlepels fijne kristalsuiker

90 g bloem

90 g volkorenbloem

1¼ theelepel bakpoeder

een snufje zout

3 eieren, gesplitst

2,5 dl halfvolle melk

125 g verse ricotta

een beetje gesmolten boter, om te bakken

serveer hierbij

ahornsiroop

Verwarm de oven voor op 120 °C. Pureer de bessen licht samen met
een eetlepel suiker en zet apart.

Zeef de beide soorten bloem, bakpoeder en zout in een grote
kom en voeg de resterende suiker toe. Klop in een aparte kom de
eidooiers met de melk. Maak een kuiltje in het midden van de droge
ingrediënten en roer het eimengsel erdoor totdat het net gemengd is.
Roer voorzichtig de ricotta erdoor.

Klop de eiwitten tot zich pieken vormen. Roer voorzichtig door
het beslag zodat het net gemengd is. Roer met 2-3 halen de bessen
erdoor zodat je een gemarmerd effect krijgt. Meng vooral niet te lang.

Verhit een grote koekenpan op een matig vuur en bestrijk deze met
een beetje gesmolten boter. Doe voor elk pannenkoekje een flinke
eetlepel van het beslag in de pan. Laat het 2 minuten bakken of totdat
er bellen aan de oppervlakte verschijnen. Draai het pannenkoekje om
en bak het nog 1 minuut. Serveer met ahornsiroop.





brood met appel, gedroogde kersen en amandelen

VOOR 12 SNEDEN

50 g havermout
3 dl melk
250 g zelfrijzend bakmeel (eventueel
volkoren)
1 theelepel bakpoeder
125 g gedroogde kersen
50 g gedroogde appel, in stukjes
80 g bruine basterdsuiker
1 theelepel kaneelpoeder
3 eetlepels honing
1 ei, losgeklopt
3 eetlepels amandelen, grof
gehakt, plus 2 eetlepels extra

serveer hierbij
verse ricotta
honing

Doe de havermout in een kom, giet de melk erover en laat 30 minuten staan. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bestrijk een broodvorm van 1 kg licht met boter en bekleed hem met bakpapier.

Zeef het meel en bakpoeder in een kom. Meng de havermout, gedroogde vruchten, suiker, kaneel, honing, ei en amandelen erdoor.

Schep het mengsel in de vorm, strijk de bovenkant glad en bestrooi met de extra amandelen. Bak het brood 45 minuten of totdat het goed gaar is en bovenop goudbruin. Laat het een beetje afkoelen in de vorm, haal het eruit, leg het op een rooster en laat het helemaal afkoelen. Rooster het brood en serveer met ricotta en honing.



lunch

Van de lunch komt een mens weer op krachten. Er gaat niets boven een lunch van vers stokbrood met kaas. Voor een lekkere winterlunch denk ik echter eerder aan soep met verse kruiden en een stuk knapperig brood.

Ik durf het nauwelijks toe te geven, maar toen ik klein was bleef ik wel eens een dag thuis van school terwijl ik niet echt ziek was. Mijn moeder deed daar niet moeilijk over. We gingen dan naar de plaatselijke koffietent en aten van die open sandwiches die zeker in de jaren zeventig enorm groot waren, althans in Melbourne. Sandwiches die je met vork en mes moest eten vond ik zalig en waren heel iets anders dan de kleffe tomatensandwiches die ik normaal at.

Als je mensen voor de lunch uitnodigt, is het echt niet nodig om met allerlei gerechten aan te komen. Hoewel ik zelf constant nieuwe smaken en recepten uitprobeer, is er niets tegen om de veilige weg te kiezen en je te beperken tot die gerechten waar je echt goed in bent. Immers als je gasten hebt, moet de sfeer vooral ongedwongen zijn. Als je ontspannen bent, smaakt alles beter.

pittige tomaten- venkelsoep

VOOR 4 PERSONEN

2 kg rijpe tomaten
6 tenen knoflook, gepeld
1 kleine wortel, in stukjes
½ kleine venkelknol, fijngehakt
0,6 dl olijfolie, extra vergine
2 eetlepels zeezout
versgemalen zwarte peper

serveer hierbij
een handvol verse basilicumblaadjes
(eventueel)

olijfolie, extra vergine
ricotta-toast (zie hieronder)

Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de tomaten, knoflook, wortel en venkel op een bakblik. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Dek af met aluminiumfolie en laat 90 minuten in de oven staan. Haal de folie eraf en zet nog 30 minuten terug of totdat de groenten goed gaar zijn.

Schep de groenten over in een keukenmachine of blender en meng alles goed door elkaar. Als het goed is, krijg je een redelijk glad resultaat. Als je een echt gladde en zachte massa wilt kun je de soep zeven, maar persoonlijk houd ik meer van een wat grovere soep.

Dien op in soepkommen, desgewenst met wat basilicumblaadjes en een scheutje olijfolie. Serveer er ricotta-toast bij.

***Ricotta-toast maak je als volgt:
besmeer een paar sneden brood met
ricotta, sprenkel er olijfolie op en leg
ze onder de grill.***





VOOR 20 WRAPS

rijstpapierwraps

marinade

- 1 stengel citroengras, alleen het witte gedeelte, grof gehakt
- 3 tenen knoflook
- 1 kleine rode Spaanse peper, zaadjes verwijderd
- 0,6 dl vissaus
- 1 eetlepel limoensap
- 2 eetlepels plantaardige olie

- 200 g mihoen
- 2 biefstukken, elk van 300 g

serveer hierbij

- 1 krop eikenbladsla, gewassen en gedroogd
- Thaise basilicum
- muntblaadjes
- 2 kleine komkommers, in de lengte gehalveerd en schuin in dunne plakken
- 20 grote ronde vellen rijstpapier
- Vietnamese dipsaus (zie hieronder)

- 0,6 dl vissaus
- 0,6 dl limoensap
- 2 eetlepels rijstazijn
- 1 eetlepel zeer fijne kristalsuiker
- 1 teen knoflook, gesnipperd
- 1 grote rode Spaanse peper, zaadjes verwijderd en fijngehakt

Doe alle ingrediënten voor de marinade in een keukenmachine met 3 eetlepels water. Laat de machine draaien totdat een gladde massa is ontstaan. Leg de biefstukken in een kom en giet de marinade erover. Dek af met plasticfolie en zet 2 uur in de koelkast om te marineren. Doe de mihoen in een kom en zet onder heet water. Laat 6-7 minuten weken, laat uitlekken en schep in een schaal.

Zet een grote koekenpan op een hoog vuur. Schroei de biefstukken in 2 minuten aan beide kanten dicht; ze zijn dan klaar als je van 'saignant' houdt. Bak nog 1-2 minuten aan beide kanten voor 'medium' en 2 tot 3 minuten aan beide kanten voor 'doorbakken'. Haal de biefstukken uit de pan en laat ze 2 minuten op een warme plaats rusten. Snijd in dunne plakken en leg deze op een schaal.

Zet de sla, basilicum, munt en komkommer op een groot dienblad en zet die op tafel, samen met de biefstuk, mihoen, vellen rijstpapier en dipsaus. Zet een grote kom heet water op tafel. Om de wraps te maken moeten je gasten eerst de vellen rijstpapier in heet water zacht laten worden en daarna het overvloedige water eraf schudden. Leg een vel op een bord, schep wat mihoen, biefstuk, komkommer, basilicum en munt in het midden en rol het vel op. Stop de boven- en onderkant in. Leg elke wrap in een slablad en dip in de saus.

VIETNAMESE DIPSAUS

Doe alle ingrediënten in een kom en roer totdat de suiker is opgelost.

Als je geen rijstazijn in huis hebt, gebruik dan extra limoensap naar smaak. Het gaat om een goede balans tussen zoet, zout en zuur.



risotto met krab en asperges

VOOR 4 PERSONEN

1,5 liter kippen- of visbouillon
1 eetlepel olijfolie, extra vergine
1 kleine ui, gesnipperd
1 theelepel zeezout, plus wat extra
naar smaak
50 g boter
330 g arboriorijst
8 asperges, diagonaal in kleine stukjes
250 g vers krabvlees
geraspte schil van 1 citroen
0,6 dl citroensap
versgemalen zwarte peper
takjes verse kervel, om te garneren

Giet de bouillon in een steelpan en breng hem aan de kook. Zet het vuur lager en laat sudderen.

Zet een steelpan met dikke bodem op een matig vuur, voeg de olie, ui, zout en de helft van de boter toe. Roer tot de ui glazig is. Voeg de rijst toe en roer 1-2 minuten totdat alles goed gemengd is. Voeg al roerend telkens een kop bouillon toe en zorg ervoor dat deze goed is opgenomen voor je weer een nieuwe kop toevoegt.

Ga ongeveer 25 minuten door met kopjes bouillon toevoegen. Doe de asperges erbij en ga nog ongeveer 2 minuten door met de rest van de bouillon of totdat de rijst *al dente* en romig is. Haal de pan van het vuur, roer (de rest van de) boter, het krabvlees, de citroenrasp, het citroensap, zout en peper erdoorheen. Doe een deksel op de pan en laat 3 minuten staan zodat alle smaken goed tot hun recht komen. Roer alles nog eens door elkaar en verdeel de risotto over 4 kommen. Garneer met kerveltakjes.

Hoewel ik hier arboriorijst heb gebruikt, kun je ook andere rijstsoorten voor risotto nemen, bijvoorbeeld carnaroli.

gefrituurde courgettekoekjes met yoghurtsaus

VOOR 18 KOEKJES

500 g courgettes, geraspt
½ theelepel zeezout
8 lente-uitjes, fijngehakt
125 g feta, verkruimeld
15 g verse platte peterselie, fijngehakt
15 g verse munt, fijngehakt
2 eieren, losgeklopt
60 g bloem
zeezout, naar smaak
versgemalen zwarte peper
0,6 dl olijfolie, om te frituren

serveer hierbij
yoghurtsaus (zie hieronder)
partjes limoen

Doe de geraspte courgettes in een vergiet, bestrooi ze met zeezout, schud ze even door elkaar en laat ze 30 minuten staan. Pers alle overtollige vocht uit de courgettes en dep ze droog met keukenpapier.

Roer de courgette, lente-ui, feta, peterselie, munt en eieren in een kom voorzichtig door elkaar. Meng bloem, zout en peper erdoorheen.

Verhit de olie in een koekenpan die niet aanbakt op een matig tot hoog vuur. Schep eetlepels beslag in de hete olie, maak elke schep voorzichtig plat met de bolle kant van de lepel. Bak de koekjes 2 minuten aan elke kant of totdat ze goudbruin zijn. Dep de koekjes droog met keukenpapier en serveer met yoghurtsaus en partjes limoen.

YOGHURTSAUS

Roer alle ingrediënten in een kom door elkaar.

1 teen knoflook, gesnipperd
1 eetlepel olijfolie, extra vergine
125 g yoghurt
2 eetlepels citroensap
zeezout
versgemalen zwarte peper





VOOR 4 PERSONEN

salade van garnalen en mihoen

250 g mihoen

1,25 dl sojasaus

0,6 dl rijstazijn

3 theelepels olie gemengd met

1 fijngesneden rode Spaanse peper

1½ eetlepel suiker

1½ eetlepel arachideolie

1 stuk gember van 3 x 4 cm,

in zeer dunne reepjes

12 gekookte garnalen, gepeld,

schoongemaakt en in de lengte

doormidden

2 komkommers, in zeer dunne reepjes

4 lente-uitjes, diagonaal in ringetjes

serveer hierbij

15 g verse takjes koriander

15 g takjes verse munt

partjes limoen

Doe de mihoen in een kom en giet er zoveel kokend water over dat hij onderstaat. Laat 6-7 minuten staan en giet af. Laat de mihoen onder koud water schrikken en daarna goed uitlekken.

Roer in een grote kom de sojasaus, rijstazijn, olie met Spaanse peper, suiker, arachideolie en gember door elkaar totdat de suiker is opgelost. Voeg de mihoen, garnalen, komkommer en lente-ui toe en meng voorzichtig door elkaar.

Verdeel alles over 4 borden en bestrooi met koriander en munt. Serveer met partjes limoen.

salade van op de huid gebakken zalm, verse eiermie en sojadressing

VOOR 4 PERSONEN

400 g verse koriander-eiermie of
andere verse eiermie
4 moten zalmfilet, 2,5 cm dik, met vel
2 eetlepels olie
zeezout
versgemalen zwarte peper
1 komkommer, in zeer dunne reepjes
110 g daikon (reuzenradijs), in zeer
dunne reepjes
2 lente-uitjes, diagonaal fijngesneden
sojadressing (zie hieronder)

serveer hierbij
partjes limoen

2 theelepels sesamolie
1,25 dl sojasaus
1½ eetlepel balsamicoazijn
2 eetlepels fijne kristalsuiker
0,6 dl limoensap
2 verse rode Spaanse pepers,
fijnggehakt (eventueel)

Breng op een hoog vuur een grote pan met water aan de kook. Voeg de mie toe en blancheer deze 1 minuut. Laat onder koud water schrikken.

Verhit een koekenpan 2 minuten op een hoog vuur. Bestrijk de zalmmoten met olie en bestrooi ze flink met zout en peper. Bak de zalm 2 minuten met het vel onder, draai hem dan om en bak hem nog eens 2 minuten. Haal de zalm uit de pan en laat hem 2 minuten staan. De zalm moet nog vrij rauw zijn en het vel krokant.

Voor de salade: verdeel de mie over 4 borden. Leg de komkommer en daikon op de mie en schep daar de fijngesneden lente-ui op. Leg op elk bord een moot zalm en besprenkel deze met sojadressing. Serveer met partjes limoen.

SOJADRESSING

Meng in een kom alle ingrediënten door elkaar totdat de suiker is opgelost.



pittige courgettesoep

VOOR 4 PERSONEN

2 kleine witte uien of 1 grote witte ui,
grof gehakt
1 eetlepel olijfolie
zeezout
1 eetlepel kerriepoeder
1 kg courgettes, in stukken
1½ liter groente- of kippenbouillon
versgemalen zwarte peper
55 g witte kortkorrelige rijst

*serveer hierbij
yoghurt*

1 courgette, in reepjes en even
geblancheerd

Doe de ui, olijfolie en het zout in een grote pan en zet die op een matig tot hoog vuur. Bak de ui in ongeveer 5 minuten glazig. Voeg de kerriepoeder toe en bak nog 2 minuten. Voeg de courgettes, bouillon, peper en rijst toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat nog 20 minuten pruttelen.

Maak de soep in een blender of keukenmachine glad. Serveer onmiddellijk met een dotje yoghurt en garneer met de courgettereepjes.





garnalenspiesjes met rijstsalade

VOOR 4 PERSONEN

3 dikke sneden zuurdesem- of volkorenbrood, zonder korstjes

0,8 dl olijfolie, extra vergine

24 middelgrote garnalen, gepeld en darmkanaal verwijderd

2 tenen knoflook, uit de knijper

7 g platte peterselie, fijngehakt

geraspte schil van 1 citroen

1 theelepel zeezout

versgemalen zwarte peper

serveer hierbij

partjes citroen

rijstsalade (zie hieronder)

0,6 dl olijfolie

2 eetlepels citroensap

zeezout

versgemalen zwarte peper

740 g witte kortkorrelige rijst, gekookt

1 eetlepel citroenrasp

½ rode ui, gesnipperd

10 g platte peterselie, grof gehakt

2 stengels bleekselderij, fijngesneden

75 g groene olijven, ontpit en in plakjes

Leg houten spiesjes 30 minuten in water om te voorkomen dat ze verbranden onder de grill. Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg het brood op een bakplaat en rooster gedurende 20 minuten of totdat het goudbruin is. Haal het brood uit de oven en laat afkoelen. Verkruimel het geroosterde brood met je handen of in een keukenmachine.

Doe de olijfolie en garnalen in een grote kom en schud door elkaar. Voeg het broodkruim en de overige ingrediënten toe en roer flink door elkaar tot elke garnaal gelijkmatig bedekt is met broodkruim. Dek af met plasticfolie en zet 30 minuten in de koelkast. Verwarm de grill voor tot hij goed heet is. Steek 3 garnalen aan elke spies, waarbij je de staart zo vaststeekt dat de ronde vorm bewaard blijft. Leg de spiesen op een bakplaat en gril ze 2 minuten aan elke kant of totdat ze goudbruin zijn. Serveer met partjes citroen en rijstsalade.

RIJSTSALADE

Roer de olijfolie, het citroensap, zout en peper in een kom door elkaar. Voeg de overige ingrediënten toe en meng het geheel goed door elkaar heen.

Deze rijstsalade kun je van tevoren maken en in de koelkast bewaren. Breng de salade op kamertemperatuur voor je hem serveert.

Vietnamese kipsalade

VOOR 4 PERSONEN

3 kippenborsten, elk van 200 g
2 eetlepels plantaardige olie
zeezout
peper (ik vind witte peper lekker in deze
salade, maar zwarte kan ook)
90 g taugé
20 g (Vietnamese) muntblaadjes
20 g (Thaise) basilicumblaadjes
180 g Chinese kool, in fijne reepjes
Vietnamese dressing (zie hieronder)
90 g zoetzuur van wortel (zie hieronder)
of rauwe wortel, geschild en in
fijne reepjes

0,6 dl limoensap
0,6 dl vissaus
2 eetlepels rijstazijn
1 eetlepel zeer fijne kristalsuiker
2 tenen knoflook, fijngesnipperd
3 (Aziatische) sjalotjes of ½ rode ui,
gesnipperd
2 kleine rode Spaanse pepertjes, fijngehakt
(zaadjes verwijderd, als je niet van
heet houdt)

250 g wortels, geschild en in fijne reepjes
1 theelepel zeezout
2 eetlepels rijstazijn
1 eetlepel zeer fijne kristalsuiker

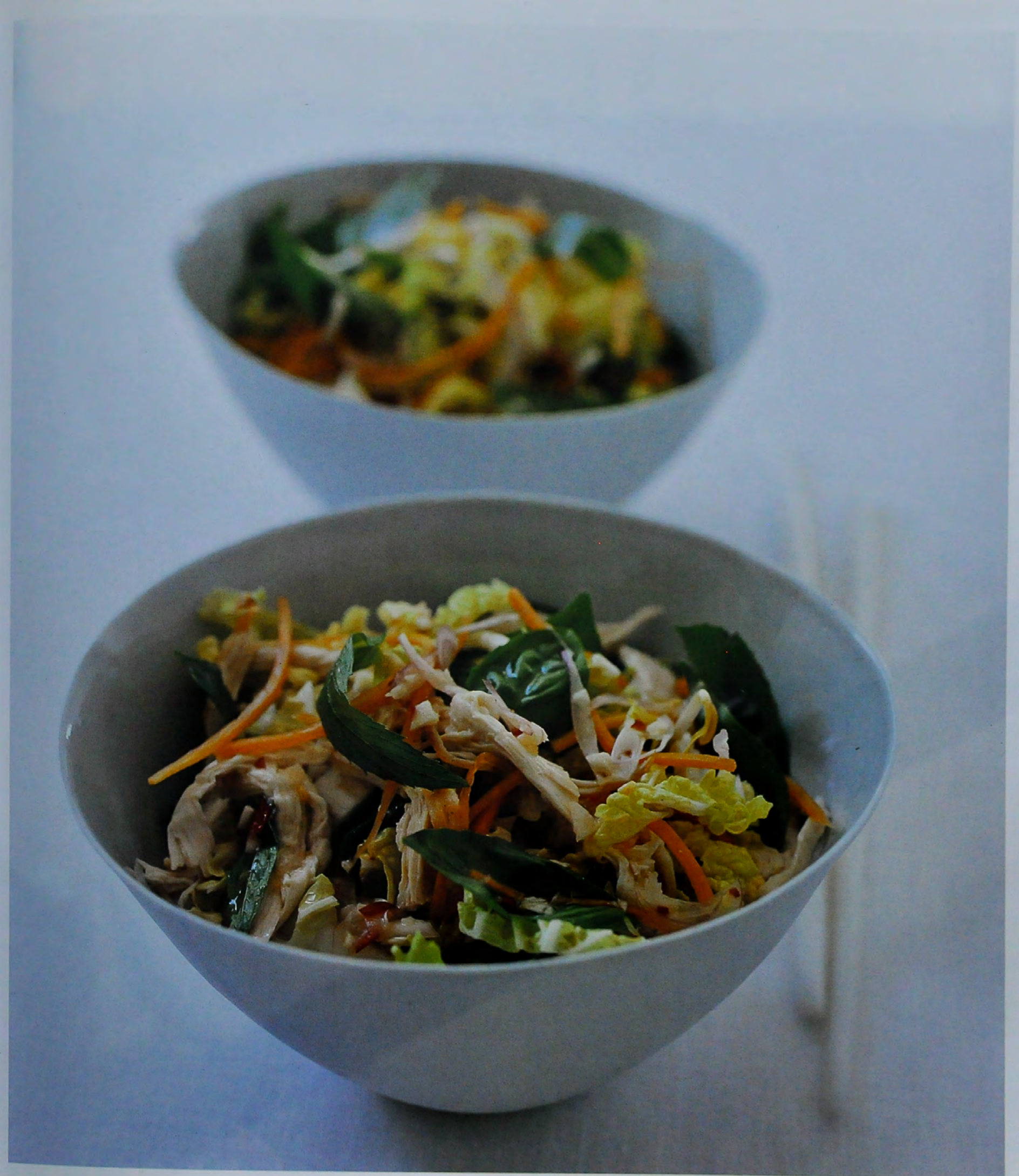
Verwarm de oven voor op 220 °C. Verhit een koekenpan op een hoog vuur en bestrijk, terwijl de pan heet wordt, de kip met olijfolie en bestrooi deze met zout en peper. Leg de kip met het vel naar beneden in de pan en schroei dicht in 2 minuten, draai om en schroei de andere kant in nog 1 minuut dicht. Leg de kip op een bakplaat en braad hem in de oven gedurende 8-10 minuten. Laat 20 minuten rusten. Scheur de kip met je handen in dunne reepjes en doe de kip in een grote kom. Voeg de overige ingrediënten toe en schud alles goed door elkaar.

VIETNAMESE DRESSING

Doe alle ingrediënten in een kommetje en roer totdat de suiker is opgelost.

ZOETZUUR VAN WORTEL

Doe de wortels in een vergiet, bestrooi met zout en schud goed door elkaar. Laat 20 minuten staan. Doe intussen 1,85 dl water met de azijn en de suiker in een kleine steelpan, zet op een matig vuur en breng aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen. Spoel de wortels af, druk al het overtollige water eruit en doe in een kom. Giet het azijnmengsel eroverheen en laat 1 uur staan. Giet af voor het serveren.



hamburgers met hummus en aardappelpartjes

VOOR 4 PERSONEN

4 hamburgerbroodjes
500 g mager rundergehakt
1 rode ui, geraspt
zeezout
versgemalen zwarte peper
3 eetlepels olijfolie
250 g kerstomaatjes, in plakjes
½ theelepel sumak
1 kleine ui, in dunne partjes
15 g verse peterselie, gescheurd
1 eetlepel citroensap
hummus (zie hieronder)
aardappelpartjes (zie hieronder)

400 g kikkererwten uit blik, uitgelekt
1 teen knoflook
2 eetlepels citroensap
zeezout
versgemalen zwarte peper

1½ eetlepel plantaardige olie
5 tenen knoflook, ongepeld, uit de knijper
1½ eetlepel limoensap
2 theelepels tabascosaus
500 g aardappels, ongeschild,
schoongeborsteld, afgedroogd
en in partjes
versgemalen zwarte peper
zeezout

Snijd de broodjes horizontaal doormidden. Meng in een kom gehakt, ui, zout en peper met de handen goed door elkaar. Maak van het mengsel platte koekjes die iets groter zijn dan de broodjes, omdat ze tijdens het bakken krimpen.

Verhit op een matig tot hoog vuur 2 lepels olie in een koekenpan met antiaanbaklaag. Leg de hamburgers in de pan en maak in het midden met de bolle kant van een lepel een klein kuiltje, omdat hamburgers de neiging hebben op te bollen. Bak ze aan elke kant 4 minuten of totdat ze zo gaar zijn als je ze wilt hebben.

Voor de salade: meng in een kom kerstomaatjes, sumak, ui en peterselie met de rest van de olijfolie en het citroensap. Rooster, terwijl de hamburgers bakken, de broodjes met de vlakke kant boven. Smeer de hummus op de vlakke kant van het geroosterde broodje, leg daar de hamburger en salade op en dek af met de andere helft van het broodje. Serveer met partjes aardappel.

HUMMUS

Pureer de kikkererwten, de knoflook en het citroensap met 3 eetlepels water in een keukenmachine tot de hummus glad is. Maak op smaak af met zout en peper.

AARDAPPELPARTJES

Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop de olie, de knoflook, het limoensap en de tabascosaus in een grote kom door elkaar. Voeg de aardappels en peper toe en roer totdat de aardappelpartjes goed met het mengsel bedekt zijn. Leg de aardappelpartjes op een bakblik met de ronde kant naar beneden; zorg ervoor dat ze voldoende tussenruimte hebben. Bak ze in 45 minuten of totdat ze knapperig zijn. Strooi zeezout op de aardappelpartjes en serveer.





Warme pasta-salade met tomaat en ricotta

VOOR 4 PERSONEN

500 g kerstomaatjes, doormidden
1,25 dl olijfolie, extra vergine, plus extra
om het brood te bestrijken

0,6 dl rodewijnazijn
½ theelepel zeer fijne kristalsuiker

1 theelepel zeezout
versgemalen zwarte peper
4 dikke sneden volkoren- of
zuurdesembrood

1 teen knoflook, doormidden

500 g rigatoni
60 g basilicumblaadjes, in fijne reepjes
250 g verse ricotta

Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe de tomaten, olijfolie, azijn en suiker in een grote kom en roer goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Dek af en laat marinieren, terwijl je de rest van het gerecht maakt.

Wrijf de boterhammen aan beide zijden in met de snijkant van de knoflook. Bestrijk met de extra olijfolie en bestrooi met zout. Leg de boterhammen op een bakplaat en zet in de oven. Rooster ze 20 minuten of totdat ze knapperig zijn. Haal ze uit de oven en verkruimel ze met je handen tot grove broodkruimels. Zet apart.

Kook de pasta in een grote pan met flink kokend water met zout tot deze *al dente* is. Giet af en voeg de tomaten toe. Doe de basilicumblaadjes erbij en schud goed door elkaar. Verdeel de pasta over 4 borden of schep op een grote serveerschaal. Verkruimel de ricotta eroverheen en bestrooi met het broodkruim.



frittata met chorizo, aardappel en rode paprika

VOOR 4 PERSONEN

1½ eetlepel olijfolie
1 chorizoworst, in plakjes
1 aardappel met rode schil, in blokjes
1 kleine ui, in blokjes
1 rode paprika, in blokjes
10 eieren
2 eetlepels platte peterselie, fijngehakt
2 eetlepels Parmezaanse kaas, fijn geraspt

Verhit 2 theelepels van de olie in een koekenpan van 20 cm doorsnede op een matig vuur en bak de chorizo al roerend 5-6 minuten of totdat hij knapperig is. Laat uitlekken op keukenpapier.

Zet het vuur lager, doe de resterende olie, aardappel en ui in de pan en bak dit mengsel al roerend 5 minuten of totdat de ui zacht is. Voeg de paprika toe, bak die 5 minuten mee en doe de chorizo weer in de pan. Verwarm de grill voor tot hij goed heet is.

Klop de eieren en giet ze in de pan. Zet het vuur laag, doe een deksel op de pan en wacht tot de eieren net gestold zijn. Bestrooi met peterselie en Parmezaanse kaas en zet 3-4 minuten onder de grill totdat de frittata goudkleurig is en gerezen.

spaghettini met citroen, prosciutto en rode Spaanse peper

VOOR 4 PERSONEN

0,6 dl citroensap
0,6 dl olijfolie, extra virgine
2 kleine rode Spaanse pepers, van zaden
ontdaan en fijngehakt
zeezout
versgemalen zwarte peper
12 plakken prosciutto, in dunne reepjes
1 eetlepel citroenrasp
250 g (1 bosje) rucola, gescheurd
400 g gedroogde dunne spaghettini

Klop het citroensap, de olijfolie, de Spaanse pepers en wat zout en peper in een kom door elkaar.

Meng de prosciutto, citroenrasp en rucolablaadjes in een kom door elkaar.

Neem een grote pan en breng water met zout aan de kook. Voeg de spaghettini toe en kook de pasta *al dente*. Giet af en voeg toe aan het prosciuttomengsel. Giet de dressing eroverheen en meng alles door elkaar.

Leg de pasta op een grote schaal of verdeel hem over 4 kommen.

***In dit soort eenvoudige gerechten kun
je ook heel goed je eigen favoriete
ingrediënten kwijt.***





citrusrisotto met knoflook- pepergarnalen

VOOR 4 PERSONEN

1,5 liter kippenbouillon
1 eetlepel olijfolie, plus extra om de
garnalen te bakken
1 klein uitje, gesnipperd
1 theelepel zeezout
50 g boter
330 g arboriorijst
gerasppte schil van 1 citroen
1 eetlepel citroensap
versgemalen zwarte peper
2 kleine rode Spaanse pepertjes
2 tenen knoflook
2 eetlepels olijfolie, extra
20 garnalen, gepeld, met de staart eraan
en het darmkanaal verwijderd

serveer hierbij
7 g platte peterselie, grof gehakt
partjes citroen

Doe de bouillon in een grote pan en breng aan de kook op een hoog vuur. Zet het vuur lager tot de bouillon zachtjes borrelt. Zet een grote pan met dikke bodem op een matig vuur en voeg de olijfolie, de ui, het zout en de helft van de boter toe. Roerbak tot de ui glazig is. Voeg de rijst toe en roer 1-2 minuten totdat de rijst goed bedekt is.

Giet geleidelijk de bouillon erbij, een kopje tegelijk, terwijl je voortdurend roert. De bouillon moet geheel opgenomen zijn voordat je meer toevoegt. Dit duurt ongeveer 20 minuten; de rijst moet dan *al dente* en romig zijn. Neem de pan van het vuur. Roer de andere helft van de boter, de citroenrasp, het citroensap en peper naar smaak erdoorheen. Leg een deksel op de pan en laat 3 minuten staan, zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.

Stamp intussen de Spaanse pepertjes en de knoflook in een vijzel fijn. Doe 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan op een hoog vuur totdat de olie heet is. Kruid de garnalen met zout en peper. Bak ze gedurende 2 minuten, terwijl je de pan heen en weer schudt, tot de garnalen net mat zijn. Voeg dan de Spaanse peper en knoflook toe en bak nog 1 minuut. Neem de pan van het vuur en zet apart.

Roer de risotto door en verdeel over 4 kommetjes. Schud de garnalen met de peterselie en leg ze op de risotto. Serveer met de partjes citroen.





uien-en-fetataart

VOOR 6 PERSONEN

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 kg uien, in dunne ringen
- 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 1 theelepel zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 1 pakje diepvriesbladerdeeg van 375 g bloem, om te bestuiven
- boter, om in te vetten
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 150 g feta, verkruimeld
- 2 eetlepels oreganoblaadjes

Doe de olijfolie en de ui in een steelpan en zet deze op een matig vuur. Stoof de ui gedurende 20 minuten onder af en toe roeren. Voeg de suiker, balsamicoazijn, zout en peper toe. Stoof nog 5 minuten of totdat de ui zacht en gekarameliseerd is. Neem de pan van het vuur en zet apart om af te koelen.

Verwarm intussen de oven voor op 220 °C. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot een rechthoek van 20 x 40 cm. Snijd de randen bij en leg het deeg in een beboterd bakblik. Trek met de punt van een scherp mes een lijn op 1 cm van de randen van het deeg; snijd niet door het deeg heen. Prik met een vork gaatjes in het deeg en strooi de Parmezaanse kaas binnen de ingesneden lijnen.

Schep de uien op de bodem van het deeg. Bak in de oven gedurende 20-25 minuten totdat het deeg gerezen is en goudbruin. Haal de taart uit de oven en strooi de feta en oreganoblaadjes eroverheen.

tagliatelle met kip en sperzieboontjes

VOOR 4 PERSONEN

2 kippenborsten, elk van 200 g,
in dunne plakjes
2 eetlepels olijfolie, extra vergine, plus
extra om te bakken
3 tenen knoflook, in dunne plakjes
zeezout
versgemalen zwarte peper
375 g tagliatelle
200 g sperzieboontjes, afgehaald, in de
lengte schuin doorgesneden
1,25 dl kippenbouillon
Parmezaanse kaas, geraspt
50 g basilicumblaadjes

Doe de kip, olijfolie en knoflook in een kom en roer goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Kook de pasta in een grote pan met gezouten kokend water *al dente*, giet af en laat goed uitlekken. Zet 5 minuten voordat de pasta gaar is een grote koekenpan op een hoog vuur totdat deze heet is. Doe de extra olijfolie erin en verhit 5 seconden. Voeg de kip met de marinade toe en schroei dicht in 30 seconden. Voeg de boontjes toe en draai het vuur half. Stoof alles nog 2 minuten onder af en toe roeren. Voeg de pasta toe en schud alles goed om.

Verdeel de pasta over 4 kommen en strooi versgeraspte Parmezaanse kaas erover. Garneer de kommen met de basilicumblaadjes.



salade met geroosterde Chinese eend

VOOR 4 PERSONEN

1 Chinese eend, geroosterd
6 lente-uitjes, schuin in plakjes
2 kleine komkommers, in dunne reepjes
30 g korianderblaadjes
1 grote rode Spaanse peper,
in dunne plakjes

serveer hierbij
dressing (zie hieronder)
gestoomde rijst

2½ eetlepel hoisinsaus
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel balsamicoazijn
2 theelepels sesamolie

Haal het vel en het vlees van de eend uit elkaar met je vingers en scheur het vel in grove stukken. Doe de eend, lente-uitjes, komkommer, koriander en Spaanse peper in een kom en schud door elkaar. Sprenkel de dressing vlak voor het serveren over de eend of doe de dressing in een apart kommetje. Dien op met gestoomde rijst.

DRESSING

Doe alle ingrediënten in een kom en roer goed door elkaar.

***Ik koop geroosterde eend bij een
Chinese winkel.***





gebakken vis met citroen- aardappelsalade

VOOR 4 PERSONEN

olijfolie, om de pan in te vetten
4 filets stevige witte vis, zoals snapper,
elk van 200 g, vel verwijderd

serveer hierbij
partjes citroen
muntblaadjes, om te garneren
citroen-aardappelsalade (zie hieronder)

750 g vastkokende aardappels, geschild
en in plakken
1 theelepel zeezout, plus extra
0,8 dl olijfolie, extra vergine
1,25 dl citroensap
1 theelepel sumak (desgewenst)
versgemalen zwarte peper
1 kleine groene Spaanse peper,
in kleine blokjes
2 grote rode Spaanse pepers, zaadjes
verwijderd en in kleine blokjes
15 g muntblaadjes, gehakt
30 g platte peterselie, fijngehakt
6 lente-uitjes, in dunne ringen

Verhit een beetje olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op een matig tot hoog vuur totdat de pan heet is. Leg de vis erin en bak gedurende 3 minuten. Draai de vis om en bak de andere kant 2-3 minuten of totdat de vis mat en net gaar is. Garneer met muntblaadjes en serveer met partjes citroen en citroen-aardappelsalade.

CITROEN-AARDAPPELSALADE

Breng een grote pan water aan de kook op hoog vuur. Voeg de aardappels en het zout toe, zet het vuur half en laat 8-10 minuten pruttelen totdat de aardappels zacht zijn als je er een mes in steekt. Zorg ervoor dat de aardappels net niet gaar zijn, omdat het garingsproces doorgaat als ze uit het water gehaald zijn.

Doe de olijfolie, het citroensap en de sumak in een kom en roer door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Giet de helft van de dressing over de warme aardappels en roer voorzichtig om. Laat afkoelen. Voeg dan de pepers, munt, peterselie, lente-uitjes en de andere helft van de dressing toe en roer voorzichtig door elkaar.

***Je kunt ook een eenvoudige kruiden-
korst maken door gehakte peterselie en
koriander te mengen met Spaanse peper,
citroenrasp, zout, peper en olijfolie.
Druk dit mengsel stevig op de vis, zet
30 minuten in de koelkast en bak de vis
zoals hierboven staat beschreven.***



spaghetti met kerstomaatjes, ricotta, spinazie en pecorino

VOOR 4 PERSONEN

750 g kerstomaatjes
4 tenen knoflook, in plakjes
1 rode ui, fijngehakt
handje verse oregano
1 dl olijfolie, extra vergine
500 g verse spaghetti
50 g verse spinazie
200 g verse ricotta
versgemalen zwarte peper

serveer hierbij

75 g pecorino, geraspt

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de tomaten, knoflook, ui en oregano op een bakplaat en giet de olijfolie eroverheen. Bak het geheel 20-25 minuten.

Kook de pasta in een grote pan met gezouten kokend water *al dente* en giet de pasta af. Meng het tomatenmengsel, de spinazie en de helft van de ricotta door de spaghetti. Verdeel de pasta over 4 borden. Garneer met de resterende ricotta en strooi er wat peper overheen. Serveer met de pecorino.

Ik gebruik soms liever pecorino dan de meer voor de hand liggende Parmezaanse kaas. Pecorino is een Italiaanse schapenmelkkaas.

penne met aubergine- tomatensaus

VOOR 4 PERSONEN

1 grote aubergine, in plakken
0,8 dl olijfolie
zeezout
4 tenen knoflook, fijngehakt
2 grote rode Spaanse pepers, fijngehakt
2 x 400 g gepelde tomaten, uit blik
versgemalen zwarte peper
500 g penne
handje verse platte peterselie, fijngehakt

Verwarm de grill voor. Leg de aubergineplakken op een bakplaat, giet de helft van de olie eroverheen en strooi zout over beide kanten van de aubergine. Gril elk van beide kanten gedurende 3-6 minuten of totdat de aubergine goudbruin en gaar is. Laat de groente afkoelen en snijd deze in blokjes.

Zet een grote koekenpan op een matig vuur. Verwarm hierin de resterende olie en bak de knoflook en de Spaanse peper met een snufje zout gedurende 1 minuut. Voeg de tomaten en wat peper toe en laat 10-15 minuten pruttelen. Roer het tomatenmengsel voorzichtig door de aubergine.

Kook de pasta in een grote pan met gezouten kokend water *al dente* en giet de pasta af. Roer de aubergine-tomatensaus erdoorheen en bestrooi met de peterselie.



VOOR 4 PERSONEN

pittige pompoensoep

1 eetlepel olijfolie
1 rode ui, in ringen
2,5 cm verse gember, in plakjes
2 theelepels Thaise rodecurrypasta
1,6 kg flespompoen, geschild, zaden
verwijderd en in blokjes
1,7 dl kokosmelk
1 eetlepel vissaus
1 eetlepel limoensap
1-2 theelepels suiker

serveer hierbij
handje verse korianderblaadjes,
gescheurd

Zet een grote pan op een matig vuur. Laat hierin de olijfolie, ui, gember en rodecurrypasta 1 minuut fruiten zodat de geuren vrijkomen. Voeg de pompoen toe en zorg ervoor dat de pompoen door het gebakken mengsel wordt bedekt. Voeg 1 liter water toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat het geheel 30 minuten sudderen of totdat de pompoen zacht is.

Maak de soep in een blender of keukenmachine glad. Doe het mengsel terug in de pan, roer de kokosmelk erdoor en breng op smaak met de vissaus, het limoensap en de suiker. Verwarm de pompoensoep zachtjes voordat je hem serveert. Garneer met de korianderblaadjes.

Je kunt soep altijd in grote hoeveelheden maken omdat soep makkelijk in te vriezen is. Voeg de koriander pas toe nadat je de soep uit de vriezer opgewarmd hebt.



haloumi-sandwich

VOOR 4 PERSONEN

1 eetlepel olijfolie
8 plakken haloumikaas van 1 cm dik
½ citroen
4 sneden zuurdesembrood
4 eetlepels hummus
1 kleine komkommer, in lange partjes
rucolablaadjes
1 rode paprika, geroosterd, ontveld
en in vieren
versgemalen zwarte peper

Verhit de olie in een grote koekenpan op een hoog vuur. Voeg de haloumi toe en bak deze 2 minuten aan elke kant of totdat de kaas goudbruin is. Haal de plakken uit de pan en pers wat citroensap eroverheen.

Rooster het zuurdesembrood en smeer de hummus erop. Leg op elke snee wat komkommer, rucolablaadjes, geroosterde paprika en haloumi. Bestrooi de open sandwiches met flink wat peper.





kikkererwten- stoofpotje met tomaten en groene peper

VOOR 4 PERSONEN ALS HOOFD-
OF VOOR 8 PERSONEN
ALS BIJGERECHT

2 eetlepels olijfolie
1 rode ui, in dunne ringen
3 tenen knoflook, gesnipperd
2 theelepels verse gember, geraspt
1 of 2 groene Spaanse pepers, de zaadjes
verwijderd en fijngehakt
1 theelepel zeezout
2 x 400 g kikkererwten uit blik, uitgelekt
1 theelepel komijnpoeder
½ theelepel kurkuma (desgewenst)
versgemalen zwarte peper
500 g kerstomaatjes, doormidden
100 g verse spinazie

serveer hierbij
yoghurt

Verhit een grote diepe braadpan op een matig tot hoog vuur. Voeg de olie, ui, knoflook, gember, Spaanse peper en zout toe. Fruit al roerend gedurende 5 minuten of totdat de ui zacht is. Voeg de kikkererwten, 0,8 dl water, komijn, kurkuma en peper toe en kook 5 minuten of totdat het water verdampt is. Voeg de tomaten toe en kook nog eens 2 minuten om de tomaten zacht te laten worden. Neem de pan van het vuur en proef of er nog peper en/of zout bij moet. Roer de spinazie erdoor en schep er wat yoghurt bovenop.

***Ik serveer dit gerecht graag met
pitachips – breek pitabrood in stukken,
besprenkel met olijfolie, zeezout,
zwarte peper en paprikapoeder en
bak 10-12 minuten in een matig warme
oven totdat ze knapperig zijn.***



L.A. burger met gebakken zoete aardappels

VOOR 4 PERSONEN

500 g varkensgehakt
 ½ ui, geraspt
 ½ theelepel venkelzaadjes, licht
 geroosterd en geplet
 40 g vers witbroodkruim
 1 ei, losgeklopt
 1 eetlepel verse platte peterselie,
 grof gehakt
 zeezout
 versgemalen zwarte peper
 serveer hierbij
 hamburgerbroodjes
 rucolablaadjes
 geroosterde rode paprika
 1 rode ui, in dunne ringen
 gebakken zoete aardappel (zie hieronder)

Doe het gehakt, de ui, het venkelzaad, het broodkruim, het ei en de peterselie in een grote mengkom. Bestrooi flink met zeezout en zwarte peper en kneed dan met de handen alles stevig door elkaar. Maak van het mengsel ronde koekjes, dek ze af en zet ze 30 minuten in de koelkast.

Zet een koekenpan op een hoog vuur. Doe de vleeskoekjes in de pan en bak ze in 4-5 minuten aan elke kant bruin en goed gaar.

Leg de koekjes op de hamburgerbroodjes en leg daar rucolablaadjes op plus de geroosterde paprika en een paar schijfjes rode ui. Serveer met gebakken zoete aardappels.

GEBAKKEN ZOETE AARDAPPELS

1 kilo zoete aardappels, geschild
 en in reepjes
 2 eetlepels olijfolie
 2 theelepels paprikapoeder
 ¼ theelepel cayennepeper
 zeezout

Verwarm de oven voor op 230 °C. Meng de reepjes zoete aardappel door de olijfolie, paprikapoeder en cayennepeper en wat zeezout. Leg ze in een laag op een grote bakplaat en bak ze 30 minuten waarbij je ze af en toe een beetje verschuift, totdat ze goudbruin zijn.

VOOR 4 PERSONEN

zalmtartine

90 g groene olijven, in dunne reepjes
1 citroen, van schil en witte vliesjes
ontdaan en in partjes
1 eetlepel gezouten kappertjes, uitgelekt
flinke handvol platte peterselie
8 sneden zuurdesembrood
160 g verse ricotta
200 g gerookte zalm

Hussel voorzichtig de olijven, partjes citroen, kappertjes en peterselie door elkaar. Rooster het zuurdesembrood tot het goudbruin is. Besmeer het brood met ricotta en leg de gerookte zalm erop. Leg 2 sneetjes op elk bord en leg wat van het olijvenmengsel op de zalm. Dien onmiddellijk op.

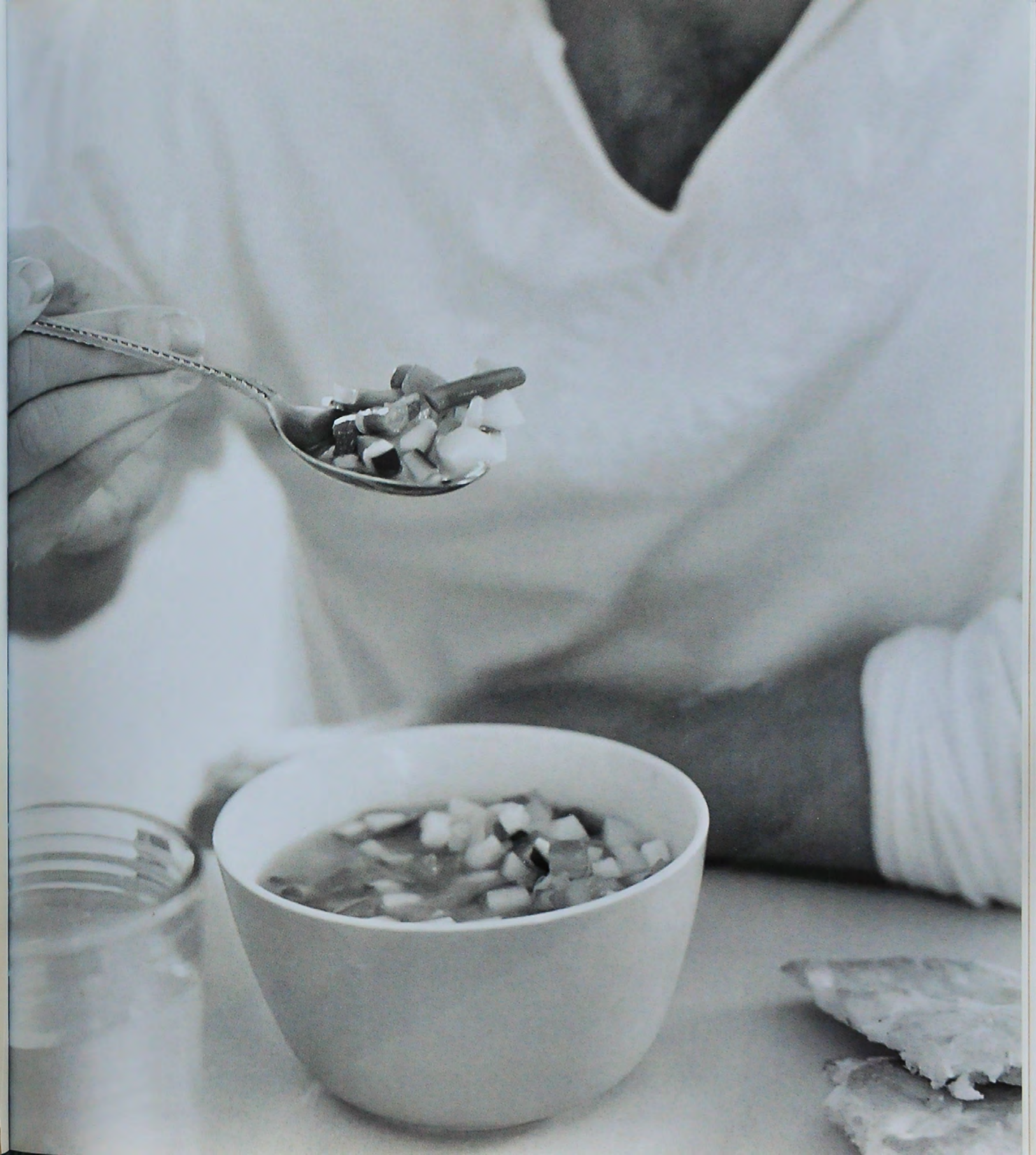




VOOR 4 PERSONEN **groentesoep**

30 g boter
1 grote prei, alleen het witte gedeelte,
dungeneden
2 stengels bleekselderij, in blokjes
2 grote rode aardappels, in blokjes
1 raap, geschild en in blokjes
1,5 liter groentebouillon
zeezout
versgemalen zwarte peper
80 g macaroni of andere kleine pasta
1 grote courgette, in blokjes
150 g sperziebonen, afgehaald en in
kleine stukjes
155 g verse doperwten

Smelt de boter in een grote pan op een matig vuur. Voeg de prei, bleekselderij, aardappel en raap toe en laat 5 minuten onder regelmatig roeren koken. Voeg de groentebouillon, zout en peper toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager en voeg de resterende ingrediënten toe. Laat 8 minuten pruttelen totdat de macaroni gaar is en de groenten net gaar zijn. Schep de soep in kommen en strooi flink wat versgemalen zwarte peper over de soep.



rosbiefsandwiches met olijven- kappertjessaus

VOOR 8 PERSONEN

1,5 kg rosbeef
olijfolie
zeezout
versgemalen zwarte peper

serveer hierbij
zuurdesembrood of ander sandwichbrood
rucola
olijven-kappertjessaus (zie hieronder)

125 g groene olijven, zonder pit
1 eetlepel kappertjes, afgespoeld
2 eetlepels verse platte peterselie,
fijngehakt
2 theelepels citroenrasp
3 eetlepels olijfolie, extra vergine
versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 220 °C. Leg de rosbeef op een grote bakplaat, sprenkel de olijfolie over het vlees en breng op smaak met peper en zout. Braad het vlees 15 minuten of totdat het goudbruin is.

Breng de oventemperatuur omlaag tot 200 °C en braad de rosbeef nog 45 minuten (dan is het vlees medium gebakken). Haal uit de oven, bedek losjes met aluminiumfolie en laat 30 minuten rusten. Snijd de rosbeef in dunne plakken en leg een paar plakken op elke sandwich. Garneer met de rucola en de olijven-kappertjessaus.

OLIJVEN-KAPPERTJESSAUS

Meng de olijven, kappertjes, peterselie en citroenrasp in de keukenmachine tot een brokkelig geheel. Voeg de olijfolie toe en meng kort door totdat de saus een grove, pesto-achtige substantie heeft gekregen. Breng op smaak met de peper.



gepocheerde zalm met risonisalade

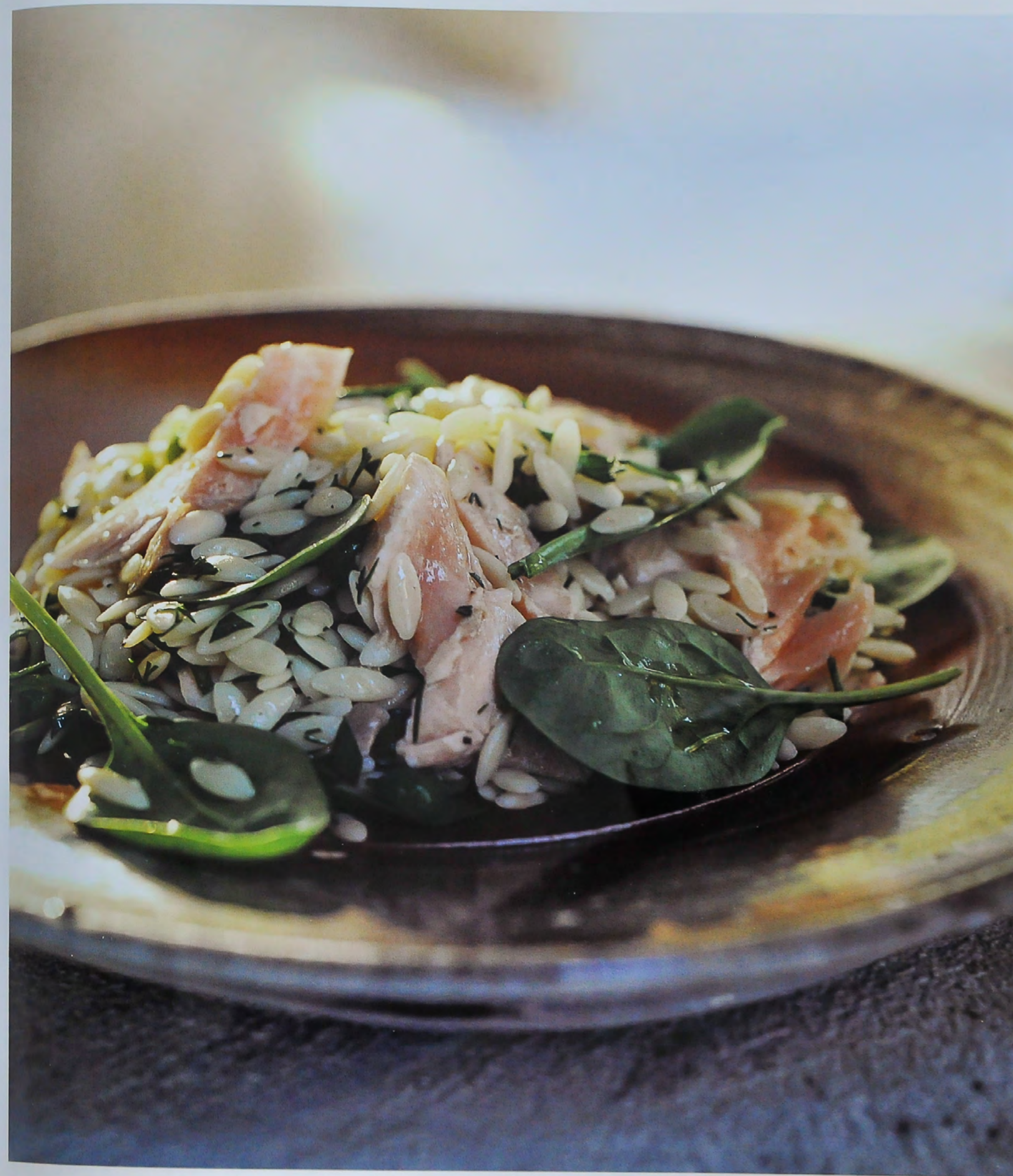
VOOR 4-6 PERSONEN

1 eetlepel zeezout
½ theelepel witte peperkorrels
1 vers laurierblad
400 g zalmfilets, zonder vel
200 g risoni
80 g doperwten, uit de diepvries
rasp van 1 citroen
55 g verse spinazie
2 eetlepels verse platte peterselie,
fijngenhakt
2 theelepels verse dille, fijngenhakt
sap van 1 citroen
1 eetlepel olijfolie, extra vergine
1 theelepel fijne kristalsuiker
versgemalen zwarte peper
zeezout

Vul een grote en diepe braadpan met 7,5 dl water. Doe het zout, de peperkorrels en het laurierblad hierin en breng het geheel aan de kook. Laat 5 minuten pruttelen en haal de pan van het vuur. Leg de zalm erin, doe de deksel op de pan en laat 15 minuten rusten. Haal de vis voorzichtig uit de bouillon en laat hem op een bord afkoelen. Pluk de zalm in stukjes en verwijder daarbij eventuele graten.

Kook de risoni in een grote steelpan met gezouten, kokend water *al dente*. Laat de laatste 2 minuten de doperwten en de citroenrasp meekoken. Spoel onder koud stromend water af en laat goed uitlekken.

Doe de risoni, zalm, spinazie, peterselie en dille in een grote kom. Meng het citroensap, de olijfolie en de suiker door elkaar. Voeg deze dressing toe aan de salade en hussel voorzichtig door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.





spaghetti met asperges, munt en Spaanse peper

VOOR 4 PERSONEN

400 g spaghetti
0,8 dl olijfolie, extra vergine
3 tenen knoflook, fijngehakt
1 verse rode Spaanse peper, zaadjes
verwijderd en fijngesneden
400 g asperges, in dunne plakjes
handvol verse muntblaadjes
versgemalen zwarte peper
zeezout

serveer hierbij
Parmezaanse kaas, geraspt

Kook de spaghetti in een grote pan gezouten kokend water *al dente*. Houd een halve kop kookvocht achter voordat je de pasta afgiet.

Verwarm de olijfolie in een grote, diepe koekenpan op een matig vuur. Voeg de knoflook en Spaanse peper toe en bak 30 seconden onder voortdurend roeren. Doe de asperges erbij, blijf roeren en laat 1-2 minuten koken of totdat de asperges heldergroen en net gaar zijn. Voeg het achtergehouden kookvocht toe en laat 30 seconden pruttelen.

Doe de hete spaghetti en muntblaadjes bij het aspergemengsel en meng door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Serveer direct met de Parmezaanse kaas.

saucijzen- broodjes met pistachenootjes

VOOR 16 SAUCIJZENBROODJES

1 eetlepel olijfolie
1 grote ui, fijngesneden
2 tenen knoflook, uit de knijper
2 theelepels komijnpoeder
1 theelepel korianderpoeder
500 g kalfsgehakt
500 g varkensgehakt
70 g pistachenoten, grof gehakt
1 ei
zeezout
versgemalen zwarte peper
4 vellen bladerdeeg
2 eidooiers
2 eetlepels melk
sesamzaden, om te garneren

Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een grote bakplaat met bakpapier.

Verhit de olijfolie in een koekenpan op matig vuur. Laat de ui hierin onder voortdurend roeren 5-6 minuten bakken totdat deze zacht is. Voeg de knoflook en kruiden toe en laat 1 minuut meebakken.

Zet de pan apart om af te koelen. Doe het uimengsel over in een kom. Voeg de beide gehaktsoorten, de pistachenootjes en het ei toe en meng dit alles met je handen flink door elkaar. Breng op smaak met zout en de versgemalen peper.

Snijd elk bladerdeegvel in tweeën. Verdeel de gehaktvulling in gelijke langwerpige hoopjes op het midden van elk van de 8 velletjes.

Klop de eidooiers en de melk door elkaar en bestrijk de buitenranden van elk saucijzenbroodje met het eimengsel. Rol het deegvelletje op en snijd elke rol in tweeën. Zet ze op de bakplaat met de op elkaar geplakte onderkanten naar beneden.

Bestrijk de bovenkanten van de saucijzenbroodjes met het ei en strooi de sesamzaadjes daaroverheen. Zet de plaat in de oven en bak de saucijzen 25-30 minuten of totdat ze goudbruin en goed gaar zijn.





groentesoep met gerst

VOOR 4 PERSONEN

115 g gerst
2 eetlepels olijfolie
1 ui, in stukjes
2 courgettes, in blokjes
2 rode aardappelen, geschild en in blokjes
2 tenen knoflook, uit de knijper
700 g snijbiet, geraspt
1 liter kippen- of groentebouillon
400 g cannellini-bonen uit blik, uitgelekt
200 g sperziebonen, afgehaald en in kleine stukjes
85 g doperwten, vers of uit de diepvries
zeezout
versgemalen zwarte peper

serveer hierbij
Parmezaanse kaas

Doe de gerst in een grote pan, giet ruim voldoende koud water eroverheen en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat gedurende 45 minuten sudderen of totdat de gerst zacht is. Spoel onder koud stromend water af, laat goed uitlekken en zet apart.

Verwarm de olijfolie in een grote koekenpan met dikke bodem op een matig vuur. Voeg de ui toe en bak deze onder regelmatig roeren 5 minuten. Doe de courgette, aardappel, knoflook en snijbiet erbij en laat dit alles onder zo nu en dan roeren 5 minuten meebakken totdat de snijbiet zacht is.

Voeg de bouillon en 1 liter water toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat het geheel 20 minuten sudderen. Doe de cannellini-bonen erbij en laat nog eens 20 minuten pruttelen. Voeg de gerst, sperziebonen en doperwten toe en laat 5-10 minuten sudderen totdat de groenten gaar zijn. Breng op smaak met zout en peper. Schep de soep in 4 kommen en rasp voor het serveren wat Parmezaanse kaas over de soep.

kikkererwten- salade met bulgur en peterselie met gemarineerd lamsvlees

VOOR 4 PERSONEN

3 eetlepels olijfolie
2 theelepels garam masala
400 g lamslende
zeezout
versgemalen zwarte peper
200 g grove bulgur
400 g kikkererwten uit blik, uitgelekt
2 verse groene Spaanse pepers,
fijngesnipperd
8 lente-uitjes, dungseden
flinke handvol verse platte peterselie,
grof gehakt
1 teen knoflook, uit de knijper
3 eetlepels citroensap
2 eetlepels granaatappelsiroop

Meng 1 eetlepel olijfolie met de garam masala. Bestrijk hiermee het lamsvlees, bestrooi het met zout en peper en zet 30 minuten apart.

Doe de bulgur in een kom, giet zoveel heet water erover dat de bulgur onder staat en zet 15 minuten apart. Giet de bulgur af en pers zoveel mogelijk water eruit.

Doe de bulgur, kikkererwten, Spaanse peper, lente-uitjes en peterselie in een kom en meng door elkaar. Dek af met plasticfolie en zet in de koelkast. Roer de knoflook, het citroensap, de granaatappelsiroop, de resterende olie, zout en peper door elkaar voor de dressing.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet een grote koekenpan op een matig vuur en bak het lamsvlees 2 minuten aan elke kant of totdat het vlees bruin is. Leg het vlees op een bakplaat en zet die 6-7 minuten in de oven (voor medium gebakken). Laat 10 minuten staan en snijd het vlees in dunne plakken. Sprenkel de dressing over de salade en serveer samen met het lamsvlees.

Granaatappelsiroop is verkrijgbaar in winkels die gespecialiseerd zijn in voedsel uit het Midden-Oosten. Ook via internet te bestellen.





pittige kip met komkommer-cashewnoten-salade

VOOR 4 PERSONEN

3 eetlepels vissaus
versgemalen zwarte peper
3 tenen knoflook, uit de knijper
2 grote rode Spaanse pepers,
fijngesnipperd

2 theelepels suiker
8 kippendijen, zonder bot en vel
2 eetlepels plantaardige olie

komkommer-cashewnotensalade

3 eetlepels limoensap
3 eetlepels fijne kristalsuiker
200 g mihoen
2 komkommers, gehalveerd en in
dunne schijfjes
handjevol verse muntblaadjes
4 lente-uitjes, dungseden
2 eetlepels cashewnoten, geplet

Meng de vissaus, peper, knoflook, Spaanse peper en suiker in een kom door elkaar. Doe de kip in een aparte kom en giet de helft van de marinade erover. Bedek de kom met plasticfolie en zet hem 20 minuten in de koelkast (houd de rest van de marinade apart).

Verhit de olie in een grote koekenpan op een matig vuur. Voeg de kip in 2 porties toe en bak de stukken 3 minuten aan elke kant of totdat ze goed gaar zijn. (Soms zet ik er een andere koekenpan bovenop met een paar zware blikken erin zodat de kip lekker knapperig wordt.)

Voeg tijdens het bakken het limoensap en de suiker toe aan de marinade die je apart hebt gezet. Roer totdat de suiker is opgelost. Bewaar dit mengsel als dressing.

Giet kokend water over de mihoen en laat deze in ongeveer 1 minuut zacht worden. Spoel af onder de koude kraan, doe de mihoen in een grote schaal en voeg de komkommer, munt, lente-uitjes en cashewnoten toe. Voeg de dressing toe, hussel goed en dien op met de in plakken gesneden kip.



theetijd

Hoewel onze beleving van voedsel constant aan veranderingen onderhevig is, blijft zelf bakken altijd in de mode. Iedereen die mij kent, weet hoe dol ik ben op thee met scones en cakejes, op extravagante sandwiches en op heerlijke geuren die uit de oven komen. In onze hectische wereld zouden we zo vaak mogelijk van dit ritueel moeten genieten.

Zelfs al zijn het eenvoudige lekkernijen, thee met iets erbij voelt als verwennerij. In een tijd van massaproductie zijn zelfgemaakte zoetigheden iets bijzonders, omdat je tijd vrijmaakt voor de mensen om wie je geeft. Veel van de dingen die ik bij de thee serveer, zijn echte klassiekers – en het zijn klassiekers omdat ze eenvoudigweg goed zijn. Zelf bakken heeft iets heel eerlijks en vertrouwds.

Ik wil dat mijn kinderen opgroeien met goede herinneringen aan eten. Een versgezette kop thee met een plak cake die nog warm is van de oven of met een stuk taart die gemaakt is van net geplukte abrikozen, zullen ze zich later met veel plezier herinneren. Eigenlijk maakt niets mij gelukkiger dan een huis vervuld van de geur van versgebakken cake.



chocolade- bananenbrood

VOOR 8-10 SNEDEN

250 g bloem, plus extra om te bestuiven
2 theelepels bakpoeder
125 g boter, ongezouten en op
kamertemperatuur
230 g fijne kristalsuiker
4 rijpe bananen, gepureerd
2 eieren, losgeklopt
1 theelepel vanille-essence
170 g pure of melkchocolade, in stukjes

serveer hierbij
boter

Verwarm de oven voor op 180 °C. Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom.

Meng de boter, suiker, bananen, eieren, vanille-essence en chocolade in een aparte kom. Voeg de droge ingrediënten toe en meng door elkaar, maar niet te lang.

Doe het beslag in een licht ingevet en met bloem bestoven broodbakblik van 19 x 11 cm, en bak het in 75 minuten gaar of totdat een in het brood gestoken vleespen er schoon uitkomt. Laat het brood 5 minuten in het bakblik afkoelen; haal het er dan uit en leg het op een rooster om verder af te koelen. Serveer in dikke sneden met boter.

In recepten lees je vaak dat je beslag niet al té enthousiast mag mengen. Dit om te voorkomen dat je de gluten in de bloem kneedt en het beslag taai wordt. Het eindresultaat is dan ook droog en taai, terwijl je met een luchtig gemengd beslag een soepel baksel krijgt dat heerlijk smaakt.

pruimen- vaniljetaart

VOOR 10-12 PERSONEN

bovenlaag

90 g bloem
100 g boter, ongezouten en in stukjes
80 g fijne kristalsuiker

taart

180 g boter, ongezouten en op kamertemperatuur
230 g fijne kristalsuiker
3 eieren, losgeklopt
1 theelepel vanille-essence
185 g bloem
2 theelepels bakpoeder
500 g verse pruimen, gehalveerd en ontpit
of 825 g pruimen uit blik, ontpit

serveer hierbij
slagroom, ongeklopt

Verwarm de oven voor op 180 °C. Voor de bovenlaag: kneed de bloem, boter en suiker in een kom met je vingertoppen tot een kruimelige massa (gebruik desgewenst een keukenmachine).

Voor de taart: klop in een kom boter en suiker totdat de boter licht en luchtig is. Voeg de eieren een voor een toe, klop goed door na elk ei. Roer de vanille-essence erdoorheen. Zeef de bloem en het bakpoeder in de kom en meng met de rest. Doe het mengsel in een ingevette springvorm van 24 cm doorsnede (of gebruik een springvorm met antiaanbaklaag). Leg de gehalveerde pruimen erop met de snijkant naar boven. Schep de bovenlaag erop en bak de taart gaar in 1 uur of totdat een in het midden gestoken vleespen er schoon weer uitkomt.

Haal de taart uit de oven en laat hem 10 minuten in de vorm afkoelen. Hij smaakt heerlijk met dunne room.



eenvoudige scones

VOOR 8 SCONES

1 eetlepel poedersuiker
310 g bloem, plus extra om te bestuiven
1½ eetlepel bakpoeder
een snufje zout
2,5 dl melk
30 g boter, gesmolten

serveer hierbij
jam
slagroom, geklopt

Verwarm de oven voor op 220 °C. Zeef de poedersuiker, de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom. Voeg de melk en boter toe en meng dit met een mes. Kneed snel en luchtig tot de massa glad is en druk het beslag vervolgens plat op een met bloem bestoven oppervlak.

Steek met een glas rondjes uit van 5 cm doorsnede en 3 cm dik en leg deze rondjes dicht bij elkaar op een ingevet bakblik. Pak de overgebleven stukjes bij elkaar, kneed ze opnieuw en maak nog meer rondjes. Bak ze 8-10 minuten totdat ze opgebold en goudkleurig zijn. Serveer met jam en luchtig geklopte slagroom.

Klop slagroom niet te lang. Slagroom moet zacht en vochtig zijn, niet stevig en droog.







kokos- bramengebak

VOOR 20 STUKKEN

bodem

125 g boter, ongezouten

55 g fijne kristalsuiker

1 ei

1 theelepel vanille-essence

185 g bloem

1 theelepel bakpoeder

0,6 dl melk

vulling

160 g bramenjam

250 g bramen

bovenlaag

100 g boter, ongezouten

5 eetlepels fijne kristalsuiker

2 eieren

225 g kokosrasp

60 g bloem

Verwarm de oven voor op 180 °C. Voor de bodem: klop de boter en suiker in een kom totdat de boter licht en luchtig is. Voeg het ei en de vanille-essence toe en meng door elkaar. Zeef de bloem en het bakpoeder boven de kom en roer tegelijkertijd de melk erdoorheen.

Haal je handen door de bloem en druk de bodem gelijkmatig aan in een met bakpapier bedekte en ingevette bakvorm van 30 x 20 cm. Bestrijk de bodem gelijkmatig met jam en strooi de bramen eroverheen.

Voor de bovenlaag: klop de boter en suiker in een kom totdat de boter licht en luchtig is. Voeg een voor een de eieren toe en klop ze erdoorheen. Meng de kokos en 1 eetlepel gezeefde bloem erdoorheen, vervolgens de rest van de bloem. Verspreid de bovenlaag gelijkmatig over de bramen.

Zet de vorm 25 minuten in de oven of totdat het gebak goudbruin is. Dek af met aluminiumfolie en bak nog 10 minuten. Haal het gebak uit de oven en laat het in de vorm 10 minuten afkoelen. Haal het kokos-bramengebak uit de bakvorm, snijd het in rechthoeken en serveer warm of op kamertemperatuur.

aardbeien- taartjes

VOOR 6 PERSONEN

100 g boter, ongezouten, koud en in stukjes
250 g bloem
55 g fijne kristalsuiker
1 eetlepel bakpoeder
een snufje zout
1,25 dl slagroom
1 ei
1 eidooier, extra
1 eetlepel slagroom, extra
450 g aardbeien
90 g honing
1 eetlepel citroensap

serveer hierbij
slagroom, geklopt
poedersuiker, om te bestuiven

Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng de boter, de bloem, de suiker, het bakpoeder en het zout in een keukenmachine totdat het mengsel eruit ziet als grove broodkruimels. Doe dit in een grote kom.

Meng de room en het ei in een kleine kom, voeg dan het bloembotermengsel toe en meng met een mes lichtjes door elkaar. Leg het deeg op een met bloem bestoven oppervlak en rol het uit tot 2,5 cm dik. Steek 6 rondjes uit met een doorsnede van 7 cm en leg deze op een met bakpapier bekleed bakblik.

Meng de extra eidooier met de extra room en bestrijk hiermee de bovenkant van de deeggrondjes. Bak deze in ongeveer 20-25 minuten licht goudkleurig en laat ze 15 minuten op een rooster afkoelen.

Snijd de aardbeien in plakjes en doe ze in een kom. Voeg de honing en het citroensap toe en meng door elkaar.

Snijd de taartjes doormidden en leg de onderste helften op een bord. Schep wat slagroom en aardbeien erop en dek ze af met de andere helft. Bestuif met poedersuiker.





VOOR 14 PORTIES

abrikozenkoek

185 g bloem
170 g fijne kristalsuiker
1 theelepel bakpoeder
een snufje zout
3 eieren
0,6 dl melk
2 theelepels vanille-essence
180 g boter, op kamertemperatuur
14 abrikozen, ontpit en gehalveerd
(afhankelijk van de grootte van de
abrikozen)
2 eetlepels fijne kristalsuiker, extra

Verwarm de oven voor op 160 °C. Zeef de bloem, de suiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Doe de eieren, melk en vanille in een andere kom en meng goed door elkaar. Giet het eimengsel en de boter in het kuiltje van de droge ingrediënten en klop alles gedurende 2 minuten tot een gladde massa. Verdeel het mengsel gelijkmatig over een ingevet bakblik van 20 x 30 cm.

Druk de abrikozenhelften met de snijkant boven in rechte rijen van 4 bij 7 in het deeg. Zet het blik in de oven en bak gedurende 20 minuten, strooi de extra suiker erover en bak nog eens 20 minuten of totdat een in het midden gestoken vleespen er schoon weer uitkomt. Snijd in repen met twee abrikozenhelften per portie.

***Als er geen verse abrikozen zijn,
kun je ook abrikozen uit pot of blik
gebruiken.***

notencake met kokos en limoen

VOOR 10-12 PORTIES

200 g macadamianoten
40 g zelfrijzend bakmeel
een snufje zout
6 eieren, gesplitst
165 g suiker
rasp van 1 limoen
45 g kokosrasp
limoenglazuur (zie hieronder)

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de noten, het bakmeel en het zout in de kom van een keukenmachine en laat deze draaien totdat de noten gemalen zijn. Doe de eidooiers en de suiker in een kom en klop 3 minuten of totdat het mengsel bleek en romig is. Spatel de limoenrasp en kokos erdoor en daarna het notenmengsel. Doe de eiwitten in een schone, droge roestvrijstalen kom en klop totdat zich stijve pieken vormen. Spatel deze met een grote metalen lepel luchtig door het notenbeslag.

Verdeel het beslag gelijkmatig over een ingevette springvorm van 23 cm doorsnede. Bak 40 minuten of totdat de cake lichtgoudbruin is.

Haal de cake uit de oven en laat 10 minuten in de springvorm rusten. Draai de cake om op een schaal. Bestrijk de warme cake met het limoenglazuur en laat dit langs de zijanten lopen.

LIMOENGLAZUUR

125 g poedersuiker, gezeefd
2 eetlepels limoensap
1 theelepel limoenrasp

Doe alle ingrediënten in een kom en meng goed door elkaar totdat het glazuur glad en glanzend is.



vanillecakejes met frambozen

VOOR 12 CAKEJES

125 g boter, ongezouten en op kamertemperatuur
230 g fijne kristalsuiker
1½ theelepel vanille-essence
3 eieren
185 g bloem
1 theelepel bakpoeder
½ theelepel zout
1,85 dl melk
glazuur (zie hieronder)
verse frambozen, om te garneren

60 g poedersuiker, gezeefd
2-3 theelepels heet water
een paar druppels vanille-essence

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een muffinblik met antiaanbaklaag en 12 gaatjes in. Doe de boter en de suiker in een kom en klop tot het mengsel bleek en romig is. Voeg de vanille toe en dan een voor een de eieren en klop alles goed door elkaar. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout erbij en roer voorzichtig door elkaar, terwijl je de melk erbij giet. Roer tot een gladde massa. Verdeel het mengsel over de muffingaatjes en bak ze in 20-25 minuten goudbruin. Neem het blik uit de oven en laat de cakejes 10 minuten in het blik afkoelen. Stort ze dan op een taartrooster om verder af te koelen. Bedek de afgekoelde cakejes met het glazuur en leg er tot slot een paar frambozen op.

GLAZUUR

Doe alle ingrediënten in een kom en meng tot een gladde massa.



mandarijnen- chocoladecake

VOOR 10-12 PORTIES

250 g pure chocolade, in stukjes
250 g boter, ongezouten en in stukjes
6 eieren, gesplitst
115 g fijne kristalsuiker
3 eetlepels bloem, gezeefd
25 g amandelen, gemalen
1 eetlepel rasp van mandarijnen (als
er geen mandarijnen zijn, gebruik je
sinaasappels)

*serveer hierbij
cacao, om te bestuiven
partjes mandarijn
slagroom, lichtgeklopt*

Verwarm de oven voor op 190 °C. Doe de chocolade en boter in een vuurvaste kom die op een pan met zacht kokend water staat, waarbij de kom het water niet mag raken. Roer de chocolade en boter tot deze net gesmolten zijn. Laat niet te heet worden. Neem de pan van het vuur en zet de kom apart.

Doe de eidooiers en suiker in een kom en meng luchtig door elkaar. Voeg geleidelijk de gesmolten chocolade onder voortdurend roeren aan het eimengsel toe. Spatel met een metalen lepel de bloem, de amandelen en de mandarijnrasp erdoor.

Doe de eiwitten in een schone, roestvrijstalen kom en klopt tot zich stijve pieken vormen. Spatel met een metalen lepel de helft van het eiwit luchtig door het beslag totdat het net gemengd is. Spatel het resterende eiwit erdoor totdat het wederom maar net gemengd is.

Giet het beslag in een ingevette springvorm van 23 cm doorsnede en zet 35 minuten in de oven. Op dit punt is de cake nog erg nat in het midden – maak je geen zorgen en laat hem niet langer in de oven staan.

Haal de cake uit de oven en laat hem in de springvorm helemaal afkoelen. Doe hem over op een schaal en bestuif met cacao. Serveer met partjes mandarijn en slagroom.





ondersteboven taart met banaan en ahornsiroop

VOOR 10-12 PORTIES

50 g boter, ongezoeten
plus 100 g boter extra, ongezoeten
en gesmolten
55 g bruine basterdsuiker
0,6 dl ahornsiroop
3-4 bananen, in de lengte in plakken
230 g fijne kristalsuiker
4 eieren
1 theelepel vanille-essence
155 g bloem
1 theelepel bakpoeder
een snufje zout

serveer hierbij
vanille-ijs (desgewenst)

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe voor de bovenlaag de boter (50 g), bruine suiker en ahornsiroop in een steelpannetje. Zet dit op een matig vuur gedurende 10 minuten of totdat de suiker smelt en de siroop goudkleurig is. Giet de siroop in een ingevette springvorm van 23 cm doorsnede en schik de plakken banaan met de snijkant onder op de bodem van de vorm.

Doe voor de taart de extra boter en kristalsuiker in een kom en klop totdat het mengsel bleek en romig is. Voeg de eieren een voor een toe en klop na elk ei. Doe dan de vanille erbij. Zeef de bloem, het bakpoeder en zout en spatel dit voorzichtig door het mengsel. Schep het beslag gelijkmatig over de bananen en karamel en strijk de bovenkant glad met een spatel.

Zet de taart in de oven op een bakplaat om eventueel overlopend karamel op te vangen en bak de taart 35 minuten of totdat een in het midden gestoken vleespen er schoon weer uitkomt.

Haal de taart uit de oven en laat hem 5 minuten in de vorm tot hij een beetje is afgekoeld. Draai met behulp van een bord om en zet hem omgekeerd op een grote schaal. Serveer warm, eventueel met vanille-ijs.

Deze taart kun je ook heel goed maken met Granny Smith appels. Kook de in plakjes gesneden appels 5 minuten in de karamel, voordat je ze in de springvorm doet. Schep het beslag erbovenop.

VOOR 12 CAKEJES

amandelcakejes

135 g amandelen, gemalen
220 g poedersuiker, gezeefd, plus extra
om te bestuiven
85 g bloem, gezeefd, plus extra om
te bestuiven
8 eiwitten
150 g boter, ongezouten en gesmolten
210 g kersen of 115 g frambozen
of 3 nectarines in stukjes

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een muffinvorm met antiaanbaklaag en 12 gaatjes in en bestuif deze met bloem. Meng de amandelen, het poedersuiker en de bloem door elkaar. Schep de eiwitten erdoor zodat het geheel net gemengd is. Klop de boter erdoor.

Giet het beslag in de vormpjes. Ontdoe de kersen van hun pit en halveer ze. Leg een paar kersenhelften, frambozen of nectarinestukjes boven op elk vormpje.

Bak de cakejes 25-30 minuten of totdat ze licht goudkleurig zijn. De cakejes moeten terugveren als je ze zachtjes induwt. Haal de cakejes uit de oven en laat ze nog 5 minuten in de vorm rusten. Haal ze uit de vormpjes en laat ze afkoelen op een rooster. Bestuif ze met poedersuiker en bewaar ze in een luchtdichte doos.







karnemelktaart met frambozen- siroop

VOOR 8-10 PERSONEN

125 g boter, ongezoeten en op
kamertemperatuur
230 g fijne kristalsuiker
2 eieren
2,5 dl karnemelk
1 theelepel vanille-essence
250 g bloem
2 theelepels bakpoeder
een snufje zout
frambozensiroop (zie hieronder)

serveer hierbij
slagroom, lichtgeklopt
frambozen

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop met een mixer de boter en suiker licht en luchtig. Voeg een voor een de eieren toe, klop goed na elk ei. Zet de mixer in de lage stand en klop de karnemelk en vanille-essence kort erdoorheen. Zeef de bloem, het bakpoeder en zout in 2 porties door het mengsel. Roer steeds goed door na elke portie.

Schep het mengsel met een lepel in een met bakpapier beklede en ingevette bakvorm van 20 cm doorsnede en strijk de bovenkant glad. Bak in 45-50 minuten gaar of totdat een in het midden gestoken vleespen er schoon weer uitkomt. Laat de taart 10 minuten in de vorm afkoelen, leg hem vervolgens op een groot bord en giet de siroop eroverheen.

Snijd de taart in punten en serveer er slagroom en frambozen bij.

FRAMBOZENSIROOP

Meng in een steelpan op een matig tot hoog vuur de suiker, het citroensap en 0,6 dl water totdat de suiker oplost. Laat nog 2-3 minuten koken, voeg dan de frambozen toe en kneus deze lichtjes met de bolle kant van een lepel. Laat nog 3 minuten koken, haal van het vuur en pureer het vruchtenmengsel in een blender.



kokos- makronen

VOOR 20 MAKRONEN

2 eiwitten
115 g fijne kristalsuiker
120 g kokos, grof geraspt
100 g macadamianoten, grof gehakt
1 theelepel limoenrasp

Verwarm de oven voor op 160 °C. Meng in een kom de eiwitten, suiker, kokos, noten en limoenrasp door elkaar (wellicht moet je je handen gebruiken).

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Vorm met behulp van een lepel bergjes van het kokosmengsel en leg deze op de plaat. Zet deze 10-15 minuten in de oven of totdat de makronen licht goudbruin zijn. Laat ze buiten de oven afkoelen op de bakplaat.

Soms serveer ik kokosmakronen als dessert, met een bol kokosijs erbij.



abrikozen- vierkantjes

VOOR 24 VIERKANTJES

155 g bloem
95 g bruine basterdsuiker
115 g fijne kristalsuiker
2 snufjes zout
1 theelepel bakpoeder
175 g boter, ongezouten, koud en in stukjes
plus 40 g boter extra, ongezouten en
gesmolten
130 g havermout
90 g kokos, geraspt
450 g gedroogde abrikozen, gehakt
100 g abrikozenjam

Verwarm de oven voor op 180 °C. Meng de bloem, de beide suikersoorten, het zout, bakpoeder en de boter in de keukenmachine totdat zich een deeg vormt (je kunt de ingrediënten ook met je vingertoppen kneden). Roer de havermout en de kokos erdoor. Houd een handvol deeg achter. Vet een bakvorm van 20 x 30 cm in en bekleed deze met bakpapier. Verspreid de rest van het deeg gelijkmatig over de bakvorm. Zet deze 15 minuten in de oven of totdat het deeg goudbruin is (laat de oven aan, maar haal het gebak eruit).

Doe de abrikozen en 1,25 dl water in een steelpan op laag vuur. Kook ze onder nu en dan roeren totdat het water is opgenomen. Laat 5 minuten afkoelen en verdeel de abrikozen dan over het gebak. Strijk de jam over de abrikozen en verkruimel het achtergehouden deeg over de bovenkant. Verspreid de extra boter met een lepel eroverheen en bak het abrikozengebak 30-35 minuten of totdat het een lichtbruine kleur heeft gekregen. Laat in de bakvorm helemaal afkoelen. Snijd het geheel in vierkante stukjes en bewaar deze in een luchtdichte doos.

perziken en frambozen uit de oven

VOOR 20 PORTIES

185 g bloem
1½ theelepel bakpoeder plus
½ theelepel extra
125 g boter, koud en in stukjes
115 g bruine basterdsuiker
115 g fijne kristalsuiker
3 rijpe perziken, geschild en in partjes
(zie hieronder)
90 g frambozen, vers of uit de diepvries
2 theelepels vanille-essence
1 ei, losgeklopt
1,85 dl melk

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de bodem van een bakvorm van 20 x 30 cm in en bekleed deze met bakpapier. Zeef de bloem en het bakpoeder in een grote kom en kneed daar met je vingers de boter doorheen. Roer beide soorten suiker erdoor. Druk de helft van het mengsel op de bodem van de bakvorm. Leg de perziken erop en strooi de frambozen erover.

Voeg de vanille, het extra bakpoeder, het ei en de melk aan de rest van het basismengsel toe, roer goed door en maak je niet druk over klonten. Giet dit deeg gelijkmatig over de perziken en frambozen en bak dit 1 uur.

Laat afkoelen in de vorm en snijd het dan in vierkanten.

De perziken zijn makkelijker te schillen als je met een scherp mes een kruis maakt in de schil en dan de perziken 30 seconden blancheert in kokend water. Leg ze een paar tellen in koud water en schil nu de perziken, te beginnen bij het kruis.



chocolade- kokoscakejes

VOOR 16 CAKEJES

cake

6 eieren

150 g fijne kristalsuiker

200 g zelfrijzend bakmeel

30 g boter, ongezouten en op
kamertemperatuur

chocoladelaagje

500 g poedersuiker

200 g pure chocolade, in stukjes

15 g boter, ongezouten

1,25 dl melk

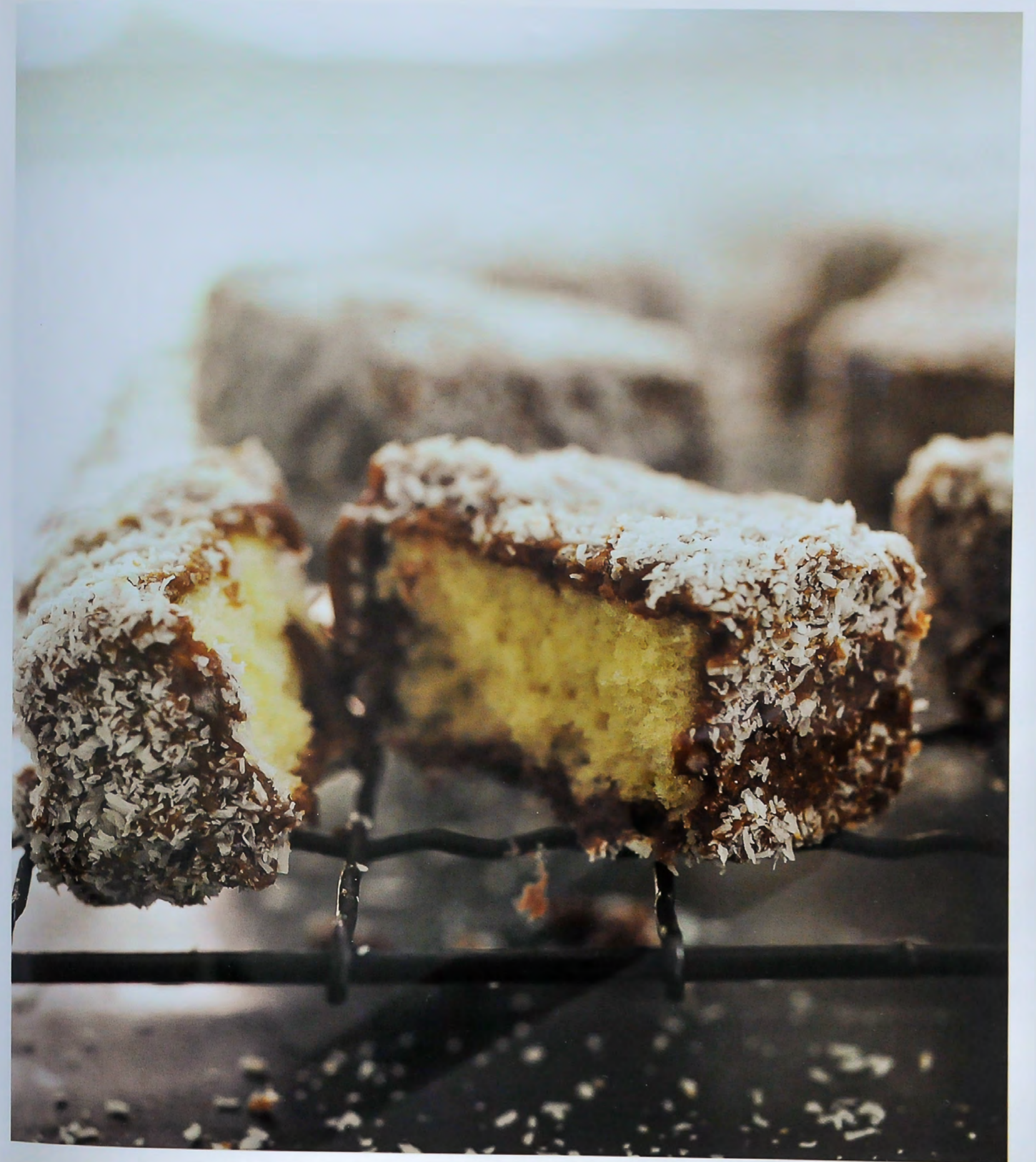
360 g kokos, geraspt

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een bakvorm van 18 x 28 cm licht in en bekleed hem met bakpapier.

Klop voor de cake de eieren in ongeveer 5 minuten met een mixer licht en luchtig. Voeg geleidelijk de suiker toe en blijf kloppen tot het mengsel dik is en de suiker opgelost. Zeef het bakmeel erbij en meng dat licht erdoor. Voeg de boter toe en 3 eetlepels heet water en roer dat voorzichtig erdoor. Giet het beslag in de bakvorm en bak het in ongeveer 30 minuten goudgeel. Laat het afkoelen op een rooster.

Doe voor het chocoladelaagje de suiker, chocolade, boter en melk in een vuurvaste kom en zet die op een pan met zacht kokend water. Roer constant tot de chocolade gesmolten is en alles goed gemengd.

Snijd de cake in 16 stukjes. Doe de kokos in een schaal. Doop elk stukje cake in de chocoladesaus en daarna in de kokos. Laat voor het serveren helemaal afkoelen op een rooster.





abrikozen- kaneeltaart

VOOR 8 PERSONEN

140 g zelfrijzend bakmeel
½ theelepel kaneelpoeder
50 g fijne kristalsuiker
1 ei, losgeklopt
3 eetlepels melk
1 theelepel vanille-essence
85 g boter, ongezouten en gesmolten
350 g verse abrikozen, gehalveerd en ontpit

bovenlaag
40 g bloem
1 theelepel kaneelpoeder
35 g fijne kristalsuiker
35 g boter, ongezouten, koud en in stukjes

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een springvorm van 20 cm doorsnede in en bekleed deze met bakpapier. Zeef de bloem en kaneel in een grote kom en roer de suiker erdoor. Maak een kuiltje in het midden en giet het ei, de melk, de vanille en de boter erin. Meng het beslag met een houten lepel tot een gladde massa en schep het in de springvorm. Verdeel de abrikozen gelijkmatig over het beslag, met de platte kant naar boven, en druk ze een beetje naar beneden.

Doe voor de bovenlaag de bloem, kaneel en suiker in een kom. Meng met de vingertoppen de boter door het bloemmengsel tot je grove kruimels hebt. Verdeel dit gelijkmatig over de abrikozen.

Bak de taart 35-40 minuten of totdat hij lichtgoudgeel is en een in het midden gestoken vleespen er schoon weer uitkomt. Laat 10 minuten afkoelen en zet hem dan op een rooster om hem helemaal af te laten koelen.

VOOR 20 VIERKANTJES

amandel- frambozengebak

bovenlaag
60 g boter, ongezoeten en op
kamertemperatuur
55 g fijne kristalsuiker
1 theelepel vanille-essence
200 g amandelschilfers
2 eetlepels melk

bodem
150 g boter, ongezoeten en op
kamertemperatuur
110 g fijne kristalsuiker
1 theelepel vanille-essence
225 g bloem
40 g maïzena

vulling
160 g frambozenjam

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een bakvorm van 24 x 20 cm in en bekleed deze met bakpapier.

Voor de bovenlaag: doe de boter, suiker, vanille, amandelen en melk in een steelpan. Kook dit mengsel op een heel laag vuur totdat de boter gesmolten is. Laat het afkoelen.

Voor de bodem: klop met een mixer de boter, suiker en vanille licht en luchtig. Zeef de bloem met de maïzena boven een kom en voeg het bloemmengsel in 2 porties aan de boter toe. Klop op lage snelheid van de mixer totdat de ingrediënten net vermengd zijn. Doe het beslag in de bakvorm en bak het 12 minuten of totdat het goudbruin is. Haal de bakvorm uit de oven en laat 10 minuten afkoelen.

Spreid de jam voorzichtig over de bodem. Leg het afgekoelde amandelmengsel op de jam en strijk glad. Zet de bakvorm weer in de oven en laat 25 minuten bakken of totdat het gebak goudbruin is. Snijd het gebak in 20 vierkantjes.



chocolade- karamelgebak

VOOR ONGEVEER 20 VIERKANTJES

125 g bloem
1 theelepel bakpoeder
90 g kokos, geraspt
115 g fijne kristalsuiker
125 g boter, ongezoeten en gesmolten

vulling

100 g boter, ongezoeten
100 g bruine basterdsuiker
4 dl gecondenseerde melk uit blik
2 eetlepels suikerstroop
1 theelepel vanille-essence

bovenlaag

150 g pure chocolade
1 theelepel grof zeezout

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een bakvorm van 18 x 28 cm in en bekleed deze met bakpapier.

Zeef de bloem en het bakpoeder in een grote kom. Voeg de kokos, suiker en boter toe en meng de ingrediënten goed door elkaar. Druk het mengsel stevig in de bakvorm, zet deze in de oven en bak gedurende 12 minuten of totdat het deeg goudbruin is.

Voor de vulling: doe de boter, bruine suiker, gecondenseerde melk, suikerstroop en vanille in een steelpan op een laag vuur. Laat onder voortdurend roeren warm worden totdat de suiker is opgelost. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur lager en laat, terwijl je blijft roeren, 5 minuten doorkoken of totdat het mengsel goudbruin is geworden. Giet de karamel over de bodem in de bakvorm, zet deze terug in de oven en bak gedurende 10 minuten. Zet de bakvorm dan opzij om helemaal af te koelen.

Doe, wanneer de karamel eenmaal afgekoeld is, de chocolade in een vuurvaste kom en zet die op een steelpan met zacht kokend water. Roer nu en dan totdat de chocolade gesmolten is (of smelt de chocolade heel voorzichtig in de magnetron). Strijk de chocolade gelijkmatig uit over de karamel. Bestrooi, als de chocolade hard is geworden, met zout en snijd het gebak in vierkantjes.





ELK VAN BEIDE RECEPTEN
VOOR 40-60 KOEKJES

Bills koekjes

PISTACHEKOEKJES

Doe de pistachenootjes in een kommetje, giet er water bij tot ze onder staan en zet apart gedurende 30 minuten. (Het is belangrijk om de pistachenootjes te weken zodat je ze kunt doorsnijden als je het deeg snijdt.) Doe de boter en suiker in een kom en klop totdat het mengsel bleek en romig is. Voeg het ei toe en meng alles goed door elkaar. Voeg het rozenwater toe en roer tot een gladde massa. Laat de pistachenootjes goed uitlekken en voeg ze dan toe aan het beslag. Spatel de bloem en het bakpoeder erdoor tot een stijf deeg.

Zeef de extra bloem boven een schoon en droog werkvlak en kneed het deeg licht gedurende 30 seconden. Verdeel het deeg in tweeën en rol beide helften tot een rol van 5 cm doorsnede. Verpak beide rollen in plasticfolie en leg ze 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Haal de deegrollen uit de koelkast en snijd ze in rondjes van 5 mm dik. Leg de koekjes op 2 cm afstand van elkaar op een bakplaat, bekleed met bakpapier. Zet de koekjes in de oven en bak ze 10-12 minuten of totdat ze goudbruin zijn. Haal ze uit de oven en laat op een rooster afkoelen.

SINAASAPPEL-KARDEMOMKOEKJES

Zeef de bloem, het bakpoeder, de gember, de nootmuskaat en de kardemom in een grote kom. Doe de boter en bruine suiker in een kom en klop tot het mengsel bleek en romig is. Voeg de cognac en sinaasappelrasp toe en meng goed door elkaar. Spatel met een grote metalen lepel de droge ingrediënten erdoor in 2 porties. Zeef de extra bloem boven een schoon en droog werkvlak en kneed het deeg gedurende 30 seconden. Rol het deeg uit tot een grote rechthoek van 5 mm dik. Snijd het in rechthoekjes van 3 x 6 cm. Bestrijk met het eiwit en bestrooi met de suiker.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de koekjes op 2 cm afstand van elkaar op een bakplaat, bekleed met bakpapier. Bak ze 10-12 minuten of totdat ze lichtbruin zijn. Haal ze uit de oven en laat afkoelen op een rooster.



diner

Hoe ouder ik word, hoe meer ik houd van simpele dingen en eenvoudige maaltijden. Maar als ik tijd heb, vind ik het heerlijk om weer eens ouderwets ingewikkeld te koken. Na een dag boodschappen doen probeer ik iets te maken waarbij ik alles uit de kast moet halen. Ik vind het heerlijk als mijn gasten zichtbaar genieten van hun eten. Ik ben echter geen liefhebber van formele diners en ik serveer zelden een driegangenmaaltijd waarbij het gezelschap de hele tijd zit.

Ik vind het enig als ik bij iemand te eten word gevraagd, maar dat gebeurt niet vaak. Ik verdenk mensen ervan dat ze bang zijn voor mijn oordeel over hun kookkunst. Maar het is niet het eten waardoor een avond slaagt of niet. Je bent een goede gastheer als je zelf net zoveel plezier hebt als je gasten.

Men vraagt mij vaak hoe je een fantastisch diner tot stand brengt en mijn antwoord is heel eenvoudig. Ga realistisch met de tijd die een en ander kost om (alles duurt altijd langer dan je denkt) en nodig de juiste groep mensen uit. Ik ben de meeste van mijn beste vrienden aan tafel tegengekomen.



VOOR 4 PERSONEN

champignonsoep

350 g champignons
250 g aardappels, geschild en in
grove stukken
25 g boter
2 eetlepels olijfolie
2 tenen knoflook, gesnipperd
zeezout
versgemalen zwarte peper
1,25 dl droge witte wijn
2 theelepels verse oregano, fijngehakt
1,5 liter kippenbouillon of water

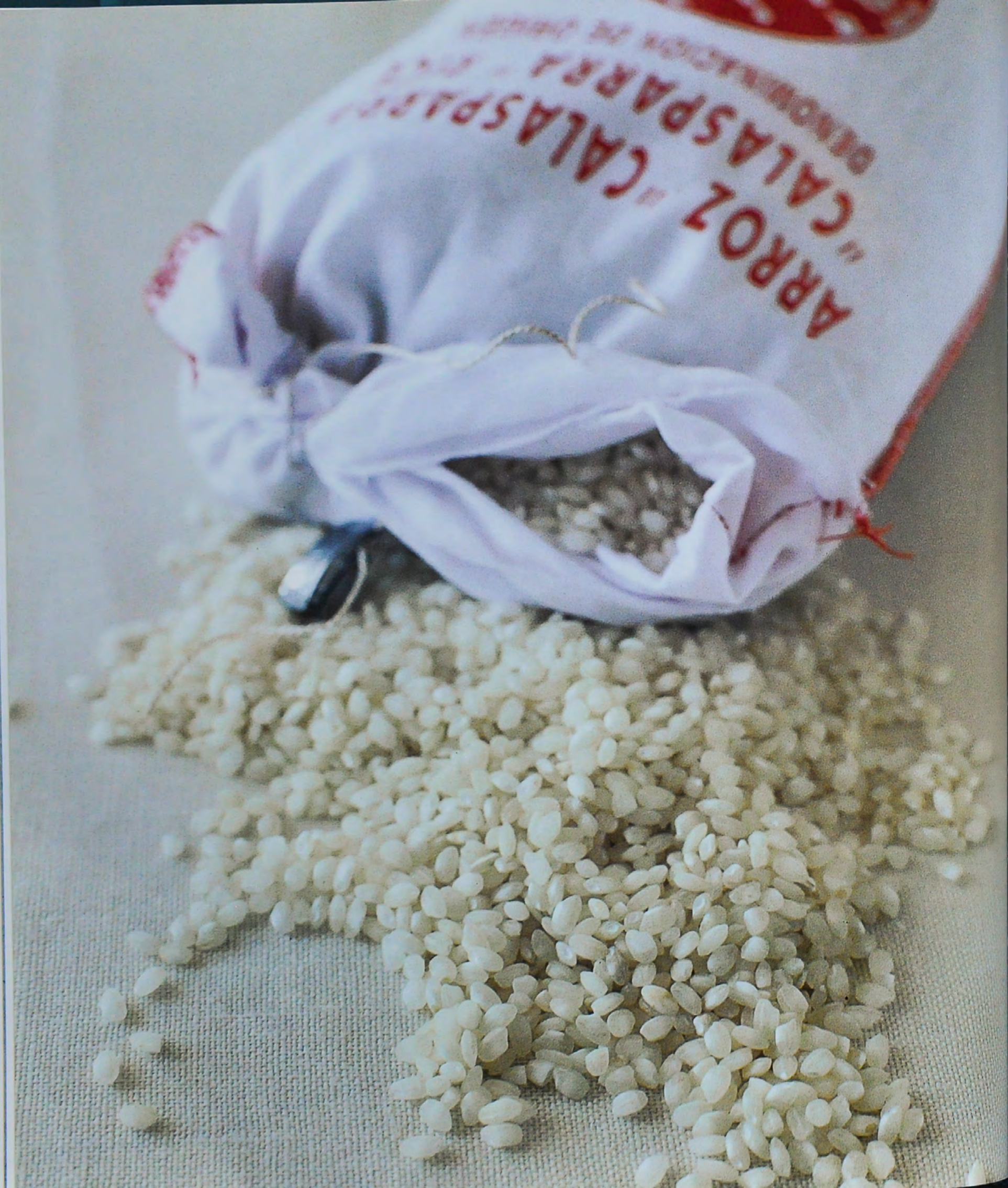
serveer hierbij
verse takjes peterselie
4 eetlepels zure room (desgewenst)

Maak de paddenstoelen fijn in een keukenmachine. Haal ze eruit en doe hetzelfde met de aardappels.

Verhit de boter en olie in een middelgrote pan op een matig vuur. Bak daarin de champignons, knoflook en wat zout en peper 10 minuten. Voeg de aardappels, wijn, oregano en bouillon toe en breng op een hoog vuur aan de kook. Zet het vuur lager en laat 25 minuten sudderen. Laat de soep iets afkoelen, schep vervolgens 3,75 dl soep in een blender en laat draaien tot de soep glad is. Giet terug in de lpan en roer goed door.

Schep de soep in kommen, serveer met een takje peterselie en desgewenst wat zure room.

Door steeds andere paddenstoelen te gebruiken kun je de smaak van deze soep variëren. Donkere paddenstoelen geven een volle smaak aan de soep, lichte soorten een wat meer subtiële.



knoflook- garnalen

VOOR 4 PERSONEN

220 rauwe garnalen, gepeld en darmkanaal
verwijderd (staart laten zitten)

2,5 dl olijfolie

5 tenen knoflook, fijngenhakt

3 verse rode Spaanse pepers, in de lengte
doorgesneden (aan één kant vast

laten zitten)

1 theelepel zeezout

versgemalen zwarte peper

2 eetlepels verse platte peterselie,
fijngenhakt

serveer hierbij

partjes citroen

knapperig brood

groene salade

Verwarm de oven voor op 250 °C. Maak een inkeping in de achterkant van de garnalen en leg ze in een ruime, ovenschte schaal, zodanig dat ze niet op elkaar liggen.

Verhit de olie in een grote, ovenschte braadpan op een hoog vuur. Voeg de helft van de knoflook en alle Spaanse pepers toe en fruit 1 minuut of totdat de knoflook van kleur verandert. Giet dit mengsel over de garnalen en strooi de rest van de knoflook eroverheen. Voeg naar smaak zout en peper toe, dek af met aluminiumfolie en zet 10 minuten in de oven of totdat de garnalen roze zijn en goed gaar. Zorg dat ze niet té gaar zijn, want garnalen garen altijd nog wat na als ze eenmaal uit de oven zijn. Serveer in een grote schaal of verdeel over 4 borden. Bestrooi met de peterselie en serveer er partjes citroen, knapperig brood en een groene salade bij.



spaghetti met pittige gehaktballetjes

VOOR 4-6 PERSONEN

0,8 dl melk
1 snee brood, zonder korst
500 g runder- of half-om-halfgehakt
1 kleine ui, gesnipperd
2 eetlepels verse platte peterselie,
fijngenhakt
1 theelepel verse tijm, fijngenhakt
1 ei, losgeklopt
25 g Parmezaanse kaas, versgeraspt
2 tenen knoflook, fijngenhakt
2 verse rode Spaanse pepers, fijngenhakt
zeezout
versgemalen zwarte peper
0,6 dl olijfolie
2 x 400 g tomaten uit blik, in stukjes
25 g verse basilicumblaadjes, gescheurd
500 g spaghetti

serveer hierbij
een handvol verse basilicumblaadjes
Parmezaanse kaas, versgeraspt

Zet de melk en het brood in een kleine pan op een laag vuur. Haal de pan van het vuur als het brood de melk heeft opgenomen en maak het met een vork tot pulp. Laat afkoelen.

Meng het vlees, de ui, de peterselie, de tijm, het ei, de Parmezaanse kaas, de knoflook, de helft van de Spaanse peper, het broodmengsel en een flinke hoeveelheid zout en peper voorzichtig in een grote schaal met je handen en maak er kleine balletjes van. Dit gaat wat makkelijker als je eerst je handen nat maakt, zo is mijn ervaring.

Verhit de olie in een grote koekenpan op een matig vuur en leg de gehaktballen in de hete olie. Draai de balletjes voorzichtig om en bak ze aan alle kanten bruin. Je kunt ze ook in een braadslee met olie leggen en 10-15 minuten bakken op 220 °C. Het voordeel van deze manier is dat de balletjes beter heel blijven. Giet alle overtollige olie weg (leg de gehaktballetjes als je ze in de oven gebakken hebt in een koekenpan) en voeg de tomaten, de resterende Spaanse peper, de basilicum, zout en peper toe. Roer de balletjes voorzichtig door de tomaten en laat ze 20 minuten sudderen.

Breng ondertussen een steelpan met water op een hoog vuur aan de kook. Voeg de spaghetti toe en kook deze volgens de instructies op de verpakking *al dente*.

Verdeel de uitgelekte spaghetti over 4 kommen en schep de gehaktballetjes met saus erop. Strooi er extra basilicumblaadjes overheen en serveer met versgeraspte Parmezaanse kaas.



rosbief met gebakken tomaten en mosterdroom

VOOR 4 PERSONEN

1,5 kg rosbief
zeezout
versgemalen zwarte peper
2 eetlepels olijfolie
250 g (1 bosje) waterkers

serveer hierbij
gebakken tomaten (zie hieronder)
mosterdroom (zie hieronder)
aardappelpuree

Verwarm de oven voor op 240 °C. Bestrooi het vlees met zout en peper. Zet een braadpan op een hoog vuur en doe de olie erin. Schroei het vlees in de hete olie aan alle kanten dicht totdat het bruin is, leg het vervolgens in een braadslee en zet in de oven. Reken 7 minuten per 500 g voor roodgebakken vlees en 10 minuten per 500 g voor medium. Haal het vlees uit de oven, dek het af met aluminiumfolie en laat het 7 minuten op een warme plaats staan.

Haal de steeltjes van de waterkers en gooi ze weg. Snijd het vlees in dikke plakken en serveer met waterkers, gebakken tomaten en wat aardappelpuree. Giet er wat braadvocht overheen en serveer met mosterdroom.

GEBAKKEN TOMATEN

4 rijpe tomaten, verticaal
doormidden gesneden
zeezout
versgemalen zwarte peper
2 tenen knoflook, fijngehakt
20 g vers broodkruim
2 eetlepels verse platte peterselie,
fijngehakt
2 eetlepels olijfolie, extra vergine

Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de tomaten met de doorgesneden kant naar boven in een kleine braadslee. Bestrooi ze met zout, peper en knoflook. Meng in een kom het broodkruim met de peterselie, strooi dit mengsel over de tomaten, besprenkel ze met olijfolie en zet ze 45 minuten in de oven.

MOSTERDROOM

1 eetlepel dijonmosterd
1,25 dl crème fraîche of zure room
1 theelepel citroensap
zeezout
versgemalen zwarte peper

Roer alle ingrediënten in een kom door elkaar.





gebakken risotto met courgette, tomaat en Parmezaanse kaas

VOOR 4 PERSONEN

- 2 eetlepels olijfolie, extra vergine
- 1 ui, gesnipperd
- 1 theelepel zeezout
- 220 g arboriorijst
- 3,75 dl kippenbouillon of water
- 400 g tomaten uit blik, in stukjes
- 3 kleine courgettes, in dunne schijfjes
- 60 g Parmezaanse kaas, versgeraspt
- versgemalen zwarte peper
- 2 eetlepels verse platte peterselie,
fijngenhakt
- Parmezaanse kaas, grof geraspt, om erbij
te serveren (desgewenst)

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verhit op een matig vuur een ovenvaste schaal (met deksel) met een inhoud van 3 liter. Voeg de olijfolie, de ui en het zeezout toe en roer 5 minuten of totdat de ui zacht en glazig is.

Voeg de rijst toe en roer nog 1 minuut. Voeg bouillon of water toe en de gehakte tomaten en laat alles sudderen. Doe de courgettes erbij en strooi de Parmezaanse kaas en zwarte peper erover. Leg het deksel erop en zet de schaal 30 minuten in de oven of totdat de rijst gaar is. Strooi er peterselie overheen en eventueel wat Parmezaanse kaas en serveer de risotto in de schaal.

Je kunt deze risotto ook met allerlei andere ingrediënten combineren. Probeer eens tonijn uit blik in plaats van courgettes of een combinatie van vissoorten en/of schaaldieren. Als ik vis gebruik laat ik de Parmezaanse kaas bij voorkeur weg.

linguine met strandgapers en tomaten

VOOR 4-6 PERSONEN

400 g linguine
0,6 dl olijfolie, extra vergine
3 tenen knoflook, fijngehakt
2 verse rode Spaanse pepers, fijngesneden
of ½ theelepel chilipoeder
zeezout
1 kg strandgapers
1,25 dl witte wijn
500 g kerstomaatjes, gehalveerd
3 eetlepels verse peterselie, fijngehakt
versgemalen zwarte peper

Kook de linguine in een grote pan met kokend gezouten water *al dente* volgens de instructies op de verpakking.

Verhit terwijl de pasta kookt de olijfolie in een grote braadpan op een matig vuur. Voeg de knoflook, de Spaanse peper en het zeezout toe en fruit dit zachtjes gedurende 1 minuut. Doe de strandgapers, witte wijn en tomaten erbij. Leg het deksel op de pan en laat 3 minuten koken of totdat de schelpen open zijn. Haal de pan van het vuur.

Giet de pasta af en doe deze samen met de peterselie bij de overige ingrediënten in de pan. Hussel alles voorzichtig door elkaar en maak op smaak af met zout en peper.

Strandgapers zijn een soort mosselen die op de zeebodem leven, vandaar dat er vaak nog wat zand in de schelpen zit. Om dat eruit te krijgen moet je ze in een kom koud water leggen met wat havermost of polenta. Spoel de strandgapers goed af voordat je ze verwerkt.







gebakken polenta met een eenvoudige tomatensaus

VOOR 4 PERSONEN

1 eetlepel zeezout
225 g instant polenta
1 eetlepel olijfolie, extra vergine
eenvoudige tomatensaus (zie hieronder)
350 g verse ricotta
25 g Parmezaanse kaas, fijngeraspt
versgemalen zwarte peper

Doe 1,5 liter water in een grote pan, zet die op een hoog vuur en breng aan de kook. Voeg het zout toe en giet de polenta onder voortdurend roeren met een houten lepel in een gestage stroom in het water. Zet het vuur laag, leg het deksel op de pan en kook nog 10 minuten, terwijl je regelmatig roert.

Vet een ovenschaal van 30 x 20 cm licht in met de helft van de olijfolie. Giet de polenta in de schaal en spreid gelijkmatig uit. Laat de polenta afkoelen en stevig worden in de ovenschaal. Keer de schaal dan om op een snijplank. Snijd de polenta in vierkantjes van 5 x 5 cm.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een ovenschaal of 4 individuele schaaltes in met de rest van de olie. Leg de vierkantjes polenta in een enkele laag in de schaal, waarbij ze elkaar een beetje overlappen. Giet de eenvoudige tomatensaus gelijkmatig over de polenta. Strooi de ricotta en de Parmezaanse kaas eroverheen. Breng op smaak met peper. Bak gedurende 30 minuten of totdat de polenta goudkleurig is.

EENVOUDIGE TOMATENSAUS

Doe de tomaten in een steelpan, zet op een matig vuur en kook 15 minuten, terwijl je af en toe roert. Voeg de overige ingrediënten toe, kook nog 1 minuut en neem de pan van het vuur.

Polenta is dik en plakkerig. Daarom moet je deze regelmatig doorroeren zodat de polenta niet aan de bodem van de pan gaat plakken.

geroerbakte mosselen met Spaanse peper en zwarte bonen

VOOR 2 PERSONEN

- 2 theelepels suiker
- 2 eetlepels sojasaus
- 3 eetlepels Chinese rijstwijijn of
droge sherry
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 3 eetlepels verse gember, dingesneden
- 4 lente-uitjes, in stukjes van 5 cm
- 4 tenen knoflook, uit de knijper
- 2 grote rode Spaanse pepers, in de lengte
doormidden gesneden
- 2 eetlepels gefermenteerde zwarte bonen,
afgespoeld en fijngemaakt
- 1 kg mosselen, geschrobd en ontbaard

serveer hierbij
gestoomde rijst

Doe de suiker, sojasaus, Chinese rijstwijijn en 0,6 dl water in een kommetje en roer door elkaar. Verhit een grote wok of hapjespan tot deze heel heet is, voeg de olie toe en als die heet is voeg je de gember, lente-uitjes, knoflook, Spaanse pepers en zwarte bonen toe. Roer 30 seconden door totdat de geuren vrijkomen. Doe de mosselen erbij en schud door elkaar. Giet het sojamengsel eroverheen en doe een deksel op wok of pan. Kook gedurende 2-5 minuten met het deksel erop, terwijl je de wok of pan heen en weer schudt, tot de mosselen opengaan. Gooi de dichte mosselen weg en doe ze over op een voorverwarmde schaal. Serveer met gestoomde rijst.

Bereid de mosselen voor door ze onder stromend water met een schuursponsje af te schrobben. Op deze manier verwijder je alle resten zeewier en andere waterplanten. Gooi alle kapotte schelpen en degene die open blijven staan als je ertegen tikt, weg.





kreeft met limoenboter

VOOR 4 PERSONEN

0,6 dl limoensap
125 g boter, in stukjes
2 grote rauwe kreeftenstaarten
zeezout
versgemalen zwarte peper
1 eetlepel olijfolie

serveer hierbij
sperziebonensalade (zie hieronder)

Zet een bakplaat in de oven en verwarm voor op 220 °C. Verwarm voor de limoenboter het limoensap in een steelpannetje op een matig vuur. Voeg de boter toe en klop totdat de boter is gesmolten. Zet apart. Snijd de kreeftenstaarten in de lengte doormidden en kruid met zout en peper. Zet een grote koekenpan op een hoog vuur, voeg de olie toe en leg de kreeften met de snijkant naar beneden in de pan. Schroei ze in 2 minuten dicht, leg de kreeften op de hete bakplaat, bedruip met de limoenboter en braad ze 10-15 minuten of totdat het kreeftenvlees ondoorschijnend en net gaar is. Leg de kreeft op 4 borden en serveer met sperziebonensalade.

SPERZIEBONENSALADE

500 g sperziebonen, afgehaald
1 theelepel grove mosterd
0,6 dl olijfolie, extra vergine
1 eetlepel rodewijnazijn
zeezout
versgemalen zwarte peper
½ rode ui, in dunne ringen
20 g platte peterselie

Blancheer de sperziebonen gedurende 2 minuten in kokend water of totdat ze net zacht zijn en heldergroen van kleur. Laat ze uitlekken en spoel ze af onder koud water.

Doe de mosterd, olijfolie en azijn in een grote kom en klop door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de bonen, de ui en de peterselie toe en schud voorzichtig door elkaar.

VOOR 4 PERSONEN

karamelkip

8 kippendijltjes, zonder vel en
in tweeën gehakt

1 eetlepel plantaardige olie

1 rode ui, in ringen

3 tenen knoflook, in plakjes
versgemalen zwarte peper

0,6 dl donkere sojasaus

115 g bruine basterdsuiker

0,6 dl vissaus

serveer hierbij

gestoomde rijst

gestoomde groene groenten,

zoals peultjes, asperges of broccoli

Doe de kip en de olie in een kom en schud door elkaar. Verhit een grote braadpan op een hoog vuur totdat deze heet is. Voeg in 2 porties de kip toe en bak aan één kant gedurende 2 minuten totdat de kip lichtbruin is, draai om en bak nog 1 minuut. Haal ze uit de pan.

Draai het vuur half en voeg eventueel nog wat olie toe. Voeg de ui en knoflook toe en bak onder af en toe roeren gedurende 5 minuten. Doe de kip terug in de pan, bestrooi royaal met zwarte peper, voeg de sojasaus toe en roer door elkaar. Leg het deksel op de pan, draai het vuur laag en bak onder af en toe roeren gedurende 10 minuten. Draai het vuur hoog, voeg de suiker toe en roer goed. Bak nog 3-4 minuten zonder deksel of totdat de saus donker en stroperig is. Doe de vissaus erbij en roer door elkaar. Schep de kip met de saus op een schaal en serveer met gestoomde rijst en groene groenten.



gemarineerd lam met pittige auberginesalade

VOOR 4 PERSONEN

1 theelepel paprikapoeder
½ theelepel komijnpoeder
2 tenen knoflook, uit de knijper
2 eetlepels olijfolie
4 lamshaasjes, elk van 200 g
zeezout
versgemalen zwarte peper

serveer hierbij
pittige auberginesalade (zie hieronder)
koriandertakjes
yoghurt

2 grote aubergines
2 eetlepels olijfolie
3 tenen knoflook, uit de knijper
3 eetlepels platte peterselie, fijngehakt
3 eetlepels korianderblaadjes, fijngehakt
2 eetlepels paprikapoeder
1 kleine rode Spaanse peper, de zaadjes
verwijderd en fijngehakt
½ theelepel komijnpoeder
2 eetlepels olijfolie, extra
4 grote tomaten, grof gehakt
1 theelepel zeezout
1 eetlepel bruine basterdsuiker
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel rodewijnazijn
versgemalen zwarte peper

Doe het paprikapoeder, het komijnpoeder, de knoflook en de olijfolie in een kom en roer door elkaar. Snijd overtollig vet en pezen van het lamsvlees en bedek met de marinade. Dek af met plasticfolie en zet 2 uur in de koelkast om te marineren. Breng het vlees in ten minste 30 minuten weer op kamertemperatuur.

Verhit een braadpan op een hoog vuur. Kruid het lamsvlees met zout en peper en bak het aan beide kanten 3-4 minuten. Doe het vlees over op een schaal, dek af met folie en houd het warm gedurende 10 minuten. Snijd elke lamshaasje schuin in plakken van 2 cm dik en serveer met de pittige auberginesalade, koriandertakjes en yoghurt.

PITTIGE AUBERGINESALADE

Snijd de aubergines in plakken van 1 cm dik. Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de aubergineplakken in één laag op 2 bakplaten en bestrijk met olie aan beide kanten. Bak gedurende 30 minuten, waarbij je de plaats van de 2 bakplaten halverwege wisselt. Haal ze uit de oven. Besprenkel de aubergines met water als ze een beetje droog zijn. Laat 5 minuten afkoelen, snijd in dobbelsteentjes en leg in een kom. Voeg de knoflook, peterselie, koriander, paprika, Spaanse peper en komijn toe en roer door elkaar. Doe de extra olie in een steelpan op een matig tot hoog vuur en voeg de tomaten, zout en suiker toe. Bak 10 minuten, voeg het auberginemengsel toe en stoof nog 5 minuten. Neem de pan van het vuur en roer het citroensap, de azijn en de zwarte peper erdoor. Serveer warm.





VOOR 4 PERSONEN

gevulde gebraden kip

6 dikke sneden brood (ik heb het liefst volkoren)
1 eetlepel olijfolie
155 g ui, grof gehakt
80 g pancetta, bacon of ontbijtspek, grof gehakt
rasp van 1 citroen
1 eetlepel salie- of tijmblaadjes, fijngehakt
7 g verse platte peterselie, grof gehakt
zeezout
versgemalen zwarte peper
1 ei, losgeklopt
1 scharrelkip van 1,5 kg
1 eetlepel olijfolie, extra

serveer hierbij
geroosterde groenten (zie hieronder)
groene salade (desgewenst)

1 kg pompoen, aardappel en zoete aardappel, in stukken
2 rode uien, gepeld en in vieren gesneden
0,6 dl olijfolie, extra vergine
zeezout
versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 220 °C. Scheur het brood in grove stukken en doe ze in een keukenmachine. Laat draaien tot zich broodkruimels vormen. Doe die in een grote kom.

Zet een braadpan op een matig vuur. Doe de olijfolie in de pan, verhit en voeg de ui toe. Fruit 3 minuten onder af en toe roeren. Voeg de pancetta toe en bak nog 3 minuten. Schep de ui en pancetta uit de pan en doe in de kom met broodkruim. Voeg de citroenrasp, salie, peterselie, zout, peper en ei toe en meng goed door elkaar.

Was de kip en droog hem vanbinnen en vanbuiten met keukenpapier. Vul de holte met de broodkruimvulling en bind de kip op met keukendraad. Wrijf hem licht in met olijfolie en kruid met zout en peper.

Zet de kip in de oven met de borstzijde boven en braad 15 minuten. Zet de oven op 180 °C en braad nog 1 uur of totdat de sappen helder zijn, als je een vleespen in het dikste gedeelte van de dij steekt. Haal uit de oven, bedek losjes met folie en laat 15 minuten rusten voor je hem aansnijdt. Serveer eventueel met groene salade en de geroosterde groenten.

GEROOSTERDE GROENTEN

Doe alle ingrediënten in een kom en schud door elkaar. Leg op een bakplaat, waarbij je de groenten gelijkmatig verspreidt. Bak de groenten gelijktijdig met de kip. Laat in de oven, terwijl de kip rust.

kalfskoteletten met tomaten, kappertjes en polenta

VOOR 4 PERSONEN

4 grote rijpe tomaten, elk in acht partjes
1 eetlepel verse oreganoblaadjes
2 eetlepels kappertjes, uitgelekt
en droog gedept
2 tenen knoflook, in dunne plakjes
1 rode ui, in kleine partjes
2 eetlepels olijfolie
zeezout
versgemalen zwarte peper
4 kalfskoteletten

*serveer hierbij
polenta (zie hieronder)*

1 eetlepel zout
250 g polenta
50 g Parmezaanse kaas, versgeraspt

Verwarm de oven voor op 200 °C. Als je bij dit gerecht polenta wilt serveren, moet je nu aan de bereiding daarvan beginnen.

Leg de tomaten, oregano, kappertjes, knoflook, ui en olijfolie in een klein bakblik (dat echter groot genoeg moet zijn voor alle koteletten) en meng alles door elkaar. Bestrooi met zout en peper. Dek af met aluminiumfolie en zet het bakblik 25-30 minuten in de oven. Haal de folie eraf, zet het blik weer terug in de oven en laat het nog 10 minuten staan. Bestrijk terwijl het tomatenmengsel in de oven staat het vlees met olie en bestrooi het royaal met zout en peper. Verhit op een hoog vuur een koekenpan gedurende 1-2 minuten. Leg de koteletten in de zeer hete pan en bak ze 1 minuut aan elke kant of totdat het vlees dichtgeschroeid is. Haal het uit de pan. Leg de koteletten boven op de tomaten en bak ze 10-15 minuten mee totdat het vlees gaar is. Serveer met de polenta.

POLENTA

Voor de polenta heb je een grote, vuurvaste kom nodig die op een grote pan past. Vul de pan voor twee derde met water maar zorg ervoor dat de onderkant van de kom het water niet raakt. Breng het water aan de kook. Giet 1,75 liter kokend water in de kom, voeg zout en polenta toe en roer ongeveer 4 minuten flink tot het mengsel dik wordt. Dek de kom goed af met aluminiumfolie en zet hem boven op de pan met flink kokend water. Haal na 20 minuten de kom eraf, verwijder voorzichtig het folie en roer de polenta goed door elkaar. Dek hem weer af en zet hem weer op het kokende water. Herhaal dit proces om de 20 minuten. De polenta is in principe klaar wanneer hij 1½ uur heeft staan koken. Roer er Parmezaanse kaas doorheen.



gegrilde vis met een dressing van gekonfijte citroen en peterseliesalade

VOOR 4 PERSONEN

4 snappers, elk van 500 g
2 eetlepels olijfolie
zeezout
versgemalen zwarte peper

serveer hierbij
dressing van gekonfijte citroen
(zie hieronder)
peterseliesalade (zie hieronder)

0,6 dl olijfolie, extra vergine
versgemalen zwarte peper
1 eetlepel verse oreganoblaadjes
3 eetlepels gekonfijte citroen, fijngesneden

175 g fijne bulgur
60 g lente-uitjes, fijngehakt
20 g verse platte peterselie, grof gehakt
0,8 dl olijfolie
0,6 dl citroensap
1½ theelepel komijnpoeder
1 groene Spaanse peper, de zaadjes
verwijderd en fijngehakt
2 kleine komkommers, in de lengte in
vieren en in dunne plakjes
zeezout
versgemalen zwarte peper

Bestrijk de vis met olijfolie en kruid met zout en peper. Snijd op 3 plaatsen beide kanten van de vis schuin in. Verhit de barbecue of grill tot deze heel heet is. Gril de vis 4 minuten aan beide kanten of totdat de vis ondoorschijnend en net gaar is.

Doe de vis over op een schaal en besprenkel met de citroen-dressing. Serveer met de peterseliesalade.

DRESSING VAN GEKONFIJTE CITROEN

Doe de olijfolie, 2 eetlepels water en peper in een kom en klop door elkaar. Voeg de oregano en gekonfijte citroen toe en roer door elkaar.

PETERSELIESALADE

Doe de bulgur in een fijne zeef die in de gootsteen staat. Laat veel water over de bulgur stromen en laat daarna 30 minuten uitlekken. Knijp het overtollige water eruit, voordat je de bulgur in een kom doet met de overige ingrediënten. Breng op smaak met zout en peper en roer door elkaar.





gegrilde witte vis met maïssalade

VOOR 4 PERSONEN

0,6 dl olijfolie
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel komijnpoeder
4 filets van witte stevige vis, zoals
kabeljauw of snapper, elk van 200 g
en ontveld
zeezout
versgemalen zwarte peper

serveer hierbij
koriandertakjes, om te garneren
maïssalade (zie hieronder)
partjes limoen

3 eetlepels olijfolie
400 g verse maïs
200 g sperziebonen, in dunne plakjes
zeezout
versgemalen zwarte peper
4 lente-uitjes, gesnipperd
10 g muntblaadjes, heel
1 groene Spaanse peper, fijngehakt
2 eetlepels limoensap

Doe de olijfolie, paprika en komijn in een kom en klop door elkaar. Leg de vis op een schaal en giet de marinade eroverheen, draai de vis om zodat alle kanten gelijkmatig bedekt zijn. Kruid met zout en peper.

Verhit een barbecue of grill en grill de vis gedurende 2-3 minuten. Draai om en grill de andere kant 2-3 minuten of totdat de vis ondoorschijnend en net gaar is.

Garneer met de koriandertakjes en serveer op 4 borden met de maïssalade en partjes limoen.

MAÏSSALADE

Zet een koekenpan op een matig tot hoog vuur en giet de olie in de pan. Voeg de maïs en boontjes toe, zodra de olie heet is. Breng op smaak met zout en peper en roerbak 3 minuten. Doe de lente-uitjes, muntblaadjes, Spaanse peper en het limoensap in een kom en voeg aan het maïsmengsel toe. Roer door elkaar.



gemarineerde korianderkip

VOOR 4-6 PERSONEN

2 kleine scharrelkippen, elk van ongeveer 1,2 kg, in tweeën
110 g korianderblaadjes en -takjes, grof gehakt
2 theelepels zwartepeperkorrels
2 theelepels zeezout
3 tenen knoflook
2 eetlepels limoensap
0,6 dl plantaardige olie

serveer hierbij
koriandertakjes
komkommersalade (zie hieronder)
partjes limoen

Week 8 houten prikkers gedurende 30 minuten in koud water om te voorkomen dat ze tijdens het roosteren vlamvatten. Spoel de kip af en droog de stukken met keukenpapier. Snijd de stukken kip hier en daar flink in om de marinade in het vlees te laten doordringen. Steek een houten prikker door elk stuk om het vlees bij elkaar te houden. Leg de kip in een grote ovenschaal.

Doe de koriander, de peperkorrels, het zout, de knoflook, het limoensap en de olie in een keukenmachine of blender en laat draaien tot een gladde massa. Giet de marinade over de kip, wrijf goed in het vlees en dek af met plasticfolie. Leg in de koelkast gedurende 2 uur om te marineren en breng weer op kamertemperatuur ten minste 30 minuten voor gebruik.

Verwarm de barbecue voor totdat deze heet is. Leg de stukken op de barbecue en rooster ze met de snijkant naar beneden gedurende 6-8 minuten. Draai om en rooster nog 5-6 minuten of totdat de kip helemaal gaar is. Je kunt ook de oven voorverwarmen op 220 °C. Leg de kip op een bakplaat met het vel naar boven en braad 30-35 minuten. Garneer met de koriandertakjes en serveer met de komkommersalade en partjes limoen.

KOMKOMMERSALADE

Doe de azijn en de suiker in een steelpannetje op een matig vuur. Roer totdat de suiker is opgelost. Neem het pannetje van het vuur en laat afkoelen. Voeg de komkommer, sjalotjes en Spaanse peper toe en roer door elkaar.

1,25 dl rijstazijn of witte azijn
115 g fijne kristalsuiker
1 kleine komkommer, in de lengte in vieren en in dunne plakken
2 rode Aziatische sjalotjes of 1 rode ui, gepeld en in dunne ringen
1 grote rode Spaanse peper, de zaadjes verwijderd en in dunne plakjes

gemarineerde lamskoteletten met pilav

VOOR 4 PERSONEN

1 theelepel korianderzaadjes, gekneusd
1 theelepel venkelzaadjes, gekneusd
½ theelepel komijnpoeder
¼ theelepel gedroogde Spaanse peper
3 tenen knoflook, in plakjes
3 eetlepels olijfolie, extra vergine
zeezout
versgemalen zwarte peper
12 lamskoteletten

serveer hierbij
warme pilav van linzen en rijst (zie hieronder)
gember-tomatensaus (zie hieronder)
partjes citroen

185 g Du Puy-linzen
200 g langkorrelige rijst
½ citroen
2 eetlepels olijfolie, extra vergine
1 grote ui, in dunne ringen
zeezout
versgemalen zwarte peper
15 g platte peterselie, grofgehakt

Doe alle ingrediënten behalve de lamskoteletten in een kom en roer door elkaar. Leg de lamskoteletten in de marinade en hussel goed. Dek af met plasticfolie en zet in de koelkast gedurende 2 uur om te marineren en breng weer op kamertemperatuur ten minste 30 minuten voor gebruik.

Verhit een braadpan op een hoog vuur gedurende 1 minuut. Leg de koteletten erin en bak 1-2 minuten, draai om en bak nog 1 minuut voor half doorbakken. Serveer met de warme pilav van linzen en rijst, de gember-tomatensaus en partjes citroen.

WARMER PILAV VAN LINZEN EN RIJST

Breng een grote pan water aan de kook, voeg de linzen toe en kook 10 minuten. Doe de rijst en citroen erbij en kook nog eens 12-15 minuten of totdat de linzen en de rijst gaar zijn. Laat uitlekken, verwijder de citroen en schep alles in een grote kom.

Verhit intussen een koekenpan op een matig tot hoog vuur. Als die heet is, voeg je de olie en ui toe en bak gedurende 10-12 minuten of totdat de ui goudbruin is (geen probleem als de ui hier en daar een beetje zwart wordt), terwijl je regelmatig roert. Neem de pan van het vuur. Bestrooi de pilav met zout, veel peper, peterselie en de helft van de ui. Roer door elkaar. Schep de rest van de ui bovenop en serveer.

GEMBER-TOMATENSAUS

Maak deze eenvoudige gember-tomatensaus door een beetje Spaanse peper, gember en knoflook in olijfolie te bakken totdat het mengsel gaat geuren. Voeg 600 g gehakte tomaten toe en laat 25 minuten pruttelen.



pasteitjes met rundvlees en champignons

VOOR 6 PERSONEN

2 eetlepels bloem
2 theelepels paprikapoeder
1 theelepel zeezout
versgemalen zwarte peper
1,5 kg biefappen, in blokjes van 2 cm
400 g tomaten uit blik, gehakt
5 tenen knoflook, in plakjes
2 rode uien, doormidden en in
dunne plakjes
1 stengel bleekselderij, fijngehakt
2,5 dl rode wijn
1 theelepel tijmblaadjes
300 g champignons
30 g platte peterselie, grof gehakt
1 pakje bladerdeeg van 375 g
1 eidooier, losgeklopt

serveer hierbij
pittige tomatensaus (zie p. 47)

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de bloem en paprika in een kom en roer door elkaar. Kruid met zout en peper. Voeg het vlees toe en hussel tot alle blokjes met bloem bedekt zijn. Schep in een ovenschaal. Voeg de tomaat, knoflook, ui, bleekselderij, rode wijn en tijm toe en roer. Dek af en braad in de oven gedurende 90 minuten. Roer af en toe door. Voeg de champignons toe, dek af en zet weer in de oven. Braad nog eens onder af en toe roeren 1 uur of totdat de saus een beetje is ingedikt en het vlees en de champignons gaar zijn. Haal de schaal uit de oven en roer de peterselie erdoor. Deze vulling kan een dag van tevoren worden gemaakt. Verhoog de temperatuur van de oven naar 200 °C.

Rol op een licht bebloemd werkvlak het deeg uit tot 3 mm dik. Gebruik de bovenkant van een pasteivormpje als mal, snijd 6 rondjes uit het deeg, waarbij je 1 cm groter dan de omtrek van de mal snijdt.

Verdeel de vulling over 6 vuurvaste pasteivormpjes en dek af met een deeggrondje. Druk de randen vast om het vormpje. Snijd de bovenkant met een scherp mes in om stoom te laten ontsnappen en bestrijk met de eidooier. De pasteitjes kunnen tot zover van tevoren worden gemaakt en ingevroren. Bak ze 20-25 minuten of totdat het deeg licht goudbruin is. Serveer met de tomatensaus.





mihoen met garnalen

VOOR 2 PERSONEN

- 125 g gedroogde mihoen
- 10 rauwe garnalen, gepeld, van darmkanaal ontdaan en in de lengte doorgesneden
- 2 eetlepels kormapasta
- 2 eetlepels olie
- 2 eieren, losgeklopt
- 4 lente-uitjes, in stukjes van 5 cm
- 1,25 dl kippenbouillon
- 2 eetlepels sojasaus
- serveer hierbij
- verse koriandertakjes
- partjes limoen

Leg de mihoen in een kom met heet water en laat de mihoen daarin ongeveer 5 minuten weken of totdat hij zacht is geworden. Laat goed uitlekken en zet apart. Doe de garnalen in een andere kom met de kormapasta en hussel goed totdat de garnalen ermee bedekt zijn.

Verhit een wok of grote koekenpan op een hoog vuur. Voeg 1 eetlepel olie toe en giet de eieren erin. Laat deze 10 seconden stollen en schuif de eieren naar het midden van de pan, bijna alsof je roerei maakt. Haal de eieren als ze bijna klaar zijn uit de pan.

Veeg de pan of wok schoon met keukenpapier en zet hem weer op het vuur. Giet de resterende olie erin en de garnalen en roerbak deze 1-2 minuten. Voeg de lente-uitjes toe en roerbak gedurende 1 minuut. Doe de bouillon, sojasaus en de mihoen erbij en roerbak 1-2 minuten totdat alle ingrediënten goed heet zijn. Voeg het eimengsel erbij, roer goed door elkaar en haal de pan van het vuur. Verdeel het mihoenmengsel over 2 kommen en serveer met de koriandertakjes en partjes limoen.

Dit recept kun je heel goed variëren met wat je ook maar in de koelkast hebt staan. Gebruik bijvoorbeeld kip in plaats van de garnalen.

gebraden gehaktballen met tomaten

VOOR 4-6 PERSONEN

500 g runder- of half-om-half-gehakt
1 kleine ui, geraspt
55 g vers witbroodkruim
3 eetlepels platte peterselie, fijngehakt
3 eetlepels korianderblaadjes, fijngehakt
1 ei, losgeklopt
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel zoet paprikapoeder
2 grote rode Spaanse pepers, fijngehakt
zeezout
versgemalen zwarte peper
3 eetlepels olijfolie
2 x 400 g tomaten uit blik, in stukjes
½ theelepel suiker

serveer hierbij
pittige geroosterde aardappels
(zie hieronder)

1 kg aardappels, geschild en in
grove blokjes
2 eetlepels olijfolie
zeezout
1 grote rode Spaanse peper,
in dunne plakjes
3 lente-uitjes, in dunne plakjes
handvol korianderblaadjes, fijngehakt

Verwarm de oven voor op 220 °C. Meng het gehakt, de ui, broodkruim, peterselie, koriander, het ei, het komijnpoeder, paprikapoeder, de helft van de Spaanse peper en een flinke hoeveelheid zout en peper voorzichtig in een grote kom met je handen en maak er kleine balletjes van (dit gaat wat makkelijker als je eerst je handen nat maakt, zo is mijn ervaring).

Laat de gehaktballetjes in een braadslee met de olie glijden en bak ze 10-15 minuten in de oven. Doe ze over in een braadpan op matig vuur en voeg de tomaten, de suiker, de resterende Spaanse peper en wat zout en peper toe. Schep de balletjes voorzichtig om zodat ze helemaal door het tomatenmengsel bedekt zijn en laat 20 minuten sudderen. Serveer met de pittige geroosterde aardappels.

PITTIGE GEROOSTERDE AARDAPPELS

Verwarm de oven voor op 220 °C. Besprenkel de aardappels met olijfolie, leg ze op een grote bakplaat en bestrooi ze met zout. Rooster ze, terwijl je ze halverwege omdraait, gedurende 40 minuten totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Verdeel de Spaanse peper, de lente-uitjes en de korianderblaadjes over de aardappels en zet deze voor het serveren nog 2 minuten terug in de oven.





bistecca alla pizzaiola

VOOR 2 PERSONEN

2 T-bone steaks, 2 cm dik
 olijfolie, extra vergine
 zeezout
 versgemalen zwarte peper
 1,25 dl witte wijn
 2,5 dl tomatensaus
 ¼ theelepel gedroogde Spaanse peper
 1 eetlepel verse oregano

serveer hierbij
 1 eetlepel platte peterselie, fijngehakt
 krokante aardappels (zie hieronder)

Verwarm een grote braadpan op een hoog vuur. Bestrijk beide kanten van de steaks met olijfolie en kruid royaal met zout en peper. Bak de steaks 1 minuut aan elke kant totdat ze goudkleurig zijn, haal ze uit de pan en zet apart. Schenk de wijn in de hete braadpan en laat 1 minuut onder voortdurend roeren inkoken. Voeg de tomatensaus, Spaanse peper en oregano toe en laat meebakken.

Leg de steaks terug in de pan. Verlaag het vuur tot matig en laat 5 minuten pruttelen, waarbij je de steaks halverwege keert. Strooi er peterselie overheen en serveer met de krokante aardappels.

KROKANTE AARDAPPELS

Verwarm de oven voor op 220 °C. Kook de aardappels in gezouten water gedurende ongeveer 15 minuten totdat ze gaar zijn. Giet af en laat ze even afkoelen.

Leg de aardappels op een bakplaat en plet ze een beetje met de palm van je hand (of met een vork of aardappelstamper). Meng de Parmezaanse kaas, de olijfolie, het zout, de peper, de citroenrasp en de knoflook door elkaar en bestrooi de aardappels hiermee. Zet 25 minuten in de oven totdat de aardappels krokant zijn.

6 kleine nieuwe aardappels
 zeezout
 3 eetlepels Parmezaanse kaas, geraspt
 2 eetlepels olijfolie
 versgemalen zwarte peper
 1 theelepel citroenrasp
 1 teen knoflook, uit de knijper

Italiaanse worstjes met aardappels en rozemarijn

VOOR 4 PERSONEN

6 Italiaanse worstjes
800 g aardappels, schoongeboend
en in stukken

1½ theelepel paprikapoeder

2 takjes rozemarijn

zeezout

versgemalen zwarte peper

½ ciabattabrood, zonder korst

0,5 dl olijfolie, extra vergine

serveer hierbij

handvol verse basilicumblaadjes

rucola

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de worstjes in dikke plakken en leg ze in een grote braadslee. Voeg de aardappels, de paprika, de rozemarijn, het zout en de peper toe. Scheur de ciabatta in stukjes en verspreid die over de braadslee. Bedruip het geheel met olie en hussel voorzichtig door elkaar.

Zet de braadslee onder zo nu en dan roeren 30-40 minuten in de oven of totdat de aardappels zacht zijn en de worstjes en het brood goudkleurig. Bestrooi met basilicumblaadjes en serveer met rucolasalade.





geroerbakte mihoen met biefstuk en sugar snaps

VOOR 4 VOLWASSENEN
OF HEEL VEEL KINDEREN

3 eetlepels oestersaus
2 eetlepels sojasaus
1½ eetlepel droge sherry
3 eetlepels kippenbouillon
2 theelepels suiker
1 eetlepel olie
400 g biefstuk
4 cm verse gember, in reepjes
200 g sugar snaps

serveer hierbij
250 g mihoen

Breng een grote pan water met zout aan de kook. Voeg de mihoen toe en kook 1-2 minuten of totdat deze gaar is en giet af.

Roer de oestersaus, sojasaus, sherry, bouillon en suiker in een kommetje door elkaar.

Verhit een wok of een grote koekenpan op een hoog vuur. Giet de olie erin en roerbak als de olie begint te walmen de biefstuk gedurende 1 minuut in 2 porties, totdat deze dichtgeschroeid en goudbruin is. Haal uit de wok en zet apart. Roerbak de gember en de sugar snaps 2 minuten. Voeg zo nodig nog wat olie toe. Doe de biefstuk en saus erbij en laat 1 minuut koken totdat de saus enigszins ingedikt is.

Verdeel de mihoen over 4 kommen en bedek deze met het roerbakmengsel (of voeg de mihoen toe aan het mengsel in de wok en meng alles door elkaar).

zalm met ansjovis- vinaigrette, venkel en sperziebonen

VOOR 4 PERSONEN

4 zalmfilets van elk 180 g, met vel
2 eetlepels olijfolie
zeezout
versgemalen zwarte peper
2 kleine venkelknollen, in dunne plakjes
250 g sperziebonen, afgehaald en
geblancheerd
handvol platte peterselie

serveer hierbij
ansjovisvinaigrette

1 teen knoflook
4 ansjovisfilets
1 dl olijfolie, extra vergine
0,5 dl roodwijnazijn
versgemalen zwarte peper

Verwarm een koekenpan 2 minuten op een matig vuur. Bestrijk de zalm met olie en strooi er zout en peper over. Bak de zalm met de velzijde naar beneden gedurende 3 minuten, keer de stukken zalm om en bak nog 1 minuut. Haal uit de pan en laat 2 minuten rusten. De zalm moet nog behoorlijk rauw zijn en het vel knapperig.

Schik de venkel, sperziebonen en peterselie op de borden. Leg de zalm erbovenop en sprenkel voor het serveren de ansjovisvinaigrette eroverheen.

ANSJOVISVINAIGRETTE

Maak met behulp van een vijzel en een stamper van de knoflook en ansjovis een grof mengsel. Voeg de olie en azijn toe en meng door elkaar. Breng op smaak met peper (zout is waarschijnlijk niet nodig).



zeeforel met tomatensaus

VOOR 4 PERSONEN

1 eetlepel olijfolie, plus nog wat extra
4 zeeforelfilets van elk 200 g, met vel
2 verse rode Spaanse pepers,
in dunne plakjes
5 cm verse gember, geraspt
3 tenen knoflook, in plakjes
400 g tomaten, in stukjes
2 eetlepels sojasaus
1½ eetlepel suiker

*serveer hierbij
gestoomde rijst
spinazieblaadjes*

Verhit de olie in een grote koekenpan op een matig vuur. Voeg de forel toe en bak gedurende 2 minuten aan elk van beide zijden of totdat de forel naar jouw smaak voldoende gebakken is. Haal uit de pan.

Draai het vuur half en voeg een beetje extra olie toe. Doe de Spaanse peper, gember en knoflook in de pan en bak 2 minuten totdat de ingrediënten goudbruin zijn. Voeg de tomaten, sojasaus en suiker toe en laat onder zo nu en dan roeren 5 minuten pruttelen totdat het vocht ingedikt is.

Serveer de forel met gestoomde rijst en spinazieblaadjes en schep de tomatensaus eroverheen.





geroerbakte vis met gember en broccolini

VOOR 2 PERSONEN

1 eetlepel olie
4 eetlepels verse gember, in dunne reepjes
350 g stevige witte visfilets (bijvoorbeeld
snapper), met vel en in stukken
8 lente-uitjes, in lange stukken
200 g broccolini, in stukken en
geblancheerd
2 eetlepels vissaus
2 theelepels suiker
1 theelepel zeezout
2 eetlepels limoensap

serveer hierbij
gestoomde pandanrijst

Verhit een wok op matig vuur. Voeg de olie toe en roerbak als de olie heet is de gember gedurende 1 minuut. Voeg de vis toe en roerbak deze 3 minuten. Doe de lente-uitjes, broccolini, vissaus, suiker en zout erbij en roerbak nog 1 minuut. Haal van het vuur, voeg het limoensap toe en serveer met de pandanrijst.

Om de gember julienne te snijden kies je een groot stuk van de verse gember en snijd je daarvan een rechthoek. Maak van die rechthoek dunne plakjes en snijd die in luciferstokjes.



VOOR 6 PERSONEN

sticky spare ribs

2,5 kg spare ribs
zeezout
versgemalen zwarte peper
4 tenen knoflook, uit de knijper
2 eetlepels verse gember, fijngeraspt
2,5 dl sojasaus
1,25 dl honing
3 eetlepels Chinese rijstwijn of
droge sherry
1 theelepel vijfkruidenpoeder
1,25 dl hoisinsaus

serveer hierbij
peultjes, gestoomd
gestoomde rijst

Verwarm de oven voor op 160 °C. Leg de spare ribs op een bakplaat en bestrooi ze royaal met zout en peper. Bak ze gedurende 1 uur.

Doe de knoflook, gember, sojasaus, honing, Chinese rijstwijn, het vijfkruidenpoeder en de hoisinsaus in een kleine steelpan op een matig vuur en kook onder zo nu en dan roeren 15 minuten totdat de saus ingedikt is.

Bedruip de spare ribs met de saus en laat nog 20 minuten bakken. Leg het vlees op een snijplank, bestrijk opnieuw met de saus en snijd het vlees voor het serveren in kleinere stukken.

lamsbout met romescosaus

VOOR 6 PERSONEN

1,8 kg lamsbout, in 2 stukken
3 eetlepels olijfolie
zeezout
versgemalen zwarte peper

serveer hierbij
romescosaus (zie hieronder)
paella zonder vlees of vis (zie hieronder)
partjes citroen
handvol platte peterselie

4 rode paprika's, geroosterd en van vel
en zaadjes ontdaan
4 eetlepels blanke amandelen, geroosterd
1 eetlepel rodewijnazijn
2 eetlepels olijfolie, extra vergine
zeezout
versgemalen zwarte peper

1 eetlepel olijfolie
1 ui, fijngehakt
425 g paellarijst
1,25 dl witte wijn
1,25 liter kippenbouillon
6 saffraandraden
zeezout

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwarm een ovenvaste braadpan op hoog vuur. Druk de lamsbout op een snijplank plat en wrijf het lamsvlees in met olie. Bestrooi royaal met zout en peper. Leg het vlees met het vel naar beneden in de braadpan en schroei het in 5 minuten dicht. Keer het lamsvlees om en bak 2 minuten. Zet de pan in de oven en braad gedurende 15 minuten. Bedek losjes met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten. Snijd in dikke plakken en serveer met romescosaus, partjes citroen en peterselie.

ROMESCOSAUS

Doe alle ingrediënten in een blender en laat draaien totdat de afzonderlijke ingrediënten in grove stukjes door elkaar gemengd zijn.

PAELLA ZONDER VLEES OF VIS

Verhit de olie in een grote koekenpan met dikke bodem op laag vuur en bak de ui 5 minuten totdat deze gaar en goudbruin is. Voeg de rijst toe en laat onder voortdurend roeren 1 minuut bakken. Giet de wijn erbij en laat deze 1 minuut meekoken. Voeg de bouillon en de saffraan toe en kook onder zo nu en dan roeren 15 minuten of totdat de rijst net gaar is. Breng op smaak met zout en serveer.





kip met citroen en honing

VOOR 4 PERSONEN

1 eetlepel olijfolie
1,6 kg kip, in 8 stukken
1 rode ui, in dunne plakjes
12 tenen knoflook, gepeld en heel gelaten
1 citroen, in partjes
1,85 dl kippenbouillon
1,25 dl honing
handvol verse oregano

serveer hierbij
boerensalade met feta (zie hieronder)

Verhit een grote braadpan op een hoog vuur, voeg de olie en de kip toe en braad deze gedurende 5 minuten totdat hij goudbruin is. Haal uit de pan en zet apart. Zet het vuur lager tot matig. Doe de ui in de pan en bak 1 minuut. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut.

Leg de kip terug in de pan, samen met de citroen, kippenbouillon en honing. Zet het vuur nog wat lager, doe de deksel op de pan en laat 20 minuten sudderen of totdat de kip gaar is. Schep de kip uit de pan en leg hem op een bakplaat. Zet het vuur onder de braadpan weer hoger en laat de saus zonder deksel gedurende 15 minuten pruttelen om in te dikken. Zet de kip onder een hete grill totdat hij knapperig is. Leg de kip op een groot bord, bedruip met de saus en bestrooi met de oregano. Serveer met de boerensalade met feta.

BOERENSALADE MET FETA

400 g kikkererwten uit blik, uitgelekt
150 g feta, verkruimeld
handvol platte peterselie
2 kleine komkommers, in blokjes
1 groene paprika, in blokjes
50 g zwarte olijven, zonder pit en gehalveerd

Meng de kikkererwten, feta, peterselie, komkommer, paprika en olijven voorzichtig door elkaar. Klop voor de dressing de olijfolie en het citroensap flink door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Giet de dressing over de salade.

dressing
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel citroensap
zeezout
versgemalen zwarte peper

kipfilets met kruiden

VOOR 4 PERSONEN

4 kippenborsten, zonder vel
60 g bloem
versgemalen zwarte peper
1 theelepel zeezout
1 ei
2 eetlepels melk
160 g vers broodkruim
3 eetlepels verse platte peterselie,
fijngenhakt
3 eetlepels verse kervel, fijngenhakt
3 eetlepels verse oregano, fijngenhakt
1 eetlepel boter
1,25 dl olijfolie

serveer hierbij
aardappelpuree
venkelsalade (zie hieronder)

3 venkelknollen, in dunne plakjes
2 eetlepels kleine kappertjes, afgespoeld
1 kleine rode ui, in dunne plakjes
1½ eetlepel platte peterselie, fijngenhakt
3 eetlepels mayonaise
1½ eetlepel citroensap
zeezout
versgemalen zwarte peper

Leg elke kippenborst tussen 2 vellen plasticfolie en druk deze met een deegrol enigszins plat. Snijd elke platgemaakte kippenborst in tweeën. Doe de bloem in een ondiepe kom en kruid met peper en zout. Klop in een andere kom het ei en de melk los. Meng in een derde kom het broodkruim en de verse kruiden. Breng dit mengsel op smaak met zout en peper. Doop elke kipfilet in de bloem, dan in het eimengsel en ten slotte in het broodkruim.

Verhit de boter en de olijfolie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op een matig vuur en bak de filets 3 minuten aan elke kant totdat ze goudbruin en gaar zijn (bak de filets in porties als dat nodig is). Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm totdat alle filets klaar zijn.

VENKELSALADE

Doe de venkel, de kappertjes, de ui en de peterselie in een kom. Meng de mayonaise en het citroensap door elkaar en roer dit mengsel door de venkelsalade. Breng op smaak met zout en peper.





VOOR 4 PERSONEN

broccolini met tofoe en sambal

- 2 eetlepels arachideolie
- 375 g stevige tofoe, in reepjes
- 1 ui, in dunne partjes
- ½ theelepel zeezout
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 stronken broccolini, in lange roosjes
- 2 theelepels sambal oelek (desgewenst)
- 2 eetlepels lichte sojasaus
- 1 eetlepel citroensap

*serveer hierbij
gestoomde rijst*

Verhit de helft van de olie in een wok of koekenpan op een hoog vuur. Bak de reepjes tofoe in porties gedurende 2 minuten aan elke kant totdat ze goudbruin zijn. Haal ze uit de wok en zet apart.

Zet de wok weer op een hoog vuur en voeg de resterende olie toe plus de ui en zout. Roerbak dit 1 minuut, voeg de knoflook en broccolini toe en roerbak deze 2 minuten mee. Voeg de sambal oelek en sojasaus toe en hussel door elkaar. Voeg de tofoe toe en roer het citroensap erdoor. Serveer onmiddellijk met de gestoomde rijst.

Marokkaanse visstoofschotel

VOOR 4 PERSONEN

1 eetlepel olijfolie
1 grote ui, in dunne ringen
1 teen knoflook, uit de knijper
2 theelepels verse gember, geraspt
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel kurkuma (geelwortel)
1 kaneelstokje
een snufje cayennepeper
400 g tomaten uit blik, in stukjes
zeezout
500 g stevig witte visfilet (bijvoorbeeld
kabeljauw of schelvis), in mootjes
400 g kikkererwten uit blik, uitgelekt
2 theelepels honing
versgemalen zwarte peper

serveer hierbij
verse korianderblaadjes
amandelschilfers, licht geroosterd

Verhit de olijfolie in een grote pan met dikke bodem op een tamelijk laag vuur. Voeg de ui toe en bak die al roerend 5 minuten of totdat de ui glazig is. Voeg de knoflook, gember, komijn, kurkuma en het kaneelstokje toe en bak deze 2 minuten mee totdat alle aroma's loskomen.

Voeg de cayennepeper, tomaten, zout en 2,5 dl water toe en laat onder regelmatig roeren 10 minuten pruttelen. Voeg de vis toe en laat 5 minuten sudderen of totdat de vis net gaar is. Voeg de kikkererwten en honing toe en laat nog eens 2-3 minuten koken. Maak op smaak af met zout en peper. Serveer de stoofschotel, gegarneerd met koriander en amandelschilfers.





kip geglaceerd met limoen, paprika en honing

VOOR 4 PERSONEN

2 eetlepels bloem
2 theelepels paprikapoeder
 zeezout
versgemalen zwarte peper

8 kippenpoten
2 rode uien, in partjes

2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels verse gember, geraspt
1 teen knoflook, uit de knijper
2 eetlepels honing

1,25 dl kippenbouillon
1 limoen, in dunne partjes

serveer hierbij
gestoomde rijst
 paksoi
verse korianderblaadjes

Verwarm de oven voor op 220 °C. Meng de bloem met het paprikapoeder en zout en peper. Haal de kippenpoten door de bloem en leg ze dan in een ruime braadslee samen met de uien. Besprenkel ze met olijfolie en braad de poten 20 minuten waarbij je ze één keer omdraait.

Meng de gember, knoflook en honing met de kippenbouillon. Giet dit mengsel over de kip en leg de partjes limoen in de braadslee. Braad nog eens 10 minuten totdat de kip goudgeel is.

Serveer de kip met gestoomde rijst, paksoi en flink veel korianderblaadjes.

knoflook- spaghetti met spinazie

VOOR 4 PERSONEN

400 g spaghetti
0,8 dl olijfolie, extra vergine
6 tenen knoflook, dingesneden
2 kleine rode Spaanse pepers, fijngehakt
0,8 dl witte wijn
90 g spinazie

serveer hierbij
zeezout
versgemalen zwarte peper
Parmezaanse kaas, geraspt

Kook de spaghetti *al dente* in een grote pan kokend water met wat zout. Doe intussen de olijfolie, knoflook en Spaanse peper in een koekenpan op een matig vuur en laat al roerend 5 minuten bakken of totdat de knoflook goudgeel ziet. Voeg de wijn toe en laat al roerend 20 seconden koken. Voeg de uitgelekte spaghetti en spinazie toe en hussel alles goed door elkaar. Bestrooi met zeezout en peterselie en serveer met flink veel Parmezaanse kaas.



saucijsjes met gekarameliseerde uien en Parmezaanse aardappelpuree

VOOR 4 PERSONEN

4 rode uien, in vieren (of in achten als ze groot zijn)
2 eetlepels bruine basterdsuiker
½ theelepel rode chilivlokken
zeezout
versgemalen zwarte peper
2 eetlepels olijfolie, extra vergine
2 eetlepels rodewijnazijn of balsamicoazijn
8 saucijsjes

serveer hierbij
Parmezaanse aardappelpuree
(zie hieronder)

800 g désirée-aardappels, geschild en in flinke stukken
1,25 dl melk
25 g boter
35 g Parmezaanse kaas, fijngeraspt
zeezout
versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe de uien in een ovenschaal en bestrooi ze met de suiker, chilivlokken, zout en peper. Besprenkel ze met de olijfolie en de azijn en bak ze 35 minuten.

Bak de saucijsjes ongeveer 15 minuten in een koekenpan op een matig vuur totdat ze goed bruin zijn. Serveer met de gekarameliseerde uien en Parmezaanse aardappelpuree.

PARMEZAANSE AARDAPPELPUREE

Kook de aardappels in kokend gezouten water gaar, giet ze af en pureer ze. Verhit in een steelpan de melk en boter totdat de boter gesmolten is en meng dit door de puree. Voeg de Parmezaanse kaas toe en meng die er goed doorheen. Bestrooi met zout en peper.





roerbakgerecht van rundvlees met mihoen en Chinese broccoli

VOOR 4 PERSONEN

375 g verse mihoen
2 theelepels sesamolie
3 eetlepels oestersaus
2 eetlepels donkere sojasaus
1½ eetlepel droge sherry of
Chinese rijstwijn
3 eetlepels kippenbouillon
2 theelepels suiker
1 eetlepel arachideolie
600 g ossenhaas, in dunne plakken
4 cm verse gember,
in lucifers gesneden of geraspt
1 stronk Chinese broccoli, van
stelen ontdaan en gehalveerd

Giet kokend water over de mihoen en kook deze volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en roer de sesamolie erdoor. Meng intussen de oestersaus met de sojasaus, sherry, bouillon en suiker.

Verhit een wok of grote koekenpan op een hoog vuur. Voeg de arachideolie toe. Doe wanneer de olie begint te walmen het rundvlees erbij in 2 porties. Schroeï het vlees aan elke kant in 1 minuut dicht. Haal het vlees uit de pan en zet het apart. Voeg de gember en Chinese broccoli toe en voeg zo nodig nog wat olie toe en roerbak alles in 2 minuten. Voeg het vlees en de saus toe en laat nog een minuut of wat op het vuur staan totdat de saus een beetje indikt.

Schep de mihoen door de saus in de wok of schep hem in kommen en doe daar het geroerbakte vlees en de rest overheen.

VOOR 4 PERSONEN

pittige kipgehaktballen

3 eetlepels olijfolie
1 kleine ui, in kleine blokjes
2 tenen knoflook, uit de knijper
½ theelepel korianderpoeder
1 rode Spaanse peper, dingesneden
500 g kipgehakt
3 eetlepels vers broodkruim
50 g pancetta, kleingesneden
2 eetlepels platte peterselie, fijngehakt
zeezout
500 g kerstomaten, gehalveerd
versgemalen zwarte peper
1,25 dl kippenbouillon

serveer hierbij
500 g volkoren fusilli, gekookt
Parmezaanse kaas, grof geraspt

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verhit 1 eetlepel van de olie in een steelpan op een matig vuur. Voeg de ui en knoflook toe en bak deze al roerend 5 minuten of totdat de ui zacht is. Voeg de koriander en Spaanse peper toe, en bak gedurende 1 minuut. Zet de pan opzij en laat helemaal afkoelen.

Doe de kip in een kom met het broodkruim, de pancetta, peterselie en het zout. Voeg het ui-knoflookmengsel toe en meng alles goed met de hand door elkaar. Zet 30 minuten in de koelkast. Maak je handen nat met koud water zodat het mengsel niet plakt en rol het tot kleine balletjes.

Leg de tomaten op een met bakpapier bedekte bakplaat, besprenkel met 1 eetlepel olijfolie en bestrooi met zout en peper. Leg de gehaktballen op een andere met bakpapier bedekte bakplaat en besprenkel ze met de rest van de olie. Laat de tomaten en gehaktballen 15-20 minuten in de oven staan of totdat de gehaktballen goudgeel zijn en de tomaten beginnen te rimpelen.

Doe de bouillon en tomaten in een steelpan en voeg de gehaktballen toe. Laat 5 minuten pruttelen en maak op smaak af met zout en peper. Schep het kip-tomatenmengsel over de pasta en serveer met Parmezaanse kaas.



kip uit de oven met aspergerisotto

VOOR 4 PERSONEN

2 eetlepels olijfolie
500 g kipfilet, in dunne reepjes
1 ui, fijngesnipperd
1 teen knoflook, uit de knijper
1 theelepel citroenrasp
250 g arboriorijst
7,5 dl kippenbouillon
175 g groene asperges, in schuine stukjes
35 g Parmezaanse kaas, fijngeraspt, plus
extra om erbij te serveren
zeezout
versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verhit 1 eetlepel van de olijfolie in een grote ovenvaste braadpan op een hoog vuur. Voeg de kip toe en bak deze onder regelmatig roeren in ongeveer 3-4 minuten goudbruin. Haal hem uit de pan en zet apart.

Doe de resterende olijfolie en ui in de pan en bak de ui al roerend in ongeveer 5 minuten zacht. Voeg de knoflook en citroenrasp toe en bak deze al roerend 30 seconden mee. Voeg de rijst toe en roer die goed door de olie. Voeg de bouillon toe en breng al roerend aan de kook.

Doe het deksel op de braadpan en zet hem 15 minuten in de oven. Voeg de asperges toe, doe de kip weer in de pan en zet hem nog eens 3-4 minuten in de oven of totdat de asperges heldergroen zijn en net gaar. Roer de Parmezaanse kaas erdoor, maak af met zout en peper en serveer met extra Parmezaanse kaas.





VOOR 4-6 PERSONEN

lamsbiryani

1 kg gefileerde lamsbout, in blokjes
 1 eetlepel garam masala
 2 theelepels komijnpoeder
 ½ theelepel kurkuma (geelwortel)
 2 eetlepels olijfolie
 1 ui, in dunne ringen
 2 tenen knoflook, uit de knijper
 2 theelepels verse gember, fijngeraspt
 300 g basmatirijst
 7,5 dl kippenbouillon
 handjevol verse korianderblaadjes

serveer hierbij
 yoghurt met komijn, munt en koriander

Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe het lamsvlees in een grote kom met de garam masala, komijn en kurkuma en meng het vlees goed door de specerijen. Verhit 1 eetlepel van de olie in een ovenvaste braadpan op een matig vuur, voeg het vlees in porties toe en bak het al roerend in 3-4 minuten aan alle kanten bruin. Voeg zo nodig nog wat olie toe. Haal van het vuur en zet apart.

Doe de resterende olie, de ui, knoflook en gember in de braadpan en bak dit op een matig vuur totdat de ui zacht en goudgeel is. Voeg de rijst toe en bak die al roerend 2 minuten mee. Leg de blokjes vlees in één laag in de pan en giet voorzichtig de bouillon erover. Doe het deksel op de pan en zet hem 35-45 minuten in de oven of totdat de rijst gaar is en al het vocht is opgenomen. Strooi de korianderblaadjes erover en serveer.

YOGHURT MET KOMIJN, MUNT EN KORIANDER

Roer de yoghurt, komijnpoeder, munt, koriander, gember en Spaanse peper door elkaar. Strooi er flink wat zout en peper over plus de komijnzaadjes. Serveer bij deze of ander curry's.

3 dl yoghurt
 1 theelepel komijnpoeder
 2 eetlepels verse munt, fijngenhakt
 2 eetlepels verse koriander, fijngenhakt
 2 cm verse gember, geschild en geraspt
 1 groene Spaanse peper, van zaden ontdaan
 en fijngesnipperd
 zeezout
 versgemalen zwarte peper
 komijnzaadjes, licht geroosterd



geurige kipcurry met spinazie

VOOR 4 PERSONEN

2 eetlepels plantaardige olie
1 grote ui, gesnipperd
2 theelepels korianderpoeder
½ theelepel kurkuma (geelwortel)
een snufje cayennepeper
2 tenen knoflook, uit de knijper
1 eetlepel verse gember, geraspt
750 g kippenpoten zonder bot, in blokjes
400 g tomaten uit blik, in stukjes
½ theelepel zeezout
2 eetlepels bruine basterdsuiker
1 eetlepel limoensap
90 g spinazie, fijngehakt
flinke handvol verse korianderblaadjes,
fijngehakt

serveer hierbij
gestoomde rijst

Verhit de olie in een pan met dikke bodem op een matig vuur. Voeg de ui toe en bak deze al roerend 5-6 minuten totdat hij zacht is. Voeg de kruiden, knoflook en gember toe en bak deze al roerend 2 minuten mee. Voeg de kip toe en draai het vuur half. Braad de kip onder regelmatig roeren in ongeveer 5 minuten bruin.

Roer de tomaten en het zout erdoor; zet het vuur lager, doe een deksel op de pan en laat 15 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de suiker, het limoensap en de spinazie toe en roer totdat de spinazie net geslonken is. Haal van het vuur; bestrooi met de koriander en serveer met gestoomde rijst.

gebraden kip gevuld met ricotta en kruiden

VOOR 4 PERSONEN

1,6 kg scharrelkip
375 g verse ricotta
2 eetlepels bieslook, fijngeknipt
2 eetlepels verse kervel, fijngehakt
2 theelepels citroenrasp
zeezout
versgemalen zwarte peper
olijfolie

Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de kip om deze wat plat te maken met de borst naar beneden op een snijplank. Snijd met een scherp mes aan weerszijden van de ruggengraat waarbij je door het vel en bot heen snijdt. Haal de ruggengraat eruit. Draai de kip om en druk stevig op het borstbeen zodat het breekt en je de borst plat kunt maken. Stop de uiteinden van de vleugels onder de borst.

Meng de ricotta met de kruiden, de citroenrasp, het zout en de peper. Trek met je vingers voorzichtig het vel omhoog van de borst van de kip tot aan de dij. Smeer het ricottamengsel gelijkmatig uit onder het vel over borst en dij.

Leg de kip in een braadslee en doe er wat olijfolie en zout en peper over. Braad de kip 50 minuten of totdat het braadvocht helder is als je een vleespen in het dikste deel van de dij prikt. Laat 5 minuten rusten en snijd de kip aan.





VOOR 4 PERSONEN **lichte laksa**

1 theelepel arachideolie
1 eetlepel rode currypasta
1 liter kippenbouillon
1,5 dl kokosmelk
2 limoenblaadjes, plus blaadjes extra,
dungeneden ter garnering
3 cm verse gember, geschild en
kleingesneden
500 g kipfilet
150 g mihoen
bruine basterdsuiker en limoensap,
naar smaak
1 paksoi, bladen losgehaald
90 g taugé, schoongemaakt

Verhit de arachideolie in een grote braadpan op een matig vuur. Voeg de currypasta toe en roer die 1-2 minuten of totdat deze gaat geuren. Voeg de bouillon, kokosmelk, limoenblaadjes en gember toe.

Zet het vuur hoger en breng aan de kook. Zet het vuur vervolgens zeer laag, voeg de kip toe, doe het deksel op de pan en pocheer de kip langzaam in 7 minuten of totdat hij net gaar is. Haal de kip uit de pan, zet apart, laat een beetje afkoelen en snijd in reepjes.

Breng de soep op smaak met de bruine basterdsuiker en het limoensap. Verdeel de mihoen, de reepjes kip, paksoi en taugé over 4 grote kommen. Giet de hete soep erin en garneer met dungeneden limoenblaadjes.



VOOR 6 PERSONEN

wittebonensoep met chorizo

1 theelepel olijfolie
1 chorizoworst (ongeveer 150 g), in blokjes
1 grote ui, in dunne ringen
2 stengels bleekselderij, in blokjes
2 tenen knoflook, uit de knijper
2 theelepels verse tijm, fijngehakt
1 theelepel paprikapoeder
2 tomaten, in blokjes
1 liter kippenbouillon
2 x 400 g cannellini-bonen uit blik, uitgelekt
zeezout
versgemalen zwarte peper

Verhit de olie in een grote pan op een hoog vuur en bak de chorizo in 3-4 minuten knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier.

Zet het vuur tamelijk laag, voeg de ui en bleekselderij toe en bak al roerend 6-7 minuten totdat de groenten zacht zijn. Voeg de knoflook, tijm en het paprikapoeder toe en bak al roerend 1-2 minuten totdat alles begint te geuren. Voeg de tomaten toe en bak die 1 minuut mee.

Doe de chorizo weer in de pan samen met de bouillon, breng aan de kook, zet het vuur lager en laat onder af en toe roeren 10 minuten pruttelen. Voeg de bonen toe en kook die 5 minuten mee. Bestrooi met zout en peper en serveer.



dessert

Het toetje is een van die echte pleziertjes die zijn opgeofferd om meer werk in een dag te proppen. Voor mij is het dessert iets om bij stil te staan. Het biedt het ideale moment om de dag door de nemen en inspireert tot de beste gesprekken en zeker tot de mooiste complimentjes!

Zoete dingen hebben een slechte reputatie, maar ik ben een gematigd mens en ik vind dat er niets tegen is om af en toe wat boter en suiker te eten. Het maken van zoetigheden geeft mij als kok enorm veel plezier.

Ik houd ervan mensen een plezier te doen en het dessert is de rechte weg naar iemands hart.

honing- kwarktaart

VOOR 8 PERSONEN

60 g rozijnen
0,6 dl marsala of koude slappe thee
55 g fijne kristalsuiker
6 eieren
rasp van 1 sinaasappel
90 g honing
1 kg ricotta, luchtig geroerd om klontjes
te vermijden
poedersuiker, om te bestuiven

serveer hierbij
125 g frambozen

Verwarm de oven voor op 160 °C. Doe de rozijnen en de marsala in een kommetje en laat 30 minuten marineren.

Doe de suiker en de eieren in een grote kom en klop gedurende 5 minuten of totdat het mengsel licht en schuimig is. Laat de rozijnen uitlekken en spatel ze dan door het eimengsel met de sinaasappelrasp, honing en ricotta totdat alles goed door elkaar gemengd is.

Giet het beslag in een ingevette springvorm van 23 cm doorsnede. Bak de taart 1 uur of totdat deze goudbruin is. De taart zal een beetje bubbelen in het midden.

Haal de taart uit de oven en laat in de vorm afkoelen. Draai de taart om op een schaal, bestuif met poedersuiker en dien op met de frambozen.

Omdat deze taart zo eenvoudig is, gebruik ik graag verse ricotta. Als de ricotta een beetje waterig is, laat hem dan uitlekken in een vergiet gedurende 30 minuten voor gebruik.





panna cotta van yoghurt met geurige pruimen

VOOR 8 PERSONEN

3,75 dl slagroom
115 g fijne kristalsuiker
1 vanillestokje, in de lengte doorgesneden
10 g gelatinepoeder
500 g magere yoghurt

serveer hierbij
geurige pruimen (zie hieronder)

Doe de slagroom en de suiker in een steelpan op een matig vuur. Schraap met de punt van een mes de zaadjes uit het vanillestokje in de pan voordat je het hele stokje erin doet. Roer totdat de suiker is opgelost en breng even aan de kook voor je de pan van het vuur neemt. Verwijder het vanillestokje. Giet 1,25 dl van het mengsel in een kommetje, strooi het gelatinepoeder erbij en klop met een vork tot een gladde massa. Doe deze terug in de steelpan en roer totdat de gelatine geheel is opgelost. (Als je liever gelatineblaadjes gebruikt, volg dan de instructies op de verpakking.) Voeg de yoghurt toe en klop tot een gladde massa. Giet het mengsel door een fijne zeef en verdeel over 8 vormpjes van 1,25 dl. Dek af met plasticfolie en zet 3 uur in de koelkast of totdat ze stevig zijn.

Om te serveren doop je elk vormpje een paar seconden in heet water, waarbij het water tot halverwege de zijkant van het vormpje mag komen. Leg er een bord op en keer de panna cotta om. Serveer onmiddellijk met geurige pruimen en een lepel

GEURIGE PRUIMEN

115 g fijne kristalsuiker
1 eetlepel rozenwater
8 rijpe pruimen, in partjes

Doe de suiker en het rozenwater in een grote pan met 5 dl water. Roer op een laag vuur totdat de suiker is gesmolten. Draai het vuur hoog en breng de siroop aan de kook. Kook 1 minuut en voeg dan de pruimen toe. Laat de siroop opnieuw aan de kook komen en draai lager tot de vloeistof borrelt. Kook onder af en toe roeren gedurende 8-10 minuten of totdat de vruchten zacht zijn. Schep de pruimen uit de pan, draai het vuur weer hoger en kook de siroop nog een paar minuten of totdat het mengsel ingekookt is. Giet over de pruimen en laat afkoelen voor het serveren.

chocolade- taartjes

VOOR 4 PERSONEN

125 g bloem
een snufje zout
15 g fijne kristalsuiker
3 theelepels bakpoeder
4 eetlepels cacaopoeder
2,5 dl melk

85 g boter, ongezouten en gesmolten
2 eieren, losgeklopt
1 theelepel vanille-essence

bovenlaag
185 g bruine basterdsuiker
2 eetlepels cacaopoeder
2,5 dl kokend water

serveer hierbij
slagroom, geklopt

Verwarm de oven voor op 180 °C. Zeef de bloem, het zout, de suiker, het bakpoeder en het cacaopoeder in een kom. Voeg de melk, boter, eieren en vanille-essence toe en klop alles met een garde of mixer goed door elkaar. Giet dit in 4 ingevette puddingvormpjes van 2,5 dl.

Roer voor de bovenlaag in een kom de bruine suiker en het cacaopoeder door elkaar en strooi over het taartdeeg.

Zet de vormpjes in een grote bak in de oven. Giet voorzichtig kokend water in de bak, tot twee derde van de hoogte van de vormpjes. Bak de taartjes in 20-25 minuten gaar. Serveer met slagroom.





mandarijn- amandeltaart

VOOR 10-12 PERSONEN

3 mandarijnen, ongepeld en
schoongeboend

230 g fijne kristalsuiker

6 eieren

200 g amandelen, gemalen

gekarameliseerde citrusrasp

55 g fijne kristalsuiker

schil van 2 sinaasappels in dunne reepjes
slagroom, geklopt

Leg de mandarijnen in een middelgrote pan en zet ze onder water. Breng aan de kook en laat 2 uur sudderen. Voeg indien nodig water toe, zodat de mandarijnen voortdurend onder water staan.

Verwarm de oven voor op 160 °C. Giet de mandarijnen af en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur. Maak ze met de hand open en haal eventuele pitten eruit.

Pureer de mandarijnen in een keukenmachine met schil en al.

Klop in een grote kom de suiker en de eieren goed door elkaar. Voeg de gemalen amandelen en de mandarijnenpuree toe en roer alles goed door elkaar.

Giet het beslag in een goed ingevette springvorm van 24 cm doorsnede en bak het in 70 minuten gaar of totdat de taart er in het midden stevig uitziet, terugveert als je hem aanraakt en loskomt van de randen. Haal hem uit de oven en laat in de springvorm afkoelen.

Doe voor de gekarameliseerde citrusrasp de suiker in een steelpan met 0,6 dl water, zet die op een laag vuur en roer tot de suiker oplost. Voeg de reepjes sinaasappelschil toe en kook het mengsel tot het begint te karameliseren. Haal de reepjes sinaasappelschil met een vork uit de pan en laat ze op een bord afkoelen. Serveer de taart met slagroom en de reepjes sinaasappelschil.





chocolade- brownies met ijs en warme chocoladesaus

VOOR 8 PERSONEN

345 g fijne kristalsuiker
85 g cacaopoeder
60 g bloem
1 theelepel bakpoeder
4 eieren, geklopt
200 g boter, ongezoeten en gesmolten
2 theelepels vanille-essence
200 g mokkaboontjes (puur)

serveer hierbij
vanille-ijs
cacaopoeder, om te bestuiven
(desgewenst)
warme chocoladesaus (zie hieronder)

Verwarm de oven voor op 160 °C. Meng in een kom de suiker, het cacaopoeder, de bloem en het bakpoeder. Voeg de eieren, gesmolten boter en vanille-essence toe en roer alles goed door elkaar. Meng de mokkaboontjes erdoorheen. Giet het beslag in een met bakpapier beklede vierkante bakvorm van 22 cm en zet het 40-45 minuten in de oven.

Snijd het blok als het nog warm is in 8 stukken. Leg ze op bordjes met een bolletje vanille-ijs. Strooi desgewenst wat cacaopoeder eroverheen en serveer met de chocoladesaus.

WARMЕ CHOCOLADESAUS

125 g pure chocolade, in stukjes
1,85 dl slagroom

Doe de stukjes chocolade en room in een vuurvaste kom en zet deze op een pan met zacht kokend water. Klop af en toe totdat een dikke saus ontstaat. Laat de saus iets afkoelen voor je hem serveert.



appel-amandel-toetjes

VOOR 6 PERSONEN

150 g boter, ongezouten
150 g fijne kristalsuiker
3 Granny Smith appels, geschild, klokhuis
verwijderd en in plakjes
1 theelepel vanille-essence

Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet een pan op een matig tot hoog vuur en voeg de boter en suiker toe. Roer totdat de boter is gesmolten en de suiker opgelost. Voeg de appel en vanille toe en kook gedurende 10 minuten of totdat de appel zacht en gekarameliseerd is.

beslag
175 g boter, ongezouten en in
dobbelseentjes
175 g fijne kristalsuiker
3 eieren
100 g amandelmeel
100 g bloem
2 theelepels bakpoeder
1 theelepel kaneelpoeder

Klop voor het beslag de boter en suiker totdat het mengsel bleek en romig is. Voeg de eieren een voor een toe en klop goed door elkaar. Spatel het amandelmeel, de bloem, het bakpoeder en het kaneelpoeder erdoor en meng goed.

Vet 6 ovenvaste bakjes van 2,5 dl in. Schik de gekarameliseerde appel op de bodem. Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakjes en strijk glad met de achterkant van een lepel. Bak gedurende ongeveer 25 minuten of totdat ze licht goudbruin zijn.

serveer hierbij
slagroom, niet geklopt

Haal een mes langs de randen van elk bakje en keer ze dan om op 6 bordjes. Serveer met dunne room.

gekoelde zabaglione

VOOR 4 PERSONEN

6 eidooiers
80 g fijne kristalsuiker
1,85 dl marsala
rasp van 1 citroen
½ theelepel vanille-essence
1,85 dl slagroom, luchtig geklopt

serveer hierbij
lange vingers (desgewenst)

Zet een vuurvaste kom op een pan met zacht kokend water en klop hierin de eidooiers, suiker, marsala, citroenrasp en vanille-essence door elkaar. Doe dit ongeveer 5-6 minuten of totdat het mengsel licht en schuimig is. Haal van het vuur en laat afkoelen. Meng de luchtig geklopte slagroom erdoorheen en giet de zabaglione in 4 glazen of een schaal. Laat ten minste 2 uur goed koud worden.

Serveer desgewenst met lange vingers.

Bij dit recept kun je het fornuis geen moment verlaten, anders krijg je roerei in plaats van zabaglione!



VOOR 6-8 PERSONEN

bosbessentrifle

55 g fijne kristalsuiker, plus 115 g extra
1 eetlepel citroensap
250 g bosbessen
5 eieren, gesplitst
1 vanillestokje, in de lengte doorgesneden
of 1 theelepel vanille-essence
250 g mascarpone
½ pandoro of 1 cake, in plakken
van 4 cm dik
1,85 dl marsala
45 g amandelschilfers, geroosterd

Doe 55 g suiker; het citroensap en 0,6 dl water in een steelpannetje op een matig vuur. Roer totdat de suiker is opgelost en breng dan aan de kook. Voeg de bosbessen toe, draai het vuur laag en laat 5 minuten pruttelen. Laat afkoelen.

Terwijl de siroop afkoelt, doe je de eidooiers en de extra suiker in een kom en klop je totdat het mengsel bleek en romig is. Schraap met de punt van een mes de vanillezaadjes in de kom. Voeg de mascarpone toe en klop tot een gladde massa.

Doe de eiwitten in een schone, droge roestvrijstalen kom en klop totdat zich zachte pieken vormen. Spatel met een grote metalen lepel door het mascarponemengsel in 2 porties.

Bekleed een kom van 2 liter met een laag pandoro of cake, bevochtig met een kwart van de marsala, schep een kwart van de bosbessen en siroop, en een kwart van het mascarponemengsel in de kom. Herhaal deze handelingen tot alles op is; eindig met de mascarpone en bewaar 2 eetlepels bosbessen en siroop. Dek af en zet 6 uur in de koelkast of een hele nacht, zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.

Haal de trifle uit de koelkast, schep de achtergehouden bosbessen en siroop erover en bestrooi met de geroosterde amandelschilfers.





citroen- puddinkjes met yoghurt en bramen

VOOR 4 PERSONEN

50 g boter, ongezouten
rasp van 1 citroen
115 g fijne kristalsuiker
2 eieren, gesplitst
40 g bloem, gezeefd
3 dl melk
2 eetlepels citroensap

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de boter, citroenrasp en suiker in een kom en klop totdat het mengsel bleek en romig is. Voeg de eidooiers een voor een toe en klop flink na elke toevoeging. Spatel de bloem erdoor en giet de melk in een gestage stroom erbij, terwijl je luchtig alles door elkaar klopt. Voeg het citroensap toe en meng door elkaar. Het mengsel zal er enigszins korrelig uitzien.

serveer hierbij
yoghurt
250 g bramen
poedersuiker, om te bestuiven

Doe de eiwitten in een schone, droge roestvrijstalen kom en klop totdat zich stijve pieken vormen. Spatel luchtig met een grote metalen lepel door het puddingmengsel. Giet alles in 4 ovenvaste bakjes van 2,5 dl en zet ze op een bakplaat. Bak gedurende 15 minuten of totdat ze lichtbruin zijn. Schep wat yoghurt en bramen erop en bestuif voor het serveren met poedersuiker.



crumble met appel en passievrucht

VOOR 4 PERSONEN

6 Granny Smith appels, geschild en in
dunne plakjes
110 g suiker
vruchtvlees van 8 passievruchten

bovenlaag
100 g havermout
125 g bruine basterdsuiker
40 g bloem
100 g boter, op kamertemperatuur

serveer hierbij
vanille-ijs of geklopte slagroom

Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een ovenschaal van 2 liter in. Meng de appels, de suiker en de passievruchten door elkaar en schep dit mengsel in de ovenschaal.

Maak met je handen van de havermout, bruine suiker, bloem en boter een kruimelig mengsel. Verspreid dit over het fruit en bak in de oven gedurende 25-30 minuten totdat de bovenkant goudbruin is. Serveer met ijs of slagroom.

pistachetaart met oranjebloesem- siroop

VOOR 10 PERSONEN

140 g pistachenoten
6 eieren, gesplitst
230 g fijne kristalsuiker
185 g yoghurt
1,25 dl olijfolie
150 g bloem
1 theelepel bakpoeder
een snufje zout

serveer hierbij
oranjebloesemsiroop (zie hieronder)
vijgen, gehalveerd
yoghurt

230 g fijne kristalsuiker
1,25 dl sinaasappelsap, versgeperst
½ theelepel oranjebloesemwater

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een springvorm van 26 cm doorsnede in met boter; bestuif met een beetje bloem en bekleed de bodem met bakpapier. Maal de pistachenoten fijn in de keukenmachine. Klop de eidooiers en de helft van de suiker totdat het mengsel bleek en romig is. Meng de yoghurt en de olijfolie voorzichtig erdoor. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout boven het ei-yoghurtmengsel, en schep deze ingrediënten samen met de gemalen pistachenoten voorzichtig erdoor.

Doe de eiwitten in een schone, droge roestvrijstalen kom en klop totdat zich zachte pieken vormen. Voeg de resterende suiker in kleine hoeveelheden toe en klop totdat zich stijve pieken vormen. Spatel de helft van het eiwit door het beslag en vervolgens de andere helft. Doe het beslag over in de springvorm, zet deze in de oven en bak 15 minuten. Bedek losjes met aluminiumfolie en bak nog 15 minuten totdat een in het midden gestoken vleespen er schoon weer uitkomt. Laat helemaal afkoelen in de springvorm. Schep oranjebloesemsiroop eroverheen en serveer met verse

ORANJEBLOESEMSIROOP

Doe de suiker, het sinaasappelsap en 1,25 dl water in een steelpan op een laag vuur en roer totdat de suiker oplost. Zet het vuur hoger en kook 10-12 minuten of totdat de vloeistof stroperig wordt. Haal van het vuur en roer het oranjebloesemwater erdoorheen. Schep over de taart terwijl de siroop nog warm is.





VOOR 6 PERSONEN

crema catalana

6,25 dl slagroom

1,7 dl melk

2 theelepels vanille-essence

2 kaneelstokjes

rasp van 1 sinaasappel

rasp van 1 citroen

6 eidooiers

4 eetlepels fijne kristalsuiker

2½ eetlepels bruine basterdsuiker

Verwarm de oven voor op 140 °C. Doe de slagroom, melk, vanille, kaneel, sinaasappel- en citroenrasp in een steelpan op een matig vuur en breng dit alles net aan de kook. Haal de pan dan van het vuur.

Klop de eidooiers en de suiker in een grote kom. Zeef de slagroom en giet deze langzaam onder voortdurend kloppen bij het eidooier-suikermengsel. Schep eventueel schuim dat boven komt drijven eraf.

Zet 6 ovenvaste bakjes van 1,25 dl in een groot bakblik en giet het roommengsel in de bakjes. Schenk heet water in het bakblik tot halverwege de hoogte van de bakjes en bedek het hele bakblik met aluminiumfolie. Bak 30-35 minuten of totdat het roommengsel net gaar is. Haal de bakjes van het bakblik en laat ze afkoelen voordat ze 2 uur in de koelkast gaan.

Verwarm de grill tot de maximale temperatuur. Zet de ovenvaste bakjes op een bakplaat, strooi bruine basterdsuiker over de koude puddinkjes en zet deze een paar minuten onder de grill of totdat de suiker gesmolten is en donkerbruin (je kunt voor hetzelfde resultaat ook een crème brûléebrander gebruiken). Laat het suikerlaagje voor het serveren een paar minuten afkoelen en hard worden.

pavlova met yoghurtroom en aardbeien

VOOR 8 PERSONEN

6 eiwitten
¼ theelepel wijnsteenbakpoeder
1 theelepel vanille-essence
310 g fijne kristalsuiker
1 eetlepel maïzena
2 eetlepels aardappelmeel
2 theelepels wittewijnazijn

serveer hierbij
2,5 dl slagroom, geklopt
125 g yoghurt
250 g aardbeien, van hun kroontje
ontdaan en gehalveerd
1 eetlepel poedersuiker

Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Trek een cirkel op het papier van ongeveer 20 cm doorsnede.

Klop de eiwitten, het wijnsteenbakpoeder en de vanille in een schone, droge kom totdat zich stijve pieken vormen. Voeg de suiker met 1 eetlepel tegelijk toe onder voortdurend kloppen totdat de meringue glanzend en dik is. Roer de maïzena, het aardappelmeel en de azijn erdoor.

Leg de meringue op de bakplaat in de cirkel en zet de plaat in de oven. Breng de temperatuur van de oven omlaag tot 120 °C en bak de pavlova gedurende 80 minuten of totdat de buitenkant stevig is maar niet goudbruin. Doe de oven uit, maar laat de pavlova erin staan met de ovendeur op een kier totdat het baksel helemaal is afgekoeld.

Meng de slagroom en de yoghurt voorzichtig door elkaar. Bestrooi de aardbeien met de poedersuiker. Schep de yoghurtroom over de pavlova en leg voor het serveren de aardbeien erbovenop.





wittechocolade- mousse met frambozen

VOOR 6 PERSONEN

250 g witte chocolade, in stukjes
0,8 dl melk
1 theelepel vanille-essence
3 eieren, gesplitst
3,75 dl slagroom
250 g frambozen

Doe de witte chocolade, de melk en de vanille in een vuurvaste kom boven op een pan met zacht kokend water, waarbij de kom het water niet mag raken. Verwarm totdat de chocolade net is gesmolten, terwijl je regelmatig roert. Laat 5 minuten afkoelen. Voeg de eidooiers toe, waarbij je goed klopt na elke toevoeging.

Klop de slagroom in een kom totdat zich zachte pieken vormen en spatel door het chocolademengsel. Klop de eiwitten in een grote, droge, schone roestvrijstalen kom totdat zich zachte pieken vormen. Spatel in 2 porties met een grote metalen lepel door het chocolademengsel. Verdeel de mousse over 6 kommetjes van 2,5 dl. Kneus de frambozen met een vork in een aparte kom en draai ze door de bovenkant van de mousse. Dek af en zet 3-4 uur in de koelkast of totdat de mousse stevig is.

Deze mousse is net zo lekker met verse passievruchten of gepureerde bramen erdoorheen geroerd.



frambozen- taartjes

VOOR 12 TAARTJES

230 g fijne kristalsuiker
300 g verse frambozen
250 g bloem
125 g poedersuiker
een snufje zout
180 g boter, ongezouten, koud
en in blokjes
0,6 dl ijskoud water
165 g mascarpone
1,85 dl slagroom, licht geklopt
1 theelepel vanille-essence

Doe voor de frambozensiroop de kristalsuiker in een pan met 0,6 dl water en roer op een laag vuur totdat de suiker oplost. Draai het vuur hoger en breng aan de kook totdat de siroop goudkleurig is en haal dan van het vuur. Prak 100 g van de frambozen, roer die door de siroop en laat afkoelen.

Zeef de bloem, poedersuiker en zout in een kom en meng dit door elkaar. Meng met de vingertoppen de boter door het bloemmengsel totdat dit lijkt op grove broodkruimels. Voeg het ijskoude water toe en meng totdat het deeg een bal vormt. Wikkel deze in plasticfolie en zet hem 30 minuten in de koelkast. Rol de bal uit op een licht met bloem bestoven oppervlak tot een dikte van 3 mm en druk het deeg dan voorzichtig in 12 taartvormpjes en prik met een vork in het deeg. Zet de vormpjes 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bedek het gekoelde deeg met bakpapier en leg daar blindbakbonen of ongekookte rijst op. Zet de taartjes 10 minuten in de oven en verwijder het bakpapier en de blindbakbonen of rijst. Laat nog 10 minuten bakken of totdat het deeg goudkleurig en knapperig is. Laat afkoelen.

Haal de taartjes uit de vormpjes en leg ze op een groot bord. Meng de mascarpone met de slagroom en de vanille-essence en schep dit mengsel op de taartjes. Leg de resterende frambozen erop en giet de frambozensiroop erover.





semifreddo met frambozen, pistache en rozenwater

VOOR 6-8 PERSONEN

6 eidooiers
3 eetlepels honing
2,5 dl slagroom, geklopt
2 theelepels rozenwater
150 g verse frambozen, plus een paar
extra om te garneren
3 eetlepels pistachenoten, gehakt

Klop met een mixer de eidooiers en de honing gedurende 10 minuten of totdat je een dikke, bleke, romige massa hebt die in volume is verdubbeld. Schep de slagroom en het rozenwater erdoor totdat alles net gemengd is.

Bekleed de bodem en twee zijden van een broodvorm van 1 liter met een stuk plasticfolie en laat de folie over de randen heen hangen. Schep het mengsel in de vorm, vouw het plastic over de bovenkant heen en zet de semifreddo 1-2 uur in de vriezer of totdat hij gedeeltelijk bevroren is. Haal hem uit de vriezer en roer de frambozen en pistachenoten erdoor. Dek af met plasticfolie en zet weer in de vriezer tot hij helemaal bevroren is.

Laat de semifreddo eerst 20 minuten in de koelkast zacht worden. Haal hem uit de vorm, snijd hem in stukken en serveer met een paar extra frambozen.

dadeltaart met butterscotchsaus

VOOR 10 PERSONEN

300 g dadels, ontpit en gehakt
1 theelepel baksoda
70 g boter, ongezouten en in
dobbelsstenen
170 g fijne kristalsuiker
1 theelepel vanille-essence
2 eieren, losgeklopt
185 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd

serveer hierbij
butterscotchsaus (zie hieronder)
vanille-ijs

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een taartvorm van 20 cm doorsnede in en bekleed hem met bakpapier.

Doe de dadels in een pan met 2,5 dl water. Kook de dadels al roerend gedurende 5-6 minuten of totdat ze zacht zijn en het vocht opgenomen is. Haal van het vuur en roer de baksoda en de boter erdoor. Zet 10 minuten apart om een beetje af te koelen.

Doe de dadels in een grote kom, voeg suiker, vanille en eieren toe en roer goed. Meng de gezeefde bloem er goed door. Schep dit in de taartvorm en bak het mengsel 50 minuten of totdat een in het midden gestoken vleespen er schoon weer uitkomt. Laat de taart 5 minuten in de vorm staan, haal hem er dan uit en laat afkoelen op een rooster. Serveer met de warme butterscotchsaus en het ijs.

BUTTERSCOTCHSAUS

185 g bruine basterdsuiker
2 dl slagroom
150 g boter, ongezouten

Verhit de suiker, slagroom en boter in een steelpan op een matig vuur en roer om de suiker op te lossen. Laat 3 minuten zachtjes koken. Giet over de dadeltaart en serveer.





VOOR 8-10 PERSONEN **kersentaart**

deeg

125 g boter, ongezoeten, gesmolten
en afgekoeld

90 g fijne kristalsuiker

175 g bloem

een snufje zout

2 eetlepels amandelmeel

vulling

1,7 dl slagroom

2 eieren, losgeklopt

2 theelepels vanille-essence

3 eetlepels fijne kristalsuiker

2 eetlepels bloem

550 g kersen, ontpit en gehalveerd

serveer hierbij

slagroom of ijs

Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een ronde taartvorm van 24 cm doorsnede met losse bodem in.

Meng voor het deeg de boter en de suiker in een grote kom door elkaar. Voeg de bloem en het zout toe en blijf roeren totdat zich een zacht deeg heeft gevormd. Leg het deeg in de taartvorm en verspreid het gelijkmatig over de bodem en zijanten. Zet de taartvorm op een bakplaat en bak 12-15 minuten of totdat het deeg enigszins gerezen is. Haal uit de oven en strooi het amandelmeel over de bodem.

Klop voor de vulling de slagroom met de eieren, vanille en suiker. Voeg de bloem toe en blijf kloppen totdat de ingrediënten goed vermengd zijn. Schik de kersen op de bodem van de taart en verdeel de roomvulling gelijkmatig over de kersen.

Zet de taart 40-50 minuten in de oven totdat de vulling stevig is. Laat afkoelen en serveer met slagroom of ijs.

kokosrijst- pudding met gekarameliseerde ananas

VOOR 4 PERSONEN

4 dl kokosmelk
5 dl melk
225 g arboriorijst

3 eetlepels fijne kristalsuiker
1 theelepel vanille-essence

serveer hierbij
gekarameliseerde ananas (zie hieronder)

Verwarm de oven voor op 170 °C en vet een ovenschaal van 1,5 liter in.

Doe de kokosmelk, melk, rijst, suiker en vanille in de ovenschaal en roer goed door elkaar heen. Bedek de schaal met aluminiumfolie en bak 75 minuten. Verwijder de folie en zet de ovenschaal terug in de oven gedurende 30-35 minuten, totdat de bovenkant van de rijst mooi bruin is geworden. Laat 10 minuten rusten voordat je de rijstpudding serveert met de gekarameliseerde ananas.

GEKARAMELISEERDE ANANAS

½ theelepel kaneelpoeder
2 eetlepels bruine basterdsuiker
3 dunne schijven verse ananas,
in driehoekjes

Meng het kaneelpoeder en de suiker door elkaar in een groot bord. Haal de ananasdriehoekjes aan alle kanten door de kaneelsuiker. Ze moeten helemaal erdoor bedekt zijn.

Verhit een grote koekenpan met antiaanbaklaag op een matig tot hoog vuur en bak de ananas 1 minuut aan elke kant of totdat de ananas gekarameliseerd is. Serveer met de rijstpudding.



citroen- limoentaart met verse aardbeien

VOOR 8-10 PERSONEN

4 eieren
170 g fijne kristalsuiker
1,25 dl slagroom
0,8 dl citroensap
0,8 dl limoensap
taartbodem van kruimeldeeg, zelfgemaakt
(zie hieronder) of kant-en-klaar

serveer hierbij
250 g aardbeien, van hun kroontje
ontdaan en in vieren
1 eetlepel honing
1 eetlepel cointreau (desgewenst)
slagroom, geklopt (desgewenst)

250 g bloem
125 g poedersuiker, gezeefd
een snufje zout
180 g boter, ongezouten, koud
en in blokjes
0,6 dl ijswater

Verwarm de oven voor op 160 °C. Doe de eieren en de suiker in een kom en klop ze goed door elkaar. Voeg de slagroom toe, het citroen- en het limoensap en klop goed door totdat alle ingrediënten net vermengd zijn. Giet het mengsel in de afgekoelde taartbodem en bak 25-30 minuten of totdat de taart net gaar is. Haal uit de oven en laat afkoelen. Doe de aardbeien, honing en cointreau (als je die gebruikt) in een kom en meng voorzichtig door elkaar. Laat dit mengsel 20 minuten staan. Serveer met de taart en eventueel geklopte slagroom.

TAARTBODEM VAN KRUIMELDEEG

Doe de bloem, de poedersuiker en het zout in een kom en roer door elkaar. Kneed met je vingertoppen de boter erdoorheen totdat het mengsel lijkt op grove broodkruimels. Voeg het water toe en meng totdat het deeg een bal vormt. Wikkel deze in plasticfolie en zet 30 minuten in de koelkast. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven oppervlak uit tot een dikte van 3 mm. Leg het deeg in een ingevette taartvorm met antiaanbaklaag en prik met een vork gaatjes in het deeg. Zet 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed het koude deeg met bakpapier en leg er rijst of een andere blindbakvulling op. Bak gedurende 15 minuten, verwijder dan het bakpapier en de vulling. Bak nog 10 minuten of totdat de taart goudbruin en knapperig is. Laat afkoelen.



A	
aardappels	asperges
aardappelpartjes 78	kip uit de oven met aspergerisotto 256
citroen-aardappelsalade 97	risotto met krab en asperges 65
frittata met chorizo, aardappel en rode paprika 83	spaghetti met asperges, munt en Spaanse peper 121
gebakken vis met citroen-aardappel-salade 97	aubergines
hamburgers met hummus en aardappelpartjes 78	penne met aubergine-tomatensaus 100
Italiaanse worstjes met aardappels en rozemarijn 224	pittige auberginesalade 202
krokante aardappels 223	B
Parmezaanse aardappelpuree 250	bananen
pittige geroosterde aardappels 220	chocolade-bananenbrood 133
aardbeien	ondersteboven taart met banaan en ahornsiroop 153
aardbeientaartjes 142	bessen
citroen-limoentaart met verse aardbeien 312	bessenpannenkoek 54
pavlova met yoghurtroom en aardbeien 296	roodfruitmuffins met yoghurt 42
abrikozen	saus van verse bessen 18
abrikozen-kaneeltaart 169	zie ook bosbessen, bramen en frambozen
abrikozenkoek 145	bills eieren 23
abrikozenvierkantjes 163	bills koekjes 175
amandelcakejes 154	bistecca alla pizzaiola 223
amandel-frambozengebak 170	boerensalade met feta 239
ansjovisvinaigrette 228	bonen
appels	bonen in tomatensaus 27
appel-amandelhoetjes 283	geroerbakte mosselen met Spaanse peper en zwarte bonen 196
brood met appel, gedroogde kersen en amandelen 57	groentesoep met gerst 125
crumble met appel en passievrucht 291	sperziebonensalade 199

bosbessen	broccoli
bosbessenscones 50	citroenpuddinkjes met yoghurt en bramen 289
bosbessentrifle 286	kokos-bramengebak 141
muesli met bosbessen en geroosterde amandelen 30	broccolini met tofoe en sambal 243
muesli met peren en bosbessen 20	brood
bramen	brood met appel, gedroogde kersen en amandelen 57
citroenpuddinkjes met yoghurt en bramen 289	chocolade-bananenbrood 133
kokos-bramengebak 141	ricotta-toast 60
broccolini met tofoe en sambal 243	butterscotchsaus 306
brood	C
brood met appel, gedroogde kersen en amandelen 57	cake
chocolade-bananenbrood 133	amandelcakejes 154
ricotta-toast 60	cake met haver, peer en frambozen 36
butterscotchsaus 306	chocolade-kokoscakejes 166

mandarijnen-chocoladecake 150	notencake met kokos en limoen 146
chocoladetaartjes 274	vanillecakejes met frambozen 148
mandarijnen-chocoladecake 150	champignons
wittechocolademousse met frambozen 300	champignonsoep 179
chorizo	paddenstoelen op toast 17
frittata met chorizo, aardappel en rode paprika 83	pasteitjes met rundvlees en champignons 216
wittebonensoep met chorizo 267	chocolade
citroen	chocolade-bananenbrood 133
citroen-aardappelsalade 97	
citroen-limoentaart met verse aardbeien 312	
citroenpuddinkjes met yoghurt en bramen 289	
gebakken vis met citroen-aardappel-salade 97	
kip met citroen en honing 239	
spaghetтини met citroen, prosciutto en rode Spaanse peper 84	
citrusrisotto met knoflook-pepergarnalen 88	
courgettes	
gebakken risotto met courgette, tomaat en Parmezaanse kaas 189	
gefrituurde courgettekoekjes met yoghurtsaus 66	
pittige courgettesoep 72	
crema catalana 295	
croque madame 44	
crumble met appel en passievrucht 291	

chocoladebrownies met ijs en warme chocoladesaus 281	drankjes
chocolade-karamelgebak 172	mango-lassi 38
chocolade-kokoscakejes 166	smoothie van frambozen en aardbeien 38
chocoladesandwich 48	dressing van gekonfijte citroen 208
chocoladetaartjes 274	E
mandarijnen-chocoladecake 150	echte mueslirepen 40
wittechocolademousse met frambozen 300	eenvoudige scones 136
chorizo	eenvoudige tomatensaus 195
frittata met chorizo, aardappel en rode paprika 83	eieren
wittebonensoep met chorizo 267	croque madame 44
citroen	ei met bacon en pittige tomatensaus 47
citroen-aardappelsalade 97	eieren met spinazie en Parmezaanse kaas 28
citroen-limoentaart met verse aardbeien 312	gebakken eieren 23
citroenpuddinkjes met yoghurt en bramen 289	gekookte eieren 23
gebakken vis met citroen-aardappel-salade 97	gepocheerde eieren 23
kip met citroen en honing 239	roereieren 23
spaghetтини met citroen, prosciutto en rode Spaanse peper 84	F
citrusrisotto met knoflook-pepergarnalen 88	frambozen
courgettes	amandel-frambozengebak 170
gebakken risotto met courgette, tomaat en Parmezaanse kaas 189	frambozensiroop 159
gefrituurde courgettekoekjes met yoghurtsaus 66	frambozentaartjes 302
pittige courgettesoep 72	karnemelktaart met frambozensiroop 159
crema catalana 295	perziken en frambozen uit de oven 164
croque madame 44	semifreddo met frambozen, pistache en rozenwater 305
crumble met appel en passievrucht 291	smoothie van frambozen en aardbeien 38

wittechocolademousse met frambozen 300	yoghurt met frambozenswirl
dadeltaart met butterscotchsaus 306	Franse toast met ham en gruyère 35
dessert 269	frittata met chorizo, aardappel en rode paprika 83
diner 177	

citrusrisotto met knoflook-pepergarnalen 88	garnalen
garnalenspiesjes met rijstsalade 75	citrusrisotto met knoflook-pepergarnalen 88
knoflookgarnalen 182	garnalenspiesjes met rijstsalade 75
mihoen met garnalen 219	knoflookgarnalen 182
salade van garnalen en mihoen 69	mihoen met garnalen 219
gebakken polenta met een eenvoudige tomatensaus 195	salade van garnalen en mihoen 69
gebakken risotto met courgette, tomaat en Parmezaanse kaas 189	gebakken tomaten 186
gebakken tomaten 186	gebakken vis met citroen-aardappel-salade 97
gebakken vis met citroen-aardappel-salade 97	gebakken zoete aardappels 107
gebakken zoete aardappels 107	gebraden gehaktballen met tomaten 220
gebraden gehaktballen met tomaten 220	gebraden kip gevuld met ricotta en kruiden 262
gebraden kip gevuld met ricotta en kruiden 262	gefrituurde courgettekoekjes met yoghurtsaus 66
gefrituurde courgettekoekjes met yoghurtsaus 66	gegrilde vis met een dressing van gekonfijte citroen en peterseliesalade 208
gegrilde vis met een dressing van gekonfijte citroen en peterseliesalade 208	gegrilde witte vis met maïssalade 211
gegrilde witte vis met maïssalade 211	gehaktballen
gehaktballen	gebraden gehaktballen met tomaten 220
gebraden gehaktballen met tomaten 220	pittige kipgehaktballen 254
pittige kipgehaktballen 254	spaghetti met pittige gehaktballetjes 184
spaghetti met pittige gehaktballetjes 184	gekarameliseerde ananas 310
gekarameliseerde ananas 310	gekoelde zabaglione 284
gekoelde zabaglione 284	gemarineerd lam met pittige auberginesalade 202
gemarineerd lam met pittige auberginesalade 202	gemarineerde korianderkip 213
gemarineerde korianderkip 213	gemarineerde lamskoteletten met pilav 214
gemarineerde lamskoteletten met pilav 214	gember
gember	gember-tomatensaus 214
gember-tomatensaus 214	geroerbakte vis met gember en broccolini 233
geroerbakte vis met gember en broccolini 233	gepocheerde zalm met risonisalade 118
gepocheerde zalm met risonisalade 118	

geroerbakte mihoen met biefstuk en
sugar snaps 227

geroerbakte mosselen met Spaanse peper
en zwarte bonen 196

geroerbakte vis met gember en broccolini
233

geroosterde groenten 205

geurige kipcurry met spinazie 261

geurige pruimen 273

gevulde gebraden kip 205

groentesoep 113

groentesoep met gerst 125

H

haloumisandwich 104

ham

croque madame 44

Franse toast met ham en gruyère 35

hamburgers met hummus en
aardappelpartjes 78

honing-kwarktaart 270

hummus 78

I

Italiaanse worstjes met aardappels en
rozemarijn 224

K

kaas

croque madame 44

haloumisandwich 104

honing-kwarktaart 270

spaghetti met kerstomaatjes, ricotta,
spinazie en pecorino 99

uien-en-fetataart 91

warme pastasalade met tomaat en
ricotta 81

kalfsvlees

kalfskoteletten met tomaten, kappertjes
en polenta 206

saucijzenbroodjes met pistachenootjes
122

karamel

chocolade-karamelgebak 172

crema catalana 295

karamelkip 200

kokosrijstpudding met gekarameliseerde
ananas 310

karnemelkse pannenkoeken 12

karnemelktaart met frambozensiroop 159

kersentaart 309

kikkererwten

boerensalade met feta 239

hummus 78

kikkererwtensalade met bulgur en
peterselie met gemarineerd
lamsvlees 126

kikkererwtentoefpotje met tomaten en
groene peper 107

kip

gebraden kip gevuld met ricotta en
kruiden 262

gemarineerde korianderkip 213

geurige kipcurry met spinazie 261

gevulde gebraden kip 205

karamelkip 200

kip geglaceerd met limoen, paprika en
honing 247

kip met citroen en honing 239

kip uit de oven met aspergerisotto 256

kipfilets met kruiden 240

lichte laksa 265

pittige kip met komkommer-
cashewnotensalade 129

pittige kipgehaktballen 254

tagliatelle met kip en sperzieboontjes 92

Vietnamese kipsalade 76

koekjes

pistachekoekjes 175

sinaasappel-kardemomkoekjes 175

knoflook

knoflookgarnalen 182

knoflookspaghetti met spinazie 248

kokos-bramengebak 141

kokosmakronen 161

kokosrijstpudding met gekarameliseerde
ananas 310

komkommersalade 213

kreeft met limoenboter 199

krokante aardappels 223

L

L.A. burger met gebakken zoete
aardappels 109

lamsvlees

gemarineerd lam met pittige
auberginesalade 202

gemarineerde lamskoteletten met
pilav 214

kikkererwtensalade met bulgur en
peterselie met gemarineerd
lamsvlees 126

lamsbiryani 259

lamsbout met romescosaus 236

lichte laksa 265

limoenglazuur 146

linguine met strandgapers en tomaten 190

lunch 57

M

maïssalade 211

mandarijn-amandeltaart 278

mandarijnen-chocoladecake 150

mango-lassi 38

Marokkaanse visstoofschotel 244

mihoen

geroerbakte mihoen met biefstuk en
sugar snaps 227

mihoen met garnalen 219

roerbakgerecht van rundvlees met

mihoen en Chinese broccoli 253

salade van garnalen en mihoen 69

salade van op de huid gebakken
zalm, verse eiermie en sojadressing 70

mosselen

geroerbakte mosselen met Spaanse
peper en zwarte bonen 196

schoonmaken van mosselen 196

muesli

echte mueslirepen 40

muesli met bosbessen en geroosterde
amandelen 30

muesli met peren en bosbessen 20

N

notencake met kokos en limoen 146

O

olijven-kappertjessaus 116

ondersteboven taart met banaan en
ahornsiroop 153

ontbijt 11

oranjebloesemsiroop 292

P

paddenstoelen op toast 17

paella zonder vlees of vis 236

panna cotta van yoghurt met geurige
pruimen 273

Parmezaanse aardappelpuree 250

pasta

gepocheerde zalm met risonisalade 118

knoflookspaghetti met spinazie 248

linguine met strandgapers en tomaten
190

penne met aubergine-tomatensaus 100

spaghetti met asperges, munt en Spaanse
peper 121

spaghetti met kerstomaatjes, ricotta,
spinazie en pecorino 99

spaghetti met pittige gehaktballetjes 184

spaghetтини met citroen, prosciutto en
rode Spaanse peper 84

tagliatelle met kip en sperzieboontjes 92

warme pastasalade met tomaat en
ricotta 81

pasteitjes met rundvlees en
champignons 216

pavlova met yoghurtroom en
aardbeien 296

penne met aubergine-tomatensaus 100

perenmuffins met krokante bovenlaag 53

perziken

perziken en frambozen uit de oven 164

schillen van perziken

vijfgranenpap met perziken 32

peterseliesalade 208

pistachekoekjes 175

pistachetaart met oranjebloesemsiroop
292

pittige auberginesalade 202

pittige courgettesoep 72

pittige geroosterde aardappels 220

pittige kip met komkommer-
cashewnotensalade 129

pittige kipgehaktballen 254

pittige pompoensoep 102

pittige tomatensaus 47

pittige tomaten-venkelsoep 60

polenta

gebakken polenta met een eenvoudige
tomatensaus 195

kalfskoteletten met tomaten, kappertjes
en polenta 206

pruimen

karameliseren van pruimen 12

panna cotta van yoghurt met geurige
pruimen 273

pruimen-vanilletaart 134

R

rijst

citrusrisotto met knoflook-
pepergarnalen 88

gebakken risotto met courgette,
tomaat en Parmezaanse kaas 189

gemarineerde lamskoteletten met
pilav 214

kip uit de oven met aspergerisotto 256

kokosrijstpudding met gekarameliseerde
ananas 310

paella zonder vlees of vis 236

rijstpapierwraps 63

rijstsalade 75

risotto met krab en asperges 65

roerbakgerechten

geroerbakte mihoen met biefstuk en
sugar snaps 227

geroerbakte mosselen met
Spaanse peper en zwarte bonen 196

geroerbakte vis met gember en
broccolini 233

roerbakgerecht van rundvlees met
mihoen en Chinese broccoli 253

roereiieren 23

romescosaus 236

roodfruitmuffins met yoghurt 42

rosbief met gebakken tomaten en
mosterdroom 186

rosbiefsandwiches met olijven-kappertjes-
saus 116

rundvlees

bistecca alla pizzaiola 223

geroerbakte mihoen met biefstuk en
sugar snaps 227

pasteitjes met rundvlees en
champignons 216

rijstpapierwraps 63

roerbakgerecht van rundvlees met
mihoen en Chinese broccoli 253

rosbief met gebakken tomaten en
mosterdroom 186
rosbiefsandwiches met olijven-
kappertjessaus 116

S

salades
boerensalade met feta 239
citroen-aardappelsalade 97
gepocheerde zalm met risonisalade 118
komkommer-cashewnoten-salade 129
peterseliesalade 208
pittige auberginesalade 202
rijstsalade 75
salade met geroosterde Chinese
eend 94
salade van garnalen en mihoen 69
salade van op de huid gebakken
zalm, verse eiermie en sojadressing 70
sperziebonensalade 199
venkelsalade 240
Vietnamese kipsalade 76
warme pastasalade met tomaat
en ricotta 81

sandwiches
ei met bacon en pittige tomatensaus 47
hamburgers met hummus en
aardappelpartjes 78
L.A. burger met gebakken zoete
aardappels 109
rosbiefsandwiches met olijven-
kappertjessaus 116

saucijsjes met gekarameliseerde uien en
Parmezaanse aardappelpuree 250
saucijzenbroodjes met pistachenootjes 122
sauzen
butterscotchsaus 306
eenvoudige tomatensaus 195
frambozensiroop 159
gember-tomatensaus 214

mosterdroom 186
oranjebloesemsiroop 292
romescosaus 236
saus van verse bessen 18
Vietnamese dipsaus 63
warme chocoladesaus 281
yoghurtsaus 66
scones
bosbessenscones 50
eenvoudige scones 136
semifreddo met frambozen, pistache en
rozenwater 305
sinaasappel-kardemomkoekjes 175
smoothie van frambozen en aardbeien 38
soepen

champignonsoep 179
groentesoep 113
groentesoep met gerst 125
pittige courgettesoep 72
pittige pompoensoep 102
pittige tomaten-venkelsoep 60
wittebonensoep met chorizo 267
sojadressing 70
Spaanse peper

citrusrisotto met knoflook-
pepergarnalen 88
geroerbakte mosselen met Spaanse
peper en zwarte bonen 196
kikkererwtentoefpotje met tomaten en
groene peper 107
penne met aubergine-tomatensaus 100
pittige geroosterde aardappels 220
spaghetti met asperges, munt en
Spaanse peper 121
spaghetтини met citroen, prosciutto en
rode Spaanse peper 84
zeeforel met tomatensaus 230
spaghetti met asperges, munt en Spaanse
peper 121
spaghetti met kerstomaatjes, ricotta,

spinazie en pecorino 99
spaghetti met pittige gehaktballetjes 184
spaghetтини met citroen, prosciutto en rode
Spaanse peper 84
sperziebonensalade 199
spinazie
eieren met spinazie en Parmezaanse
kaas 28
geurige kipcurry met spinazie 261
knoflookspaghetti met spinazie 248
spaghetti met kerstomaatjes, ricotta,
spinazie en pecorino 99
sticky spare ribs 235

T

taart
aardbeientaartjes 142
abrikozenkoek 145
amandel-frambozengebak 170
chocolade-karamelgebak 172
citroen-limoentaart met verse
aardbeien 312
dadeltaart met butterscotchsaus 306
frambozentaartjes 302
honing-kwarktaart 270
karnemelktaart met frambozensiroop
159
kersentaart 309
mandarijn-amandeltaart 278
ondersteboven taart met banaan en
ahornsiroop 153
perziken en frambozen uit de oven 164
pistachetaart met oranjebloesem-
siroop 292
pruimen-vanilletaart 134
taartbodem van kruimeldeeg 312
tagliatelle met kip en sperzieboontjes 92
theetijd 131
tomaten
gebakken polenta met een

eenvoudige tomatensaus 195
gebraden gehaktballen met tomaten 220
gember-tomatensaus 214
kalfskoteletten met tomaten, kappertjes
en polenta 206
kikkererwtentoefpotje met tomaten en
groene peper 107
pittige tomatensaus 47
pittige tomaten-venkelsoep 60
rosbief met gebakken tomaten en
mosterdroom 186
spaghetti met kerstomaatjes, ricotta,
spinazie en pecorino 99
warme pastasalade met tomaat
en ricotta 81
zeeforel met tomatensaus 230

U

uien
saucijsjes met gekarameliseerde uien en
Parmezaanse aardappelpuree 250
uien-en-fetataart 91

V

vanillecakejes met frambozen 148
varkensvlees
L.A. burger met gebakken zoete
aardappels 109
saucijzenbroodjes met pistachenootjes
122
sticky spare ribs 235
venkelsalade 240
Vietnamese dipsaus 63
Vietnamese dressing 76
Vietnamese kipsalade 76
vijfgranenpap met perziken 32
vis
gebakken vis met citroen-
aardappelsalade 97
gegrilde vis met een dressing van

gekonfijte citroen en peterseliesalade
208
gegrilde witte vis met maïssalade 211
gepocheerde zalm met risonisalade 118
geroerbakte vis met gember en
broccolini 233
Marokkaanse visstoofschotel 244
salade van op de huid gebakken zalm,
verse eiermie en sojadressing 70
zalm met ansjovisvinaigrette, venkel en
sperziebonen 228
zalmartine 110
zeeforel met tomatensaus 230

W

warme chocoladesaus 281
warme pastasalade met tomaat en
ricotta 81
warme pilav van linzen en rijst 214
wentelteefjes met saus van verse bessen 18
wittebonensoep met chorizo 267
wittechocolademousse met frambozen 300

Y

yoghurt
panna cotta van yoghurt met geurige
pruimen 273
roodfruitmuffins met yoghurt 42
yoghurt met frambozenswirl 30
yoghurt met komijn, munt en
koriander 259
yoghurtsaus 66

Z

zalm
gepocheerde zalm met risonisalade 118
salade van op de huid gebakken zalm,
verse eiermie en sojadressing 70
zalm met ansjovisvinaigrette, venkel en
sperziebonen 228

zalmartine 110
zeeforel met tomatensaus 230
zeevruchten
citrusrisotto met knoflook-
pepergarnalen 88
garnalenspiesjes met rijstsalade 75
geroerbakte mosselen met Spaanse
peper en zwarte bonen 196
knoflookgarnalen 182
kreeft met limoenboter 199
linguine met strandgapers en tomaten
190
mihoen met garnalen 219
risotto met krab en asperges 65
salade van garnalen en mihoen 69
zoetzuur van wortel 76

Nederlandstalige uitgave:

© 2012 Uitgeverij Terra Lannoo bv

Postbus 97

3990 DB Houten

info@terralannoo.nl

www.terralannoo.nl

Oorspronkelijke uitgever: Murdoch Books Pty Ltd., Australië

Oorspronkelijke titel: *Best of Bill*

Tekst © Bill Granger 2011

Foto's © Petrina Tinslay 2002, 2003, 2005, 2006, 2007 en Steve Brown 2011

Vertaling: Maarten Schellekens, Leiden

Redactie: Barbara Luijken, Overveen

Opmaak en zetwerk: Studio Brouwer, Haarlem

Druk- en bindwerk: 1010 Printing International Limited, China

ISBN 978 90 8989 520 2

NUR 441

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enig andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

LET OP: Personen die een verhoogd risico lopen op een salmonellabesmetting (ouderen, zwangere vrouwen, jonge kinderen en degenen wier immuunsysteem is aangetast) wordt aangeraden de huisarts te raadplegen betreffende het eten van rauwe eieren.

OVENTIJDEN EN -TEMPERATUREN: Kooktijden kunnen variëren, afhankelijk van het type oven. In het geval van heteluchtovens moet de oventemperatuur 20 °C lager zijn dan in het recept staat aangegeven.

De (perfecte) man in de keuken bevat de beste recepten van de bekende Australische tv-kok Bill Granger. Het boek telt meer dan 130 smakelijke gerechten die snel en eenvoudig zijn te bereiden. Voor elke dag en voor elke gelegenheid. In dit boek staan al je favoriete recepten.



NUR 441



9 789089 895202

Terra maakt deel uit van
Uitgeverij TerraLannoo bv
www.terralannoo.nl