YVETTE VAN BOVEN



HOME MADE BASICS

Makkelijke recepten voor elke dag
die echt iedereen kan maken

FOTOGRAFIE:
OOF VERSCHUREN



Yvette van Boven (Ierland, 1968) is culinair schrijver, kok, illustrator en tv-presentator. Ze schreef talloze succesvolle kookboeken – zoals *Home Made*, *Home Sweet Home* en *Uit de oven van Van Boven* – die zijn vertaald in het Engels, Frans, Spaans en Duits. Naast haar boeken is Yvette ook bekend van het tv-programma *Koken met Van Boven*, haar wekelijkse rubriek in *Libelle* en *Volkskrant Magazine* en haar smakelijke bijdrage aan *delicious*. De illustraties en de vormgeving van haar boeken ontwerpt Yvette zelf, haar man Oof Verschuren maakt de foto's.

Hoe maak je alles? En helemaal zelf?
Dit boek is er een om op een vaste plek in de keuken te leggen, met geïllustreerde stap-voor-stapuitleg van allerlei gerechten: van een simpele dressing tot huisgemaakte dampend verse tortilla's, van zelfgemaakte gnocchi van elk soort groente tot fluks ingelegde radijsjes. Met spetterend gefotografeerde recepten om met alle opgedane kennis oermakkelijke dagelijkse kost te bereiden. *Home Made Basics* is een inspiratieboek voor iedereen: of u nu nog kind bent of al iets ouder maar nog steeds wilt bijleren. Met de enorme hoeveelheid recepten uit dit boek zet u het hele jaar door vers, helemaal zelfbereid, gezond en origineel eten op tafel.

Met veel aandacht voor groentegerechten is dit een modern kook-doe-het-zelfboek en een waardige opvolger van het tien jaar geleden verschenen *Home Made*.

'Het mooie van Yvette is dat ze altijd dicht bij zichzelf blijft, oprecht en zonder poespas, dat maakt haar zo écht. Haar aanstekelijke enthousiasme, passie en plezier voor koken spat weer van de pagina's. Bij elke bladzijde die we omslaan kriebelt het om direct de keuken in te duiken en al dat lekkers te maken. Een culinair cadeau voor iedereen die van lekker eten houdt!'
– *delicious. magazine*

'De recepten, de foto's, de illustraties en opmaak, écht alles klopt aan dit boek. Wedden dat Yvettes nieuwe kookboek je beste vriendin in de keuken wordt?' – Janny van der Heijden

'In Nederland kun je moeilijk om Yvette van Boven heen, die je toch wel de diva van de Nederlandse home cooking mag noemen.'
– *NRC Handelsblad*

NC
NIJGH
CUISINE

MAKKELIJKE RECEPTEN VOOR ELKE DAG DIE ECHT IEDEREEN KAN MAKEN



Yvette van Boven
Oof Verschuren

VOOR OMAR

INHOUD

006 VOORWOORD
008 BEETJE INFO OM MEE TE BEGINNEN
012 UITLEG VAN MOEILIJKE INGREDIËNTEN
013 WINKELS VOOR MINDER GANGBARE INGREDIËNTEN

016 DE MORGEN

020 GEBAKKEN ONTBIJT
038 VERS ONTBIJT
049 ONTBIJT MET EI

056 DE MIDDAG

060 VOOR BIJ DE THEE
073 NAMIDDAG
076 ALCOHOLVRIJE DRANKEN
086 BORRELHAPPEN
094 ALCOHOLISCHE DRANKEN



100 ETENSTIJD

104 SOEP
126 SAUS
144 GROENTE & FRUIT
147 SALADES
197 GROENTEGERECHTEN
244 DEEGWAAR & GRANEN
247 PASTA
285 GRANEN
311 PLAATBAK
328 DEEGWAAR
338 VLEES & VOGELS
342 LAM
346 VARKEN
351 RUND
354 KIP
361 VIS

394 NA

398 IJS
412 GEBAKKEN DESSERT
420 FRUIT
428 ZOETIGHEID

434 HET HUISDIER

436 DE HOND
440 DE KAT

442 REGISTERS

457 DANK



VOORWOORD

Ik stond al vroeg in mijn leven in de keuken.
Mijn moeder vond het belangrijk dat we wisten hoe gevaarlijke apparaten werkten, in plaats van dat we er stiekem iets mee zouden doen en ons er verschrikkelijk aan zouden bezeren.
Dus leerde ik op mijn vierde al naaien op haar naaimachine: zij drukte de pedaal zachtjes in, ik hield de stof onder de naald.
Ik leerde hoe de grasmaaier werkte door hem mee te helpen duwen door onze grote lerse tuin en om, wanneer hij vastliep, voorzichtig taaie takken of een plets natte bladeren tussen de scherpe messen uit te halen.
Ik leerde dat je de heggenschaar alleen aan de handvatten moest vasthouden, met allebéí je handen én ik leerde hoe het gevaarlijke fornuis werkte.
Op mijn vierde stond ik naast mijn moeder op een stoel voor het aanrecht en noteerde ik haar handelingen. Ik tekende wat ik nog niet schrijven kon: een pan, een lepel, een garde.
Met pijlen gaf ik de handeling aan.
Eigenlijk net zoals ik dat nog steeds doe.
Ik leerde koekjes bakken, gehaktballen draaien, stew maken, sodabrood en lasagne bakken.
Ik kreeg van mijn moeder een kinderkookboek met stap-voor-stapuitleg, ik schoof van plaatje naar plaatje, van handeling naar handeling.
En zo maak ik mijn boeken nog steeds: stap voor stap.
Niet al te ingewikkeld, want pas wanneer u de basis onder de knie heeft kunt u het hogerop zoeken.
Wat ooit begon als een boek voor zo'n kind als ik mondde uit in een boek voor álle mensen die koken leuk vinden, maar ook soms nog best een uitdaging.
Ik merkte namelijk dat er kinderen van 9 jaar zijn die beter koken dan grote mensen en bedacht: koken is hartstikke leuk, als u er maar een beetje moeite voor wilt doen, leeftijd is daarbij onbelangrijk.
Daarom dit boek.
Ik schreef het voor iedereen die elke dag iets gezelligs op tafel wil zetten dat nét een beetje leuker is dan opgewarmde ingrediënten, maar niet veel lastiger dan dat.
Met duidelijke uitleg. Stap voor stap.
Hoe oud u ook bent: u kunt dit!

x Yvette





wilde tijm plukken in de duinen bij het strand van Inchydoney, West Cork

BEETJE INFO OM MEE TE BEGINNEN

AANTAL PERSONEN
Alle recepten zijn voor vier personen, tenzij anders aangegeven. Het staat altijd naast het recept.

BEREIDINGSTIJD
Bij elk recept staat een bereidingstijd. Die gaat in nadat uitjes gesnipperd zijn, bonen gedopt, of anders bewerkt zoals in de ingrediëntenlijst staat vermeld. Afhankelijk van uw eigen vaardigheid moet u die tijd bij de bereidingstijd optellen. Vergeet niet ALTIJD het recept eerst te lezen, zodat u niet voor onverwachte verrassingen komt te staan. Ik zet bij elk recept ook of u nog eerst 1 uur moet marineren of 1 dag moet wachten voor u kunt aanvallen, maar toch.

MATEN
1 eetlepel = 15 ml
1 koffielepel = 7 ml
1 theelepel = 5 ml

OVEN
Ik heb een gasoven én een elektrische oven met hete lucht. Ik test in beide.

Ik zet altijd een gemiddelde temperatuur in mijn recepten neer. Voor alles is er nu eenmaal één temperatuur waarop je het gerecht bakt.
Bladerdeeg bijvoorbeeld moet heet: zeker op 200 °C, maar soms wel op 220 °C, en een langzaam gegaard stuk procureur gaat op 150 °C en dan – afhankelijk van het gewicht – wel 5 uur.
Ovens verschillen onderling in temperatuur, zélfs die van eenzelfde merk. Lees mijn aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig aan uw eigen oven aan. Zoals ik dat thuis dus ook doe.

Omdat elke oven anders is, is een aangegeven baktijd altijd bij benadering. Check uw gerecht of gebak altijd zelf rond de aangegeven baktijd of het al goed is.

Gebruik áltijd een oventhermometer, die kosten bijna niks en zijn verkrijgbaar bij de kookwinkel. De enige temperatuur die u namelijk kunt vertrouwen is de temperatuur die u zelf ín de oven meet. De knop aan de buitenkant geeft de *gewenste* temperatuur, maar niet de *werkelijke* temperatuur aan. Verwarm de oven altijd goed voor en meet het af.
Als u uw oven écht onder de knie krijgt dan gaat u hem echt vaker gebruiken, ik kook er ruim meer dan de helft van mijn gerechten in. En vaak meerdere dingen tegelijk. Zo houd ik mijn handen vrij om tussendoor iets anders te doen.

BOUILLON
Zelfgemaakte bouillon is áltijd het lekkerst, ik ga dat dus niet bij elk recept vermelden. Ieder eenvoudig gerecht knapt echt enorm op van de indringende, volle smaak van zelfgetrokken bouillon. Een bouillontablet is een makkelijke vervanger – ik snap ook wel dat niet iedereen tijd heeft om zelf een bouillon te maken – maar het is niet de smaakvolste oplossing.
Ik gebruik bouillontabletten daarom zelf spaarzaam en vries mijn bouillons altijd in kleine porties in. Overigens is de geur van een pan bouillon, zachtjes trekkend op het fornuis, ongeëvenaard.
Zo maak ik een overgebleven kippenkarkas en resten knol, wortel en prei uit de groentela toch mooi op.
Ik geef u recepten voor bouillons in het hoofdstuk SOEP (zie blz. 107-109).

EIEREN

Ik gebruik het liefst eieren in maat M. Eieren van de boerenmarkt verschillen soms erg in maat. Als u uw eitjes erg klein vindt, gebruik er dan twee in plaats van een. Het kan in een recept écht uitmaken als er te weinig ei in zit.

MELK/ZUIVEL

Ga altijd voor volle melk, yoghurt of room. In het hoge vetgehalte zit de smaak. Dat geldt voor álle zuivel: meer vet = meer smaak. Ik geef het u even mee.

ROOMBOTER

Ik gebruik nooit margarine. Alle ingrediënten waar een fabriek voor nodig is, mijd ik liever. Ja, roomboter is vet. Maar als u normaal eet komt u van een bruine boterham met roomboter echt geen kilo's aan.

OLIJFOLIE

Ik gebruik altijd lekkere olijfolie van goede kwaliteit. 'Extra vergine' staat er meestal op de fles. Daar bak ik ook in. Ik proef dat terug.
Ik noem het dus niet meer in mijn ingrediëntenlijstjes. Tenzij anders vermeld bedoel ik met olijfolie: smaakvolle olijfolie, extra vergine, van goede kwaliteit.

VLEES

Iedereen moet zelf een keuze maken welk vlees hij of zij aanschaft. Vroeger was ik dwingender en zette ik altijd voor een vleessoort in de ingrediëntenlijst het voorvoegsel 'bio-', Maar goed, niet iedereen heeft dezelfde idealen als ik. Biologisch vlees is ook een stuk duurder, ik weet het. Mijn motto is dan ook: eet minder vaak vlees en koop, als u het wél wilt eten, biologisch vlees van dieren die een eerlijk leven hebben gehad.
Zo doe ik het: ik eet echt weleens vlees, maar zo min mogelijk massaal geproduceerd vlees: beter voor de dieren en de planeet.
In dit boek geef ik u ruimschoots recepten voor gerechten zonder vlees of ik geef aan waar u het kunt weglaten. Achterin staat een klein hoofdstuk met recepten waarin vlees of vis wel de hoofdrol speelt, omdat ik dat ook lekker vind.

VIS

Ik eet vaker vis dan vlees, dat wil zeggen: wílde vis en vis van het seizoen. Ik probeer weg te blijven van gekweekte vis. Elke vissoort heeft een eigen seizoen waarin hij op z'n best is. Laat u in de viskraam altijd door het aanbod leiden en niet door het recept. Vis is er bijna nooit op bestelling, zo werkt de natuur nu eenmaal.



Connemara, Ierland



de Amsterdamse keuken


MONIN
GranFrutal
Le PLAC
750 ml
1kg € 2.21b

UITLEG VAN MOEILIJKE INGREDIËNTEN

ACACIAHONING

Honing is een natuurproduct. Bijna alle honing kristalliseert na verloop van tijd, behalve acaciahoning. Gebruikt u niet heel vaak honing, dan blijft deze dus altijd lekker vloeibaar, ook na een flinke poos op de plank. Natuurlijk blijft supermarkthoning in zo'n knijpfles ook vloeibaar, maar weet dat die daar dus voor bewerkt is en alle heilzaamheid van honing mist. Koop dus het liefst echte honing via een imkerij of biologische winkel.

DASLOOK

In bijna elk park of licht bos te vinden in de vroege lente. Daslook heeft korte, platte bladeren die eruitzien als het blad van lelietjes-van-dalen (niet vergissen: die zijn níét eetbaar!), met witte stervormige bloemetjes, die ook eetbaar zijn en heel decoratief. U kunt zich overigens niet vergissen: pluk een blaadje en ruik eraan: ruikt het naar knoflook dan is het zéker daslook. Er zijn ook andere soorten te vinden, het ligt ook een beetje aan uw regio, bij mij in Ierland is soms al in december driekantig look te vinden: dikke driehoekige stelen, dikker dan bieslook, fijner dan bosui. Sommige delicatessenzaken of boerenmarkten verkopen ook wel daslook. Vervang het eventueel door bieslook.

GORT/ALKMAARSE GORT

Gort is een geslepen gerstkorrel, zie het als gepelde rijst: ongeslepen of ongepelde rijst is zilvervliesrijst, geslepen gerst heet gort. Het wordt ook wel verkocht onder de naam 'Alkmaarse gort'. Wordt de gerst nog verder geslepen, tot bijna ronde pareltjes, dan wordt het parelgort genoemd. Gort wordt tegenwoordig in elke supermarkt wel verkocht, bij de ene supermarkt in het superfoodschap, bij de andere in het schap met dieetvoeding, soms bij rijst en andere granen. Even zoeken dus. Het is erg lekker en heel voedzaam.

MIRIN

Zoete Japanse rijstwijn.
Te vervangen door zoete of met suiker aangemaakte sherry of witte port.

MISO

Heel kort door de bocht: miso is een pasta gemaakt van gefermenteerde sojabonen, zout en koji. Koji is gefermenteerde soja of gerst met de toevoeging van een schimmel. Dit klinkt allemaal reuze spannend, maar denk maar aan een blauwe kaas: daar wordt ook een schimmel aan toegevoegd.
Er zijn allerlei miso's te koop, de witte en rode zijn de meest gangbare. Witte miso is een goeie instapmiso als u er nog onbekend mee bent. Deze smaakmaker wordt voor van alles gebruikt – warm of koud – en laat zich het beste uitleggen als 'umami' of de vijfde smaak. Het is verschrikkelijk verslavend.

NIGELLAZAAD

Nigellazaad wordt ook wel zwart uienzaad, zwarte komijn of kalonji genoemd en is niet standaard verkrijgbaar bij de supermarkt. Nigellazaad vindt u zeker bij de Turkse supermarkt, ik koop het overigens ook gewoon online. Het zijn de zwarte pitjes op het Turkse brood (pide), en wordt ook veel in de Indiase keuken gebruikt. Ik ben er licht aan verslaafd, het smaakt naar donkergebakken, geroosterde boterhammen.

RIJSTAZIJN

Een wat mildere azijnsoort dan de gewone azijn uit de supermarkt. Hij wordt gemaakt van gefermenteerde kleefrijst en water. De kleur kan uitlopen van transparant tot donkerbruin, afhankelijk van de gebruikte rijstsoort en of de rijstkorrels gepolijst zijn of niet. Er is Chinese en Japanse

rijstazijn, aan de laatste wordt vaak ook tarwe of sake toegevoegd. Ik gebruik zelf graag Japanse bruine rijstazijn.

SZECHUANPEPER

Szechuanpeper is een bijzonder heerlijke, pittige en aromatische peperkorrel met een vleug citroensmaak. Hij bezit naast het stofje capsaïcine, dat peper dat brandende gevoel geeft, nóg een molecuul dat een seintje naar uw hersens stuurt om tintelingen op de zijkanten van de tong en op uw lippen te veroorzaken. Dat gebeurt uiteraard pas als u er echt veel van eet, daarom wordt deze peper ook vaak *numbing pepper* genoemd: 'verdovende peper'.

TAHIN WIT OF DONKER

Tahin is pasta gemaakt van gemalen sesamzaad. Tot zover niets nieuws, want ik denk dat u dat zelf ook wel wist. Maar! Weest u zich er bewust van dat er twee soorten bestaan: witte (of lichte) en donkere. De witte tahin wordt gemaakt van lichtgeroosterd sesamzaad en is wat verfijnder van smaak, de donkere van donkergeroosterd sesamzaad en is wat voller van smaak. De laatste lijkt meer op pindakaas en kan ook daarvoor in de plaats gebruikt worden, wanneer iemand bijvoorbeeld een pinda-allergie heeft.
Ik gebruik het liefste de witte tahin van het merk SOUQ, te koop bij Albert Heijn.

ZWARTE KNOFLOOK

Zwarte knoflook is gewone knoflook die weken in een oven fermenteert tot hij zwart is.
De smaak is daarna milder, zacht maar indringend; een beetje dropachtig, maar toch hartig, een smaak die we umami noemen en niet meer zo scherp en heftig is als rauwe knoflook.

WINKELS VOOR MINDER GANGBARE INGREDIËNTEN

AZIATISCHE INGREDIËNTEN
zoals gochujang, gochugaru, miso, rijstazijn of mirin: dunyong.com

BIJZONDERE BONEN
zoals Friese woudbonen: waldfarming.nl

GOED VLEES & BIJZONDERE GROENTEN
zoals lamsbout, varkensvlees of verse laurier
lindenhoff.nl
of
akkervarken.nl (alleen varken en rund)

GOLDEN SYRUP
Albert Heijn

HIBISCUS OF ROZENBLAADJES
simonlevelt.nl

HONING
zoals acaciahoning: dewerkbij.nl

INTERNATIONALE INGREDIËNTEN
zoals masa harina: tjinstoko.eu

MEELSOORTEN
zoals moutmeel: de-zuidmolen.nl

SPECERIJEN EN KRUIDEN
zoals nigellazaad: jacob-hooy.nl
(zoek op 'komijnzaad zwart' voor nigellazaad)
of dekruidenkaravaan.nl

ZWARTE KNOFLOOK
Jumbo of Albert Heijn, ook online

de West Corkse keuken







ochtendwandeling in de Ierse tuin, West Cork

GEBAKKEN ONTBIJT HARTIGE SCONES, HARTIGE
COURGETTEBROOD, ONTBIJTKOEK, CRUMPETS M
GRUYÈRE & TOMAAT, INDIASE WENTELTEEFJES, P
SALMON-MELT-TOSTI, JALAPEÑO-PAPRIKATOSTI,
VERS ONTBIJT BRUSCHETTA'S MET TUINBONEN &
MET HOME MADE SELLERIESALADE, JAM, BREAK
AARDBEIEN, YOGHURT, GROENE THEE & KARDE
& GEMBER ONTBIJT MET EI EI POCHEREN, ÇILBIR
GEGRILDE ASPERGES, SCHUIMOMELET, GROENE

SCONES MET DUBBELE EIERSALADE, SNEL
AKEN, POTTED CRAB, WENTELTEEFJES MET
NTOSTI MET TALEGGIO, VIJGEN & TAPENADE,
TOSTI MET GEITENKAAS, ABRIKOZENJAM & TIJM
RICOTTA, BOTERHAMMETJE RADIJS, BRUSCHETTA'S
AST-SYLLABUB MET LICHTE GRANOLA, SHAKE VAN
OM, SHAKE VAN WATERMELOEN, AMANDELMELK
MET PAPRIKABOTER, SELDERIJ-KARWIJYOGHURT &
SHAKSHUKA

ochtend met Hughie in de Ierse tuin, West Cork

met Guus ontbijt maken

HARTIGE SCONES

(voeg voor zoete scones nog 50 gram poedersuiker toe)













GEBAKKEN ONTBIJT



HARTIGE SCONES MET DUBBELE EIERSALADE

BEREIDEN: 35 MIN.
BAKKEN: 15 MIN.
ONTBIJT- OF LUNCH-GERECHT VOOR 6-8

voor de salade
8 eieren
ca. 5-6 eetl. mayonaise (zie blz. 129)
2 eetl. tuinkruiden, zoals kervel, bieslook, dille, peterselie, zeer fijn gehakt, plus extra ter garnering
2 ruime eetl. cornichons, of andere zure kleine augurkjes, fijngehakt
1 eetl. rodewijnazijn
paar druppen home made hotsauce (zie blz. 141) of groene tabasco (optioneel)
1 potje (à 50 gram) viseitjes
kneep citroensap
zeezout en versgemalen zwarte peper

voor 8-10 scones
zie recept op bladzijde 21

Ik hou niet van nep. Goedkope truffelolie (maar ook truffelmayo) vind ik bijvoorbeeld echt heel vies, dat heeft niets met echte truffel te maken. Goedkope zakjes geraspte kaas: u proeft geen kaas, dat is gestold zout stremsel, grappen wij altijd. Rasp gewoon een stuk échte boerenkaas, dát is geraspte kaas.
Voor één nepingrediënt maak ik een uitzondering, in deze eiersalade gebruik ik geen echte kaviaar, maar een schitterend nepproduct dat er wel zo uitziet, maar in feite gegeleerde bolletjes visbouillon zijn. Bijna alle viseitjes, ook zalmeitjes, vliegende viseitjes en zo, zijn geverfd: draai het potje maar eens om en lees de ingrediëntenlijst erop na. Allemaal nep. Tenzij u echte wildezalmeitjes koopt, maar dat is misschien voor zo'n eenvoudig slaatje wat kostbaar.
Een simpele eiersalade ziet er wel in een klap oerdeftig uit met die namaakkaviaar erdoor. En die zoute bolletjes zijn gewoon heel tof van smaak en structuur in dit recept. Dus voor een keer laat ik mijn principes varen, goed?

Maak de salade. Leg de eieren in een grote pan gevuld met ruim koud water. Breng het water aan de kook, laat het 1 minuut koken (klok het!), leg een deksel op de pan en laat de pan 12 minuten staan. Giet de eieren af, laat ze schrikken met koud water en pel ze in koud water. Snijd de eieren in stukken.

Meng de mayonaise met de tuinkruiden, cornichons, rodewijnazijn, home made hotsauce en de eieren losjes met een spatel. Schep de viseitjes erdoor. Breng de salade met een paar druppels citroensap op smaak. Laat de salade zo lang mogelijk staan, zodat de smaken kunnen intrekken. Proef of er naar uw smaak nog zout en peper in moet.

Bak de scones volgens het recept.
Halveer de scones, schep op iedere halve scone salade. Serveer direct.

Lekker met de prei-olie van bladzijde 187 erover.
O, en ook lekker met de zelfgerookte vis van bladzijde 393.



SNEL COURGETTEBROOD

BEREIDEN: 20 MIN.
BAKKEN: CA. 40 MIN.
VOOR 1 BROOD

Pas op voor verslavingsgevaar. Dit brood heeft door zijn krokante kaaskorst en de licht zoete smaak van de geraspte courgette een enorm hoge dooreetfactor.

400 gram zelfrijzend bakmeel, plus extra om te bestuiven
2 courgettes, grof geraspt
50 gram havermout
⅓ theel. baking soda (of 1½ theel. bakpoeder)
1 theel. zout
bosje (15 gram) tijm, alleen de blaadjes
1 ei, losgeklopt
300 ml karnemelk
50 gram Parmezaanse of oude kaas, fijngeraspt

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bestuif een kleine bakplaat met zelfrijzend bakmeel of bloem en zet hem aan de kant.

Schep de geraspte courgettes in het midden van een schone theedoek en trek de punten van de doek naar elkaar toe. Draai de doek zo strak mogelijk dicht, doe dit boven de gootsteen. Knijp zo veel mogelijk water uit de courgettes.

Meng het bakmeel met de havermout, het bakpoeder en zout in een grote kom. Voeg de tijm en de courgette toe en meng tot alles goed gemengd is.

Klop het ei door de karnemelk en schenk het – op 2 eetlepels na! – op het bloemmengsel. Roer met een houten lepel tot het deeg samenkomt. Schep het deeg op het aanrecht en kneed tot het net samenhangt. Dit deeg moet juist niet door en door gekneed worden, anders rijst het brood niet.

Vorm een bol van het deeg, leg de bol op de bakplaat en bestrijk hem met de achtergehouden 2 eetlepels karnemelkmix. Bestrooi het brood met geraspte kaas. Maak met een scherp mes een diep kruis in de bovenkant.

Bak het brood ongeveer 40 minuten, tot het mooi goudbruin is en de bodem hol klinkt als u erop klopt.

Eet het courgettebrood warm, besmeerd met een lik boter, of met een gebakken eitje erbij. Het brood is ook lekker bij een stoofschotel of een kom soep.

BAKING SODA

Andere benamingen zijn: natriumbicarbonaat, dubbelkoolzure soda, baksoda, zuiveringszout of sodium bicarbonate.

Baking soda is vele malen krachtiger dan bakpoeder. Maar mocht u er écht niet aan kunnen komen, vervang het dan wél gewoon door bakpoeder. Gebruik dan circa 1 theelepel bakpoeder voor ¼ theelepel baking soda.

Baking soda reageert op zure toevoegingen in uw beslag. Vandaar dat u zure zuivel zoals karnemelk, zure room of yoghurt (of gewoon citroensap) moet toevoegen in recepten waarin het wordt gebruikt.



Oof

ONTBIJTKOEK

BEREIDEN: 7 MIN.
BAKKEN: 25 MIN.
VOOR 8 STUKS

150 gram havermout
(geen havervlokken)
snuf zeezout
1 theel. kaneel
170 gram notenpasta of
pindakaas
3 eetl. honing of ahornsiroop
1 (liefst overrijpe, want zoeter) banaan, geprakt
ca. 200 gram naar keuze:
rozijnen, gedroogde cranberry's, pompoenpitten, gepofte quinoa of gierst, zaden, gehakte of geroosterde noten, lijnzaad of gehakt gedroogd fruit

Het zijn natuurlijk een soort van mueslikoeken, maar ik vond *ontbijtkoek* nu eenmaal een leukere naam. Er zit amper suiker in, vooruit wat honing, en ook geen ei. Dus ook de veganist is blij, mits u ahornsiroop gebruikt en geen honing, hè.
Ik ben doordeweeks geen grote ontbijter, soms eet ik wat fruit, maar zo'n koek als deze gaat er eigenlijk altijd wel in. Zeker als ik druk ben, dan neem ik er een mee voor onderweg naar mijn eerste afspraak van de dag.

Verwarm de oven voor tot 160 °C.
Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.

Meng alle ingrediënten in een grote kom. Gebruik een mixer met deeghaken, want het is een stevig deeg.

Schep met behulp van 2 eetlepels grote hopen deeg op de bakplaat en druk ze plat met schone handen. De koeken vloeien bij het bakken niet uit, dus u moet ze zelf de gewenste vorm geven.

Bak de koeken zo'n 25 minuten of tot de randen verkleuren. Laat ze volledig afkoelen op de bakplaat. De koeken zijn een week houdbaar, mits luchtdicht verpakt. Ze zijn ook geschikt om in te vriezen.

CRUMPETS MAKEN

NODIG:
2 RONDE CONSERVENBLIKJES (CA. 170 GRAM) KRAB:
SNIJD EERST HET DEKSEL ERAF, SCHEP DE INHOUD ERUIT VOOR HET RECEPT
OP BLADZIJDE 31 EN SNIJD DAN DE BODEMS ERUIT. WAS ZE GOED.
OF GEBRUIK 2 TOT 4 BAKRINGEN VAN ONGEVEER 8 CM DOORSNEE.

Meng 275 ml lauwe melk met
60 ml water in een grote kom.
Voeg 7 gram gist
en ½ theelepel suiker toe.
Laat 10 minuten staan.



Roer met een garde scheut voor scheut 225 gram bloem
en 1 theelepel zout erdoor.
Zorg dat het niet klontert en u uiteindelijk een dik beslag heeft dat in een lint langzaam van de garde loopt.



Dek de kom af met plasticfolie en laat het beslag 1 tot 1½ uur op een warme plaats rijzen, tot het beslag is verdubbeld en u bovenop allemaal luchtbellen ziet.



Verwarm een koekenpan
(een goed ingebakken pan of een met antiaanbaklaag)
op laag vuur.



Vet bakringen
aan de binnenkant goed in.

Schep het beslag in de ringen
tot ongeveer twee derde hoogte.



Bak de crumpets nu op
niet al te hoog vuur tot
de bovenkant droog is
en bezaaid met kleine gaatjes.
Als het vuur te hoog staat zal de
onderkant te snel verbranden,
LET DUS GOED OP!



Til de ring er voorzichtig af.
Als dat moeilijk gaat, snijd de
crumpets dan los uit de ring, dit
gaat het best met een goede
handschoen aan en een gewoon
tafelmes met ronde punt. Maar
als u ze goed
heeft ingevet is
dat niet nodig.



Bak de crumpets nu nog heel
even aan de andere kant.



SERVEER CRUMPETS ALTIJD WARM, VERSGEBAKKEN OF EVEN OPGEWARMD
IN EEN WARME KOEKENPAN, VOORVERWARMDE OVEN OF BROODROOSTER,
LIEFST DRUIPEND VAN DE SMELTENDE (ZOUTE!) BOTER.



POTTED CRAB

BEREIDEN: 20 MIN.
STOLLEN: ZEKER 1 UUR
ONTBIJT- OF LUNCH-GERECHT VOOR 4

250 gram boter
sap van ½ citroen
2 ansjovisjes uit blik, fijngehakt
½ theel. foelie, gemalen in de vijzel, of versgeraspte nootmuskaat
½ theel. witte peper
2 blikjes goede krab (à 170 gram), uitgelekt, of 250 gram Hollandse garnalen
snuf cayennepeper

Naast dat dit een van de lekkerste dingen is die u op een warme crumpet kunt serveren, is *potted crab* ook zalig op toastjes bij de borrel. Vervang de krab gerust ook door garnalen, en laat de schillen van de garnalen in de smeltende boter meetrekken voor extra smaak. Zeef de boter dan voor u hem over de potjes giet.

Smelt de boter in een pan op laag vuur en verwarm het tot het bezinksel (het melkeiwit) op de bodem donker kleurt en de heldere, gele vloeistof een lichte theekleur krijgt. Giet de geklaarde boter door een zeef, bekleed met een vel keukenpapier, in een kom.

Veeg de pan schoon en doe het citroensap, de gehakte ansjovis, foelie en witte peper in de pan. Schenk de geklaarde lichtbruine boter uit de kom in de pan en verwarm de boter op laag vuur tot de ansjovis in een paar minuten helemaal is opgelost in de boter.

Draai het vuur uit en voeg de krab of de garnalen toe aan de boter. Vul kleine schaaltjes of glaasjes met de boter, bestrooi ze met een snuf cayennepeper en laat de boter opstijven. De potted crab blijft maandenlang goed in de koelkast, mits de vis en schaaldieren goed bedekt zijn met de boter.

Of laat de potted crab iets stollen en schep hem direct, lauwwarm, op versgebakken hete crumpets (zie blz. 28-29) of warme geroosterde boterhammen. Uw leven zal hierna nooit meer hetzelfde zijn.



wentelteefjes met gruyère & tomaat

WENTELTEEFJES MET GRUYÈRE & TOMAAT

BEREIDEN: 15 MIN.
BAKKEN: 7 MIN.
ONTBIJT- OF LUNCH-GERECHT VOOR 4

Brood dat iets minder vers is, is juist voor wentelteefjes meer geschikt. Zo maakt u van iets dat op moet juist een heel feestelijk gerecht!

ca. 300 gram cherrytomaten aan een tros
1-2 eetl. olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper
5 eieren, losgeklopt
5 eetl. melk
140 gram gruyère, fijngeraspt
ca. 50 gram boter
4 sneden boerenbrood
paar sprieten bieslook of 2 bosuien, fijngehakt
handvol (50 gram) waterkers, veldkers, Oost-Indische kers, mosterdblad en/of wat tuinkruiden zoals verse kervel, dragon of dille, venkelbloemen, dat kan ook

Verwarm de grill tot lekker heet, zeker tot 200 °C.

Leg de cherrytomaten, liefst aan de tak, op een bakplaat die met olijfolie dun is ingevet. Drup een beetje olijfolie over de tomaatjes en bestrooi ze met zout en peper. Bak de cherrytomaten zo'n 5 tot 7 minuten of tot ze gaar zijn en bijna verkleuren. Zet de tomaatjes aan de kant.

Klop de eieren met de melk, gruyère, zout en peper in een groot diep bord. Leg de boterhammen – halveer grote – een voor een in het diepe bord. Laat ze maximaal 5 minuten weken.

Smelt een klontje boter in een grote koekenpan op halfhoog vuur. Leg zoveel wentelteefjes als er passen in de hete pan en schraap de achtergebleven kaas van het bord (niet alles komt mee) op de boterhammen. Bak de wentelteefjes 3 tot 5 minuten aan elke kant of tot ze knapperig en goudbruin zijn, keer ze met een stevige spatel, kaas wil nog weleens kleven. Herhaal voorgaande stappen tot alle wentelteefjes zijn gebakken.

Serveer de wentelteefjes met de cherrytomaten erop, naar wens bestrooid met bieslook of bosui en een handvol water- of veldkers, verse tuinkruiden of eetbare bloemen zoals Oost-Indische kers ernaast.

INDIASE WENTELTEEFJES

BEREIDEN: 15 MIN.
ONTBIJT- OF LUNCH-GERECHT VOOR 4

Klop 4 eieren met 3 eetlepels dikke yoghurt en 2 theelepels milde currypasta in een ondiepe schaal.
Week 2 in dunne ringen gesneden rode uien met 1 fijngesneden groene (jalapeño)peper in 2 eetlepels rodewijnazijn vermengd met 1 eetlepel gembersiroop, bestrooi met 1 theelepel geroosterd komijnzaad en breng deze salade op smaak met zout en peper.
Week 4 boterhammen een voor een in het eimengsel.
Verhit een klontje ghee of boter in de pan. Bak de wentelteefjes in porties lekker bruin aan beide kanten. Serveer ze met de sla van uitjes en peper erbij en bestrooi met een handvol korianderblaadjes.





pantosti met taleggio, vijgen & tapenade

PANTOSTI MET TALEGGIO, VIJGEN & TAPENADE

BEREIDEN: 10 MIN.
VOOR 2 FLINKE TOSTI'S

4 sneden zuurdesembrood
2 eetl. boter
4 eetl. (kalamata)olijven-tapenade (voor home made tapenade zie blz. 89) of gebruik kant-en-klare
200 gram taleggio*, in plakjes, gebruik anders brie
versgemalen zwarte peper
3-4 verse vijgen, in plakjes

*Taleggio is een kaas uit een stadje met dezelfde naam in het dal van het Bergamo-gebied in Italië. Hij is romig, licht zoet van smaak en smelt heel makkelijk bij verhitting. Bij veel supermarkten te koop.

In boter gebakken brood met gesmolten kaas ertussen is volgens mij ongeveer een van de lekkerste dingen die er zijn. Geen tosti-ijzer – hoe vernuftig ook – haalt het bij de good old pantosti. De randjes van het brood strak recht en knapperig, het brood zelf vettig en krokant, de vulling smeuïg en altijd te heet. Je zou er een kater voor willen krijgen om ze de hele dag te mogen eten. Ik geef u wat ideeën, zodat u dat ook letterlijk zou kunnen doen.

Besmeer alle zuurdesemboterhammen met boter. Draai de boterhammen om, zodat de boter aan de onderkant zit. Besmeer twee boterhammen met een dikke laag olijventapenade. Verdeel de taleggio erover en strooi er royaal zwarte peper op. Leg de vijgen op de kaas. Leg de andere boterhammen erop (met de beboterde kant naar boven!) en duw ze iets aan.

Leg de tosti's in de pan en verzwaar ze desgewenst met een bord waar u een blik gepelde tomaten of iets dergelijks op zet. Bak de tosti's tot ze mooi goudbruin zijn, draai ze om en bak ook de andere kant krokant.

SALMON-MELT-TOSTI

BEREIDEN: 10 MIN.
VOOR 2 FLINKE TOSTI'S

1 blikje zalm op olie (185 gram), uitgelekt (let op het MSC-keurmerk)
4 eetl. mayonaise (zie blz. 129)
2 bosuien, in fijne ringetjes
2 stengels bleekselderij, in kleine blokjes
1 theel. scherpe mosterd
½ theel. kerriepoeder
zeezout en versgemalen zwarte peper
4 sneden bruinbrood
2 eetl. boter
4 dikke plakken belegen kaas
snuf paprikapoeder

Meng alles, behalve de boterhammen, boter, belegen kaas en het paprikapoeder, tot een smeuïge salade.

Besmeer de boterhammen met boter. Beleg de eerste boterham, met de beboterde kant naar beneden, met de helft van de salade, leg er een plak kaas op, bestrooi met paprikapoeder en druk de volgende boterham, met de boterkant naar buiten, erbovenop. Herhaal dit met de andere boterhammen en het overgebleven beleg.

Bak de tosti's aan beide kanten goudbruin op halfhoog vuur: duw tijdens het bakken met een spatel op de tosti's, zodat de vulling lekker aan elkaar plakt. Zet tussendoor het deksel half op de pan zodat de kaas warm wordt en makkelijker smelt.

JALAPEÑO-PAPRIKATOSTI

BEREIDEN: 10 MIN.
VOOR 2 FLINKE TOSTI'S

2 eetl. ingemaakte jalapeño's, uit een potje
1 eetl. korianderblaadjes, fijngehakt
1 teen knoflook, fijngeraspt
2 eetl. (geiten)roomkaas
150 gram oude kaas, fijngeraspt
1 ingemaakte geroosterde puntpaprika, uit een pot, fijngehakt
4 sneden biologisch brood, kort geroosterd
2 eetl. boter, plus boter om het brood te besmeren
4 plakken rijpe cheddar of oude kaas

Meng de jalapeño's met de korianderblaadjes, knoflook, roomkaas, oude kaas en geroosterde puntpaprika en roer tot het tot een smeerbare pasta is.

Besmeer de boterhammen met boter. Beleg twee boterhammen, met de beboterde kant naar beneden, met de helft van het kaasmengsel, leg er een plak cheddar of oude kaas op en druk de andere boterhammen, met de boterkant naar buiten, erbovenop.

Laat de boter smelten in een koekenpan. Bak de tosti's aan beide kanten goudbruin op halfhoog vuur. Druk met een spatel op de tosti's tijdens het bakken, zodat de boterhammen en het beleg lekker op elkaar plakken. Zet het deksel op de pan, zodat de kaas goed warm wordt en makkelijker smelt.

TOSTI MET GEITENKAAS, ABRIKOZENJAM & TIJM

BEREIDEN: 10 MIN.
VOOR 2 FLINKE TOSTI'S

4 sneden zuurdesembrood
2 eetl. boter
4 eetl. abrikozenjam (voor home made jam zie blz. 43)
200 gram verse geitenkaas
4 takjes tijm, alleen de blaadjes
versgemalen zwarte peper

Besmeer alle zuurdesemboterhammen met boter. Draai de boterhammen om, zodat de boter aan de onderkant zit. Besmeer twee boterhammen met een dikke laag abrikozenjam (een andere jam, zoals rabarberjam, pruimenjam of bramenjam, zou ook goed kunnen). Verdeel de geitenkaas erover en strooi er royaal tijmblaadjes en zwarte peper overheen.
Leg de andere boterhammen erop (met de beboterde kant naar boven!) en duw ze iets aan.

Leg de tosti's in de pan en verzwaar ze desgewenst met een bord waar u een blik gepelde tomaten o.i.d. op zet. Bak de tosti's tot ze mooi goudbruin zijn, draai ze om en bak ook de andere kant krokant.

BRUSCHETTA'S MET TUINBONEN & RICOTTA

BEREIDEN: CA. 20 MIN.
ONTBIJT- OF LUNCH-GERECHT OF BORRELHAP
VOOR 8 STUKS

500 gram verse tuinbonen, gedopt gewicht
8 middelgrote radijzen, in dunne schijfjes geschaafd
1 eetl. muntblaadjes, fijngehakt
1 eetl. dille, fijngehakt
fijngeraspte schil en sap van ½ biologische citroen
zeezout, liefst Maldon-zoutvlokken of fleur de sel de Guérande
versgemalen zwarte peper
8 knapperige sneden witbrood
1 teen knoflook
ruim 5 eetl. olijfolie
250 gram ricotta

Blancheer de tuinbonen 2 minuten in kokend water, giet ze af door een zeef en spoel ze direct af met ijskoud water. Zo blijven ze mooi groen. Maak met een puntig mesje een sneetje in de rug van de tuinbonen en druk de binnenste boon erdoor naar buiten. Dubbeldop zo alle tuinbonen en prak ze grof met een vork.

Meng de tuinbonen met de schijfjes radijs, munt, dille, de fijngeraspte schil en het sap van de citroen en breng ze met zout en veel zwarte peper op smaak.

Rooster de boterhammen een voor een in een droge koekenpan. Pel de knoflookteen en halveer hem. Wrijf hiermee flink over het brood. Besprenkel het brood met een flinke scheut olijfolie (niet te zuinig!) en bestrooi de bruschetta's met zoutvlokken.

Schep verse ricotta op de bruschetta's en beleg ze met het tuinbonenmengsel. Maal er wat extra peper boven en serveer de bruschetta's als brunch, lunch of borrelhap.



BOTERHAMMETJE RADIJS

BEREIDEN: 5 MIN.
ONTBIJT- OF LUNCH-GERECHT
VOOR 4 BOTERHAMMEN

Meng 1 bosje dun geschaafde (mooie langwerpige) radijsjes, met 1 eetlepel olijfolie, de fijngeraspte schil en het sap van ½ biologische citroen en versgemalen zwarte peper.

Verdeel 2 in plakjes gesneden avocado's over 4 bruine biologische boterhammen en verdeel de radijs erover.
Bestrooi de boterhammen met zoutvlokken.

bruschetta's met tuinbonen en ricotta (en twee soorten radijs!)

VERS ONTBIJT

BEREIDEN: CA. 20 MIN.
WACHTEN: 30 MIN.
ONTBIJT- OF LUNCH-
GERECHT OF BORRELHAP
VOOR 6 PORTIES

voor de selleriesalade
½ kleine of ¼ grote knolselderij
sap van 1 citroen
125 gram crème fraîche
1 eetl. mayonaise (zie blz. 129)
1 eetl. kappertjes
zeezout en versgemalen zwarte peper

voor de bruschetta's
6 sneden Italiaans brood (bijvoorbeeld ciabatta)
1 teen knoflook
scheut olijfolie
zoutvlokken
1 bakje tuinkers

ook nodig
keukenmachine of grove rasp

BRUSCHETTA'S MET HOME MADE SELLERIESALADE

Rasp de knolselderij in de keukenmachine op de grove stand, dit kan uiteraard ook met hand, maar kijk uit voor uw knokkels.

Meng de geraspte knolselderij met het citroensap, de crème fraîche, mayonaise, kappertjes, zwarte peper en het zout.
Laat de selleriesalade 30 minuten staan, zodat de selderij zachter wordt.

Rooster het brood in een droge koekenpan. Pel de knoflookteen en halveer hem. Wrijf hiermee flink over het brood. Besprenkel het brood met een flinke scheut olijfolie en bestrooi het met wat zoutvlokken.

Schep de selleriesalade op het brood en serveer de bruschetta's bestrooid met vers geknipte tuinkers.

Connemara, Ierland


BRAMLEY APPLE & BRAMBLE JAM 08 - '19
BRAMLEY APPLE BUTTER 08 / 19
SLIGHTLY SPICY BRAMLEY APPLE & TOMATO KETCHUP 08 / 19
RASPBERRY JAM 08 - 19
ROSE HIP KETCHUP 08 - 19

JAM

BEREIDEN: 15 MIN.
VOOR 6-8 POTTEN
VAN 250 ML

1 kilo (rood) fruit, schoon
500 gram geleisuiker speciaal
  of 1 kilo gewone suiker of
  geleisuiker
snuf zout
kneep citroensap

HOOG PECTINEGEHALTE
Aalbes
Appel
Citroen
Grapefruit
Kruisbes
Kweepeer
Limoen
Passievrucht
Pruim, even goed checken:
  verschilt per soort
Rozenbottel
Sinaasappel

GEMIDDELD PECTINEGEHALTE
Abrikoos
Blauwe bes
Braam
Druif
Framboos
Mandarijn

LAAG PECTINEGEHALTE
Aardbei
Ananas
Banaan
Kers
Kiwi
Mango
Meloen
Nectarine
Peer
Perzik
Rabarber
Vijg
Vlierbes

Breng het fruit, al roerend, langzaam aan de kook in een grote pan. Draai het vuur lager en kook het fruit ongeveer 7 tot 10 minuten, tot het uit elkaar valt en vloeibaar is geworden.

Voeg de (gelei)suiker en een snuf zout toe en kook de jam al omscheppend een minuut of 5 door tot de jam de gewenste dikte heeft. Schep het schuim dat naar boven komt af. Met geleisuiker speciaal heb ik altijd goede resultaten, het geleert snel en goed en is veel minder zoet. Gebruikt u kristalsuiker of gewone geleisuiker, dan moet het fruit iets langer doorkoken.

Test of de jam goed is: druppel een theelepel jam op een koud schoteltje. Zet het vijf minuten in de koelkast. Stijft de jam mooi op, dan is hij klaar. Is hij nog te dun, dan moet de jam nog een paar minuten doorkoken. Ik maak mijn jam altijd af met een kneep citroensap, voor de smaakbalans is dat lekkerder.

Schep de jam in *brandschone* potten, schroef de deksels erop en laat ze ondersteboven afkoelen.

GELEISUIKER OF GEWONE SUIKER GEBRUIKEN?

Sommige soorten fruit hebben een hoog pectinegehalte, daar hóéft u geen geleisuiker bij te gebruiken, andere soorten hebben een laag pectinegehalte, daar is het gebruik van geleisuiker wel raadzaam. Pectine zit met name in zuurder fruit, in de schil en eventueel aanwezige pitten. Onrijp fruit heeft een hoger pectinegehalte dan rijp fruit.
Ik meng ook vaak fruit om een dikkere jam te krijgen. Bramen geleren minder goed dan appels, dus die meng ik om een dikkere jam te krijgen. Blijft uw jam ook na opstijven te dun, gebruik hem dan als saus voor op toetjes, pannenkoeken of over yoghurt. Is ook lekker, maakt u zich daarom nooit druk.

BRANDSCHONE POTTEN

Kook lege jampotten (ook nieuwe!) en de deksels een paar minuten in een ruime pan water uit om de potten te steriliseren. Dit kan ook in de vaatwasser, want die wordt ook kokendheet.
Laat de potten omgekeerd op een schone theedoek uitlekken. Vul ze als ze nog warm zijn om zo schoon mogelijk te werken.





BREAKFAST-SYLLABUB MET LICHTE GRANOLA

BEREIDEN: 20 MIN.
WACHTEN: LIEFST 1 NACHT
BAKKEN: 10 MIN.
ONTBIJTGERECHT VOOR 6

voor de syllabubmix
fijngeraspte schil en sap
van 1 biologische roze
grapefruit of
2 biologische citroenen
snuf foelie, gekneusd
1 gedroogd laurierblaadje,
even fijngewreven tussen
duim en wijsvinger
1 koffiel. honing of suiker,
of naar smaak

voor de granola
50 gram havervlokken
15 gram poedersuiker
15 gram boter
snuf nootmuskaat
snuf zout
snuf kaneel

voor de syllabub
150 ml slagroom
200 gram Griekse yoghurt
60 gram honing of kristal-
of rietsuiker
de gezeefde syllabubmix
versgeraspte nootmuskaat

en verder
300 gram vers zomerfruit,
schoon en in stukjes of
partjes gesneden: meloen,
frambozen, perziken etc.

Syllabub is een heel ouderwets Engels toetje gemaakt met drank, maar ik maak er gewoon een heel erg lekker ontbijt van. Want dat kan makkelijk.
Maak de syllabubmix een nacht van tevoren als dat lukt, het is echt lekker als de smaken van de specerijen er goed door komen. En alle fruit van het zomerseizoen kan erin. Echt een lekker dooreettoetje, eh... -ontbijt!

Meng voor de syllabubmix alle ingrediënten in een kom en laat de mix het liefst een nacht afgedekt in de koelkast staan.

Maak de lichte granola. Verwarm de oven voor tot 180 °C.
Meng alle ingrediënten voor de granola op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in een minuut of 8 tot 10 de granola goudbruin en krokant. Schep tussendoor een keer om.
Zet opzij om iets af te koelen.

Maak de syllabub. Klop de slagroom met de suiker bijna stijf. Spatel hem door de yoghurt. Zeef de syllabubmix en spatel die door het geklopte room-yoghurtmengsel.

Verbrokkel de granola en verdeel hem over zes glazen.
Schep de lobbige room erop, versier met vers fruit, rasp er wat nootmuskaat over en dien meteen op.



BEREIDEN: 5 MIN.
VOOR 4 GLAZEN

SHAKE VAN AARDBEIEN, YOGHURT, GROENE THEE & KARDEMOM

500 gram aardbeien, gewassen, ontkroond, liefst bevroren
200 ml koude, sterke groene thee
250 ml dikke yoghurt
3-4 eetl. honing
1 eetl. kardemomzaad, zelf gemalen

ook nodig
staafmixer of blender

Pureer de aardbeien met de groene thee met een staafmixer of in een blender tot een gladde drank. Roer met een lepel de yoghurt erdoor. De shake wordt gauw dun als je de yoghurt in de blender laat meedraaien.

Schenk in hoge glazen, schep de honing op de shakes en bestrooi met kardemom.

BEREIDEN: 5 MIN.
VOOR 4 GLAZEN

500 gram watermeloen, schoon gewicht, in blokjes
500 ml koude amandelmelk
1 duimlengte gember, geschild en in schijfjes

ook nodig
blender

SHAKE VAN WATERMELOEN, AMANDELMELK & GEMBER

Pureer alle ingrediënten in een blender tot een gladde, schuimige drank.
Schenk de shake in vier grote glazen.



EI POCHEREN

Breng een steelpan met water tegen de kook aan.
Voeg eventueel een drup azijn toe, daar zou het eiwit sneller van stollen, maar ik doe het zonder en dan lukt ´t ook...



Houd het water tegen de kook aan en roer er met een lepel een 'kolkje' in.
Laat het ei in het water glijden.



Breek een ei in een klein zeefje dat op het aanrecht (of op een kommetje) ligt en laat het overtollige natte eiwit eruit lopen.

Hoe verser het ei, hoe strakker het eiwit!



Laat het ei 2 tot 3 minuten pocheren en haal het dan met een schuimspaan uit de pan.
Bewaar op een warm bord bedekt met aluminiumfolie.
Pocheer er zo nodig nog eentje.
Wanneer u er handig in wordt kunt u er wel twee tegelijk proberen.





ÇILBIR MET PAPRIKABOTER, SELDERIJ-KARWIJYOGHURT & GEGRILDE ASPERGES

BEREIDEN: 45 MIN.
ONTBIJT- OF LUNCH-GERECHT VOOR 4-6

voor de paprikaboter
60 gram boter
½ theel. hete-paprikapoeder
½ theel. gerookte-paprikapoeder
zeezout

voor de selderij-karwijyoghurt
15 gram bladselderij
1 theel. karwijzaad
1 teen knoflook, fijngeraspt
zeezout en versgemalen zwarte peper
250 ml Turkse yoghurt, losgeroerd
8 eieren
scheut azijn
bos (ca. 16 stuks) groene asperges, de uiteinden geschild met een dunschiller

voor erbij
pitabroodjes of geroosterde boterhammen

WORTELKOEKJES

Meng 4 eieren, 500 gram geraspte wortel, 8 gram gehakte koriander en 2 eetlepels kikkererwtenmeel met elkaar in een beslagkom tot een vrij dun mengsel, breng op smaak met zout en peper. Verwarm 2 eetlepels olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Maak met behulp van twee lepels hoopjes van het mengsel in de pan, bak ze ongeveer 3 minuten per kant.

Deze Turkse eieren zijn zo vreselijk lekker dat ik ze kan blijven eten. Vervang gerust de selderij-karwijyoghurt door yoghurt waar u verse munt doorheen roert, of geef er in de winter wortelkoekjes bij in plaats van asperges. Kan allemaal, is even lekker.

Maak de paprikaboter. Smelt de boter met het hete- en gerookte-paprikapoeder en een snuf zout tot een mooi dieporanjerode jus. Laat de boter op het vuur staan tot het schuim is weggetrokken. Zet de paprikaboter opzij.

Maal voor de selderij-karwijyoghurt de bladselderij, karwijzaad, knoflook, een snufje zeezout en wat versgemalen peper tot fijn groen kruim. Roer het kruim op zo'n manier door de yoghurt Turkse stijl dat u nog wel 'swirls' ziet. Zet de selderij-karwijyoghurt opzij.

Pocheer de eitjes, zie hiervoor bladzijde 49. Ga door totdat u alle eieren heeft gepocheerd. Bewaar ze op een warm bord onder aluminiumfolie.

Verhit intussen een grillpan tot hij begint te walmen. Rooster de asperges kort, tot er zwarte strepen op staan en ze beetgaar zijn. Zet ze opzij. Draai het vuur onder de pan iets lager en gril de pitabroodjes. Die branden sneller aan, dus blijf erbij.

Verwarm vier borden voor. Schep een flinke lik selderij-karwijyoghurt op het bord. Leg er een stuk of vier geroosterde asperges en twee gepocheerde eitjes naast. Druppel hier lekker paprikaboter over en serveer de çilbir met gegrild pitabrood, geroosterde boterhammen of wortelkoekjes.

SCHUIMOMELET

BEREIDEN: 15 MIN.
ONTBIJTGERECHT
VOOR 1 (OF 2)

2 eieren, gesplitst
2 eetl. (fijne) kristalsuiker
½ eetl. maizena
snuf zeezout
1 eetl. (liefst zoute!) boter
voor erbij
poedersuiker

Als wij vroeger ziek waren, bakte mijn moeder een schuimomelet. Dat vonden mijn zusje en ik het lekkerste dat er was. U moet weten dat wij thuis amper suiker kregen, dus een ONTBIJT MET SUIKER was ongeveer de grootste verwennerij die we konden bedenken.
We veinsden ons daarom vaak zieker dan we in werkelijkheid waren in de hoop op deze feestelijke traktatie, geserveerd op een dienblaadje, op bed. Het toppunt van luxe!
Mijn moeder kwam bij ons op bed zitten terwijl wij aten en ze vertelde ons dan dat haar moeder dit gerecht ook voor haar klaarmaakte als zij als kind ziek was. Dus... moeders en vaders: weet wat u te doen staat wanneer uw kroost iets onder de leden heeft of, lieve kinderen: laat dit aan je ouders lezen, je wordt er heel snel beter van. Ik weet het uit ervaring. Of, wacht! ...beter nog: leer zelf schuimomelet bakken, net als ik deed. Hier is het recept.

Klop de eidooiers met 1 eetlepel suiker schuimig en bleek, liefst met een elektrische mixer.

Klop in een andere, brandschone kom de eiwitten met een snuf zout, de rest van de suiker en de maizena stijf met brandschone kloppers (was ze na het kloppen van de dooiers goed af met heet water en sop, anders wordt het eiwit nooit stijf).

Vouw het stijfgeklopte eiwit door het eidooiermengsel. Voorzichtig, zodat er zo veel mogelijk lucht in het beslag blijft.

Verhit de boter in een koekenpan op halfhoog vuur, schep het eimengsel erin en strijk met de achterkant van een lepel de bovenkant glad. Draai het vuur laag, een schuimomelet brandt gauw aan.

Bak de omelet ongeveer 5 minuten tot de randen gaan bruinen, maar de bovenkant nog schuimig is. Vouw met een spatel voorzichtig de omelet dubbel.

Laat hem op een voorverwarmd bord glijden en serveer hem direct, eventueel met poedersuiker bestoven.


FINEST
SELFRIDGE
OXFORD



GROENE SHAKSHUKA

BEREIDEN: 15 MIN.
ONTBIJT- OF LUNCH-
GERECHT VOOR 2-4*

voor de shakshuka
3 eetl. olijfolie
2 preien, schoon en in fijne ringen
zeezout en versgemalen zwarte peper
300 gram spinazie, gewassen
½ eetl. komijnzaad
1 theel. karwijzaad
bij elkaar 2 handenvol (40 gram) bladpeterselie, koriander en munt, de blaadjes geplukt en grof gehakt – houd wat apart voor de garnering
4-6 eieren
1 eetl. harissa, of naar smaak, en/of een drup home made hotsauce (zie blz. 141)
150 gram dikke yoghurt

voor erbij
pita's of Libanees flatbread

* afhankelijk van het aantal eieren

Verhit de olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Fruit de preiringen met een snuf zout en peper tot ze zacht zijn. Voeg steeds een handvol spinazie aan de pan toe, wacht met de volgende hand tot de vorige wat geslonken is.

Roer het komijn- en karwijzaad en alle tuinkruiden erdoor. Laat alles een minuut meewarmen en maak dan 4 tot 6 gaten tussen het groen. Breek boven elk gat een ei.

Dek de pan af met een deksel en bak de shakshuka 8 tot 10 minuten of totdat het eiwit niet meer glazig is, maar de dooiers nog wél vloeibaar.

Bestrooi de eieren met wat zeezout en een draai van de pepermolen. Roer wat harissa of home made hotsauce door de yoghurt en spat dikke klodders over het gerecht.
Bestrooi met de achtergehouden tuinkruiden. Geef er warme pita's of flatbread bij.



DE MIDDAG

New York, USA

VOOR BIJ DE THEE FRAMBOZENPLAATTAART MET
CAKE MET STEENFRUIT, HAZELNOOTCHOCOBAN
MET BLOEDSINAASAPPEL & SAFFRAAN, KWEEPER
ALCOHOLVRIJE DRANKEN SIROPEN MAKEN, OPF
WITTE CHOCO MET KARDEMOM, WINTERS GEKR
BORRELKRANS MET BRIE, GEDROOGD FRUIT & N
BOTER, WARME OLIJVEN, OLIJVENTAPENADE, AU
DIP, SARDINE-NOTENPATÉ, SKORDALIA VAN WA
SINAASAPPEL-NEGRONISLUSH, GROEPSNEGRO
SPICY WODKA & GRAPEFRUIT-TEA

CITROENCRÈME, KOFFIE-AMANDELKRUIMEL-
ANENBROOD, RICOTTA-SEMOLINACAKE
ENGELEI, KWEEPERENTAART **NAMIDDAG –**
NAPTHEE, IJSTHEEËN UIT MIJN TUIN, WARME
UIDE PURE CHOCOLADEMELK **BORRELHAPPEN**
TEN, NOOTJES, GEKLOPTE MISO-MOSTERD-
BERGINE-GEMBERDIP, GEROOSTERDE-TOMATEN
NOTEN & AMANDELEN **ALCOHOLISCHE DRANKEN**
I, OUDE IERSE REMEDIE, THE WHISKEY-GINGER,

Connemara, Ierland



FRAMBOZENPLAATTAART MET CITROENCRÈME

BEREIDEN: 10 MIN.
BAKKEN: 45 MIN.
AFKOELEN: 2 UUR
VOOR CA. 8 STUKKEN

voor het deeg
1 rol bladerdeeg (ca. 300 gram), of 1 pak diepvriesbladerdeeg
1 ei, losgeklopt

voor de citroencrème
1 blikje (ca. 400 ml) gecondenseerde melk
fijngeraspte schil en sap van 2 biologische citroenen
2 eidooiers, plus de rest van het ei dat over is van het korstdeeg, losgeklopt
snufje zout

voor erop
250 gram frambozen, maar aardbeien, bramen, bessen of ander fruit (dunne schijfjes meloen, steenfruit of gehalveerde ontpitte druiven) zou ook goed kunnen
poedersuiker

Mijn Ierse tuin geeft me elk najaar een bizarre hoeveelheid frambozen. Ik heb gele en rode. De gele zijn zoeter. Als u die kunt vinden op de markt, moet u ze beslist eens proberen.
Frambozenstruiken zijn echt een aanwinst voor uw tuin, mocht u een fruitstruik overwegen. Ze 'wandelen' overigens flink rond: u moet ze steeds een beetje bijsnoeien, want voor u het weet staat uw tuin ermee vol. Maar de opbrengst is verrukkelijk: bij het opstaan verse frambozen plukken en die nog warm van de opgaande zon in je mond steken is een van de verrukkelijkste dingen om de dag mee te beginnen. Ik geef het u even mee. Met de rest van mijn frambozen maak ik jam (zie blz. 43).

Verwarm de oven voor tot 220 °C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Rol het deeg uit tot een lap van 15 bij 25 centimeter. Leg het op de beklede bakplaat. Kerf met de achterkant van een mes een rand van 2 centimeter breed langs randen van het deeg, zodat er een lijst ontstaat. Let op dat het mes niet door het deeg heen gaat. Bestrijk de rand met losgeklopt ei. Prik met een vork gaatjes in het deeg binnen de rand.

Bak de taart 15 minuten voor. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C en laat de taartbodem op het aanrecht afkoelen.

Klop de gecondenseerde melk met de fijngeraspte schil van de citroen, het citroensap, de eidooiers, het overgebleven ei en een snuf zout tot een egaal mengsel.

Druk met de achterkant van een lepel de binnenkant van de taart (dus het gebied binnen de rand) iets in, want hij zal na het voorbakken een beetje omhooggekomen zijn.

Schenk de citroenvulling op de taartbodem. Zet de taart terug in de oven en bak hem nog 25 tot 30 minuten of tot de vulling net gestold is maar nog niet kleurt.

Laat de plaattaart op een rooster op het aanrecht in een uur of twee helemaal afkoelen en opstijven.

Verdeel de frambozen over de citroencrème en bestuif de taart vlak voor het opdienen met poedersuiker.


LA
CRESSON

KOFFIE-AMANDELKRUIMEL-CAKE MET STEENFRUIT

BEREIDEN: 20 MIN.
BAKKEN: 1 UUR
VOOR 8 PUNTEN

Maak de taart in de zomer met alle soorten steenfruit die u kunt vinden, twee handen verse ontpitte kersen is ook echt heel lekker hierin. In de winter maak ik deze cake ook weleens met parten peer, ik gebruik dan een stuk of drie peertjes voor dit recept.

voor het kruim
70 gram amandelen, fijngehakt tot grof kruim (geen meel)
80 gram lichte basterdsuiker
1 sachet (à 1,8 gram) espressopoeder
2 theel. korianderzaad, uit de vijzel
snuf zeezout

voor de cake
200 gram boter, op kamertemperatuur, plus extra
200 gram lichte basterdsuiker
4 eieren
100 gram zure room
fijngeraspte schil van 1 citroen
200 gram patentbloem
100 gram amandelmeel
2 theel. bakpoeder
snuf zout
2 sachets (à 1,8 gram) espressopoeder
1 eetl. cacaopoeder
4 nectarines, in parten, of 8 abrikozen, in helftjes

finishing touch
poedersuiker

ook nodig
springvorm, doorsnee 22 cm

Maak eerst het kruim door alle ingrediënten ervoor te mengen. Zet opzij.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet de springvorm in met een kwastje boter. Bekleed de bodem met bakpapier en vet dat nogmaals in.

Klop de boter met de suiker tot een luchtige gladde crème. Klop dan een voor een de eieren erdoor en vervolgens de zure room.

Meng de bloem, het amandelmeel, bakpoeder en zout met een garde en spatel dat door het eibeslag.
Schep de helft van het beslag nu uit de kom en roer door de andere helft het espressopoeder en de cacao.

Schep om en om wat van het lichte en het donkere beslag in de vorm en strooi na elke schep wat van het kruim erdoor. Bewaar ook wat kruim voor op de cake.
Snijd met een mes door het beslag om de twee kleuren te mengen, zodat u een gemarmerd effect krijgt.
Verdeel de parten of helften steenfruit over de bovenkant van de cake en bestrooi met het laatste kruim.

Bak de cake ongeveer 1 uur of tot een erin gestoken satéprikker er schoon uit komt.

Laat een paar minuten afkoelen en verwijder dan de rand van de springvorm, laat de cake verder afkoelen op een rooster. Serveer eventueel bestrooid met poedersuiker.



Rhea, mijn buurvrouw

HAZELNOOTCHOCO-BANANENBROOD

BEREIDEN: 20 MIN.
BAKKEN: 35-45 MIN.
VOOR 1 CAKE

250 gram bloem
¾ theel. bakpoeder
½ theel. zout
200 gram suiker
50 gram boter, op kamer-temperatuur
2 eieren
300 gram (ca. 2 grote) rijpe bananen, gepureerd
100 ml melk
1 theel. vanille-extract
250 gram hazelnoot-chocoladepasta

ook nodig
cakevorm met een inhoud van 1½ liter

HOME MADE HAZELNOOT-CHOCOLADEPASTA

Maal 125 gram hazelnoten heel fijn in de keukenmachine. Dit duurt lang, trek er zeker 5 hele minuten voor uit. Voeg 25 gram cacao, 75 gram poedersuiker, 1 theelepel vanille-extract en een snuf zout toe en maal door tot een dikke donker-bruine pasta. Voeg eetlepel voor eetlepel 4 tot 6 eetlepels (hazelnoot)olie al draaiend toe. Pas op dat u er niet te veel bij giet, dan wordt de pasta te dun. Schraap de pasta steeds van de bodem en draai tot hij egaal glad is.

Een lekker snel en supermakkelijk recept om die laatste bananen op de fruitschaal mee op te maken en onverwachte (of verwachte) thee-visite heel blij mee te maken. Ik word altijd zo gelukkig als ik zo'n cake doorsnijd, het blijft een mooi gezicht.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet de cakevorm in.

Meng de bloem met het bakpoeder en zout in een kom.

Klop in een andere kom de suiker met de boter tot een romig mengsel. Klop een voor een de eieren erdoor, voeg het volgende ei pas toe als het vorige ei is opgenomen. Klop kort de geprakte bananen, melk en het vanille-extract door het beslag. Spatel het bloemmengsel erdoor. Spatel niet langer dan nodig is om het beslag te mengen.

Verwarm de hazelnootchocoladepasta even in een steelpannetje, tot hij iets vloeibaarder is. Niet laten koken! Schenk de lauwwarme hazelnootchocoladepasta in een kom, roer, zodat de pasta iets afkoelt. Spatel een derde van het bananenbeslag door de hazelnootchocolade-pasta en roer tot het beslag egaal lichtbruin is.

Schep met een pollepel het beslag uit de twee kommen om de beurt in de cakevorm. Haal een mes door het beslag, zodat beide kleuren beslag een beetje mengen en een gemarmerd effect ontstaat.

Bak de cake ongeveer 35 tot 45 minuten, de baktijd is afhankelijk van de hoogte van de bakvorm. Steek na 30 minuten een prikker of breinaald in de cake om te testen of die er mooi droog uit komt. Is dat niet het geval, dan moet de cake nog langer bakken.

Laat het bananenbrood 10 minuten in de vorm rusten en keer de vorm dan boven een rooster om, zodat het bananenbrood verder kan afkoelen.



RICOTTA-SEMOLINACAKE MET BLOEDSINAASAPPEL & SAFFRAAN

VOORBEREIDEN: 1 UUR
BEREIDEN: 15 MIN.
BAKKEN: 40 MIN.
VOOR 9 OF 16 VIERKANTE STUKKEN

2 (bloed)sinaasappels, plus 1 à 2 voor de garnering
fijngeraspte schil en sap van 1 biologische citroen
1 envelopje saffraan of een plukje (¼ gram)
250 gram griesmeel (semolina)
1 theel. bakpoeder
250 gram ricotta
1 eetl. vanille-extract
250 gram witte basterdsuiker
4 eieren
3-4 eetl. acaciahoning*

ook nodig
ronde of vierkante cakevorm, doorsnee ca. 23 cm
keukenmachine

Kook twee sinaasappels 1 uur in ruim kokend water.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet de cakevorm in. Bekleed de bodem met op maat geknipt bakpapier en vet het bakpapier ook in. Snijd de andere sinaasappels in flinterdunne halve schijfjes en beleg de bodem ermee in een enkele laag.

Pureer de gekookte sinaasappels met het citroensap en de saffraan in een keukenmachine tot pulp. Voeg het griesmeel en het bakpoeder toe en laat de keukenmachine nog even draaien.

Klop de ricotta met het vanille-extract, de witte basterdsuiker, fijngeraspte schil van de citroen en de eieren licht en luchtig. Klop het griesmeelmengsel door het ei-ricottamengsel en schenk het beslag op de sinaasappels in de vorm.

Bak de cake ongeveer 40 minuten of tot een prikker die erin gestoken wordt, er schoon uit komt. Laat de cake 5 minuten rusten en keer hem dan om boven een mooi bord. Pel het bakpapier van het sinaasappeldakje. Laat de cake afkoelen en bestrijk hem vlak voor het opdienen met acaciahoning.

*acaciahoning: voor meer info zie bladzijde 12





kweeperentaart

KWEEPERENGELEI

BEREIDEN: 1½ TOT 2 UUR
VOOR 4 JAMPOTTEN VAN 350 ML

2 kilo kweeperen
300 ml appelcider of -sap
250 gram lichte basterdsuiker
1 theel. kaneel
½ theel. gemalen kruidnagel
snuf zout
ook nodig
staafmixer

Dit is geen recept voor kweeperengelei zoals u dat kent. Het wordt geen stevige snijdbare gelei, maar eerder een diep ingekookte moes. Echter, 'moes' dekt de lading niet en een jam is het ook niet, een compote komt het dichtst in de buurt, maar deze moes is dikker, steviger. De Engelsen noemen dit een 'butter', maar voor ons klinkt dat te vettig. Enfin, we kunnen lang over de naam piepen, dit recept is gruwelijk lekker en een goede manier om van een berg kweeperen af te komen. Want als u een boom heeft (of buren met een boom) dan weet u ook wel dat u soms niet meer weet wat u met die gigantische oogst in de herfst aan moet. Hier dus een oplossing. Eenmaal in brandschone potten, blijven ze op een koele plaats maandenlang hartstikke goed. Gebruik deze gelei in het taartje hiernaast, maar hij is ook lekker bij gebraad, in yoghurt of bij kaas.

Schil de kweeperen met een dunschiller en snijd ze in kwarten. Ze zijn hard, dus kijk uit met uw mes en vingers.

Kook de kweeperen in de appelcider ongeveer 45 minuten op laag vuur in een grote hoge pan – 'hoog' zeg ik in verband met het spatten straks – tot ze goed zacht zijn. Afhankelijk van de soort en de grootte duurt dat langer of korter: prik met een puntig mes in de kweeperen om te testen of ze gaar zijn.

Kweeperen koopt u op boerenmarkten of bij goed gesorteerde groentewinkels in de herfst.

U kunt dit recept ook goed maken met stoofperen of moesappels.

Pureer de kweeperen met de cider met behulp van een staafmixer.

Breng de vruchtenpuree met de lichte basterdsuiker, kaneel, kruidnagel en een snuf zout opnieuw op hoog vuur opnieuw aan de kook, draai dan het vuur lager en laat de moes zonder deksel tot ongeveer de helft inkoken. Roer af en toe. Het kan flink spatten, dus zet de pan op de achterste pit.

Giet de ontstane gelei direct in schone, liefst nog hete (uitgekookte, zie blz. 43) potten, sluit het deksel en laat de kweeperengelei afkoelen en de potten vacuüm trekken. De gelei wordt dikker als hij afkoelt.

KWEEPERENTAART

BEREIDEN: 20 MIN.*
WACHTEN: 30 MIN.
BAKKEN: 45 MIN.
VOOR 1 TAART

voor het deeg
300 gram bloem
35 gram poedersuiker
snuf zout
175 gram koude boter, in blokjes
1 eidooier
2 eieren, losgeklopt

voor de vulling
1 pot (ca. 450 gram) kweeperengelei (zie recept hiernaast), appel- of perencompote kan ook

*ervan uitgaande dat de vruchtengelei al klaar is

U kunt dit taartje ook prima maken met een andere fruitmoes of compote. Zelfs met versgeplukte bramen erdoor, stel ik me ineens ook voor. Meng er dan een handje vers broodkruim door, mijn kweeperengelei is vele malen steviger en bevat dus minder vocht dan een gewone appelcompote. De bodem zal anders misschien niet goed droogbakken.

Maak het deeg door de bloem met de poedersuiker en het zout te mengen in een kom. Wrijf er fluks de koude boter door tot het eruitziet als grof kruim. Meng de eidooier en een drup of twee ijskoud water erdoor, kneed tot het deeg net samenhangt.

Verdeel het deeg in twee delen, het ene een derde van het geheel en het andere twee derde. Vorm elk deel tot een schijf, verpak de deegschijven in plasticfolie en laat ze 30 minuten rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een diepe taartvorm in.

Rol het grootste stuk deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht. Leg de deeglap in de vorm en laat de randen overhangen.

Roer de helft van het losgeklopte ei door de kweeperengelei en schep de gelei in de vorm.

Rol de andere schijf deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot het ruim over de taart past. Snijd of steek figuren uit de deeglap, de gaten in het deeg laten zo het vocht in de kweeperengelei ontsnappen, waardoor de bodem van de taart straks mooi gaart en niet nat wordt.

Bestrijk de overhangende randen van het deeg in de vorm met geklopt ei en leg het zojuist uitgerolde deksel erop. Druk de randen mooi vast, met uw vingers of met een vork. Snijd de randen recht en maak van de overgebleven restjes deeg versieringen op de taart. Plak ze vast met ei en bestrijk de hele taart met ei zodra u klaar bent met de decoratie.

Bak de kweeperentaart ongeveer 35 tot 45 minuten of tot hij mooi goudbruin is. Laat de taart afkoelen voordat u hem aansnijdt.


Schlitz


NAMDAG

KESS
087 - 914 5559

GUINNESS
for Strength




WITTE WIJN,
LAURIER & TIJM
MUSCAAT
BASILICU

SIROPEN

Siroop is zo gemaakt. En moeilijk is het ook niet. In feite is het half vocht – dat kan water zijn – en half suiker.
Maar hier ligt precies de grap.
Want wat is dat vocht?
Is het een drank, thee, koffie of een zelfgemaakt aftreksel van bloemen, kruiden of specerijen?
Zo wordt het ineens een interessant ingrediënt, hè?
En welke suiker kiest u?
Gewone kristalsuiker laat de smaak van het vloeibare ingredient mooi naar voren komen, want dat is alleen zoet. Maar een keuze voor een andere suikersoort kan de smaak enorm beïnvloeden, denk maar aan rietsuiker, lichte basterd- of zelfs bruine suiker!
Een winterse siroop gemaakt met bruine suiker kan zo lekker zijn – met volle smaken als kruidnagel, steranijs, zwarte peper – en dat ingekookt met perensap zou heel bijzonder zijn over kaneelijs, maar ook als hete drank als u er kokend water bij giet, zo wordt het zoete limonadethee.
Voelt u 'm? Leuk hè.

Maar nu vang ik de zomer op in een flesje voor de herfst en dus kies ik voor lichte siropen van groene-verveinethee of muskaatwijn bijvoorbeeld.
Maar met een mooie droge rosé kan ik het ook!
Mensen, de mogelijkheden zijn onbeperkt...
...en wat u ermee kunt maken ook.

Want siroop is niet alleen lekker als limo vermengd met bruiswater, in een cocktail of over een ijsje; u kunt er toetjes mee maken of een oudere inmiddels droge cake een nieuw leven geven door er wat siroop over te gieten.

Allemaal met home made, onverwacht lekkere siropen, heeft u al zin?



SIROPEN MAKEN

Breng 750 ml witte wijn of ander vocht, zoals thee, met 500 gram suiker en kruiden naar smaak zachtjes aan de kook. Laat op laag vuur 5 minuten koken en draai dan het vuur uit, laat een middag afgedekt staan om te trekken.



Zeef de siroop boven een ander pannetje.



Breng hem opnieuw aan de kook en kook iets in, zodat hij ook wat dikker wordt.





Giet de hete siroop door een trechter in een brandschone stopfles. Sluit de fles af. Laat hem nu afkoelen. U kunt de siroop in de koelkast wel enkele weken bewaren, dus maak gelijk lekker veel.

LAURIER & TIJM-WITTEWIJNSIROOP

ingrediënten als boven + 6-8 blaadjes laurier + 3 takjes tijm

VERVEINE-GROENETHEESIROOP

750 ml mix van sterke verveine en groene thee + 500 gram kristalsuiker

VERMOUT-ROSÉSIROOP

375 ml rode vermout, 375 ml droge rosé + 400 gram suiker

MUSKAAT-BASILICUMSIROOP

1 fles muskaatwijn + 400 gram suiker + 2 flinke takken basilicum

MELOEN-LIMONCELLOSIROOP

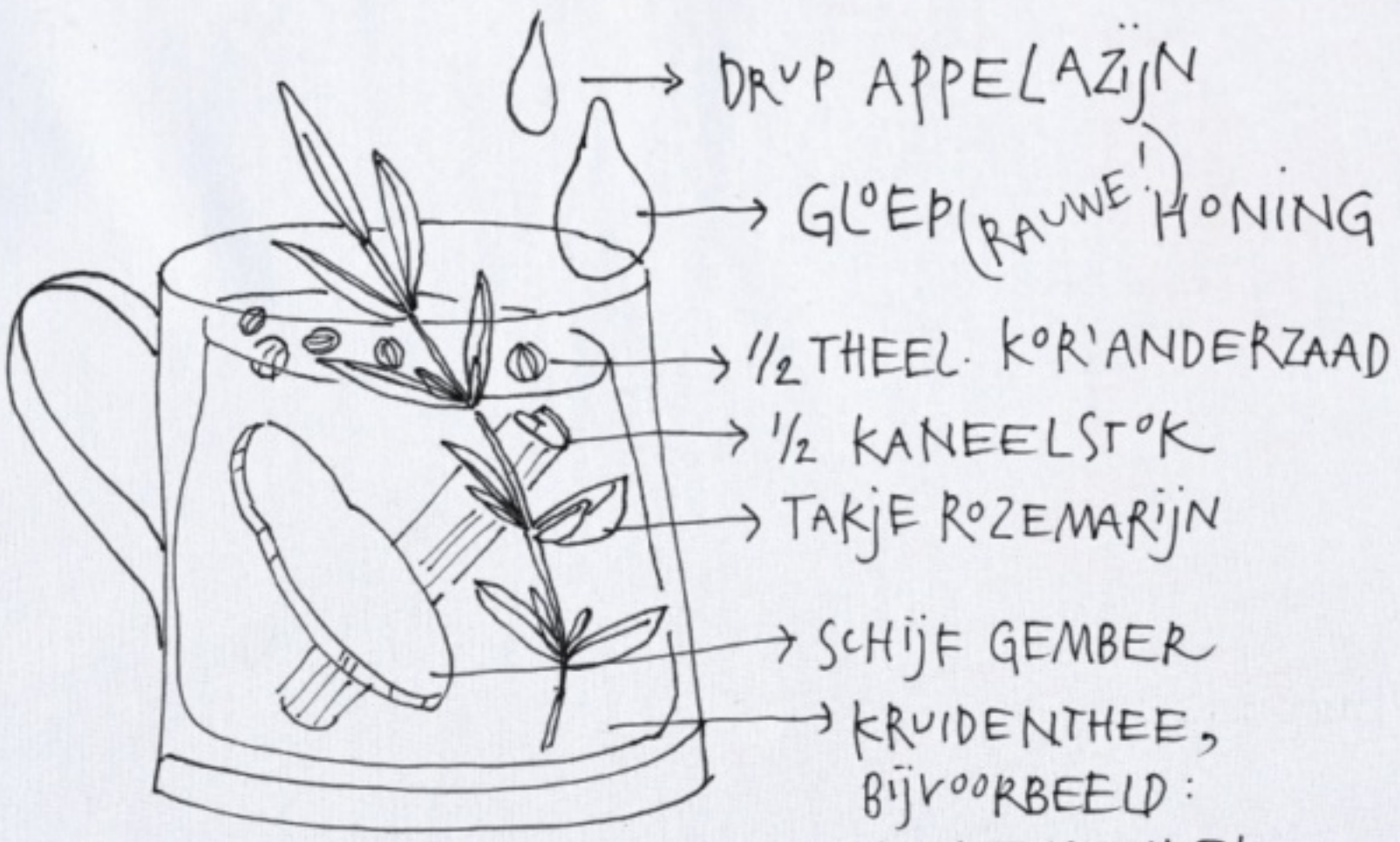
1 meloen (liefst honing- of galia-), in blokjes (ca. 1 kilo) + 150 ml limoncello + het sap van 3 limoenen + 100 gram suiker. Glad malen in de blender. In een doek laten uitlekken. Inkoken tot siroop.



The Long Strand, Co. Cork



OPKNAPTHEE


DRUP APPELAZIJN
GLOEP (RAUWE) HONING
½ THEEL. KORIANDERZAAD
½ KANEELSTOK
TAKJE ROZEMARIJN
SCHIJF GEMBER
KRUIDENTHEE,
BIJVOORBEELD:
MUNT, VENKEL
OF VERVEINE.



IJSTHEEËN UIT MIJN TUIN

BEREIDEN: CA. 5 MIN.
AFKOELEN: CA. 2 UUR EN 30 MIN.
VOOR 4 GLAZEN

BEREIDING

Zet voor alle theerecepten eerst thee van het water met de thee, verveine of kruiden in een grote kan (of bak) die in de koelkast past.

Voeg de smaakmakers meteen toe en laat de thee afkoelen.

Verwijder de theezakjes en zet de thee in de koelkast. Laat de thee daar in ruim 2 uur helemaal koud worden en de smaken goed op elkaar inwerken.

Schenk de ijsthee door een zeef in een andere kan of direct in glazen. Dien de thee op met desgewenst ijsklontjes in het glas en garnering die over is van het zetten van de thee.

Bewaar van elke thee wat extra garnering voor het opdienen!

CITROEN-VERVEINETHEE MET HONING & GEMBER

klein bosje (4-5 takjes) verse of 1 koffielepel gedroogde verveine in een thee-ei
1 liter kokend water
1 kleine biologische citroen, in dunne schijfjes
5 cm verse gember, in flinterdunne plakjes geschaafd
2 eetl. honing, of naar smaak

PERZIKCHAI MET PAARSE BASILICUM & TIJM

2 theezakjes chai
1 liter kokend water
1 perzik zonder pit en in plakjes
2 takjes (paarse) basilicum (paars staat zo mooi)
2 takjes citroentijm, gewone tijm kan ook

EARL GREY, LIMOEN & ROZENBLAADJES

2 theezakjes earl grey
1 liter kokend water
½ biologische limoen, in dunne schijfjes
1 eetl. rozenblaadjes (te koop bij speciaalzaken voor thee)
rauwe honing, optioneel en naar smaak

OOLONG, KOMKOMMER, MUNT & WATERMELOEN

2 theezakjes oolongthee
1 liter kokend water
¼ komkommer in dunne schijfjes
2-3 takjes munt
200 gram watermeloen, schoon gewicht, in heel dunne schijfjes

'THEE' VAN KOKOSWATER MET BRAMEN & CITROENMELISSE

½ biologische citroen, in dunne schijfjes
2 takjes citroenmelisse
1 liter kokoswater
handvol (ca. 150 gram) bramen

Doe alles in een grote kan of pot die in de koelkast past. Laat een middag trekken alvorens de limonade te serveren. Serveer het kokoswater voorzien van een handvol ijsklontjes.



winters gekruide pure chocolademelk met marshmallows

WARME WITTE CHOCO MET KARDEMOM

BEREIDEN: 1 UUR
VOOR 4 BEKERS

80 gram witte chocolade, grof gehakt
1 liter volle melk
1 blikje (ca. 400 ml) gecondenseerde melk
4 kaneelstokjes
2 theel. vanille-extract
4 kardemompeulen, even opengespleten
½ theel. nootmuskaat

voor erop
marshmallows (zie blz. 429) of geklopte slagroom

Doe alle ingrediënten in een zware pan en laat de melk 1 uurtje trekken op heel laag vuur.

Giet de melk door een zeef die u op een kan heeft gezet. Gooi de smaakmakers weg en giet de hete witte choco in vier bekers.

Serveer met marshmallows of geklopte slagroom erop.

WINTERS GEKRUIDE PURE CHOCOLADEMELK

BEREIDEN: 5 MIN.
VOOR 1 MOK

75 gram extra pure chocolade (minimaal 70% cacao), in stukjes
snuf kaneel
snuf gemberpoeder
1 eetl. honing
250 ml hete (maar niet kokende) volle melk

voor erop
marshmallows (zie blz. 429)

Meng de extra pure chocolade met de kaneel, het gemberpoeder en de honing in een ruime mok. Schenk de hete melk erbij. Roer, zodat de chocolade smelt.

Laat de marshmallows op de chocolademelk smelten. U kunt ze eerst ook even roosteren boven haardvuur of met een brûléebrander!

borrelkrans

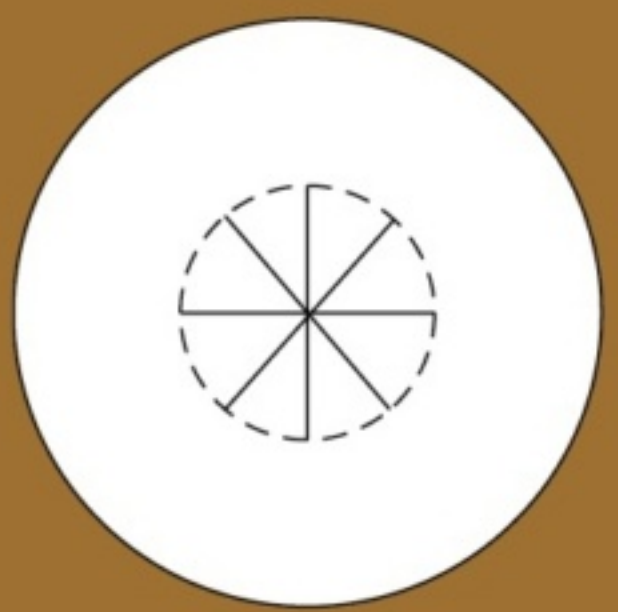
warme olijven

geklopte miso-
mosterdboter

BORRELKRANS MET BRIE, GEDROOGD FRUIT & NOTEN

BEREIDEN: 15 MIN.
BAKKEN: 20 MIN.
BORRELHAP
VOOR 12 STUKKEN

ca. 300 gram bladerdeeg, liefst op rol
3 volle eetl. chutney, naar smaak
200 gram brie, in kleine blokjes
75 gram gedroogd fruit: dadels, vijgen, abrikozen etc.
2 eetl. pistachenoten, gedopt, grof gehakt
1 ei, losgeklopt



Verwarm de oven voor tot 200 °C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Rol het bladerdeeg uit en snijd er een zo groot mogelijke cirkel uit, gebruik bijvoorbeeld een bord om een mooie cirkel te krijgen. Leg de cirkel op de met bakpapier beklede bakplaat.

Druk een soepkom in het midden van de cirkel, zodat er nog een cirkel ontstaat. Niet doordrukken zodat de cirkel loskomt, maar kort aandrukken, zodat u alleen de afdruk van een cirkel ziet. Snijd in de kleine binnenste cirkel 8 punten uit. Laat de punten gewoon plat liggen (zie afbeelding).

Besmeer de buitenrand met chutney, beleg hem met plakjes brie en bestrooi de brie met het gedroogde fruit en de pistachenoten. Vouw nu elke punt uit de binnenste cirkel over de vulling en knijp het vast aan de buitenkant van de rand van de grote cirkel. Plak ze aan elkaar vast met behulp van wat losgeklopt ei. Bestrijk de hele krans ook met losgeklopt ei.

Bak de bladerdeegkrans ongeveer 20 minuten of tot hij goudbruin en gerezen is. Serveer hem warm.

NOOTJES

Maak uw eigen mix en rooster noten (ongeroosterd of al geroosterd) en/of zaden altijd zo'n 12 minuten uitgespreid op een bakplaat in een voorverwarmde oven op 180 °C.
Laat ze daarna even afkoelen. Kort geroosterde noten zijn zo weldadig lekker en bovendien altijd knapperig.
Breng uw eigen notenmix op smaak met een snuf zeezout, versgemalen zwarte peper en kruiden of specerijen naar keuze. Op de foto van de vorige bladzijde gebruik ik verse rozemarijn. Maar een snuf paprikapoeder of cayenne zou ook kunnen, of wat gedroogde oregano, of juist een mespunt kerriepoeder over gezouten cashewnoten is ook lekker. Enfin, ik laat dat allemaal aan u.

GEKLOPTE MISO-MOSTERDBOTER

BEREIDEN: 5 MIN.
BIJGERECHT OF BORRELHAP
VOOR 4

4-5 eetl. boter
1 eetl. scherpe mosterd
1 eetl. witte of rode miso

Deze boter is verrukkelijk op een stuk stokbrood bij een lekker biertje maar ook heerlijk als hij gesmolten is in een kuiltje stamppot (zie blz. 217) met een gehaktbal erbij. Ik zeg maar wat.

Klop alle ingrediënten met een elektrische mixer langdurig tot de boter licht en luchtig is. Dat is namelijk heel lekker. Laat de boter desgewenst tot gebruik weer opstijven in de koelkast, maar laat hem bijna op kamertemperatuur komen voor u de boter serveert, anders is hij niet smeerbaar.

WARME OLIJVEN

Ooit serveerde een restaurant in San Francisco mij warme olijven bij het aperitief. Meteen viel bij mij het kwartje: olijven eet je natuurlijk WARM. De in de olijven aanwezige oliën zijn verwarmd natuurlijk veel smakelijker dan koud uit de koelkast. Dat geldt eigenlijk voor alles waar vet in zit. Een kaasplank serveert u natuurlijk ook op kamertemperatuur en ijskoude paté is ook veel minder lekker dan een die op het aanrecht heeft kunnen staan.

Verwarm uw olijven naar keuze in een scheut van de lekkerste olijfolie die u in huis heeft. Voeg naar smaak wat kruiden toe: rozemarijn, tijm of venkelzaad bijvoorbeeld en een krul citroenschil kan er ook bij.



OLIJVENTAPENADE

Maal 200 gram ontpitte (liefst kalamata) olijven met 1 teen knoflook, 2 tot 3 gezouten ansjovisjes, 1 eetlepel kappertjes, een drup citroensap en een paar takjes peterselie in een blender tot een grove pasta. Voeg een plensje olijfolie toe tot de tapenade de gewenste dikte heeft.



AUBERGINE-GEMBERDIP

BEREIDEN: 30 MIN.
BORRELHAP OF SAUS
VOOR CA. 4

2 hele aubergines
2 eetl. olijfolie
1 theel. venkelzaad
1 theel. korianderzaad
1 teen knoflook, geperst
snuf cayennepeper of chili-vlokken
1 theel. kurkuma
5 cm gember, fijngeraspt
zeezout en versgemalen zwarte peper
sap van 1 citroen

ook nodig
vijzel of hakmolen

Dit is mijn variatie op baba ganoush. Mocht u gaan barbecueën: leg dan de aubergines op het rooster als u hem aan het opwarmen bent. Dat zachte vuur gaart niet alleen de binnenkant van de aubergines goed, ze worden er ook nog eens extra rokerig van! Serveer de dip met platbrood of toastjes bij een borrel. Of noem de dip 'saus' en serveer hem bij vlees (bijvoorbeeld lams- of rundvlees) of vis (bijvoorbeeld griet, rode mul of rode poon).

Verwarm de grill voor tot de hoogste stand. Leg de aubergines op een kleine bakplaat en zet de bakplaat onder de hete grill. Keer de aubergines regelmatig om met een keukentang. Gril ze tot ze zwart en geblakerd zijn. Dit kan natuurlijk ook direct op de gasbrander van uw fornuis of op de barbecue, want hoe meer vuur, hoe rokeriger (en lekkerder!) ze worden.

Snijd de aubergines in de lengte open en schep het zachte vruchtvlees eruit. Laat het vruchtvlees in een vergiet uitlekken en iets afkoelen.

Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak het venkelzaad met het korianderzaad. Voeg knoflook, cayennepeper, kurkuma en gember toe. Laat alles 5 minuten smoren.

Maal in een vijzel of hakmolen de specerijen uit de pan wat fijner. Prak met een vork de uitgelekte aubergine fijn in een kom en meng de aubergine met het specerijenmengsel. Breng de aubergine-gemberdip op smaak met zout, peper en citroensap.

GEROOSTERDE-TOMATENDIP

BEREIDEN: 25 MIN.
BORRELHAP OF SAUS
VOOR CA. 4

25 smakelijke tomaten, in parten
1 flinke ui, in ringen
scheutje olijfolie
zout
1 theel. komijnpoeder
1 chipotle in adobosaus (verkrijgbaar bij de Aziatische supermarkt) of 1 theel. (gerookte-!)paprikapoeder en tabasco naar smaak

Lekker als dip met knapperig getoaste tortilla's, bij kippenspiesjes van de barbecue, bij kruidige gehaktballetjes, of op een tosti!

Verwarm de grill voor tot 200 °C.
Verspreid de tomaat en ui over een bakplaat. Besprenkel ze met olijfolie, zout en komijn en schep alles even om. Rooster de groenten 15 minuten tot ze bijna geblakerd zijn.

Doe de groenten in een hoge kan, voeg de chipotle of het gerookte-paprikapoeder en eventueel de tabasco toe en pureer de groenten kort met de staafmixer tot een gladde saus. Breng de tomatensalsa op smaak met zout en peper.



sardine-notenpaté

SARDINE-NOTENPATÉ

BEREIDEN: 5 MIN.
BORRELHAP VOOR 4

Ziezo, er is geen borrelhap die u sneller op tafel zet dan deze. Maak direct een dubbele hoeveelheid, want het gaat op.

SARDINE-NOTENPATÉ
1 blikje (ca. 100 gram) sardines, uitgelekt (maar bewaar de olie!), grof gehakt
3 cherrytomaten
1 teen knoflook, geperst
bosje (10 gram) peterselie
paar sprieten bieslook
20 gram ongezouten walnoten
20 gram ongezouten amandelen
2-3 eetl. rodewijnazijn
zeezout en versgemalen zwarte peper

Prak alle ingrediënten met een vork of pureer ze in een keukenmachine tot een grove pasta. Voeg zout en peper naar smaak toe. Roer een beetje olie uit het blikje sardines door de sardinepasta als die nog te droog is.

SKORDALIA VAN WALNOTEN & AMANDELEN

SKORDALIA
50 gram gepelde walnoten, kort geroosterd in een droge koekenpan
50 gram blanke amandelen, ook kort geroosterd
50 gram vers broodkruim
2 tenen knoflook, fijngehakt
50 ml rodewijnazijn
ca. 100 ml olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper
snuf sumak of kneep citroen

voor erbij
rauwkost, zoals witlofblaadjes, bleekselderij, bloemkoolroosjes
noten
toastjes
platbrood om te kunnen scheuren

ook nodig
keukenmachine

Skordalia is een smeerbare mix van noten zonder vis (zoals hierboven), of vlees, lekker met brood of groenten erbij om mee te dippen.

Maal alle noten tot een pasta in een keukenmachine.
Voeg het broodkruim, de knoflook, azijn en 3 tot 5 eetlepels koud water toe. Draai nogmaals tot een dikke 'hummusachtige' puree.

Giet al draaiende de olijfolie erdoor tot de saus glad is. Breng met zout en peper op smaak en schep in een schaaltje. Bestrooi met sumak en dien op met brood erbij.



sinaasappel-negronislush

SINAASAPPEL-NEGRONISLUSH

GLAZEN KOELEN: 30 MIN.
BEREIDEN: 10 MIN.
VOOR 2 GLAZEN

30 ml gin
30 ml campari
30 ml rode vermout
100 ml versgeperst sinaasappelsap (van ca. 1½ sinaasappel)
2 handenvol geschaafd ijs
paar takjes tijm en schijfjes sinaasappel, voor de garnering

ook nodig
blender

Negroni is een van mijn favoriete drankjes. Die maakt u door de eerste drie ingrediënten te mengen en te serveren met één grote ijsklont en een krul sinaasappelschil. Hier nog twee variaties voor warme zomerdagen, iets minder sterk, dan kunt u er gewoon lekker nog een nemen zonder direct om te vallen.
Voor dit eerste drankje heeft u geschaafd ijs ('crushed ice') nodig. Dat is tegenwoordig verkrijgbaar bij veel supermarkten. Is dat bij u niet het geval, dan neemt u een flinke berg ijsklontjes. Stort ze uit op een schone theedoek, knoop die goed dicht en sla de ijsklontjes stuk met een deegroller of iets anders zwaars. Dat werkt ook goed.

Meng de gin met de campari, rode vermout en het sinaasappelsap in een blender. Voeg het schaafijs toe. Meng het ijs met de drank, begin op de laagste stand en verhoog de snelheid langzaam naar de hoogste stand. Voeg meer schaafijs toe als u een dikkere slush wenst.

Schenk de negronislush in voorgekoelde glazen (zet ze 30 minuten voor het serveren in de vriezer) en garneer de glazen met een takje tijm en een schijfje sinaasappel.

GROEPSNEGRONI

BEREIDEN: 5 MIN.
VOOR 8-10 GLAZEN

1 fles (750 ml) campari
1 fles (750 ml) rode vermout
1 fles (750 ml) prosecco, goed gekoeld
3 ruime handenvol ijsblokjes
dungeschilde oranje schil van 1 biologische sinaasappel, in repen
eventueel een flinke tak rozemarijn

Voor een feestje serveer ik heel graag een feestelijke versie van mijn lievelingscocktail. De gin vervang ik door een fles prosecco, maar verder houd ik de klassieke verhoudingen van drie gelijke delen wel aan. Heeft u geen bowl (ik niet namelijk), serveer de cocktail dan in een grote – echt brandschone – glazen vaas en zet alle drinkglazen die u in huis heeft eromheen. Laat uw gasten zelf inschenken met een soeplepel die u in de vaas hangt.

Giet de campari, rode vermout en de prosecco in een grote brandschone vaas, die u tot halverwege heeft gevuld met ijsblokjes en repen sinaasappelschil. Roer alles kort door.
Een takje rozemarijn kan er ook nog in.



oude Ierse remedie

OUDE IERSE REMEDIE

BEREIDEN: 5 MIN.
VOOR 1 GLAS

handvol ijsblokjes
50 ml whiskey
1 eetl. bruine rum
1 eetl. citroensap
1 theel. honing
1 theel. fijngeraspte gember

finishing touch
1 plakje verse gember
1 partje gebrande citroen
(zie blz. 227)

Mijn andere favoriete drank, naast goede rode of witte wijn, is whiskey. Natuurlijk drink ik 'm graag zo, als neutje. Zeker een bijzonder glas, daar gooi ik niks doorheen. Soms misschien een drup water om hem los te maken. Maar voor mij zelfs geen ijs. Toch zijn er een paar eenvoudige cocktails met whiskey waar ik heel blij van word. Altijd met gember, want gember is echt altijd goed.

Vul een cocktailshaker met de ijsblokjes. Voeg alle ingrediënten behalve de gebrande citroen en het plakje gember toe en schud goed. Zeef de cocktail boven een gekoeld glas. Versier het glas met een plakje gember en geef de gebrande citroen erbij om uit te knijpen boven het glas.

THE WHISKEY-GINGER

BEREIDEN: 5 MIN.
VOOR 1 GLAS

50 ml whiskey
ca. 200 ml gingerale
kneep limoen
paar ijsblokjes

Meng alle ingrediënten in een hoog glas.

SNELLE GINGERALE

(recept uit Home Sweet Home*)*

Maal 100 gram (of meer naar smaak) fijngeraspte gember, 1 citroen in stukjes en 100 gram rietsuiker of honing in een blender, voeg 300 milliliter water toe en maal tot de suiker is opgelost en er een dikke gladde pap is ontstaan.
Giet de pulp door een zeef in een kom en druk er met de achterkant van een lepel zo veel mogelijk vocht uit. Giet het in een fles en bewaar tot gebruik.

Vul een glas met ijsblokjes en een scheut gember-citroensap. Verdun naar smaak met bruiswater.


800
600
400
200

SPICY WODKA & GRAPEFRUIT-TEA

BEREIDEN: 5 MIN.
WACHTEN: MINSTENS 1 UUR, LANGER MAG
VOOR 4 GLAZEN

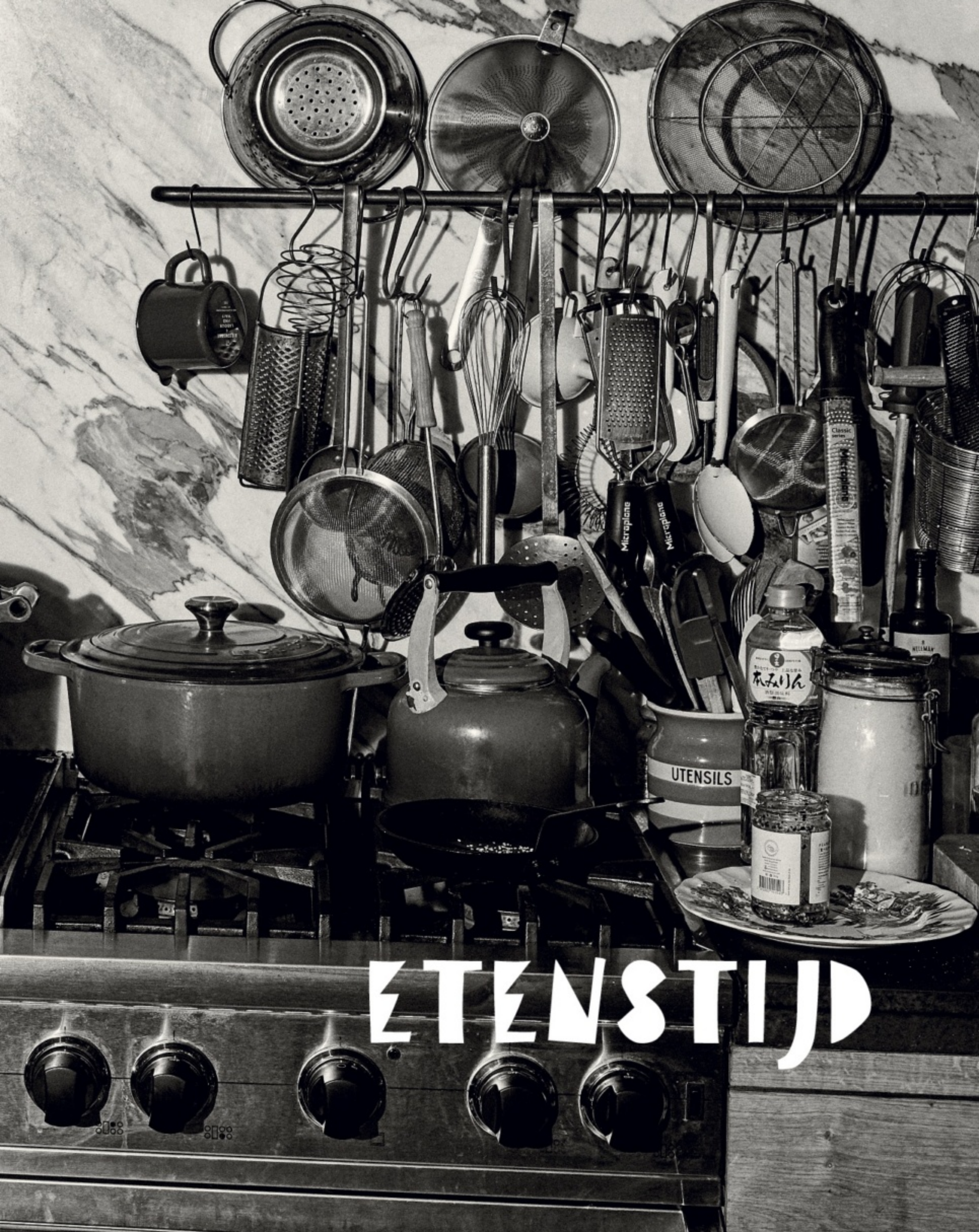
500 ml muntthee
500 ml roze- of witte-grapefruitsap
300 ml wodka
4 limoenen, in parten, het sap uitgeknepen, maar doe de parten erbij in de kan
1 groene peper, in de lengte gehalveerd
2 takjes munt
paar takjes koriander
2-3 handenvol ijsblokjes

Deze cocktail is lekker verfrissend. Maak hem met witte-grapefruitsap als u van een iets bitterdere drank houdt, maar voeg áltijd de peper toe. Dat is namelijk de kick die deze lichte, frisse cocktail nodig heeft. Hij bevat niet te veel alcohol en is daardoor perfect als lekker pittig welkomstdrankje op een goed feest.
Laat de wodka weg als u een mocktail wilt maken.

Meng alle ingrediënten behalve de ijsblokjes in een grote kan.

Laat de kan minstens 1 uur in de koelkast staan, zodat de smaken goed kunnen intrekken. Vul de kan voor het serveren af met ijsblokjes.


CHAROLLES
2001
ESTIVAL DU BOEUF
CHAROLAIS
PRIX
Automatic Re-Ignition
Thermal-Convection
GRIDDLE


Microplane
Microplane
UTENSILS
ETENSTIJD

SOEP BOUILLON MAKEN, GROENTEBOUILLON, KIPPENBOUILLON, RUND
GROENE ASPERGES & CASHEWNOTEN, RIVIERKREEFT-VENKELSOEP, ZAC
GEMBER-POMPOENCONGEE MET CASHEWROOM & RAYU, KAASSOEP M
SOEP MET AVOCADO SAUS MAYO MAKEN, MEER SAUS OP BASIS VAN C
MOSTERDKAVIAAR, HOME MADE HOTSAUCE, SESAMRAYU GROENTE &
VAN OLIE, DRESSINGS ZONDER OLIE, SALADE VAN RADIJS & BLOEMKOO
GEPLETTE KOMMER, AVOCADO & PERZIKSLA, BROCCOLISTELENSLAW, W
TENSALADE MET SARDIEN, BONENSALADE MET KROKANTE HALLOUM IC
VERSE RICOTTA & TIJMOLIE, TUINBONEN DUBBELDOPPEN, SALADE MET
GESTOOMDE MAKREEL, SALADE MET VERSE PRUIMEN, VENKEL, WILDE K
CHORIZO & FETA, WATERMELOEN, SINAAS & FETASALADE MET DRAGON
SNEL INMAKEN, SALADE VAN KRIEL, RADIJS & YOGHURT MET ZURE KOM
KOKOSCURRY MET AUBERGINE, BLOEMKOOLCURRY MET KIDNEYBONEN
& MAISBURGERS, GROENE VINGERS, BIETENBURGERS, SPRUITENCLAFO
GEKARAMELLISEERDE PREI, GEROOSTERDE WORTELTJES & SINAASAPPEL
GEBLAKERDE SPRUITEN MET GEBRANDE HONINGDRESSING, GEPOFTE Z
ANDIJVIE MET MISO, GEGRILDE AVOCADO MET PIKANTE HUMMUS & SE
GEPOFTE KNOLSELDERIJ MET CANTHARELLEN, WOUDBONENSTOOF MET
OVEN MET ZILTE CROUTONS, FRITES MAKEN, BORSTHAARFRIET, AARDAP
PASTA MAKEN, DE PERFECTE MACCHERONI MET PESTO, CITROENPASTA
FETTUCINE MET SARDIENTJES, PAPARDELLE MET KONIJN (OF KIP), ROZEM
PIKANTE PENNE MET AUBERGINE & SPEK, VOLKOREN SPAGHETTI MET CH
CASHEWPESTO, NOEDELS MET SESAM-PINDASAUS, SESAMRAYU & KOM
GNOCCHI MAKEN, GNOCCHI VAN TRUFFELAARDAPPEL MET LAUWWAR
GNOCCHI MET TOMATEN & CASHEW-BASILICUMPESTO GRANEN GROEN
HOORNTJESBROOD, VANILLE & EEN TOVER-EI, UMAMIBOMKOM MET BR
MET HALLOUMI, SPANAKORIZO: GRIEKSE SPINAZIE-CITROENRIJST, BIETE
& CHORIZOKRUIM PLAATBAK ZANDDEEG MAKEN, VOLKOREN PLAATTAA
DEEG, POMPOENGALETTE MET BURRATA, BROOD- OF PIZZADEEG MAKE
& 'FAUX TONIJN', TORTILLA'S MAKEN, MAISTORTILLA'S, TARWETORTILLA'
MANGO & MUNT-KOKOSRELISH

RBOUILLON, VISBOUILLON, RODELINZENSOEP, ROMIGE CRÈMESOEP VAN
TE SOEP VAN GORT, WHISKEY, BLOEDWORST & GESTOOFD SELDERIJBLAD,
ET ROGGEBROODKRUIM, AUBERGINE-CRÈMESOEP, BROCCOLI-SPINAZIE-
LIE, SAUS ZONDER OLIE, SAUCE TARTARE, ROZENBOTTELKETCHUP, HOISIN,
RUIT – SALADES MOSTERDDRESSING MAKEN, MEER DRESSINGS OP BASIS
L MET KARNEMELKDRESSING, SPRUITJES-APPELSALADE MET PARMEZAAN,
TLOFBOOTJES MET BLOEMKOOLCOUSCOUS, APPEL & MAGOR, KIKKERERW-
HIPS & RODE JALAPEÑODRESSING, JONGE COURGETTE, GELE TOMATEN,
UINBONEN, ASPERGES & KOMMERLINTEN, SNELLE GROENE SALADE MET
UIDEN & MOZZA, STEENFRUIT PELLEN, PERZIK-TOMATENSALADE MET
HOME MADE STRACCIATELLA, STRACCIATELLA MET PREI & OESTERZWAM,
MER & ROLMOPS, SPICY AARDBEIEN MET FETAROOM GROENTEGERECHTEN
BIETENCURRY MET AMANDELEN & YOGHURT, KNOFLOOKNAAN, COURGETTE
IS MET HARISSA & FETA, BLOEMKOOL-KNOLSELDERIJKERRIESTAMP &
GREMOLATA, GEROOSTERDE RADIJSJES MET ZURE BOTERSAUS,
ETE AARDAPPELS MET DRUIVEN, SPINAZIE & GEITENKAAS, GESMOORDE
AM-YOGHURTSAUS, HOISIN-AUBERGINES MET PIKANTE PINDASAUS,
ANDIJVIE & FETA, PANZANELLA MET KEKERS, ZOETZURE WITLOF UIT DE
ELS 'CACIO É PEPE', AARDAPPELKOEKJES DEEGWAAR & GRANEN – PASTA
ET ZEEKRAAL, SPAGHETTI MET GARNALEN, GROENE KRUIDEN & PEPERS,
ARIJN & MANDARIJN, PASTA MET BROCCOLI, CITROEN & MOZZARELLA,
ORIZO-TOMATENSAUS, KERRIEBLOEMKOOL MET PASTA & SPINAZIE-
OMMERSLA, SNELLE NOEDELS MET SRIRACHASAUS & GARNALEN,
E LOOK-AMANDELSAUS, LAUWWARME SALADE VAN ZOETEAARDAPPEL-
RISOTTO, WITBIERRISOTTO MET KOKKELS, PARELGORTOTTO MET EEK-
INE RIJST, SINAASAPPELPARTJES SNIJDEN, SINAASAPPEL-GRAANSALADE
COUSCOUS MET GEBAKKEN UI, GRIESMEEL MET GARNALEN, TUINBONEN
RT MET BIET, BRIE & WALNOTEN, TOMATENGALETTE VAN DONKER MOUT-
, VOLKORENPIZZA MET AUBERGINE & UITGEBAKKEN UI, PIZZA'S MET BIMI
TORTILLA'S MET HOISIN-GARNALEN, GROTE TOSTADA MET GEPLUKTE KIP,

Zandvoort

SOEP

Galway


RACE
PRIX
DE DESCENDANCE
D'IA
2e PRIX



Owenahincha, West Cork

BOUILLON MAKEN













GEBRUIK HUISGEMAAKTE BOUILLON IN ALLES,
VAN SOEP TOT SAUS. BEWAAR IN KLEINE PORTIES IN DE VRIEZER

GROENTEBOUILLON

2 uien, met schil, gehalveerd
4 kruidnagels, steek er 1 in elke halve ui
1 knolselderij, geschild en in stukken
1 struik bleekselderij, in drieën
2 preien, grof gesneden en gewassen
3 flinke wortels, geschrapt en in grove schijven
6 tenen knoflook, ongepeld
3 laurierblaadjes
klein bosje (10 gram) peterselie, rozemarijn en tijm
1 eetl. zwartepeperkorrels
2 eetl. korianderzaad
3-4 stukjes foelie
zeezout en versgemalen zwarte peper

Als ze er zijn, doe ik ook weleens meiknolletjes bij de bouillon. Hoe meer groenten, hoe beter eigenlijk.

Doe alle ingrediënten behalve het zout en de versgemalen zwarte peper in de ruimste pan die u vinden kunt. Giet er zeker 5 tot 6 liter koud water bij en breng het water aan de kook. Draai het vuur laag. Laat de bouillon nog circa 1 tot 2 uur op zeer laag vuur tot ongeveer de helft inkoken. Schep tussendoor met een schuimspaan voorzichtig het schuim van het oppervlak. Als u dit niet doet, wordt de bouillon troebel.

Zeef de bouillon of giet hem door een vergiet waar u een schone theedoek in heeft gelegd. Laat hem afkoelen.

Breng de bouillon verder op smaak met zout en peper.

KIPPENBOUILLON

1 hele (soep)kip
2 uien, met schil, gehalveerd
4 kruidnagels, steek er 1 in elke halve ui
½ struik bleekselderij, in drieën
2 preien, grof gesneden en gewassen
1 flinke wortel, geschrapt en in grove schijven
3 tenen knoflook, ongepeld
3 laurierblaadjes
bosje (15 gram) mix van peterselie en tijm
1 eetl. zwartepeperkorrels
2 eetl. korianderzaad
3-4 stukjes foelie
zeezout en versgemalen zwarte peper

Vervang de kip (of het kippenkarkas) ook eens door karkassen van fazant of patrijs, voor een gevogeltebouillon.

Doe alle ingrediënten behalve het zout en de versgemalen zwarte peper in de ruimste pan die u vinden kunt. Giet er zeker 5 tot 6 liter koud water bij en breng het water aan de kook. Draai het vuur laag. Laat de bouillon een uur of 3 op zeer laag vuur tot ongeveer de helft inkoken. Schep tussendoor met een schuimspaan voorzichtig het schuim van het oppervlak. Als u dit niet doet, wordt de bouillon troebel.

Zeef de bouillon of giet hem door een vergiet waar u een schone theedoek in heeft gelegd. Laat hem afkoelen.

Zet de bouillon in de koelkast. Schep, zodra hij geheel koud is, het gestolde vet eraf. Breng de bouillon op smaak met zout en peper.

RUNDERBOUILLON

500 gram runderbotten (vraag uw slager)
2 schenkels (ca. 500 gram)
2 uien, met schil, gehalveerd
klein bosje (10 gram) tijm
paar laurierblaadjes
paar tenen knoflook, ongepeld
4-5 eetl. olijfolie
1 struik bleekselderij, in drieën
2 preien, grof gesneden en gewassen
1 flinke wortel, geschrapt en in grove schijven
bosje (15 gram) peterselie
3-4 stukjes foelie
1 eetl. zwartepeperkorrels
2 eetl. korianderzaad
zeezout en versgemalen zwarte peper
worcestershiresaus en/of zoute sojasaus

Vervang de runderbotten ook eens door botten van hert of wildzwijn, voor een wildbouillon. Of maak een mix van botten. Alles kan.

Doe de runderbotten, schenkels, uien, tijm, laurier en knoflook in een braadslee. Giet er olijfolie over en schep alles om. Zet de braadslee 30 minuten in een tot 180 °C voorverwarmde oven tot de botten licht verkleuren.

Schep alles uit de braadslee in een ruime soeppan. Giet er zeker 4 liter water bij en voeg de resterende ingrediënten behalve het zout, de versgemalen zwarte peper en de worcestershiresaus toe. Breng de vloeistof aan de kook. Draai het vuur laag en laat de bouillon zo'n 3 uur op zeer laag vuur tot ongeveer de helft inkoken. Schep tussendoor met een schuimspaan voorzichtig het schuim van de bouillon. Als u dit niet doet, wordt de bouillon troebel.

Zeef de bouillon of giet hem door een vergiet waar u een schone theedoek in heeft gelegd. Laat hem afkoelen.

Zet de bouillon in de koelkast. Schep, zodra hij geheel koud is, het gestolde vet eraf. Breng de bouillon op smaak met zout en peper. Ik voeg vaak worcestershiresaus toe en soms zoute sojasaus, daar krijgt de bouillon een diepere smaak en kleur van.

VISBOUILLON

1 kilo visgraten en koppen, alles wat over is (of vraag de visboer, hij heeft van alles over, hè)
1 ui, in ringen
1 wortel, geschrapt en in grove schijven
4 stengels bleekselderij, in drieën
bosje (15 gram) peterselie
1 kleine venkelknol, in stukjes
1 theel. zwarte peperkorrels
½ eetl. korianderzaad
½ eetl. venkelzaad
2-3 stukjes foelie
2 laurierblaadjes

Spoel het visafval schoon onder de kraan. Doe het met de rest van de ingrediënten in een grote pan en voeg 2 liter koud water toe.

Laat de bouillon op laag vuur 30 minuten trekken. De bouillon mag niet koken, maar een paar luchtbellen die af en toe naar boven drijven kan wel. Als het water wel kookt, emulgeert het vrijgekomen viseiwit met het vet in het water en wordt de bouillon troebel. Daarom moet bouillon langzaam trekken op een temperatuur onder het kookpunt. Schep af en toe het schuim van het oppervlak.

Haal de bouillon van het vuur en laat hem 1 uur afkoelen.

Leg een brandschone doek in een zeef. Zet de zeef op een schone pan. Schenk de bouillon door de theedoek en de zeef en laat hem helemaal uitlekken.
De bouillon is nu klaar om in porties in te vriezen.



RODELINZENSOEP

BEREIDEN: 15 MIN.
KOKEN: 30 MIN.
VULLENDE SOEP VOOR 4

Deze stevige soep maak ik op vele manieren. Ik hou van de rokerige, vettige smaak van chorizo, maar ik eet zo weinig vlees, dat ik dat ook gewoon vervang door bijvoorbeeld feta of geitenkaas. Gebruik dit recept dus gewoon als basis, dan zet ik meer tips voor erop hieronder. Kies er een uit elk lijstje voor een goede balans.

1 eetl. olijfolie, plus iets extra
200 gram chorizo, in kleine schijfjes
1 flinke ui, gesnipperd
2 wortels (200 gram), in kleine blokjes
1 theel. komijnpoeder
3 tenen knoflook, fijngehakt
1 theel. gerookte-paprikapoeder, plus extra
2 theel. honing of kristalsuiker
2-3 eetl. rodewijnazijn
250 gram rode linzen
1 blik (400 gram) gepelde tomaten, de tomaten fijngeknepen (zie blz. 266)
1 liter groente- of kippenbouillon
zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak
8 eetl. yoghurt

ook nodig
staafmixer

Verhit de olijfolie in een grote pan. Bak de chorizoschijfjes tot ze knapperig zijn. Schep de chorizoschijfjes met een schuimspaan uit de pan en houd ze apart op een bord.

Bak de ui, wortelblokjes en komijn ongeveer 10 minuten in dezelfde pan tot de groenten zacht zijn. Bak de knoflook 1 minuut mee. Voeg het gerookte-paprikapoeder en de honing toe en blus de groenten af met een scheutje rodewijnazijn.

Roer de rode linzen door de groenten en schenk de fijngeknepen tomaten en de kippenbouillon in de pan. Breng de bouillon aan de kook. Draai het vuur lager en laat de linzensoep met het deksel half op de pan 30 minuten op laag vuur koken. Check af en toe of de linzen gaar zijn, kook ze indien nodig nog iets langer. Voeg een scheutje water toe als de soep te dik wordt.

Pureer de soep met de staafmixer tot de soep iets gladder is, maar niet helemaal glad. Er moeten nog linzen zichtbaar blijven. Proef de soep en beslis of er nog zout en peper bij moet.

Serveer de soep in grote kommen, met 2 eetlepels yoghurt erop en bestrooid met de uitgebakken chorizoschijfjes. Bedruppel de soep met een beetje olijfolie en bestrooi hem met paprikapoeder.

KROKANT

Croutons, gebakken in boter met ansjovis of zeezout
Zaden, gepoft: zoals hele boekweit of pompoenpitten
Spekblokjes, uitgebakken
Noten, krokant (in boter/olijfolie) gebakken, eventueel met specerijen en/of knoflook
Nacho's, verkruimeld
Indische gebakken uitjes

ROMIG

Slagroom
Crème fraîche
Kwark of yoghurt, losgeroerd
Cashewroom (zie blz. 119)
Kokosmelk
Kaas, elke soort geraspt of verkruimeld
Olijfolie of pesto (zie blz. 131 en 133)
Avocado, in blokjes
Ei, hardgekookt of gepocheerd (zie blz. 49)

FRISSIG

Verse kruiden, fijngehakt
Ui, gesnipperd en even in de azijn gelegd (zie blz. 191)
Tuinkers, of kiemgroenten
Bosui, in ringetjes
Bleekselderij, of andere rauwe groenten, in heel kleine blokjes
Appel of peer, in kleine blokjes
Jalapeño, vers of ingemaakt (uit een potje) en fijngehakt



ROMIGE CRÈMESOEP VAN GROENE ASPERGES & CASHEWNOTEN

WELLEN: 1 UUR
BEREIDEN: 25 MIN.
SOEP VOOR 4-6

Op de ansjovis na is dit een soep die ook geschikt is voor mensen die alleen plantaardig eten. Laat de visjes in dat geval weg en voeg in plaats daarvan wat extra zout toe.

voor de soep
500 gram groene asperges
2 eetl. olijfolie
1 ui, gesnipperd
75 gram rauwe cashewnoten, 1 uur geweld in een schaaltje warm water
1½ liter groentebouillon
een paar druppen citroensap, of naar smaak

voor de notencroutons
3 oude sneetjes witbrood, in kleine stukjes gescheurd
2 eetl. olijfolie
2 ansjovisjes, gehakt, veganisten gebruiken zout of 1 theel. miso
2 eetl. rauwe cashewnoten, grof gehakt
een snuf chiliflakes, naar smaak
zeezout en versgemalen zwarte peper

ook nodig
een blender of staafmixer

Snijd van de asperges de koppen plus 2 centimeter steel af en leg die opzij. Snijd van de kontjes van de asperges ook zo'n 2 centimeter af. Snijd de rest in tweeën of drieën.

Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit de ui erin. Voeg als de ui glazig is de stukken asperge toe en bak die al omscheppend een paar minuten mee. Schep de geweekte cashews er op het laatst ook door. Giet de bouillon erbij, breng de soep aan de kook en draai het vuur dan lager, zodat de asperges zachtjes in 15 minuten goed kunnen garen.

Verwarm de oven voor tot 170 °C.
Spreid de gescheurde brokjes brood met de ansjovis, de gehakte cashewnoten en wat chiliflakes uit over een bakplaatje en besprenkel met de olijfolie. Schep alles goed door en schuif de croutons in het midden van de oven. Na 7 tot 8 minuten moeten ze mooi krokant zijn, maar houd het goed in de gaten, soms kan het snel gaan.
Schep ze halverwege de baktijd goed om.

Draai de soep intussen in de blender of langdurig (echt lang om het mooi glad te krijgen!) met een staafmixer tot een heel gladde crèmesoep.

Laat de bewaarde aspergetopen in de warme crèmesoep beetgaar worden. Schep de soep in vier voorverwarmde borden en bestrooi met de notencroutons uit de oven.

U kunt deze soep ook koud serveren.
Laat hem afkoelen tot kamertemperatuur en zet hem dan tot gebruik in de koelkast om écht koud te worden (dit duurt doorgaans wel 2 uur, afhankelijk van de grootte van de pan).
Serveer hem ijskoud met de croutons erop. Is ook heel lekker.

RIVIERKREEFT-VENKELSOEP

BEREIDEN: CA. 2 UUR
EN 30 MIN.
VOORGERECHT VOOR 8

ca. 1 kilo rivierkreeft
25 gram boter
2 eetl. venkelzaad, even gevijzeld
paar takjes rozemarijn
6 tenen knoflook, geperst
2 eetl. tomatenpuree
4 sjalotten, gehakt
1 prei, in ringen
2 venkelknollen, in flinterdunne schijfjes
1 winterpeen, geschrapt en in kleine stukjes
3 laurierblaadjes
200 ml cognac
150 ml pernod
2 liter krachtige visbouillon
100-150 gram koude boter
cayennepeper, naar smaak
1 theel. paprikapoeder
zeezout en versgemalen zwarte peper

voor erbij
venkelzaaldrouille (zie blz. 133)
croutons (zie blz. 187)
versgebakken toast

Natuurlijk kunt u ook de rivierkreeftenstaartjes kant-en-klaar kopen, maar de karkassen werken natuurlijk zoals botten in een bouillon, DAARIN ZIT DE SMAAK.
Vindt u het eng om levende kreeftjes te koken: ze zijn in dozen diepgevroren en voorgekookt te koop bij de viswinkel en de Aziatische supermarkt. Dan is het een kwestie van even ontdooien. Dat durft u wel, toch?

Kook de rivierkreeften kort, slechts enkele minuten, in gezouten water in een grote pan of gebruik dus voorgekookte rivierkreeften. Pel ze en bewaar het staartvlees afgedekt in de koelkast.

Stamp de overgebleven schillen en karkassen zo fijn mogelijk. Dit gaat het beste door de schillen en karkassen in een stevige plastic zak te doen en er flink op los te slaan met iets zwaars zoals een deegroller.

Fruit de schillen in een klont boter in een ruime pan. Voeg venkelzaad, rozemarijn, knoflook en tomatenpuree toe. Bak alles ongeveer 3 minuten en voeg de sjalotten, prei, twee derde van de venkel, winterpeen en laurierblaadjes toe.

Schep de groenten al bakkend om en blus alles af met cognac en pernod. Laat het vocht een paar minuten op hoog vuur inkoken. Schenk de visbouillon erbij en laat de soep op laag vuur 2 uur trekken met het deksel half op de pan. Laat de soep niet koken, dan wordt hij bitter.

Schenk hem door een fijne zeef. Giet de vloeistof terug in de pan en breng de soep opnieuw tot tegen de kook aan. Voeg de overgebleven venkelschijfjes toe en gaar ze in de hete soep. Snijd de koude boter in klontjes en klop de klontjes een voor een erdoor tot de bisque, zo noem je deze soep van schaaldieren, een beetje bindt.

Breng de kreeftensoep op smaak met cayennepeper, paprikapoeder, zout en indien nodig versgemalen peper.

Verwarm hem door en door en dien hem op in grote kommen. Voeg de kreeftenstaarten toe.

Geef er rouille en croutons of versgebakken toast bij.





ZACHTE SOEP VAN GORT, WHISKEY, BLOEDWORST & GESTOOFD SELDERIJBLAD

BEREIDEN: 45 MIN.
LUNCH- OF VOORGERECHT
VOOR 4

2 eetl. olijfolie
1 grote ui, gesnipperd
150 gram gort (Alkmaarse gort of parelgort)*
ca. 1½ liter hete kippen- of groentebouillon, plus eventueel wat extra
150 gram boter
3 eetl. whiskey
zeezout en versgemalen zwarte peper
kern van een struik bleekselderij, zachte stelen met blad grof gehakt
125 gram bloedworst, het vel verwijderd, het worstvlees verkruimeld, of neem 150 gram bresaola of rookvlees, in dunne reepjes
100 ml room

*zie de lijst 'moeilijke ingrediënten' op bladzijde 12

Warmt u later de soep nog eens op, dan kan het zijn dat de gort alle bouillon heeft opgezogen. Voeg in dat geval nog extra bouillon toe. Of eet het gerecht als een gortotto.

O, bloedworst, mijn grote liefde. Voor dit recept gebruik ik Franse bloedworst, die is wat kruimeliger dan Hollandse. Gebruikt u wél Nederlandse bloedworst, dan zou ik hem raspen op een grove rasp voor u hem krokant bakt. Bent u geen fan van bloedworst, dan kunt u het gerust vervangen door bresaola, reepjes rookvlees of (verkruimelde bak)chorizo. Een zoute kaas als pecorino of harde geitenkaas kan ook, als u het vegetarisch wilt houden.

Verhit de olijfolie in een ruime pan en fruit de ui glazig. Bak de gort mee, net zoals rijst bij risotto. Blus de gort af met een flinke scheut bouillon, draai het vuur iets lager en laat de gort zachtjes koken in een dunne laag bouillon. Voeg bouillon toe, iedere keer als de gort te droog wordt. Kook de gort beetgaar zonder deksel op de pan en stop met bouillon toevoegen zodra de gort natter is dan risotto. De gekookte gort moet er 'soepig' uitzien. Dit is na ongeveer 30 minuten koken en bouillon toevoegen.

Smelt de boter in een steelpan op heel laag vuur en laat zachtjes koken tot het heldere deel karamelkleurig is. Zeef de boter en bewaar de bruine geklaarde boter.

Roer de whiskey en 1 tot 2 eetlepels geklaarde boter door de gortsoep en voeg desgewenst meer zout en flink wat zwarte peper toe. Draai het vuur uit.

Verwarm 2 eetlepels geklaarde boter in een koekenpan. Stoof de selderij, al roerbakkend, langzaam op niet al te hoog vuur. Schep de selderij eruit en houd hem warm tussen twee borden.

Draai het vuur hoog, zodat de pan goed heet wordt. Bak de verkruimelde bloedworst in dezelfde pan tot hij krokant is.

Schep de gortsoep in vier voorverwarmde borden, verdeel de selderij en verkruimelde bloedworst erover. Drup een beetje room en bruine boter over de soep, bestrooi hem met versgemalen zwarte peper en serveer hem direct.



GEMBER-POMPOENCONGEE MET CASHEWROOM & RAYU

WEKEN: 30 MIN.
BEREIDEN: 45 MIN.
SOEP VOOR 4

75 gram langkorrelige witte rijst
2 eetl. zonnebloemolie
ca. 500 gram pompoen, geschild en in blokjes
1 liter kippenbouillon
1-2 eetl. vissaus (nam pla)
10 cm verse gember, de helft fijngeraspt en de andere helft geschild en in lucifers
kneep limoensap
plukje chilivlokken
2 bosuien, in ringen

Congee is een hartige Koreaanse of Chinese rijstepap, of dikke rijstesoep zo u wilt. En zo vreselijk troostrijk, ik zou het elke dag wel willen eten. Ik maak het hier met pompoen, maar ieder soort groente is lekker en mogelijk. Ook kan ieder restje vlees of vis erdoor. Maak het maar eens en varieer daarna flink, het is heel verslavend.

Doe de rijst in een kommetje en giet er water op. Laat hem 30 minuten weken. Spoel de rijst af in een zeef onder de stromende kraan tot het water helder is. Laat uitlekken.

Verwarm 1 eetlepel zonnebloemolie in een soeppan met dikke bodem op halfhoog vuur. Bak de rijst en de pompoenblokjes 1 à 2 minuten, al omscheppend. Voeg de kippenbouillon en een drup vissaus naar smaak en de fijngeraspte gember toe en breng de bouillon aan de kook. Draai, zodra de soep kookt, het vuur lager. Laat de soep met het deksel half op de pan ongeveer 45 minuten heel zacht sudderen tot de dikke congee zacht en romig is. Roer regelmatig om aankoeken op de bodem te vermijden.

Verhit nog 1 eetlepel zonnebloemolie in een koekenpan. Voeg de gembersprieten toe en bak ze omscheppend een minuut of 6 of tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat de gember op keukenpapier uitlekken.

Breng de congee op smaak met limoensap, desgewenst meer vissaus en de chilivlokken. Verdeel de soep over vier kommen; bestrooi hem met ringen bosui en uitgebakken gember.

Lekker met een lik cashewroom erdoor, een schep sesamrayu van bladzijde 143 of de Thaise groene saus van bladzijde 134. Een restje buikspek van bladzijde 349 of kip in kokos van bladzijde 355 is er ook nog lekker op.

CASHEWROOM

200 gram rauwe cashewnoten
kneep citroensap
snuf zeezout

Week de cashewnoten minstens 1 uur, maar liever nog 1 nacht, in een kom koud water.
Giet ze af en maal ze met ongeveer 200 milliliter schoon, koud water in de blender tot een dikke room. Breng op smaak met een kneep citroen en een snuf zeezout. Bewaar in de koelkast en gebruik zoals u zure room zou gebruiken.



KAASSOEP MET ROGGEBROODKRUIM

BEREIDEN: 45 MIN.
SOEP VOOR 6

voor de kaassoep
4 eetl. boter
2 uien, fijngehakt
1 teen knoflook, geperst
2 wortels, in kleine blokjes
2 stengels bleekselderij, in kleine blokjes
4 eetl. bloem
500 ml witte wijn
500 ml melk
1 liter goede kippenbouillon, bij voorkeur zelfgemaakte (zie blz. 108)
600 gram belegen boerenkaas, geraspt
1 volle eetl. worcestershiresaus, plus extra
snuf cayennepeper
1 theel. paprikapoeder
zeezout en versgemalen zwarte peper
paar blaadjes salie, fijngehakt

voor het roggebroodkruim
2 sneetjes Fries roggebrood, tot kruim gemalen in de keukenmachine

voor erbij
4 eetl. zure room

ook nodig
keukenmachine

Op bladzijde 111 gaf ik u recepten voor een aantal garnituren bij soep. Daar stond er ook een voor croutons bij. Croutons kunt u niet alleen van tarwebrood maken, maar ook van bijvoorbeeld roggebrood.
Zeker bij het romige en vettige van kaassoep past juist het bittere van rogge. Fries roggebrood is van zichzelf al lekker, maar tot kruim gemalen en in boter gebakken is het heerlijk in de soep. Varieer dus vooral met de sóórten brood die u voor croutons gebruikt, al die verschillende smaken maken veel uit. Leuk hè, koken.

Smelt 2 eetlepels boter in een grote pan. Bak de ui en knoflook ongeveer 5 minuten tot ze glazig zijn. Voeg de blokjes wortel en bleekselderij toe en smoor de groenten op laag vuur 5 minuten. Roer de bloem door de groenten, bak een paar minuten mee en blus de groenten af met de witte wijn. Roer goed, tot alle klontjes weg zijn.

Schenk de melk en de kippenbouillon bij de groenten, breng de soep aan de kook en voeg de belegen boerenkaas toe. Roer tot de kaas volledig is gesmolten.

Breng de soep op smaak met worcestershiresaus, cayennepeper, paprikapoeder, zout en peper en roer de gehakte salie erdoor.

Laat ongeveer een half uur, onder af en toe roeren, op laag vuur sudderen tot de soep een goede dikte heeft, dunner dan kaasfondue.

Smelt de overgebleven boter in een koekenpan en bak het roggebroodkruim in een paar minuten al omscheppend krokant, bestrooi met peper en zout. Laat uitlekken op keukenpapier.

Serveer de soep in diepe kommen, met een lik zure room erin en bestrooid met roggebroodkruim.



AUBERGINE-CRÈMESOEP

BEREIDEN: 10 MIN.
BAKKEN: 1 UUR
VOORGERECHT VOOR 4

voor de soep
ca. 1 kilo aubergines
6 grote tenen knoflook, heel
1 citroen, in kwarten
1 theel. honing of suiker
1 eetl. plus 75 ml olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper
75 ml slagroom
ca. 5-6 ansjovisfilets

voor de garnering
bosje (15 gram) bladpeterselie, fijngehakt of per kom 1 eetl. pesto van bladzijde 131 of 133, met een drup water verdund
50 ml slagroom of ca. 100 ml dunne yoghurt (hier op de foto) of een schep geklopte en licht gezouten ricotta
75 gram feta, verkruimeld
snuf gerookte-paprikapoeder

ook nodig
keukenmachine of blender

Deze soep is een soort basis waar ik alle restjes, die ik koelkastdochters noem, aan toevoeg. Dat staartje pesto: nét te veel om weg te gooien, net te weinig voor een heel gerecht. Hetzelfde geldt voor een schep yoghurt of mascarpone, een lik ricotta. Die laatste paar takjes of blaadjes verse kruiden, maar ook fijngehakte rauwe groenten kunnen erbij. Een lepel overgebleven gare linzen of kikkererwten, enfin, u snapt 'm. Deze soep is geen dag hetzelfde. En ook de kom op de foto garneerde ik met wat ik overhad in de koelkast. Benieuwd hoe die van u smaakt.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Halveer de aubergines en leg ze met de snijkant naar boven op een bakplaat, samen met de knoflook en citroen. Bestrijk de auberginehelften met honing en een drup olijfolie en bestrooi ze met zout. Bak de aubergines 1 uur in de oven of tot ze goed gaar zijn. De bovenkant zal donkerbruin zijn en de binnenkant moet echt heel zacht aanvoelen.

Laat de aubergines iets afkoelen. Schraap de inhoud van de aubergines uit de schil (die kan weggegooid) en schep de auberginepulp in een keukenmachine of blender. Voeg de gepofte knoflook toe. Schraap de gebakken pulp uit de citroenschillen en voeg die toe aan de aubergine. Pureer alles helemaal glad.

Schenk ongeveer 500 milliliter heet water, 75 milliliter olijfolie en de slagroom bij de auberginepuree en pureer tot er een gladde crèmesoep ontstaat. Voeg een voor een de ansjovisfilets toe en proef na iedere toevoeging of de smaak goed is of dat er nog een visje bij moet. Breng de soep op smaak met een flinke draai zwarte peper.

Deze soep kan direct lauwwarm opgediend worden of nog even verhit voor het opdienen. Bestrooi de soep voor het opdienen met gehakte peterselie of een lepel pesto, een drup slagroom of een krul yoghurt of geklopte ricotta en/of verkruimelde feta en in ieder geval een snuf gerookte-paprikapoeder.



BROCCOLI-SPINAZIESOEP MET AVOCADO

BEREIDEN: 25 MIN.
VOORGERECHT VOOR 4

1 eetl. olijfolie, plus extra
1 ui, gesnipperd
2 tenen knoflook, geperst
1 snuf chilivlokken
1½ liter groentebouillon
1 grote stronk broccoli, in blokjes, ook de steel
300 gram spinazie, gewassen
2 avocado's, in blokjes
zeezout en versgemalen zwarte peper
½ bakje tuinkers

ook nodig
staafmixer of blender

De eenvoudigste soep van de wereld, zo eenvoudig dat ik zelfs twijfelde om het hier neer te zetten. Maar het is er een die ik vaak maak. Ik gebruik avocado regelmatig als bindmiddel, zo krijg ik een mooie zachte, romige soep zonder het gebruik van room of crème fraîche, en hij is zo hartstikke voedzaam. Hier lunch ik vaak mee, en dan kan ik er weer een hele middag tegenaan. Voeg gerust meer ingrediënten toe, zoals beschreven onder aan bladzijde 111.

Verhit de olijfolie in een grote pan op halfhoog vuur. Bak de ui, knoflook en chilivlokken al omscheppend tot de ui zacht is en alles lekker geurt.

Schenk de groentebouillon erbij en breng hem langzaam aan de kook. Voeg de broccoli toe en kook hem ongeveer 15 minuten, tot hij zacht is. Schep de spinazie door de broccoli en kook hem 2 minuten mee.

Voeg 1 avocado in blokjes toe. Pureer de soep met een staafmixer of in de blender niet helemaal glad, er mogen nog stukjes in zitten. Breng de soep op smaak met zout en peper.

Schep de soep in vier grote kommen. Garneer de soep met de rest van de avocado en een plukje tuinkers en besprenkel hem met olijfolie.


Microplane
Classic series
UTENSILS
CONVECTION

SAUS

de Amsterdamse keuken

SAUS / SALSA / TJAP

Op bijna ieder bord dat ik op tafel zet, ligt een saus. Saus is het cement van een gerecht. Zonder saus eet u slechts een berg ingrediënten. Op het bord worden ze met elkaar verbonden door een saus.
Het kan een eenvoudige olie met een kneep citroen zijn voor de balans, of een ingewikkelde ingekookte saus op basis van een fond die met koude boter wordt gemonteerd (een chique keukenterm voor 'binden'). Het komt allemaal op hetzelfde neer: het verbinden van de ingrediënten op het bord, zodat het gerecht smaak en een smoel krijgt.
Bij een salade heet de saus een dressing of vinaigrette, daar wijd ik ook een verhaaltje aan. U vindt het iets verderop, op bladzijde 150.
Bij ieder ander gerecht, warm of koud, heet de saus steeds anders, dat is afhankelijk van de herkomst van het gerecht, de dikte van de saus of de ingrediënten die gebruikt worden.
Zo noemen we een saus op basis van fijngemalen noten, kruiden, soms wat kaas, olie en citroen meestal een pesto, maar als er Zuid-Amerikaanse ingrediënten in gaan heet zo'n pesto ineens een salsa en zijn ingrediënten Chinees, dan noem ik de saus tjap.
Ooit werkte ik in een Chinees restaurant en daar waren de 'tjap' het belangrijkste wat ik op tafel moest zetten. In kleine keramieken schaaltjes ging bijvoorbeeld hoisintjap: de verplichte saus bij gestoomde broodjes met hartige vulling.
De moeder aller sauzen is de saus op basis van ei, zuur en olie: de mayonaise. Zo ongelooflijk makkelijk om zelf te maken dat u zich vanaf nu zult schamen dat u ooit van die vieze fabrieksmayo op uw heerlijke zelfgebakken borsthaarfriet (zie blz. 241) kwakte.
De variaties zijn eindeloos.

Ik pen er een paar neer op de bladzijdes hierna.
Maar verzin gerust zelf iets beters.

MAYO MAKEN

Roer 1 eidooier los in een kom met peper, zout, het sap van ½ citroen en 1 theel. mosterd.



Meng al kloppend met een mixer eerst druppel voor druppel 200 ml zonnebloemolie erdoor.



Als de mayo zich goed bindt, kunt u de olie in een dun straaltje erbij gaan gieten.



Proef goed en breng de mayonaise op het laatst op smaak met peper, zout, een specerij of kruid, een ander smaakje dat u lekker vindt, of een extra kneepje zuur.



MEER SAUS OP BASIS VAN OLIE

SMOKY MAYO

Lekker bij vis of geroosterde groenten.

100 gram mayonaise (zie blz. 129)
kneep citroensap
ca. 3 eetl. yoghurt
½ theel. gerookte-paprikapoeder
1 eetl. whiskey, liefst peated of smoky,
zoals Laphroaig
zeezout en versgemalen zwarte peper

Maak de smoky mayo door alle ingrediënten met elkaar goed te mengen met een garde. Proef of er meer zuur (citroensap), meer frisheid (yoghurt) of meer pit (whiskey) nodig is. Voeg zout en peper naar smaak toe.

MOSTERD-TIJMMAYONAISE

4 eetl. grove mosterd
2 eetl. dijonmosterd
100 gram mayonaise (zie blz. 129)
1 theel. tijmblaadjes
zeezout en versgemalen zwarte peper

Maak de mayonaise door alle ingrediënten ervoor met elkaar te mengen, proef: moet er meer zuur (grove mosterd) door, meer frisheid (yoghurt), meer pit (dijonmosterd)?
Breng uiteindelijk nog verder op smaak met zout en peper.

DOPERWTEN, KAPPERTJES & MUNTMAYO

In plaats van doperwten kunt u ook een andere groente gebruiken, denk maar aan een gekookt bietje met dille of koriander, of twee handjes jonge bladspinazie met verse basilicumblaadjes. Enfin, u snapt me hopelijk wel. Experimenteer!

100 gram doperwten (vers of diepvries)
2 eetl. kappertjes, plus 1 eetl. extra
2 eetl. gehakte muntblaadjes
1 teen knoflook, grof gehakt
zeezout en versgemalen zwarte peper
2 eidooiers
2 theel. scherpe (dijon)mosterd
sap van 1 citroen
200 ml koolzaadolie of zonnebloemolie

ook nodig
keukenmachine of blender

Kook de doperwten in gezouten water 4 tot 5 minuten. Giet de doperwten af in een zeef en spoel ze af met koud water.

Draai de doperwten met de kappers, munt, knoflook, desgewenst een beetje zout (kappertjes en mosterd zijn ook al zout, proef goed) en zwarte peper fijn in de blender of een kleine keukenmachine.

Voeg de dooiers, mosterd en het citroensap toe en draai nog eens. Schenk de olie, terwijl de keukenmachine blijft draaien, in een dunne straal bij de mayonaise tot hij goed bindt en dik wordt. Voeg op het eind een drup ijswater toe, dat stabiliseert de mayo.

CHAMPIGNONMAYO

Dit is zó simpel en echt gigantisch lekker. Geef hem bijvoorbeeld bij gegrilde asperges. Witte of groene. Maakt niet uit. U móét het maken.

100 gram champignons, schoongemaakt
sap van ½ citroen
70 gram mayonaise (zie blz. 129)
versgemalen zwarte peper

ook nodig
blender

Pureer de champignons met het citroensap in een blender tot een gladde pulp. Voeg de mayonaise toe, laat de blender een paar keer draaien tot alles goed gemengd is. Breng de saus op smaak met peper.

KORIANDER-AIOLI

1 teen knoflook
1 eidooier
zeezout
handvol (15 gram) korianderblaadjes
fijngeraspte schil en het sap van 1 biologische limoen
ca. 200 ml lichte olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper

ook nodig
vijzel, keukenmachine of blender

Pureer de knoflook met de eidooier, een snuf zeezout, de koriander, het limoensap en de fijngeraspte schil van de limoen in een vijzel of anders een kleine keukenmachine of blender tot een gladde saus en voeg de olijfolie in een heel dunne straal al kloppend of draaiend toe tot een dikke mayonaise ontstaat.

Voeg desgewenst meer limoensap, zout en peper toe. Bewaar de koriander-aioli tot gebruik in de koelkast.

MISOPESTO

3 bosjes (à 20 gram) basilicum
3 tenen knoflook
2 volle eetl. witte miso, of naar smaak
sap van ½ tot 1 citroen
4 eetl. olijfolie
drup water

ook nodig
blender of keukenmachine

Pureer alle ingrediënten, behalve de olijfolie en het water, in een blender of keukenmachine tot een gladde saus. Giet, terwijl de motor van de blender of keukenmachine blijft draaien, langzaam de olie erbij en zoveel water tot er een prettige dikte ontstaat waarmee u gelukkig bent.

Proef of u blij bent met de verhouding. Proeft u te weinig zuur: voeg nog een kneep citroen toe. Proeft u te veel zuur: voeg nog een drup olie toe. De pesto heeft een sterke, uitgesproken smaak. Dat hoort zo, straks als de pesto door pasta gaat, wordt de smaak zachter. Zie het recept voor de pasta op bladzijde 254.

CASHEW-RUCOLAPESTO

75 gram cashewnoten, kort geroosterd in een droge koekenpan
1½ eetl. wittewijnazijn
bosje (15 gram) bladpeterselie
100 gram rucola
ca. 60 ml olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper

ook nodig
blender of keukenmachine

Pureer de cashewnoten, wittewijnazijn, bladpeterselie, rucola, olijfolie en misschien een scheutje water in een blender of keukenmachine tot een fijne pesto. Breng de pesto op smaak met zout en peper.



de Ierse tuin, West Cork

AMANDEL-TUINKRUIDENPESTO

bosje (15 gram) basilicum
bosje (15 gram) bladpeterselie
1 teen knoflook, fijngehakt
35 gram garneeramandelen, kort geroosterd in een droge koekenpan
ca. 65 gram fijngeraspte Parmezaanse kaas
fijngeraspte schil van 1 biologische citroen
ca. 60 ml lichte olijfolie
zeezout en versgemalen peper

ook nodig
keukenmachine

Pureer het basilicum, de bladpeterselie, knoflook, garneeramandelen, Parmezaanse kaas en de helft van de fijngeraspte citroenschil in een keukenmachine tot een fijne saus.

Schenk, terwijl de motor van de keukenmachine draait, de olijfolie in een dunne straal bij de saus tot een mooie, dunne pesto ontstaat. Breng de pesto op smaak met zout en peper.

MELOENSALSA MET DRAGON

½ kleine rijpe kanteloepmeloen, in heel kleine dobbelsteentjes
1 rood uitje, gesnipperd
sap van 2 limoenen
2-3 eetl. dragon, fijngehakt
1 groen pepertje, zaadlijsten verwijderd en heel fijn gesneden
een paar druppels goede olijfolie
snuf zout naar smaak

Roer een salsa van de blokjes kanteloep, het rode uitje, het limoensap, de dragon en het groene pepertje. Zet hem een uur in de koelkast, zodat de smaken in elkaar kunnen trekken.

Lekker op taco's (zoals die van blz. 373) of als garnering van een soep, of in een halve avocado als hapje vooraf.

VENKELZAADROUILLE

1 rode paprika, desgewenst geroosterd uit een pot
2-3 tenen knoflook
1-2 sneden witbrood, zonder korst en in stukken
1 eidooier
1 eetl. dijonmosterd
sap van 1 citroen
1½ theel. venkelzaad, gevijzeld
zeezout en versgemalen zwarte peper
ca. 100 ml olijfolie
snuf cayennepeper, naar smaak

voor erbij
geroosterd of gegrild brood of croutons

ook nodig
keukenmachine

Verwarm de oven voor tot 230 °C. Rooster de paprika ongeveer 25 minuten tot de buitenkant zwartgeblakerd is.

Doe de paprika in een kleine hittebestendige kom, leg een bord op de kom en laat de paprika afkoelen. Verwijder het velletje en de zaadjes. Pureer de geroosterde paprika, knoflook, het witbrood, de eidooier, dijonmosterd, het citroensap, venkelzaad, zeezout en de versgemalen zwarte peper in een keukenmachine tot een gladde saus.

Schenk, terwijl de machine draait, de olijfolie erbij tot een dikke saus ontstaat. Breng de venkelzaadrouille op smaak met cayennepeper. Serveer de rouille bij de rivierkreeft-venkelsoep (zie blz. 114).

SAUS ZONDER OLIE

Alle sauzen kunnen tot gebruik in de koelkast worden bewaard. Ze zijn, mits goed afgedekt, daar zeker een paar dagen houdbaar.

THAISE GROENE SAUS

1 eetl. langkorrelige witte rijst
2-6 gedroogde hele chilipepers, naar smaak
1 bosui, fijngehakt
2 eetl. fijngehakte muntblaadjes
2 eetl. fijngehakte korianderblaadjes
2 theel. kristalsuiker
3 eetl. vissaus (nam pla of nuoc mam)
fijngeraspte schil en sap van 1 biologische limoen

ook nodig
vijzel of kleine hakmolen

Bak de rijst in een droge koekenpan op halfhoog vuur in een minuut al omscheppend lichtbruin. Maal de rijst samen met de chilipepers in een vijzel of kleine hakmolen tot grof poeder. Voeg de bosui, munt, koriander, suiker, vissaus, fijngeraspte schil van de limoen en het limoensap toe en maal of hak kort tot de suiker is opgelost, maar de saus nog grof van structuur is.

JALAPEÑOSALSA

5-6 verse jalapeño's, zaden verwijderd en grof gehakt
3 sjalotjes, gepeld en gehalveerd
2-3 tomatillo's, of gebruik 1-2 (gele) tomaten, in parten
4 tenen knoflook
fijngeraspte schil van 1 biologische limoen
sap van 1½ limoen
1 koffiel. zeezout
bosje (15-20 gram) koriander
scheut water

ook nodig
blender of keukenmachine

Pureer alle ingrediënten, behalve het water, in een blender of keukenmachine tot een gladde saus. Giet, terwijl de blender of keukenmachine blijft draaien, langzaam water bij de salsa tot hij een prettige dikte heeft.

GREEN GODDESS

Dit is een dikke dressing of een dunne saus. Gebruikt u hem als saus, bijvoorbeeld bij de groene vingers (zie blz. 209), gebruik dan meer dikke yoghurt. Wilt u hem juist dunner hebben, als dressing, gebruik dan meer dunne yoghurt of verdun hem op het laatst met een drup water.

1 bosui, fijngehakt
2-3 ansjovisjes, naar smaak
bosje (15 gram) bladpeterselie
½ bosje (7 gram) bieslook
3-4 takjes dragon, alleen de blaadjes
sap van 1 citroen
5-6 eetl. yoghurt of zure room
zeezout en versgemalen zwarte peper

ook nodig
blender of keukenmachine

Pureer alle ingrediënten, behalve de helft van het citroensap, de yoghurt, het zout en de peper, in een blender of keukenmachine tot een gladde saus. Stop af en toe om saus die naar boven schiet langs de randen naar beneden te schrapen.

Roer handmatig de yoghurt door de saus. Te snel draaien of kloppen maakt de yoghurt dun. Proef of de smaak goed is. Heeft de saus meer citroensap, zout of peper nodig?



Aran Islands



sauce tartare



hoisintjap

SAUCE TARTARE

BEREIDEN: 10 MIN.
GENOEG VOOR 4 PORTIES
FRIET

300 gram mayonaise
(zie blz. 129)
100 gram kappertjes,
heel fijn gehakt
150 gram augurken,
heel fijn gehakt
½ sjalotje, fijngehakt
2 eetl. dille, fijngehakt
2 eetl. bieslook, fijngehakt
3 eetl. bladpeterselie,
fijngehakt
sap van ½ citroen

Deze mayonaise-achtige saus doe ik echt overal in of bij. Officieel eet u hem bij gebakken vis, zoals de home made vissticks van bladzijde 369, maar ik haal er ook mijn friet door of de groene vingers van bladzijde 209. Zo lekker.

Meng alle ingrediënten, behalve het citroensap, in een kom.

Proef de tartaarsaus en voeg het citroensap scheutje voor scheutje toe, soms is niet alles nodig.



ROZENBOTTELKETCHUP

BEREIDEN: 1 UUR
EN 45 MIN.
VOOR CA. 3-4 BRAND-
SCHONE* POTTEN VAN
250 ML

1 kilo rozenbottels, grote
gehalveerd
1 kleine teen knoflook,
fijngehakt
2 grote uien, fijngehakt
1½ kilo tomaten, in parten
100 ml azijn
60 gram bruine basterdsuiker
2 theel. verse gember, fijn-
geraspt
2 theel. paprikapoeder
1 kruidnagel
2 theel. nootmuskaat
zeezout en versgemalen
zwarte peper

ook nodig
staafmixer

*zie bladzijde 43

Pluk vooral de rozenbottels die lekker mollig en enigszins zacht zijn. Ze moeten een beetje meegeven als u erin drukt, dan zijn ze zoet en rijp.

Breng 250 ml water in een ruime pan aan de kook en voeg de rozenbottels, knoflook en ui toe. Dek de pan af met een deksel en kook alles op halfhoog vuur zo'n 25 minuten, tot de rozenbottels zacht zijn. Voeg extra water toe, mochten de rozenbottels droogkoken.

Schep de rozenbottels in porties in een zeef die op een kom ligt en druk ze met de achterkant van een pollepel door de zeef. Dit is een vervelend werkje, maar absoluut nodig om zo veel mogelijk pulp van de zaden en velletjes te scheiden. Roer er een drup water door als het lastig gaat. Doe de rozenbottelpulp terug in de pan en voeg de tomaten, azijn, bruine basterdsuiker, gember, het paprikapoeder, de kruidnagel en nootmuskaat toe. Breng de saus aan de kook en laat hem ongeveer 1 uur op zacht vuur sudderen. Roer af en toe om aanbakken te voorkomen. Voeg, als dat nodig is, water toe.

Pureer de ketchup met een staafmixer glad. Breng op smaak met zout en peper en schenk hem in brandschone potten.
De ketchup blijft op deze manier 1 jaar goed.
Een geopende pot moet u wél in de koelkast bewaren en blijft daar echt maanden goed, mits u er niet met vieze lepels in roert.

HOISIN

BEREIDEN: 5 MIN.
VOOR 150 ML SAUS

3 tenen knoflook, fijngeraspt
½ theel. Chinees vijfkruiden-poeder
3 eetl. zonnebloemolie
75 gram miso van bruine rijst
75 gram vloeibare honing
3 eetl. rijstazijn

Het vijfkruidenpoeder vindt u tegenwoordig vaak wel in de supermarkt, maar zo niet dan vindt u het net als de miso's en de rijstazijn bij de Aziatische supermarkt.

Speel een beetje met de verhoudingen. Ik gebruik een donkere miso van bruine rijst, maar een rode miso zou ook kunnen. Voeg meer of minder honing naar smaak toe en doe dat ook met de azijn: de een houdt van zuurdere saus, de ander van een zoetere. Dit is hoe ik hem maak. Hoisin is zalig bij gebraden vlees, maar ook waanzinnig als smaakmaker van geroosterde groenten, zoals de aubergines van bladzijde 229.

Fruit de knoflook en het vijfkruidenpoeder 30 seconden in de hete zonnebloemolie in een kleine steelpan. Voeg de miso en honing toe en blijf roeren tot een saus ontstaat.

Breng de hoisinsaus op smaak met rijstazijn.

Goed afgedekt in de koelkast blijft de saus weken goed. Eigenlijk net zoals miso.



MOSTERDKAVIAAR

BEREIDEN: 35 MIN.
AFKOELEN: MINSTENS 1 UUR

100 ml rijstazijn, of andere azijn naar smaak
100 ml water
100 gram mosterdzaad
2-3 eetl. kristalsuiker, naar smaak
zeezout

Mosterdkaviaar ziet eruit als witte kaviaar, maar is heel grove mosterd. Heel lekker omdat de zaadjes in uw mond zacht ploffen en een licht knappertje hebben. Zalig.

Breng de azijn en het water met het mosterdzaad aan de kook en voeg kristalsuiker en zout naar smaak toe. Draai het vuur lager en laat de zaadjes zeker 30 minuten op heel laag vuur sudderen, roer af en toe, tot ze uitzetten en de kaviaar lekker is. Droogt de kaviaar te snel, dan staat het vuur te hoog. Draai in dat geval het vuur lager en voeg een scheutje azijn en water toe om uitdrogen te voorkomen.

Laat de mosterdkaviaar volledig afkoelen en bewaar hem in een brandschoon potje of bakje in de koelkast. Daar blijft hij maanden goed. Gebruik de mosterdkaviaar zoals u grove mosterd gebruikt. De kaviaar is lekker bij alles, van vis (zie blz. 393) tot kaas, en maakt het gerecht waarbij hij geserveerd wordt meteen heel chic.


ANISETTE
RBERRY SYRUP
PER ALIVENTI
RDINES à l'huile d'olive
RDINES à l'huile d'olive

HOME MADE HOTSAUCE

BEREIDEN: 20 MIN.
VOOR 1 FLINKE FLES
(CA. 700 ML)

20 pepers, naar keuze:
lomboks, jalapeño's,
habanero's of een mix
350 ml lichte azijn, maar
speel hiermee: elke azijn
zal een andere uitwerking
hebben op het eindresultaat
½ theel. zout
3 tenen knoflook, grof gehakt

ook nodig
blender

Ik weet het: de schappen in de supermarkt of delicatessenzaak staan bol van de hotsauces. Toegegeven: daar zitten ook vaak echt heel lekkere sauzen bij, maar ook vaak vieze: te zoet, te zuur of niet heet genoeg… De oplossing staat hieronder: MAAK UW EIGEN SAUS. Want voor alle zelfgemaakte zaken geldt: als u het zelf maakt kunt u het naar úw eigen smaak aanpassen. U maakt het immers voor uzelf, de fabriek of kleinere producent maakt het natuurlijk voor een zo groot mogelijke groep. Bovendien is zelf maken leuk: u ziet eens wat er in zo'n flesje gaat en wat blijkt: zo'n hotsauce is verrassend eenvoudig te maken. Wie niet zelf maakt is een dief van zijn eigen portemonnee… en van zijn eigen smaakpapillen.

Doe huishoudhandschoenen aan en was de pepers. Er zitten hete oliën in pepers en als die op uw vingers of onder uw nagels gaan zitten en u wrijft daarna in uw ogen, dan vindt u dat niet leuk. Snijd de bovenkant van de pepers af en halveer ze overlangs.

Giet de azijn in een pan, voeg de gesneden pepers, het zout en de knoflook toe. Breng de boel aan de kook en draai het vuur laag tot de pepers zacht zijn, dat is na ongeveer 10 minuten.

Giet alles uw blender in, maal het helemaal glad. Bewaar de hotsauce in een schone fles of pot in de koelkast. Na een paar dagen zal de smaak nog wat dieper worden.

MEER GEDULD?
Dan kunt u de saus na 2 weken zeven door een stukje kaasdoek dat u in een zeef heeft gelegd. Dan krijgt u meer een tabasco-achtige saus die u nog langer kunt bewaren: zeker een maand of twee in een brandschoon flesje in de koelkast.



SESAMRAYU

BEREIDEN: 25 MIN.
VOOR 1 POT (CA. 300 ML)

50 ml + 100 ml zonnebloemolie
6 tenen knoflook, fijngehakt
75 ml sesamolie
3 plakjes verse gember
1 bosje bosuien of 4-5 stengels, alleen het witte gedeelte, fijngehakt
1 gedroogde chilipeper, verkruimeld
2 eetl. gochujang*
2 flinke eetl. gochugaru*, of naar smaak
1 eetl. lichte sojasaus
6 eetl. geroosterd sesamzaad

*zie bladzijde 13 voor verkoopinfo

Krokante Japanse chiliolie.

Verwarm 50 milliliter zonnebloemolie in een steelpan en fruit hier langzaam de knoflook in, op heel laag vuur, tot hij mooi bruint. Schenk de olie door een zeef boven een kom om de knoflook eruit te zeven (bewaar de knoflook), en schenk de knoflookolie terug in de pan.

Schenk de sesamolie en de rest van de zonnebloemolie bij de knoflookolie in de steelpan. Voeg de gember, bosui en gedroogde chilipeper toe. Bak de bosuien op laag vuur tot ze helemaal gekaramelliseerd zijn.

Draai het vuur uit. Voeg alle andere ingrediënten, dus ook de gebakken knoflook, toe en roer met een garde, zodat alles goed mengt. Schenk de olie in een brandschone (zie blz. 43) jampot die luchtdicht kan worden afgesloten en bewaar de sesamrayu op een donkere plaats. Mits u steeds een schone lepel gebruikt als u er olie uit schept, is hij zeker een maand houdbaar, als-ie dat haalt dan.

De sesamrayu is lekker bij en door vele gerechten, van noedels (blz. 273) tot rijstgerechten (blz. 299), van soepen (blz. 119) tot taco's en wraps (blz. 334), of elk gerecht dat wat crunch en pit kan gebruiken.

GOCHUJANG

Langzaamaan steeds populairder wordende Koreaanse chilipasta, gemaakt van rode pepers, kleefrijst en gefermenteerde sojabonen.
Anders dan de omschrijving doet vermoeden is het – door de toevoeging van kleefrijst – minder heet dan bijvoorbeeld sriracha.

GOCHUGARU

Het basisingrediënt voor het maken van kimchi: niet helemaal fijngemalen pepers. U kunt het in plaats van andere chilipoeders gebruiken.

GROENTE & FRUIT

Boerenmarkt, Nieuwmarkt, Amsterdam

mijn keuken in West Cork, Ierland

SALADES

mijn moestuintje in Amsterdam

DRESSING

Een dressing wordt gemaakt van een zuur en een vet ingrediënt. Door ze door elkaar te kloppen binden ze (in vaktermen noemt men dit emulgeren) en vormen ze zo de dressing die u voor uw salade wilt.

Hoeveel zuur en vet (olie) u gebruikt is natuurlijk naar smaak. Al is er een verhouding die ongeveer altijd wel werkt: 1:3. Dus één deel zuur op drie delen olie.
De smaak van het zuur kan van alles zijn: citroensap, allerlei soorten azijn, zure zuivel, vruchten- of groentesappen.
En de vetten ook: zonnebloem- of druivenpitolie, olijfolie, geklaarde boter, maar ook bijvoorbeeld gepureerde avocado: het is aan u.
De zuurgraad van het zure bestanddeel bepaalt ook hoeveel olie u gebruikt om de goede balans te krijgen.

U kunt allerlei smaakmakers toevoegen. Het liefst gebruik ik mosterd: dat bindt de dressing meteen goed en door zijn zoute pittigheid is het eigenlijk zout en peper tegelijk.

Maar alles kan: een gesnipperd uitje, een lik mayonaise of extra zure room of yoghurt, gehakte kruiden, een drup honing of sojasaus: u bent de chef.

Los de smaakmakers (dus ook zout!) altijd eerst in het zuur op voor u de olie in een dunne straal erdoorheen klopt. En onthoud: kies de beste ingrediënten die u zich kunt veroorloven, want wat geen smaak heeft, kunt u ook geen smaak geven.
Kom, we maken eerst samen de basis voor een klassieke mosterddressing..
Hierna kunt u het, dan blijkt dat u élke dressing kunt maken.
Uit. Uw. Hoofd.

MOSTERDDRESSING MAKEN

Schenk 100 ml wittewijnazijn in een kom. Klop er (naar smaak) 1-2 theel. scherpe mosterd door en wat zout.



Meet drie keer zoveel olie (kies er een met een neutrale smaak, zoals zonnebloemolie) af. Dus 300 ml in dit geval.



Schenk de olie in een heel dunne straal er al kloppend bij: zo bindt de dressing mooi en schift hij niet.





Breng op smaak met peper en zout. Dat mag altijd wat hoger op smaak dan u denkt: eenmaal gemengd met de sla wordt de smaak weer wat minder.

Is de dressing te dik?



Klop er op het laatst een paar druppen ijskoud water door tot de gewenste dikte.

MEER DRESSINGS OP BASIS VAN OLIE

NOTENDRESSING

In deze dressing kunt u een deel van een neutraal smakende olie vervangen door een olie met een smaakje. Notenoliën hebben van nature een overheersende smaak. Uitsluitend een notenolie gebruiken zal een te sterk smakende dressing geven. Gebruik daarom ook altijd een neutraal smakende olie in uw dressing. Afhankelijk van het soort notenolie neemt u meer of minder neutraal smakende olie. In dit recept is een derde deel van de olie een notenolie. Proef vooral zelf ook. U bent immers chef en gast tegelijk!

50 ml hazelnoot- of walnootolie
100 ml lichtgekleurde plantaardige olie, zoals zonnebloem- of koolzaadolie
50 ml wittewijnazijn
zeezout en versgemalen zwarte peper

Klop de oliën in een dunne straal door de wittewijnazijn, breng op smaak met zout en peper.

KARNEMELKDRESSING

In plaats van olie kunt u ook mayonaise gebruiken in een dressing. Daar zit ook vet in, want mayonaise maakt u immers met olie en eidooiers (zie blz. 129). Maak de dressing dikker door meer of minder karnemelk (of dunne yoghurt of zure room) te gebruiken.

1 eetl. ciderazijn
3 eetl. zure room of yoghurt
3 eetl. mayonaise
75 ml karnemelk
1 kleine sjalot, gesnipperd
paar sprieten bieslook, fijngehakt
1 teen knoflook, fijngeraspt
zeezout en versgemalen zwarte peper

Klop alle ingrediënten tot een gladde dressing.

DRESSING VOOR CAESARSALADE

In deze dressing is de olie vervangen door mayonaise én kaas! Pureer deze dressing daarom glad in de blender of met een staafmixer. Het zout vervang ik door ansjovis. Natuurlijk kunt u alle hoeveelheden naar uw eigen smaak aanpassen.

75 gram Parmezaanse kaas, fijngeraspt
1 eetl. wittewijnazijn
125 gram mayonaise
1 eetl. scherpe mosterd
2 ansjovisjes
versgemalen zwarte peper
1 kleine teen knoflook, geperst

ook nodig
blender of staafmixer

Meng in een blender of met een staafmixer alle ingrediënten voor de dressing tot een romige saus. Voeg een paar druppels ijskoud water toe als de dressing te dik is.

HONING-CITROENDRESSING

Extra vergine olijfolie is heel lekker, echter minder geschikt in een dressing omdat de smaak te overheersend is. Meestal vind ik extra vergine olijfolie te bitter. Ik gebruik daarom een lichtgekleurde, bijna smaakloze olijfolie of ik neem druivenpitolie, die is ook mild van smaak en laat de honing en de citroen goed naar voren komen. Dat is immers het belangrijkst.

1 volle eetl. honing
sap van 1 citroen
fijngeraspte schil van ½ biologische citroen
1 eetl. lichte mayonaise
100 ml milde olijfolie of druivenpitolie
zeezout en versgemalen zwarte peper

Los de honing op in het citroensap, roer de fijngeraspte schil van de citroen en de mayonaise erdoor. Klop de olijfolie in een dunne straal door de dressing tot de dressing de gewenste dikte heeft. Breng de dressing op smaak met zout en peper.

DRAGON-MOSTERDDRESSING

Met de basis van deze dressing kunt u alle kanten op. Vervang de dragon door een ander kruid. Vervang de mosterd door grove of gele mosterd, vervang de azijn door rodewijnazijn of een andere soort. Deze veranderingen zullen veel invloed hebben op de smaak, probeert u maar.

1 theel. mosterd
schil van 1 kleine ingemaakte citroen (optioneel!)
5-6 takjes dragon
3-4 eetl. wittewijnazijn
1 teen knoflook, fijngeraspt
ca. 100 ml lichte olie

ook nodig
blender of staafmixer

Pureer alle ingrediënten, behalve de olie, in een blender of met een staafmixer. Schenk de olie er in een dunne straal al draaiende bij.

ROMESCODRESSING

75 gram blanke amandelen
4 eetl. milde olijfolie
½ theel. gerookte-paprikapoeder
3 ingemaakte puntpaprika's, uit een pot, zoek in het Turkse of Italiaanse schap in de supermarkt
½ theel. komijnpoeder
2 eetl. rodewijnazijn
½ teen knoflook
1 theel. harissa

ook nodig
blender

Rooster de amandelen in 1 eetlepel olijfolie in een hete koekenpan tot ze beginnen te geuren. Strooi het paprikapoeder erover en bak ze nog 1 minuut. Laat iets afkoelen. Laat de paprika's uitlekken en doe ze met alle andere ingrediënten in de hoge beker van een blender, pureer alles tot een gladde saus. Pureer langer dan u denkt dat nodig is en laat de saus 15 minuten staan. Hij zal iets indikken. Verdun de dressing met een plensje water tot de gewenste dikte. Breng de dressing op smaak met extra zout, meer azijn of harissa.

WATERMELOENVINAIGRETTE

3 eetl. olijfolie
200 gram watermeloen, zonder schil, ontpit, in blokjes
3 eetl. mosterd
1 eetl. gembersiroop of honing
1-2 eetl. appelazijn
zeezout en versgemalen zwarte peper

ook nodig
blender of staafmixer

Pureer alle ingrediënten behalve het zout en de peper in een blender of met de staafmixer. Schenk de olie er in een dunne straal al draaiende bij. Breng de dressing op smaak met zout en peper.

KAKIDRESSING

Als je een kaki met schil en al pureert, er een dressing van maakt en die even laat staan, dan gaat hij geleren – zo ontdekte ik. De dressing lijkt dan op jam. Voeg in dat geval een drup water toe en laat de blender even draaien om de dressing weer vloeibaar te maken. Lekker op een salade met kaas, zoals mozzarella, geitenkaas of feta.

½ of 1 kaki, afhankelijk van de grootte van de vrucht (als de kaki even groot is als een sinaasappel gebruik dan een halve, is de kaki net zo groot als een tomaat, neem dan een hele)
sap van 1 citroen, plus extra
1 eetl. (liefst rode) jalapeño's, uit een potje, of meer naar smaak
75 ml olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper

ook nodig
blender of staafmixer

Pureer de kaki, het citroensap en de jalapeño's in een blender of met een staafmixer tot een gladde pasta. Schenk de olie er in een dunne straal al draaiende bij. Maak de dressing desgewenst dunner met een drup water. Voeg naar smaak zout, peper en meer citroensap toe.

DRESSINGS ZONDER OLIE

BEARNAISEDRESSING

2 eidooiers, zo vers mogelijk
2 theel. dijonmosterd
2 takjes dragon, alleen de bladeren
sap van ½ kleine citroen
4 eetl. yoghurt
zeezout en versgemalen zwarte peper

Meng de eidooiers met de dijonmosterd, dragon en het citroensap met een staafmixer in een hoge beker tot de dressing schuimig en glad is. Roer er naar smaak yoghurt door. Soms is dat iets meer of minder yoghurt dan ik heb aangegeven, want iedere yoghurt heeft een andere smaak en textuur. U zult dus even moeten proeven. Proef ook meteen of er zout in moet en geef een flinke draai met de pepermolen boven de dressing.

YOGHURT-CITROENDRESSING

½ rode ui, gesnipperd
½ citroen (bij voorkeur ingelegde)
2 eetl. wittewijnazijn
1 theel. honing
1 teen knoflook, fijngeraspt
1 theel. paprikapoeder
bosje (20 gram) bladpeterselie, alleen de blaadjes, fijngehakt
zeezout en versgemalen zwarte peper
3-4 eetl. yoghurt

ook nodig
blender

Pureer alle ingrediënten, behalve de yoghurt, in een blender helemaal glad. Roer de yoghurt er met de hand door. De dressing zou heel dun worden wanneer u hem in de blender meedraait.

APPEL-MOSTERDDRESSING

2 eetl. appelazijn
1 sjalot, gehakt
1 volle eetl. dijonmosterd
2 theel. honing of ahornsiroop
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 appel, geschild, klokhuis verwijderd, in partjes
bosje (20 gram) bladpeterselie
bosje (20 gram) bieslook

ook nodig
blender

Pureer alle ingrediënten in een blender tot een gladde pasta. Voeg water toe tot het een dunne dressing is.

ITALIAANSE DRESSING

100 gram gekookte witte bonen, afgespoeld en uitgelekt
sap van ½ citroen, plus extra
1 grote teen knoflook, fijngeraspt
1 theel. gedroogde oregano
2 ansjovisjes (optioneel)
zeezout (alleen als u geen ansjovis gebruikt)
versgemalen zwarte peper

ook nodig
blender

Pureer alle ingrediënten in een blender tot een gladde pasta. Voeg water toe tot het een dunne dressing is. Proef of er meer citroensap nodig is.

CASHEW-MISODRESSING

3-4 eetl. cashewroom (zie blz. 119)
1 theel. witte miso
fijngeraspte schil en sap van ½ biologische citroen
water of sap naar keuze, afhankelijk van de salade: sinaasappelsap, appelsap, tomatensap

Klop alle ingrediënten met een kleine garde tot een gladde saus. Verdun de dressing met water of sap naar smaak tot hij de gewenste dikte heeft.



Galway, Ierland



SALADE VAN RADIJS & BLOEMKOOL MET KARNEMELKDRESSING

BEREIDEN: 10 MIN.
LUNCH- OF BIJGERECHT
VOOR 4

voor de dressing
karnemelkdressing
van bladzijde 152

voor de salade
½ kleine bloemkool, heel dun geschaafd
1 bosje (200 gram) radijs, schoon en dun geschaafd
1 granny-smithappel, met schil en dun geschaafd
kneep citroensap
zeezout
2 kropjes little gem, de blaadjes los geplukt
kleine handvol (15 gram) blaadjes bladpeterselie
1 eetl. nigellazaad of zwart sesamzaad (optioneel; zie meer over nigellazaad op blz. 12)

Meng alle ingrediënten voor de dressing in een kom. Breng de dressing op smaak met zout en peper.

Hussel de bloemkool, radijs en appel en besprenkel ze direct met citroensap en een snuf zout. Laat ze bij voorkeur 30 minuten staan, zodat de groenten iets zachter worden, maar u kunt ook direct verdergaan.

Schep de slabaderen en de bladpeterselie door de salade, besprenkel de salade met dressing, hussel goed om tot alle groenten bedekt zijn met de dressing. Bestrooi de salade met nigellazaad.

SCHAVEN

Ik schaaf al mijn groente op een kleine Japanse mandoline van het merk Benriner. Ze zijn er ook wel van andere merken te koop en niet al te gek duur, te verkrijgen bij de keukenspeciaalzaak of online.

Ik vind zo'n schaafje onontbeerlijk, alles ziet er in één keer mooier en professioneler uit: flinterdun geschaafde groente of fruit smaakt ook anders dan dikke handgesneden plakken.
Probeer het maar eens en zet zo'n schaafje op uw verlanglijstje.
U heeft er een leven lang plezier van, zeker als u hem nooit of te nimmer in de vaatwasser zet, maar dat deed u sowieso toch ook al niet met ál uw messen? Het zout in de vaatwasblokjes maakt uw messen bot, spoel ze daarom meteen na gebruik even af onder heet water en droog ze direct af. Zo gaan ze langer mee.

Heeft u geen mandoline?

Gebruik de schaaf in de keukenmachine (al heeft die vaak de neiging door zijn snelheid dingen kapot te draaien) of snijd netjes met de hand. Dat kan natuurlijk ook altijd nog.

SPRUITJES-APPELSALADE MET PARMEZAAN

BEREIDEN: 20 MIN.
LUNCH- OF BIJGERECHT
VOOR 4

voor de vinaigrette
1 kleine sjalot, gesnipperd
sap van zeker ½ citroen, bewaar de andere helft
1 kleine teen knoflook, fijngeraspt
1-2 eetl. scherpe mosterd
ca. 60 ml lichtgekleurde olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper

voor de salade
200 gram spruitjes, schoongemaakt
2-3 kropjes little gem
1 pink lady-appel, of een andere lichtzoete, rode appel, ongeschild
60 gram fijngeraspte Parmezaanse kaas
50 gram zonnebloempitten, kort geroosterd in een droge koekenpan

Bereid de vinaigrette direct in de saladekom. Meng de sjalot met het citroensap, de knoflook en mosterd en voeg al roerend olijfolie in een dunne straal toe tot de vinaigrette bindt. Proef of de vinaigrette meer zuur of olie nodig heeft en breng hem op smaak met zout en peper.

Schaaf* of snijd de spruitjes in flinterdunne reepjes en meng ze direct met de dressing, zodat het zuur en het zout de spruitjes iets zachter kunnen laten worden en kunnen laten slinken.

Snijd de little gem in dunne reepjes en de appel in dunne schijfjes. Druppel citroensap over de appel, zodat hij niet verkleurt.

Meng alle ingrediënten alvorens de salade te serveren: hussel de sla, Parmezaanse kaas en appel door de spruitjes, zodat alles met een dun laagje dressing is omhuld. Strooi op het allerlaatste moment de geroosterde zonnebloempitten over de salade, zodat ze lekker knapperig blijven.

*zie over schaven ook mijn verhaaltje op bladzijde 157





GEPLETTE KOMMER, AVOCADO & PERZIKSLA

BEREIDEN: 15 MIN.
WACHTEN: 15 MIN.
LUNCH- OF BIJGERECHT
VOOR 4

voor de dressing
½ theel. korianderzaad, geroosterd in een droge koekenpan
½ theel. komijnzaad, geroosterd in een droge koekenpan
snuf chilivlokken
½ teen knoflook
fijngeraspte schil en sap van 1 biologische limoen
ca. 60 ml goede olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper

voor de salade
4 snackkomkommers (ca. 12-15 cm), schuin in stukken
3 rijpe perziken, in partjes
1 flinke avocado, in blokjes
bosje (15 gram) bladpeterselie, grof gehakt
bosje (15 gram) mix van lekker veel kruiden: koriander, verveine, citroenmelisse en/of munt, grof gehakt
50 gram pompoenpitten, kort gepoft in een droge koekenpan
1 flinke bol burrata
1 theel. nigellazaad, of sesamzaad

voor erbij
brood

Deze salade werd mijn zomerhit. Ik eet hem nu geloof ik wekelijks, soms met ander fruit: meloen werkt ook, of ander steenfruit als nectarines, abrikozen of pruimen in de herfst.
Dat pletten van de komkommer is niet voor niks: doordat de komkommer niet gesneden maar geslagen (of gekneusd) wordt, loopt de dressing er niet af maar trekt het lekker in elke kier van de groente. Tegenwoordig heeft de supermarkt een grotere variëteit aan komkommers, snackkomkommers zijn wat steviger en hiervoor beter geschikt. Maar als ze er niet zijn gebruik ik ook gewone kommer hoor. Snackkomkommers zijn overigens echt makkelijk op een balkon te telen, bij mij geven ze de hele zomer regelmatig kleine kommertjes. Zo vrolijk.

Maak de dressing. Maal de specerijen met de knoflook en wat zout fijn in een vijzel. Roer de fijngeraspte schil van de limoen en het limoensap erdoor en giet de olijfolie er in een dunne straal bij tot de dressing zich mooi bindt. Proef: moet er meer zout, zuur of juist olie bij en pas het indien nodig naar je smaak aan.

Sla met de stamper van de vijzel of iets zwaars – zoals een deegroller of het blad van een zwaar mes – de kommerstukken iets kapot, zo pakken ze straks meer dressing op en glijdt het er minder snel af.
Meng de geslagen stukken komkommer, partjes perzik, avocadoblokjes en verse tuinkruiden met bijna alle dressing.
Laat even staan om de smaken in te laten trekken.

Serveer de salade bestrooid met knapperige pompoenpitten en nigellazaad en een grote bol burrata ernaast. Mocht u nog een drup dressing over hebben, dan kan die over de burrata worden gegoten. Geef er brood bij.

Voor deze dressing is een vijzel eigenlijk onontbeerlijk. De smaken mengen zich echt mooier, schaf er eens een aan als u er geen heeft.

BROCCOLISTELENSLAW

BEREIDEN: 15 MIN.
WACHTEN: LIEFST 30 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4

voor de salade
2-3 stronken broccoli, de kleine roosjes eraf gehaald en bewaard voor iets anders
1 granny-smithappel met schil, klokhuis verwijderd
paar druppels citroensap
bosje (20 gram) koriander, fijngehakt
fijngeraspte schil van 1 biologische citroen
½ eetl. zwart mosterdzaad of (zwart) sesamzaad, kort gepoft in een droge koekenpan

voor de dressing
3 eetl. mayonaise (zie blz. 129)
sap van 1 citroen
1 eetl. scherpe mosterd
zeezout en versgemalen zwarte peper

Altijd alles opmaken! Dat betekent ook: de stelen eten. Mits dun geschaafd zijn broccolistelen rauw echt heel lekker in een salade. Denk aan een coleslaw 2.0. Gebruik de broccoliroosjes in een ander gerecht, bijvoorbeeld in de pasta met broccoli, citroen & amandelen van bladzijde 263.

Schil de stronken van de broccoli met een dunschiller. Snijd de stronken in lucifers of in flinterdunne repen, dat kan met een schaaf of in de keukenmachine. Doe hetzelfde met de appel.
Meng de broccoli met de appel en druppel er wat citroensap over om verkleuren te voorkomen.

Klop de mayonaise, het citroensap en de mosterd tot een dikke dressing. Breng de dressing op smaak met zout en peper en verdun hem indien nodig met een drup water. Giet de dressing over de salade. Laat de broccolistelenslaw een kleine 30 minuten staan, zodat de broccoli wat slinkt en zachter wordt, dat is lekkerder.

Meng de koriander door de salade, bestrooi hem met fijngeraspte citroenschil, wat gepoft mosterd- of sesamzaad en dien op.

Dit gerecht kunt u ook maken met de stronk van de bloemkool!

*

En overigens ook met elke knol, van koolrabi tot rauwe biet: lekker hoor.





WITLOFBOOTJES MET BLOEMKOOLCOUSCOUS, APPEL & MAGOR

BEREIDEN: 20 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4
BORRELHAP VOOR 8

¼ bloemkool, in roosjes
1 groene appel, bijvoorbeeld Granny Smith), geschild, klokhuis verwijderd, in lucifers
sap van 1 citroen
75 ml olijfolie
1 teen knoflook, geplet
100 gram walnoten, geroosterd, grof gehakt
bosje (25 gram) bladpeterselie, grof gehakt
zeezout en versgemalen zwarte peper
3 stronken witlof, alleen de blaadjes
70 gram magor (of gormas, is dezelfde kaas met een andere naam)
1 eetl. roze peperbessen, verkruimeld (optioneel)

Dit is een lekker lichte borrelhap, maar als salade naast een gebraden kip of braadworstjes bijvoorbeeld ook echt heel geschikt. U zou er zelfs een maaltijdsalade van kunnen maken als u er kikkererwten doorheen zou scheppen, of van die kleine donkere Du Puy-linzen, mogelijkheden te over. Houdt u niet van zachte blauwe kaas, dan is verse geitenkaas ook erg geschikt, of verkruimelde feta.

Rasp de bloemkool tot kruimels ter grootte van couscous boven een kom. Voeg de appellucifers toe. Drup er een beetje van het citroensap over tegen het verkleuren.

Verwarm de olijfolie met de geplette teen knoflook op laag vuur. Laat de olie 5 minuten heel zachtjes trekken. Schep de teen knoflook eruit, laat hem even afkoelen en pers hem boven een schaaltje. Zet het schaaltje aan de kant.

Hussel de walnoten en bladpeterselie door de bloemkoolcouscous in de kom. Klop de rest van het citroensap en de geplette knoflook door de knoflookolie. Breng de dressing op smaak met zout en peper. Schenk hem over de salade en laat de salade 10 minuten staan, zodat de smaken op elkaar kunnen inwerken.

Vul alle witlofbladeren met een schep salade en verkruimel de magor erover. Bestrooi de witlofbootjes met de roze peperbessen en dien ze direct op.



KIKKERERWTENSALADE MET SARDIEN

BEREIDEN: 20 MIN.
LUNCH- OF HOOFDGERECHT VOOR 2
VOOR- OF BIJGERECHT VOOR 4

voor de salade
2 blikjes (à ca. 100 gram) sardines, uitgelekt en schoon, laat ze heel
1 blik (400 gram) kikkererwten, uitgelekt en afgespoeld (zelf geweld en gekookt is natuurlijk nog lekkerder)
½ komkommer, in kleine blokjes
175 gram feta, verkruimeld
3 eetl. Taggiasche olijven, ontpit
kleine handvol (15 gram) muntblaadjes, grof gehakt
grote (20 gram) handvol jonge bladspinazie
bosje (15 gram) bieslook, gehakt

voor de dressing
fijngeraspte schil en sap van 1 biologische citroen
½ theel. komijnpoeder
1½ theel. (gerookte-)paprikapoeder
¼ theel. cayennepeper, of naar smaak
zeezout
3-4 eetl. olijfolie
1 kleine rode ui, in flinterdunne ringen

finishing touch
3 eetl. olijfolie
handje panko of vers broodkruim
zeezout en versgemalen zwarte peper

Dit is mijn 'go-to' salade in de zomer. Soms week en kook ik er een hele zak kikkererwten voor, die bewaar ik in een bak in de koelkast en dan schep ik eruit wat ik per dag nodig heb. Ik eet hem dan dagenlang als lunch, steeds weer met een nieuw blikje sardientjes erop, maar zonder kan ook hoor. Evengoed verslavend.

Leg de sardines voorzichtig op een stuk keukenpapier. U kunt de graatjes eruithalen door de sardines eerst te halveren. Ik doe dat nooit.

Maak de dressing. Meng in een kom de fijngeraspte citroenschil met het citroensap, komijnpoeder, gerookte-paprikapoeder, de cayennepeper en het zout. Klop de olijfolie erdoor tot de dressing gebonden is. Roer de uienringen door de dressing en laat hem 10 minuten staan, zodat de ui zacht wordt.

Voeg de kikkererwten, komkommerblokjes, feta, olijven, muntblaadjes, jonge bladspinazie en het bieslook toe aan de dressing. Hussel de salade goed.

Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de panko mooi bruin en krokant. Breng het kruim met zout en peper op smaak.

Verdeel de salade over twee borden als u hem serveert als lunch- of hoofdgerecht en over vier borden als de salade een voor- of bijgerecht is. Verdeel de sardines over de borden en bestrooi ieder bord met het gebakken kruim.

TAGGIASCHE OLIJVEN

Ja, natuurlijk kunt u ook lekkere zwarte olijven gebruiken. Maar deze kleine zongerijpte olijfjes uit Ligurië hebben nou eenmaal mijn voorkeur.
Ze zijn heel fijn van smaak, bijna zoet, licht nootachtig en missen het bittere dat u kent van groene olijven.
Ze zijn bij de meeste supermarkten te vinden in het Italiaanse schap, in potjes op olijfolie en altijd ontpit.

BONENSALADE MET KROKANTE HALLOUMICHIPS & RODE JALAPEÑODRESSING

BEREIDEN: 25 MIN.
LUNCHGERECHT VOOR 2
BIJGERECHT VOOR 4

De halloumi in deze salade lijkt op zoute chips, omdat hij tot dunne flinters is gesneden en knapperig is gebakken. En dat is precies wat deze salade nodig heeft. Lekker!

200 gram tuinbonen, vers gedopt of diepvries
200 gram doperwten, vers gedopt of diepvries
100 gram sugarsnaps, schuin in stukken
200 gram haricots verts of sperziebonen, schuin in stukken
200 gram riso of orzo, rijstvormige pasta
2 eetl. olijfolie
1 pakje (225 gram) halloumi, in flinters
6 takjes munt, alleen de blaadjes
1 eetl. fijngeraspte schil van een biologische citroen
zeezout en versgemalen zwarte peper

voor de jalapeñodressing
1 eetl. (liefst rode) jalapeño's, uit een potje, of meer naar smaak
sap van 1 citroen
75 ml olijfolie

ook nodig
blender of staafmixer

Breng water aan de kook in een grote pan, voeg zout toe en blancheer alle bonen per soort in een paar minuten beetgaar. Schep ze met een kleine zeef uit het kookwater. Spoel ze in een vergiet af met koud water om het kookproces te stoppen. Dop de tuinbonen desgewenst nog een keer, zie bladzijde 174.

Vul het kookwater in de pan, indien nodig, aan en kook de pasta zodra het water weer kookt. Giet het af in dezelfde vergiet als de groenten. Spoel de pasta ook af met koud water. Meng de bonen met de pasta in een grote kom.

Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de halloumichips aan beide kanten 2 minuten, of tot ze knapperig en bruin zijn.

Schep de muntblaadjes en de fijngeraspte schil van de citroen door de salade en breng de bonensalade op smaak met zout en peper.

Pureer de jalapeño's en het citroensap in een blender of met een staafmixer tot een gladde dressing. Breng de dressing op smaak met zout. Schenk de olijfolie in een dunne straal erbij terwijl de blender blijft draaien tot de dressing bindt. Besprenkel de salade met de dressing, bestrooi hem met de halloumichips en dien hem meteen op.



JONGE COURGETTE, GELE TOMATEN, VERSE RICOTTA & TIJMOLIE

BEREIDEN: CA. 30 MIN.
VOOR- OF BIJGERECHT
VOOR 4

bosje (20 gram) tijm, goed gewassen en gedroogd
100 ml – liefst jonge, grassige – olijfolie (wordt vaak novello genoemd), maar het hoeft niet per se
1 theel. fijngeraspte schil van een biologische citroen
kneep sap van een citroen
zeezout en versgemalen zwarte peper
500 gram courgettes, zo klein mogelijk, in verschillende kleuren: gele en groene
500 gram gele tomaten, in dunne plakken
snuf chilivlokken
snuf zoutvlokken, liefst maldon of fleur de sel
250 gram knetterverse ricotta

voor de sier
ik gebruikte bronzen venkel en de goudsbloemblaadjes uit mijn doorgeschoten polytunnel (zie blz. 188), maar u vindt vast ook iets moois in uw tuin of balkonbak.

Dit is een fijn recept voor de overdaad aan courgettes die er steevast in de zomer is. Ga maar eens naar de boerenmarkt, daar vindt u in de zomer kratten vol met mooie kleine courgettes die u rauw kunt eten. Maar stiekem is dit een recept om die verse, heerlijke ricotta te kunnen eten die u niet in de supermarkt in zo'n plastic kuipje koopt, maar waar u speciaal voor bent omgefietst naar een écht goede kaaswinkel. Heeft u eenmaal die heerlijke ricotta geproefd, dan wilt u nooit meer de standaard fabriekskaas eten.
Ricotta is Italiaans voor 'opnieuw gekookt': bij het maken van mozzarella wordt de verse melk gescheiden in wrongel en wei. Van de wrongel wordt mozzarella gemaakt en de wei wordt opnieuw gekookt om ricotta van te maken. Ricotta is dus veel minder vet, maar heeft ook die volle smaak die mozzarella zo verleidelijk maakt.

Kneus de tijm in een vijzel, of op een plank met de botte kant van een mes. Schenk de olijfolie in een steelpan, leg de tijmtakjes erin en verwarm de olie iets, niet te heet, dan verschroeit de tijm. Draai het vuur uit en laat de olie 20 minuten afgedekt trekken. Verwijder de takjes – losse blaadjes mogen in de olie achterblijven. Breng de tijmolie op smaak met fijngeraspte citroenschil, een paar druppels citroensap, zout en peper.

Snijd de courgettes in zeer dunne plakjes of gebruik hiervoor een schaaf (zie blz. 157). Schenk de helft van de tijmolie erover. Spreid de courgette uit op een mooie schaal en verdeel de tomaten, chilivlokken en zout erover.
Leg de verse ricotta in het midden, druppel er tijmolie over en bestrooi de salade met vers groen uit de vensterbank of tuin.

EETBARE BLOEMEN UIT DE VENSTERBANK

Alle eetbare kruidenplanten die u in de supermarkt koopt, schieten – als u er een beetje lief voor zorgt – uiteindelijk door en geven dan prachtige bloemen. De bloemen zijn eetbaar en kunt u mooi gebruiken voor een gerecht zoals dit! Denk aan kruiden zoals munt, basilicum, rucola, bieslook of tijm.

GEEN VERSE RICOTTA? MAAK GEBAKKEN RICOTTA

5 eetl. olijfolie
2 tenen knoflook, in plakjes
1 theel. fijngeraspte schil van een biologische citroen
1 rode chilipeper, zaadjes verwijderd, fijngehakt
1 theel. tijmblaadjes
snuf zeezout
250 gram supermarktricotta

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Meng de olijfolie met alle ingrediënten, behalve de ricotta.

Kiep de ricotta uit het bakje in een ovenschaal, besprenkel hem met de kruidenolie en bak de ricotta 30 minuten, of tot de kaas gratineert.



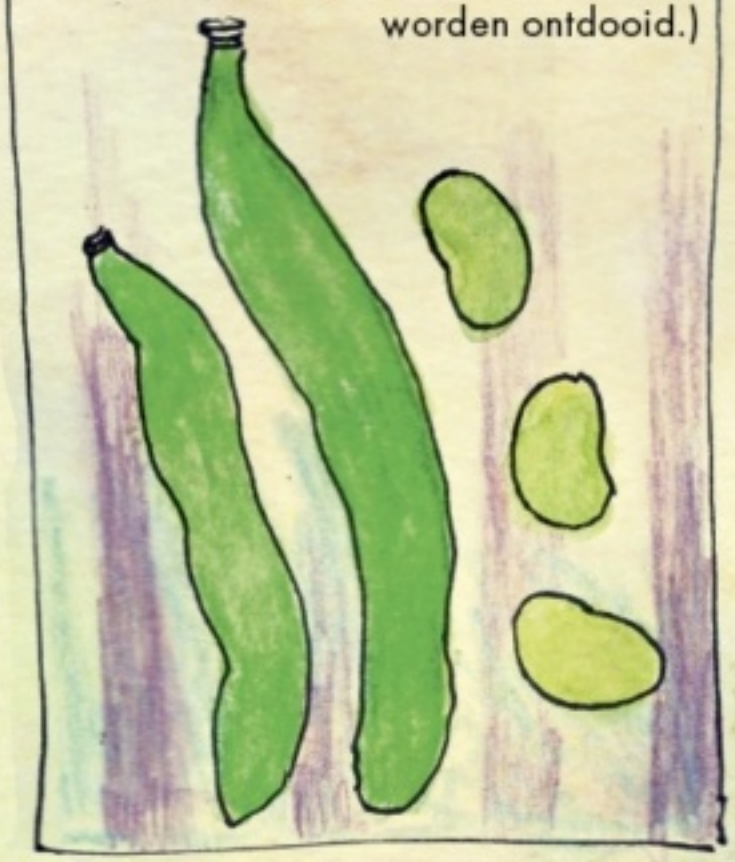


salade met tuinbonen, asperges & kommerlinten

TUINBONEN DUBBELDOPPEN

HEEL JONGE TUINBONEN KUNNEN RAUW WORDEN GEGETEN.
ITALIANEN DOEN DAT GRAAG BIJ EEN STUKJE KAAS.

Dop tuinbonen.
(Diepvriestuinbonen kunnen gelijk de pan in, die hoeven niet eerst te worden ontdooid.)



Van 1 kilo **ongedopte** tuinbonen houdt u ongeveer 300-350 gram **gedopte** tuinbonen over.



Kook tuinbonen in een ruime pan water zonder zout, want zout maakt het velletje om de bonen taai. Wordt gezegd (mocht u ze niet dubbeldoppen).



Druk tussen duim en wijsvinger het binnenste boontje eruit, soms moet u met een scherp mesje eerst een sneetje maken.



SALADE MET TUINBONEN, ASPERGES & KOMMERLINTEN

BEREIDEN: 30 MIN.
LUNCH- OF BIJGERECHT
VOOR 4

voor de salade
1 komkommer
bundel (ca. 16 stuks) groene asperges, houtachtige onderkanten verwijderd
250 gram tuinbonen (gedopt gewicht)
bosje (15 gram) munt, alleen de blaadjes
½ bosje (8 gram) dille, grof gehakt
dungeschilde gele schil van 1 biologische citroen, in reepjes

voor de dressing
karnemelkdressing (zie blz. 152)

Maak van de komkommer met een dunschiller lange linten. Leg de linten in een zeef op een kom, bestrooi ze met zout en laat ze 30 minuten uitlekken.

Blancheer de asperges 2 minuten, schep ze uit de pan en blancheer vervolgens de tuinbonen in hetzelfde kookwater 4 tot 6 minuten, zodat ze net gaar zijn. Spoel de asperges en de tuinbonen met koud water af.

Maak intussen de dressing.

Dubbeldop de tuinbonen, het is geen must maar het klusje is zo gepiept en uw gasten zullen u zo dankbaar zijn. Zie trouwens bladzijde 174 voor meer uitleg over het dubbeldoppen van tuinbonen.

Meng in een schaal de tuinbonen met de asperges, munt, dille en citroenreepjes. Knijp de komkommer voorzichtig uit en schik de linten komkommer in de schaal. Serveer de salade besprenkeld met de dressing.

SNELLE GROENE SALADE MET GESTOOMDE MAKREEL

BEREIDEN: 10 MIN.
LUNCH- OF BIJGERECHT
VOOR 4

voor de salade
300 gram rucola
2 kropjes little gem, in reepjes
2 granny-smithappels, met schil, klokhuis verwijderd
fijngeraspte schil en sap van ½ biologische citroen
2 gestoomde makrelen
3-4 eetl. tuinkers

voor de dressing
karnemelkdressing of honing-citroendressing (zie blz. 152)

Maak de dressing.

Vermeng de rucola met de reepjes little gem. Snijd de appels in dunne lucifers. Besprenkel de appellucifers met citroensap tegen het verkleuren.

Pluk het visvlees van de makrelen los tot grove flinters. Voeg het aan de salade toe en schep alles door elkaar.

Sprenkel de dressing over de salade, bestrooi hem met tuinkers en fijngeraspte citroenschil en serveer hem direct in vier diepe borden.

pannetje op 't vuur in de Ierse luin


Galway, Ireland



SALADE MET VERSE PRUIMEN, VENKEL, WILDE KRUIDEN & MOZZA

BEREIDEN: 15 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4
LUNCHGERECHT VOOR 2

voor de vinaigrette
60 ml lichte olijfolie
2 eetl. rodewijnazijn
1 eetl. grove mosterd

maar de watermeloenvinaigrette van bladzijde 153 is hier ook niet gek bij

voor de salade
rode pruimen (300 gram), gehalveerd en ontpit
1 venkelknol, dun geschaafd*
200 gram jonge bladsla of het hart van 1 friséesla, gescheurd
2 bollen buffelmozzarella, in stukken gescheurd
handvol (15 gram) basilicumblaadjes, gescheurd
handvol (15 gram) verse tuinkruiden, ik pluk graag in de tuin: duizendblad, wilde rucola, venkeltoppen, maar het is geen must
snuf zoutvlokken (bijvoorbeeld Maldon) en versgemalen zwarte peper

voor erbij
knapperig brood

Ik maak het recept hier met pruimen, maar elk soort steenfruit is hier erg lekker in. Kersen in de zomer, of nectarines, nee, wacht: zelfs lekkere parten kanteloepmeloen zou hier ook niet in misstaan. Ga maar los.

Meng in een schaal alle ingrediënten voor de vinaigrette, voeg de pruimen toe en laat de smaken 10 minuten op elkaar inwerken.

Meng de venkel met de slablaadjes in een grote schaal. Voeg de vinaigrette, de gemarineerde pruimen en de buffelmozzarella toe en hussel.

Bestrooi de salade met de basilicumblaadjes, de verse kruiden, zoutvlokken en peper.

Serveer de salade met knapperig brood.

*** zie over schaven ook mijn verhaaltje op bladzijde 157**

STEENFRUIT PELLEN

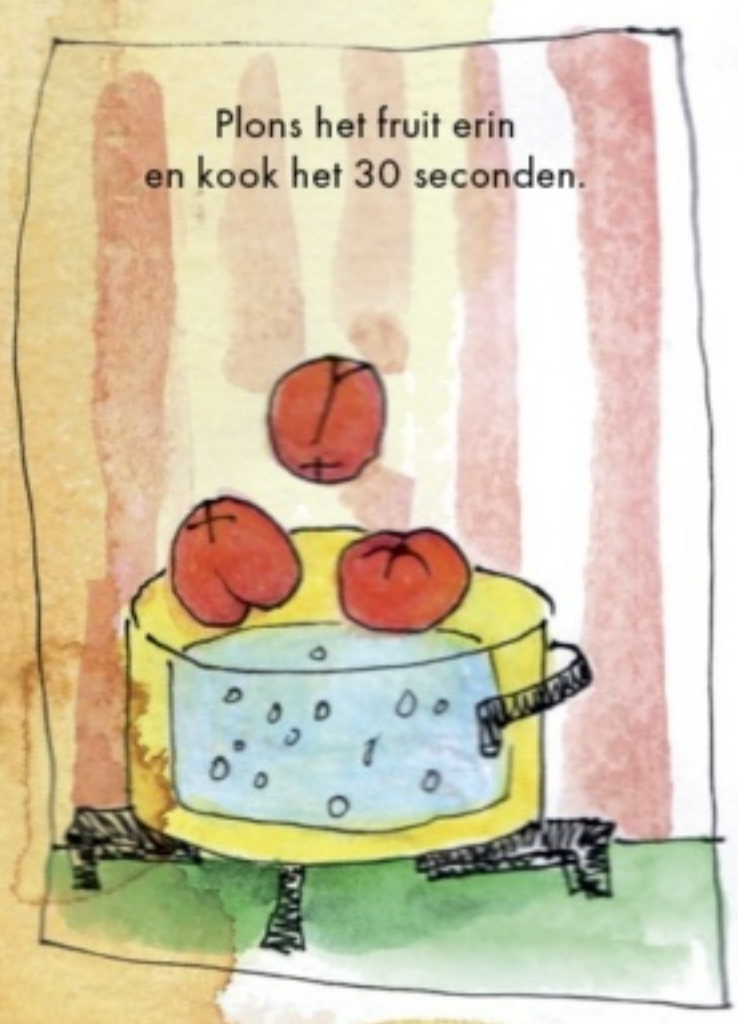
Kerf in perziken, nectarines, tomaten, of zelfs druiven (alles waar een velletje om zit), boven- en onderin een kruisje.



Breng een grote pan water aan de kook.



Plons het fruit erin en kook het 30 seconden.



Schep de vruchten er meteen erna uit met een schuimspaan en laat ze in een bad ijskoud (liefst met ijsklontjes) water glijden. Het vel wrijft u er nu heel makkelijk af.







perzik-tomatensalade met chorizo & feta

PERZIK-TOMATENSALADE MET CHORIZO & FETA

BEREIDEN: 15 MIN.
LUNCH- OF VOORGERECHT
VOOR 4

750 gram rijpe perziken (ca. 4)
750 gram rijpe tomaten (ca. 4, of 2 handenvol cherrytomaatjes)
3 eetl. olijfolie
1 chorizo (250 gram), in flinterdunne schijfjes
zeezout en versgemalen zwarte peper
bosje (15 gram) koriander, alleen de blaadjes
bosje (15 gram) munt, alleen de blaadjes
100 gram feta, verkruimeld
paar druppels goede balsamicoazijn

Pel de perziken volgens de methode van bladzijde 180. Snijd ze in partjes. Doe de partjes in een grote kom.

Snijd de tomaten in partjes van hetzelfde formaat, voeg ze toe.

Schenk de olijfolie over de perziken en tomaten. Schep de chorizo door de salade en breng de salade op smaak met zout en peper. Strooi vlak voor het serveren de koriander, munt en feta over de salade. Druppel de balsamicoazijn over de perzik-tomatensalade en dien hem op.

WATERMELOEN, SINAAS & FETASALADE MET DRAGON

BEREIDEN: 15 MIN.
LUNCH- OF VOORGERECHT
VOOR 4

ca. 500 gram liefst pitloze watermeloen, geschil en in schijfjes
1 grote handsinaasappel, in parten (zie blz. 303)
1 kleine rode ui, in dunne ringen
75 gram feta, verkruimeld
bosje (20 gram) peterselie, alleen de blaadjes
2 eetl. dragon, fijngehakt
2 eetl. olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper

Schik de ingrediënten op een grote, ondiepe schaal. Begin met de watermeloen, leg de sinaasappelpartjes erop. Verdeel hier de ringetjes rode ui en de verkruimelde feta over en bestrooi met peterselie en dragon.

Besprenkel de salade met lekkere olijfolie en breng hem op smaak met zout en peper.





HOME MADE STRACCIATELLA

Stracciatella is Italiaans voor, laten we zeggen, 'stukjes'. Een gerecht met dezelfde naam kan een heldere soep betekenen, met stukjes ei en Parmezaanse kaas erin; roomijs met stukjes chocolade erdoor of – in dit geval – knetterverse kaas, zonder vorm of korst maar van de lekkerste verse room met heel fijn gehakte stukjes wrongel erdoor.
Om het nog duidelijker te maken: u kent de mozzarella, misschien kent u ook de burrata: een soort 'zakje' van mozzarellakaas gevuld met een superromige mozzarella-achtige vulling. Een verleidelijke zachte kaas, die u met een drup peperige olijfolie en een zwaai zwarte peper erover zo kunt serveren met een paar blaadjes sla ernaast.
Koopt u nou die burrata alleen voor de vulling dan bent u net als ik een liefhebber van stracciatella. In Nederland best lastig te krijgen; want het moet echt vers worden geserveerd, dus kaasverkopers willen het niet te lang in huis hebben. Ze kunnen het vaak wél voor u bestellen.
Ik besloot het thuis te imiteren met een bol burrata die ik bij de supermarkt kocht. Tuurlijk: échte verse stracciatella is nog beter, maar ik kwam ermee weg.

BEREIDEN: 7 MIN. | VOOR CA. 300 GRAM

1 bol burrata (250 gram), 2 eetl. karnemelk, 50-60 ml slagroom, snuf zeezout

Hak de burrata heel fijn. Roer er de karnemelk door en vervolgens zoveel room dat de kaas net niet van een bord af loopt, maar er dikkig op blijft liggen als dunne yoghurt. Breng met snuf zout op smaak.



STRACCIATELLA MET PREI & OESTERZWAM

BEREIDEN: 45 MIN.
BAKKEN: 45 MIN.
VOOR- OF BIJGERECHT
VOOR 4

2 preien
4 eetl. olijfolie + ca. 100 ml
zeezout en versgemalen zwarte peper
kneep citroensap
150 gram oesterzwammen, de grote gescheurd
250 gram stracciatellakaas (zie blz. 185)
handvol croutons
2 eetl. tuinkers

ook nodig
blender

Mocht u geen verse stracciatella kunnen kopen of bestellen bij de kaashandel, dan kunt u het ook zelf maken.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Snijd de preien overlangs door, was het zand er goed uit en snijd het donkergroene gedeelte en de wortelaanzet eraf. Bewaar het groen van de prei.

Snijd het witte gedeelte in 3 gelijke stukken en leg de stukken prei op een met bakpapier beklede bakplaat. Druppel er 4 eetlepels olijfolie over en bestrooi ze met zout en peper. Dek de bakplaat af met aluminiumfolie en schuif hem in de oven.

Bak de prei 30 minuten. Verwijder de aluminiumfolie en bak de preistukken nog zo'n 15 minuten of tot ze vanbuiten goudbruin en vanbinnen zacht zijn.

Pureer 50 gram schoongewassen preigroen in de blender tot een gladde puree. Voeg een kneep citroensap toe en een snuf zout. Schenk, terwijl de machine blijft draaien, circa 100 ml olijfolie in een dunne straal bij de prei tot een gladde groene pulp ontstaat. Laat de machine nog even doordraaien, dat kost geen moeite, want hij doet het werk. Hoe gladder, hoe beter.
Schenk de pulp in een theezeefje dat u op een kan of kom heeft gezet en laat, terwijl u verder gaat met de bereiding, de knalgroene olie uitlekken.

Giet een drup gewone olijfolie in een koekenpan en bak hierin de oesterzwammen goudbruin en knapperig aan de randjes.
Bestrooi ze met zout en peper.

Schenk de stracciatella op een groot bord.
Verdeel de geroosterde prei erover en vervolgens de gebakken oesterzwammen. Serveer de stracciatella met prei en oesterzwam, bestrooid met croutons en tuinkers en besprenkeld met de groene olie.

CROUTONS MAKEN

oud (zuurdesem)brood
olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Scheur het brood in heel kleine stukjes. Door ze te scheuren krijgen ze meer structuur en daardoor worden ze knapperiger.
Spreid ze uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Drup er olijfolie over en bestrooi met zout en peper. Meng alles goed. Bak ze zo'n 12 minuten, afhankelijk van de grootte van de croutons.

de doorgeschoten polytunnel, Ierland



onze tuin, Ierland



SNEL INMAKEN



Roer de azijn, suiker en zout
in een schaaltje
tot de suiker en het zout
zijn opgelost.



Voeg de groenten toe en laat ze
er 10-15 minuten in marineren.
Het gaat nóg beter als u ze met
schone handen even kneedt.



GROENTEN BLIJVEN IN DEZE AZIJNOPLOSSING
IN DE KOELKAST WEL EEN DAG OF 3 GOED.



SALADE VAN KRIEL, RADIJS & YOGHURT MET ZURE KOMMER & ROLMOPS

BEREIDEN: 25 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

500 gram truffelaardappels of nieuwe krielaardappels, in stukken
zeezout
300 gram ingemaakte radijsjes en komkommer (zie blz. 191), in dunne schijfjes
2 bossen bosui, in dunne ringen
bosje (25 gram) koriander of bladpeterselie, de blaadjes geplukt
150 ml yoghurt
versgemalen zwarte peper
2 eetl. nigellazaad* of zwart sesamzaad
2 potten (800 gram) rolmops, uitgelekt

*zie uitleg op bladzijde 12

'Inmaken' klinkt gelijk als veel werk, maar als ik u nou een methode geef om snél in te maken, dan wilt u er misschien wel aan. Ingemaakte groente is immers lekker: we houden allemaal van een augurk of zilveruitje op zijn tijd. Snel inmaken vereist geen gedoe met wecken of inblikken, geen potten inkoken of steriliseren. Niks. Het gaat er hier ook niet om dat de groenten maanden meegaan, een paar dagen is al hartstikke oké. Koelkastgroente gaat langer mee wanneer u het even in het zuur legt.
Het leukste is dat u de groenten helemaal kunt aanpassen naar uw eigen smaak: elke azijn heeft een andere smaak en daardoor direct invloed op uw ingemaakte waar. Voeg kruiden of specerijen toe om het tafelzuur naar uw gerecht toe te trekken. Denk maar aan de gele –kurkuma! – atjar bij een Indisch stoofje of zure komkommerschijfjes met karwij bij een gebakken visje.
In feite kunt u elke harde groente gebruiken, worteltjes bijvoorbeeld, komkommer of een geblancheerd sperzieboontje. Zorg dat de groenten niet al te dik zijn, snijd ze zo nodig in schijfjes. Het moet snel kunnen worden ingemaakt en dat gaat niet als u hele winterpenen in een bakje azijn legt. Ik ga hier met allerlei radijzen aan de slag, dat zijn dankbare inmakers: echt zo klaar voor het blijste slaatje dat u ooit zag.

Kook de aardappels in ongeveer 18 minuten beetgaar in ruim gezouten water. Giet ze af en kneus ze iets met een stamper, zodat ze de dressing beter zullen opnemen.

Meng de aardappels met de ingemaakte radijs en komkommer, een beetje aanhangend azijn mag erbij. Voeg de bosui en koriander of peterselie toe.

Schep de yoghurt door de salade. Proef of er nog zout en peper bij moet. Bestrooi de salade met nigella- of sesamzaad.

Verdeel de salade over vier borden. Leg de rolmopsen op de salade en serveer meteen.



SPICY AARDBEIEN MET FETAROOM

BEREIDEN: 10 MIN.
WACHTEN: LIEFST LANG, OM OLIE IN TE LATEN TREKKEN
VOORGERECHT VOOR 4

3 eetl. olijfolie
1 theel. chilivlokken
75 gram feta
75 ml Griekse yoghurt
250 gram aardbeien, in kwarten, grote nog kleiner
1 eetl. sesamzaad, kort geroosterd in een droge koekenpan
10 muntblaadjes, gescheurd

ook nodig
keukenmachine

In ons dorp in Ierland, een piepdorp tussen boerenland, koeien en de zee, staat een verbazingwekkend goed restaurant. Totaal onverwacht. Pilgrim's heet het en het is – terecht – altijd afgeladen.
Ooit at ik daar dit gerechtje, het is me altijd bijgebleven. Ik hoop dat ik het hier benader. Belangrijk is om het met echt lekkere zoete aardbeien te maken, midden in het zomerseizoen dus. De beroemde aardbeien uit Wexford (een graafschap verderop) zijn een goed voorbeeld.

Meng de olijfolie met de chilivlokken en laat de chiliolie zo lang mogelijk staan, zodat de pittige smaak goed in de olie kan trekken.

Hak de feta in een kleine hakmolen glad. Pulseer de yoghurt er fluks door. Draai niet te lang, dan wordt de yoghurt te dun.

Schenk de chiliolie over de aardbeien en bestrooi ze met sesamzaad en muntblaadjes.

Serveer de pittige aardbeien met een flinke klodder frisromige feta ernaast. Lekker hè?!



groentenkraam op Borough Market, Londen

GROENTE GERECHTEN

de groentenkraam op de markt in Bologna



Isa & Dara maken kokoscurry



kokoscurry met aubergine en naan

KOKOSCURRY MET AUBERGINE

BEREIDEN: 35 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de currypasta
1-3 rode chilipepers (naar smaak), zaadlijsten eventueel verwijderd en fijngehakt
6 tenen knoflook, fijngehakt
5 cm verse gember, geschild en fijngehakt
2 stengels citroengras (sereh), buitenste harde bladen verwijderd, de binnenste bladeren fijngehakt
2 eetl. kurkuma
1 theel. paprikapoeder

voor de kokoscurry
2-3 eetl. zonnebloemolie, plus extra
2-3 aubergines (ca. 600 gram), overlangs in kwarten, en schuin in lange stukken
6 sjalotten, fijngehakt
1 eetl. gembersiroop, honing of suiker
1 eetl. Thaise vissaus of lichte, zoute soja
1 blikje (400 ml) kokosmelk
400 ml groentebouillon
zeezout en versgemalen zwarte peper
100 gram hele, blanke amandelen
bosje (15 gram) koriander of peterselie, grof gehakt

voor erbij
naan (zie blz. 205)

ook nodig
vijzel of keukenmachine

Curry's zijn zo lekker supersnel. Deze zijn allemaal vega én de volgende dag eigenlijk alleen nog maar lekkerder. Perfect dus om de dag ervoor alvast te maken, of op een doordeweekse dag. Ik geef u er meteen een paar, dan kunt u lekker afwisselen.

Draai in een vijzel of keukenmachine een pasta van de chilipepers, knoflook, gember, het citroengras, de kurkuma en het paprikapoeder. Voeg, indien de pasta te dik is, een drup water toe.

Verhit de zonnebloemolie in een flinke pan en bak de plakken aubergine tot ze aan beide kanten licht gebruind zijn. Voeg, indien nodig, meer olijfolie toe.

Schep de aubergine uit de pan en bak de sjalotten in dezelfde pan tot ze zacht zijn. Voeg een scheutje gembersiroop en de vers gedraaide currypasta toe. Bak de sjalotten met de currypasta al omscheppend op halfhoog vuur. Doe de gebakken aubergines er weer bij.

Schenk de vissaus, de kokosmelk en de groentebouillon bij de aubergines. Breng de vloeistof aan de kook en draai het vuur laag. Laat de saus op zacht vuur nog 15 minuten sudderen, tot de aubergine gaar is maar niet uit elkaar valt.

Rooster intussen de amandelen in een drup olijfolie in een koekenpan goudbruin.

Proef op het laatst of de curry nog zout en peper nodig heeft. Schep de amandelen door de curry. Serveer de curry, bestrooid met korianderblaadjes, in kommen.
Lekker met naan erbij.

BLOEMKOOLCURRY MET KIDNEYBONEN

BEREIDEN: CA. 20 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

300 gram basmatirijst
2 eetl. olijfolie
2 uien, gesnipperd
3 eetl. kormapasta (ik gebruik Patak's – te vinden in het Indiase schap in de supermarkt)
1 blik (400 gram) gepelde tomaten, de tomaten fijngeknepen (zie blz. 266)
250 ml groentebouillon
½ bloemkool (ca. 500 gram), in roosjes
1 blik (400 gram) kidneybonen, afgespoeld en uitgelekt
200 gram spinazie
1 blikje (ca. 250 ml) kokosmelk
zeezout en versgemalen zwarte peper
bosje (15 gram) koriander, gehakt
100 gram kokosrasp
ca. 100 ml magere yoghurt

Nog sneller is om een currypasta niet zelf te maken, maar te kopen in een pot. Voor een snelle maaltijd is dat soms echt de oplossing, met veel verse groenten door de curry eet u nog steeds oergezond!

Stoom of kook de basmatirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verhit intussen de olijfolie in een grote zware pan op halfhoog vuur. Voeg de gesnipperde uien toe en bak ze al roerend 5 minuten, tot ze zacht zijn. Roer de kormapasta erdoor en bak hem al omscheppend 2 minuten. Roer de gepelde tomaten en de groentebouillon door de ui en breng de bouillon langzaam aan de kook. Draai het vuur laag en laat de curry 5 minuten sudderen. Voeg de bloemkoolroosjes toe en laat de curry nog 5 minuten sudderen.

Schep de kidneybonen en spinazie door de curry, schenk de kokosmelk erbij en laat hem 3 minuten meekoken en iets indikken. Breng de bloemkoolcurry op smaak met zout en peper en haal de pan van het vuur.

Roer koriander door de curry en bewaar een beetje voor de garnering. Schep de rijst in wijde kommen, schep de bloemkoolcurry erop en garneer iedere kom met yoghurt, kokosrasp en een takje koriander.



BIETENCURRY MET AMANDELEN & YOGHURT

BEREIDEN: 45 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

2 eetl. zonnebloemolie
2 uien, gesnipperd
2 theel. geel mosterdzaad
1 eetl. madras-currypasta
1 kilo (geschild gewicht) rode biet, in blokjes van 1 x 1 cm
1 groene chilipeper, overlangs gehalveerd
1 blik (400 gram) gepelde tomaten, de tomaten fijngeknepen (zie blz. 266)
4 eetl. Griekse yoghurt
4 eetl. geschaafde amandelen, kort geroosterd in een droge koekenpan
bosje (15 gram) bieslook, gehakt

Verhit de zonnebloemolie in een grote pan, voeg de gesnipperde uien toe en roerbak ze tot ze glazig zijn. Voeg het mosterdzaad en de currypasta toe en bak enkele minuten mee.
Meng de bietenblokjes met de uitgebakken uien. Voeg de chilipeper en fijngeknepen tomaten toe en blus af met 2 blikjes water. Leg een deksel op de pan en laat de curry 30 minuten onder af en toe roeren op laag vuur sudderen, tot de bieten zacht zijn.
Haal het deksel van de pan, draai het vuur hoog en kook de saus in tot hij dik is. Haal de pan van het vuur en roer de yoghurt door de curry. Bestrooi hem met amandelen en bieslook.



Zandvoort

KNOFLOOKNAAN

BEREIDEN: 20 MIN.
RIJZEN: 1 UUR
BAKKEN: 6 TOT 8 MIN.
VOOR 8 KLEINE NAAN

Ik had de naan natuurlijk in het hoofdstuk DEEGWAAR & GRANEN moeten zetten, maar hier heeft u hem meteen bij de hand als u toch al curry ging maken. Maak vooral ook eens naan met andere ingrediënten dan knoflook: verse koriander is ook lekker om met de hete ghee te mengen voor u het erop smeert. Daar komt u vast wel uit.

450 gram bloem
1 theel. instantgist
1 theel. kristalsuiker
125 ml lauwwarm water
1 theel. zeezout
125 ml yoghurt
1 ei, losgeklopt
80 gram ghee of boter
2 tenen knoflook, fijngehakt
2 theel. nigellazaad (zie blz. 12; optioneel)

ook nodig
pizzasteen*

Meng de bloem met de gist en suiker in een grote kom.
Klop het water, zout, yoghurt en ei in een kan. Maak een kuil in het midden van het bloemmengsel, schenk scheut voor scheut, al roerend, het water-yoghurtmengsel erbij en kneed tot een soepel deeg ontstaat.

Leg het deeg op een met bloem bestoven aanrecht en kneed het nog een minuut of 10, tot er een mooi elastisch en niet plakkend deeg ontstaat. Dek de kom af en laat het deeg 1 uur rijzen.

Kneed het deeg opnieuw. Voeg de helft van de ghee toe aan het deeg en kneed het nog 5 minuten of tot de ghee goed in het deeg is opgenomen.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Leg een pizzasteen in de oven om mee op te warmen.

Smelt de rest van de ghee in een koekenpan en fruit de knoflook op laag vuur tot hij iets is verkleurd. Haal de pan van het vuur en zet hem aan de kant.

Verdeel het deeg in 8 gelijke porties. Rol elke portie uit tot een traanvormige dunne plak van 15 bij 20 centimeter. Bestrijk het deeg met wat water en bestrooi het met nigellazaad.

Bak de naan een voor een op de hete steen in de oven 6 tot 8 minuten, tot het brood mooi goudbruin en gerezen is. Bestrijk de naan direct als ze uit de oven komen met het ghee-knoflookmengsel en geef ze bijvoorbeeld bij de bietencurry van bladzijde 204.

Een pizzasteen verhoogt de hitte in de oven (u bootst als het ware een steenoven na die met gemak 500 °C kan worden), maar zorgt er ook voor de dat brood in één klap een hitteboost krijgt als het erop wordt neergelegd. Het vocht verdampt meteen en de korst wordt direct lekker knapperig.

*GEEN PIZZASTEEN?
Heb ik ook niet, ik heb een klein stapeltje dubbelgebakken vloertegels over van onze verbouwing en die werken perfect. Passen opgestapeld ook beter in mijn keukenlade.



COURGETTE & MAISBURGERS

BEREIDEN: 35 MIN.
WACHTEN: 30 MIN.
VOOR 10 BURGERS

1 courgette, schoongeboend
1 theel. zeezout
300 gram maiskorrels, van 2 kolven
3 eiwitten
snuf zout
3 eetl. maizena
versgemalen zwarte peper
½ theel. paprikapoeder
bosje (15 gram) das- of bieslook, fijngehakt
bosje (15 gram) koriander, fijngehakt
5 eetl. olijfolie

Verse maiskorrels, rauw van de kolf gesneden, geven een lekkere knapperige textuur aan deze burgers. Kunt u ze niet vinden of vindt u het te veel gedoe, dan gebruikt u ze uit blik.

Rasp de courgette op een grove rasp boven een vergiet. Schep het zout erdoor en laat de courgette uitlekken. Spoel de courgetterasp af. Schep de geraspte courgettes in het midden van een schone theedoek en trek de punten van de doek naar elkaar toe. Draai de doek zo strak mogelijk dicht, doe dit boven de gootsteen. Knijp zo veel mogelijk water uit de courgettes. Meng de courgetterasp door de maiskorrels.

Klop de eiwitten met een snuf zout stijf in een brandschone kom.

Roer de maizena, peper, het paprikapoeder, das- of bieslook en de koriander door het courgette-maismengsel. Spatel voorzichtig het eiwitschuim door de groenten.

Verhit een laagje olijfolie in een koekenpan op halfhoog vuur. Laat met behulp van 2 eetlepels hoopjes van het mengsel in de hete olie vallen. Druk ze met de achterkant van een lepel iets uit, zodat de burgers wat platter worden. Heeft u bakringen, vet die in aan de binnenkant en leg ze in de hete pan. Vul ze met een klein laagje groentebeslag en strijk de bovenkant glad met de achterkant van een lepel. Dan zien ze er nog professioneler uit!

Keer de burgers na een minuut of 3 of wanneer ze goudbruin kleuren. Laat de burgers op keukenpapier uitlekken en ga door met bakken tot het mengsel op is.

Serveer de courgette-maisburgers in plaats van een burger van vlees, op een broodje of bij het avondeten. Geef er zelfgemaakte hotsauce bij (zie blz. 141).



GROENE VINGERS

BEREIDEN: 20 MIN.
OPSTIJVEN (OPTIONEEL): MINIMAAL 1 UUR
BAKKEN: 8 MIN.
VOOR 12 VINGERS

3-4 eetl. olijfolie
2 uien, gesnipperd
300 gram spinazie, gewassen
handvol verse tuinkruiden, volgens het seizoen
5-6 oudbakken witbrood, tot broodkruim gemalen (of ca. 150 gram panko of paneermeel)
snuf (versgemalen) nootmuskaat
150 gram oude kaas, geraspt
1 ei, losgeklopt
zeezout en versgemalen zwarte peper
3 eetl. bloem

voor erbij
green goddess (zie blz. 134) of sauce tartare (zie blz. 138)

ook nodig
keukenmachine

Of u ze nou echt heeft of niet, vanaf nu kunt u ze in ieder geval máken! Van mij hoeft u er geen vingers (of worstjes) van te rollen hoor, u kunt er ook burgertjes van draaien en ze als vegetarische burgers serveren, net als de bietenburgers van bladzijde 210.
Ze hebben een enorm hoog snackgehalte. Serveer ze als hapje bij de borrel of als vleesvervanger (bah, ik haat dat woord) met een paar lekkere groentegerechten uit dit hoofdstuk.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan, fruit de uien ongeveer 10 minuten tot ze zeer zacht zijn en laat ze iets afkoelen.

Hak de spinazie fijn in een keukenmachine, voeg de afgekoelde ui, de tuinkruiden, het broodkruim, een snuf nootmuskaat en de kaas toe en pulseer een paar keer tot alles net gemengd is. Voeg het losgeklopte ei toe, doe dat beetje bij beetje (u heeft misschien niet alle ei nodig), tot het mengsel samenhangt. Breng het groene-vingermengsel op smaak met zout en peper.

Het is aan te raden om het mengsel zeker 1 uur in de koelkast te laten opstijven. Het broodkruim zuigt dan het vocht uit de groenten op en u krijgt straks stevigere vingers. Maar als u daar geen tijd voor heeft, kunt u verdergaan met de volgende stap.

Verdeel het deeg in twaalf even grote porties en maak met natgemaakte, schone handen stevige, strakke worstjes van het deeg. Strooi de bloem op een bord, haal de vingers er een voor een door, klop de overtollige bloem eraf. Bewaar de groene vingers verpakt tussen vellen bakpapier in de koelkast of vriezer tot gebruik of bak ze direct.

Verhit de resterende olie in een koekenpan en bak de vingers ongeveer 8 tot 10 minuten, al omdraaiend, tot ze helemaal gaar zijn. Laat de groene vingers op keukenpapier uitlekken.

BIETENBURGERS

BEREIDEN: 45 MIN.
OPSTIJVEN: MINIMAAL 1 UUR
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de burgers
1 blik (400 gram) kikkererwten, afgespoeld en uitgelekt
1 theel. komijnpoeder
250 gram rauwe rode biet, geschild en geraspt (draag desgewenst handschoenen tegen rode handen)
1 groene chilipeper, eventueel zaadlijsten verwijderd en fijngehakt
bosje (10 gram) peterselie, fijngehakt
50 gram vers broodkruim (of iets meer) van een oud-bakken boterham, of gebruik panko of paneermeel
1 ei
zeezout en versgemalen zwarte peper
2 eetl. olijfolie

voor erbij
200 gram halloumi, in plakjes
4 of 8 hamburgerbroodjes, liefst lekkere briochebollen
125 gram zure room
100 gram rucola

ook nodig
keukenmachine

Met mijn redacteur had ik een meningsverschil over deze burger. Zij vond halloumi geen goede keus voor erop en zou altijd gaan voor feta of harde geitenkaas en die even onder de grill op de burger laten gratineren. Kan zéker!
Ik vind de vette, zoute vlezigheid van plakken gebakken halloumi hier dus enorm goed werken. Het geeft even een 'tjoep' waar u doorheen bijt voor u in de burger hapt. Enfin, u bent volwassen, u kiest maar zelf. Het is allemaal lekker.

Prak de kikkererwten grof met een vork of in de keukenmachine op de pulse-stand. Roer de komijn erdoor. Voeg de rode biet, groene chilipeper, peterselie, het broodkruim, ei, zout en de peper toe. Kneed tot een burgermengsel dat niet meer plakt. Als dat het wel doet, voeg dan wat meer broodkruim toe.

Maak van het bietenmengsel acht burgers. Bewaar ze tot gebruik afgedekt in de koelkast, of laat ze daar in ieder geval minstens 1 uur opstijven.

Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de burgers ongeveer 5 minuten aan elke kant, tot ze helemaal gaar zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Bak de halloumi in dezelfde hete pan aan beide kanten goudbruin, bewaar die tot gebruik ook op het keukenpapier. Snijd de hamburgerbroodjes open en bak ze met de snijkant naar beneden een halve minuut in de hete pan. Blijf erbij staan, want brood brandt snel aan.

Besmeer de broodjes met zure room, beleg ze met een bietenburger, halloumi, eventueel een tweede burger als u veel trek heeft, en een pluk rucola en leg de bovenkant van het broodje erop.





ergens aan de Engelse zuidkust



SPRUITENCLAFOUTIS MET HARISSA & FETA

BEREIDEN: 15 MIN.
BAKKEN: 25 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4
LUNCHGERECHT VOOR 6

50 gram gesmolten boter of olijfolie, plus extra om in te vetten en om in te bakken
250 ml melk
3 eieren
75 gram bloem
1 eetl. harissa, of naar smaak
zeezout en versgemalen zwarte peper
300 gram spruiten, schoon en gehalveerd
75 ml witte wijn of bouillon
60 gram feta, verkruimeld
4 eetl. pompoenpitten, gepoft in een droge koekenpan
snuf paprikapoeder

voor erbij
250 ml Griekse yoghurt
½ eetl. sumak

ook nodig
springvorm, doorsnee 22 cm

Zo'n hartige clafoutis is natuurlijk een supergerecht om van alles aan restjes in op te maken. Ik ben een spruitenfan, maar u kunt ze door werkelijk elke groente vervangen. Zorg dat ze altijd wel zijn voorgegaard. Onder aan dit recept geef ik nog wat andere ideeën.

Vet de springvorm in met boter. Bekleed de springvorm met een vel bakpapier dat hoog boven de rand uitsteekt om lekken te voorkomen en vet het bakpapier ook in.

Klop een beslag van de melk, eieren, bloem, gesmolten boter, harissa, het zout en de peper. Zet het beslag aan de kant, zodat het kan rusten. Daar wordt de clafoutis na het bakken mooier en zachter van.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Verhit boter in een grote koekenpan en bak de spruitjes. Blus ze af met de witte wijn of bouillon en laat de vloeistof iets inkoken. Kook de spruitjes op laag vuur in ongeveer 10 minuten beetgaar. Breng ze op smaak met zout en peper.

Roer het beslag nog een keer goed door. Schenk het beslag in de met bakpapier beklede springvorm en verdeel de spruiten erover. Bestrooi de spruiten met de feta en pompoenpitten. Bestuif de bovenkant met een snuf paprikapoeder.

Schuif de clafoutis in de oven en bak hem ongeveer 25 minuten of tot hij mooi gerezen en gaar is.

Ik serveer mijn clafoutis in punten gesneden, met een lik dikke yoghurt erbij en bestrooid met wat sumak.

WILDE SPINAZIE & BATAAT

Vervang alleen de spruiten in het recept. Kook 1 zoete aardappel (bataat) in de schil, pel hem en snijd in blokjes. Bak 300 gram wilde spinazie uit in een wok, met een fijngehakt teentje knoflook. Ga verder zoals in het recept beschreven staat.

COURGETTE & HANGOP

Vervang de spruiten in het recept door een flinke courgette in blokken of in halve schijven, kort gebakken in olijfolie. Vervang de feta door 100 ml uitgehangen yoghurt (hangop), met een snuf zout en wat fijngeraspte knoflook erdoor.



BLOEMKOOL-KNOLSELDERIJ-KERRIESTAMP & GEKARAMELLISEERDE PREI

BEREIDEN: 50 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

½ knolselderij, in blokjes
zout
2 blaadjes laurier
1 bloemkool, in roosjes
25 gram boter
2 dikke preien, in dunne ringen
1 teen knoflook, fijngehakt
1 eetl. (hete) kerrie
versgemalen zwarte peper
1 eetl. nigellazaad (optioneel; zie blz. 12)
1 eetl. korianderzaad

voor erbij
geklopte miso-mosterdboter (zie blz. 89)
misorijstballen (zie blz. 351)

ook nodig
keukenmachine of grove rasp

Breng de blokjes knolselderij in een ruime pan gezouten water aan de kook. Voeg de laurier toe. Voeg na 30 minuten de helft van de bloemkoolroosjes toe en kook de groenten nog 15 minuten, tot de knolselderij zacht is en de bloemkool beetgaar. Schep met een schuimspaan de groenten en de laurier uit de pan en laat ze uitdampen in een vergiet.

Maal de andere helft van de bloemkool tot grof kruim, ik doe dat in een keukenmachine op de rasp, dan wordt het kruim mooi rijstkorrelachtig. Op de handrasp kan het ook. Blancheer het bloemkoolkruim 1 minuut in het kookwater van de knolselderij en bloemkool. Laat het kruim uitlekken in een zeef.

Smelt de boter in een hapjespan. Voeg de preiringen toe en roerbak ze op hoog vuur tot de prei bijna bruin wordt. Schep de knoflook en de kerrie erdoor en fruit de prei nog 1 minuut. Breng de prei op smaak met zout en peper.

Bak het nigella- en korianderzaad in een droge koekenpan tot ze geuren en maal ze grof in de vijzel.

Stamp de knolselderij met de bloemkool grof tot puree, het hoeft niet te glad. Schep het bloemkoolkruim en de gekruide prei erdoor (bewaar wat mooie preiringen voor de garnering). Schep de helft van de gevijzelde zaden door de stamp.

Breng de stamppot op smaak met zout en peper en garneer hem met de bewaarde gebakken preiringen en het overgebleven nigella- en korianderzaad.

Lekker met geklopte miso-mosterdboter erop en, als u vlees eet, met de misorijstballen van bladzijde 351 erbij.





GEROOSTERDE WORTELTJES & SINAASAPPELGREMOLATA

BEREIDEN: 7 MIN.
BAKKEN: 45 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4

voor de worteltjes
bos worteltjes, zonder groen (ca. 500 gram)
3 eetl. olijfolie
snuf zeezout en versgemalen zwarte peper
3 eetl. rodewijnazijn

voor de sinaasappelgremolata
bosje (15 gram) bladpeterselie, heel fijn gehakt
fijngeraspte schil van 1 biologische sinaasappel
1 teen knoflook, fijngeraspt
zeezout en versgemalen zwarte peper

Ik kan zo'n bakblik geroosterde groenten voor het eten zo op tafel zetten en iedereen valt al aan voor het officieel geserveerd wordt. Waarom smaakt elk gerecht beter als het recht van de plaat gegeten wordt? Geldt ook voor sla: die is gewoon lekkerder als u het met uw blote handen eet, zo uit de kom.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Verdeel de worteltjes over een grote bakplaat, besprenkel ze met olijfolie, zout en peper. Rooster ze 35 tot 45 minuten, afhankelijk van hun grootte. Besprenkel ze met de rodewijnazijn.

Meng voor de gremolata de bladpeterselie met de fijngeraspte schil van de sinaasappel en met de knoflook. Bestrooi de gremolata met zout en peper.
Besprenkel de geroosterde worteltjes met de gremolata en dien ze op.

GEROOSTERDE RADIJSJES MET ZURE BOTERSAUS

BEREIDEN: 10 MIN.
BAKKEN: 20 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4

2 bossen (ca. 400 gram) radijs
2 eetl. olijfolie
snuf zoutvlokken (Maldon)
versgemalen zwarte peper
4 eetl. boter
2 eetl. wittewijnazijn

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Snijd van de radijsjes het loof en het staartje af. Was en halveer ze. Verdeel ze over een bakplaat, bedruppel ze met olijfolie en schep ze om. Besprenkel de radijsjes met zoutvlokken en peper.
Hussel alles goed.

Rooster ze ongeveer 20 minuten, tot ze net gaar zijn. Schep ze halverwege de baktijd even om.

Smelt intussen de boter in een klein pannetje op laag vuur en verwarm de boter tot hij bruin kleurt. Dit duurt ongeveer 5 minuten. Roer van het vuur af de wittewijnazijn erdoor en giet de jus over de geroosterde radijsjes op de bakplaat.
Lekker bij gebraden kip, bijvoorbeeld die van bladzijde 355.



GEBLAKERDE SPRUITEN MET GEBRANDE HONINGDRESSING

BEREIDEN: 10 MIN.
BAKKEN: 25 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4

voor de spruiten
500 gram spruitjes, schoongemaakt en gehalveerd
3 eetl. olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper
3 bosuien, schuin in dunne ringen
1 theel. fijngeraspte schil van een biologische citroen

voor de honingdressing
5 eetl. honing
3 eetl. rodewijnazijn
snuf chilivlokken (optioneel)
3 eetl. boter
zeezout

Verwarm de oven voor tot 225 °C.

Meng de spruithelften met de olijfolie, het zout en de peper op een bakplaat en spreid ze in een enkele laag uit. Rooster ze in 20 tot 25 minuten mooi bruin, hier en daar bijna geblakerd.

Maak de honingdressing.
Breng de honing aan de kook in een klein pannetje op halfhoog vuur. Draai het vuur lager en kook de honing ongeveer 4 minuten, tot hij een mooie donkere kleur heeft, maar niet verbrand is.

Haal de pan van het vuur en roer de rodewijnazijn en chilivlokken door de honing. Pas op voor hete spetters. Zet de pan terug op het vuur en roer de boter door de honing. Breng de zoete dressing op smaak met zout.

Laat de spruiten in een grote kom glijden en schenk de hete dressing erover. Hussel goed en schep de bosui en fijngeraspte schil van de citroen erdoor.



GEPOFTE ZOETE AARDAPPELS MET DRUIVEN, SPINAZIE & GEITENKAAS

BEREIDEN: 20 MIN.
BAKKEN: 1 UUR
AFBAKKEN: 10 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4

- 4 zoete aardappels van gelijke maat, gewassen
- 2 eetl. olijfolie
- 300 gram spinazie, gewassen
- fijngeraspte schil en sap van ½ biologische citroen
- 1 theel. paprikapoeder
- snuf kaneel
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- 125 gram verse geitenkaas, verkruimeld
- 2 handenvol blauwe pitloze druiven, gehalveerd

Dit is in de herfst ook lekker om met kleine pompoentjes te maken!



Wij eten dit als hoofdgerecht – met een groene salade erbij – ook al heb ik het als bijgerecht neergezet.
Een perfect gerechtje om geen vlees te hoeven eten en toch iets spannends op tafel te zetten. Zelfs mijn man Oof, die totaal geen zoete-aardappelfan is, schoof zo 2 porties hiervan naar binnen. Ach, alles met gesmolten kaas uit de oven wordt door (bijna) iedereen gewaardeerd. Wie volgt?

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Leg de zoete aardappels op een kleine bakplaat die bekleed is met een vel bakpapier en rooster ze ongeveer 1 uur. De tijd is afhankelijk van de grootte van de zoete aardappels. Als u met een mesje moeiteloos in de zoete aardappels prikt, zijn ze gaar. Houd de oven aan.

Halveer de zoete aardappels overlangs en schraap met een lepel het grootste deel van de geroosterde aardappel eruit, maar laat een randje van ½ cm binnen de schil zitten.

Bak de spinazie in de olijfolie, blus hem af met citroensap en druk het vocht er zo veel mogelijk uit. Hak de spinazie fijn.

Meng de gehakte spinazie met het zoeteaardappelkruim en voeg fijngeraspte citroenschil, paprikapoeder, kaneel, zout en peper toe. Vul de lege zoeteaardappelhelften met het spinaziemengsel en leg ze terug op de bakplaat. Bestrooi de bovenkant van de zoete aardappels met geitenkaas en halve druiven.

Zet de zoete aardappels nog 10 minuten in de oven, zodat ze door en door warm worden en de kaas een bruin korstje krijgt. Serveer de zoete aardappels bestrooid met flink veel versgemalen peper.



GESMOORDE ANDIJVIE MET MISO

BEREIDEN: 20 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4

3 eetl. olijfolie
1 sjalot, gesnipperd
2 tenen knoflook, in schijfjes
1 rode peper, eventueel zaadlijsten verwijderd en fijngehakt
2 eetl. rode miso*
krop andijvie, in de lengte doormidden, goed gewassen

*zie ook bladzijde 12

Met een spitskooltje zou u dit ook kunnen doen, dat moet alleen iets langer braden, reken een minuut of 8 meer. Met kleine kropjes little gem kan het ook, maar verkort daarbij de braadtijd tot 5 minuten.

Verhit de olijfolie in een grote hapjespan en bak de sjalot, knoflook, miso en rode peper.
Voeg de helft van de andijvie met aanhangend water toe, leg hem met de snijkant naar beneden in de pan. Doe het deksel op de pan, draai het vuur iets lager en smoor de halve krop 8 tot 10 minuten. Schud de pan af en toe heen en weer.

Test de groente op gaarheid, als u met een scherp mesje moeiteloos door het stevigste deel van de krop kunt steken is-ie gaar. Smoor de andijvie zo nodig nog een paar minuten langer. Haal de halve andijvie met een tang uit de pan en houd hem warm onder een deksel of diep bord.

Bak op dezelfde manier de tweede helft in het achtergebleven miso-pepermengsel.

Lekker bij het stoofvlees met gember & steranijs van bladzijde 351, of bij de citroenkip met kokos van bladzijde 355.



GEGRILDE AVOCADO MET PIKANTE HUMMUS & SESAM-YOGHURTSAUS

BEREIDEN: 25 MIN.
VOOR- OF BIJGERECHT
VOOR 4

Door avocado's te grillen worden ze extra vol van smaak, zachter en romiger. Een heerlijk voorgerecht als u een avond gaat barbecueën, maar het kan ook deel uitmaken van een tafel vol kleinere gerechten. Ik eet graag zo: een beetje van alles wat.

voor de hummus
1 blik (400 gram) kikkererwten, afgespoeld en uitgelekt
2-3 eetl. witte tahin (zie ook blz. 13)
sap van 1 citroen
snuf chilipoeder, of naar smaak
paar takjes koriander, gehakt
2 eetl. harissa

voor de sesam-yoghurtsaus
200 ml yoghurt
1-2 eetl. witte tahin
zout en versgemalen zwarte peper

voor de gegrilde avocado's
4 stevige maar wel rijpe avocado's
1 eetl. olijfolie
1 citroen

ook nodig
keukenmachine of blender
grillpan of barbecue

Draai de kikkererwten met 2 tot 3 eetlepels tahin, het citroensap en chilipoeder in een keukenmachine of blender tot een gladde massa, het kan enige tijd duren om de perfecte gladde hummus te verkrijgen. Proef of de verhoudingen kloppen, soms moet er meer citroensap in. Draai flink lang tot u een luchtige en lichte hummus heeft. Voeg indien nodig een plensje water toe om het mooi luchtig en iets dunner te maken. Roer op het laatst wat gehakte koriander en harissa door de hummus, maak van de harissa een swirl. Zet de hummus afgedekt aan de kant.

Roer de tahin door de yoghurt en maal er zout en peper boven. Zet de tahinyoghurt tot gebruik aan de kant.

Verhit een grillpan tot de lucht erboven trilt, of steek de barbecue aan en wacht tot de kolen een wit jasje hebben.

Halveer de avocado's, verwijder de pit en bestrijk het vruchtvlees met een kwastje olijfolie. Leg de avocado's met de snijkant naar beneden op een rooster boven de gloeiende kolen, of op de hete grillpan. Verschuif ze niet, laat ze zeker 3 minuten liggen tot ze vanzelf loslaten.

Snijd de extra citroen doormidden en leg die met de snijkant naar beneden naast de avocado's op het rooster. Zo roosteren de citroenen mee, komt er meer sap uit en de gebrande suikers in citroen zijn extra smakelijk.

Serveer de avocado's met de stukken gebrande citroen erbij, schep wat hummus in de holtes van de avocado's en schenk er een scheut tahinyoghurt overheen.



HOISIN-AUBERGINES MET PIKANTE PINDASAUS

BEREIDEN: 45 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 2
BIJGERECHT VOOR 4

voor de aubergines
2 aubergines
3 eetl. olijfolie
100 gram hoisinsaus (recept op blz. 139 of Aziatische schap in de supermarkt)

voor de pindasaus
100 gram pindakaas met stukjes pinda
1 eetl. donkere sojasaus
fijngeraspte schil en sap van 1 biologische limoen
2 theel. sambal oelek of harissa, of naar smaak
1 teen knoflook, fijngeraspt

en verder
4 eetl. pinda's, gezouten en gehakt
2 bosuien, in dunne ringen

Verwarm de grill voor tot 170 °C. Halveer aubergines in de lengte, snijd het vruchtvlees kruislings in, let op dat u niet door de schil snijdt.

Bestrijk de snijkanten van de auberginehelften met olijfolie. Leg de aubergines op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in 20 tot 25 minuten lichtbruin maar nog niet echt gaar. Besmeer de snijkanten van de aubergines na 15 minuten met een lekkere lik hoisinsaus. Herhaal dit na 5 tot 7 minuten. Herhaal desgewenst een paar minuten later een derde keer. Bak de aubergines tot ze diepgaar, mooi diepbruin, vlezig en kleverig zijn.

Verwarm intussen in een steelpan, al roerend, de pindakaas, een plensje water, de donkere sojasaus, fijngeraspte schil van de limoen en het limoensap, de sambal en fijngeraspte knoflook tot een smeuige saus. Hij dikt snel in, dus voeg water toe tot de saus de gewenste dikte heeft.

Schep de pindasaus op de aubergines en besprenkel ze met pinda's en bosuiringen. Dien de hoisin-aubergines direct op.

Lekker met gebakken of witte rijst en snel ingemaakte zure groenten van bladzijde 191.
De gesmoorde andijvie met miso van bladzijde 225 is hier ook lekker naast.



GEPOFTE KNOLSELDERIJ MET CANTHARELLEN

POFFEN: 1 UUR
BEREIDEN: 15 MIN.
VOOR- OF KLEIN GERECHT
VOOR 4

½ knolselderij, geschild
100 gram boter
zeezout en versgemalen zwarte peper
ca. 3 eetl. tijmblaadjes, fijngehakt
1 bol knoflook
200 gram cantharellen (of gemengde paddenstoelen), schoongemaakt en in gelijke stukken gescheurd
2-3 eetl. olijfolie
2 eetl. kappertjes, uitgelekt en drooggedrukt in keukenpapier
2-3 eetl. witte balsamico- of ciderazijn

Een van de lekkerste gerechten uit dit boek. Ik meen het.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Wrijf de knolselderij in met 50 gram boter en bestrooi hem met zout en peper en 2 eetlepels tijmblaadjes.

Leg twee grote vellen aluminiumfolie kruislings over elkaar en leg de knolselderij met de bol knoflook erop. Vouw de folie goed dicht en pof de knol in 1 uur gaar. Hij is gaar als u er met een puntig mesje moeiteloos doorheen kunt prikken.

Laat de knolselderij iets afkoelen en snijd hem in dunne plakken. Houd ze op een bord onder folie warm in de nog warme oven. (Of bewaar de afgekoelde knolselderijplakken tot gebruik in de koelkast en warm ze afgedekt op in de oven, vlak voor het serveren.)

Druk de zachte pulp uit de teentjes gepofte knoflook en bewaar hem.

Bak de cantharellen in een drup olijfolie, maal er zout en peper boven. Schep de paddenstoelen uit de pan op een bord. Haal de mooiste cantharellen ertussenuit en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Bak in dezelfde pan in de overgebleven olie de kappertjes uit tot ze krokant zijn. Voeg zo nodig een plensje olijfolie toe als de pan erg droog is. Leg de kappertjes tot gebruik bij de cantharellen op het keukenpapier.

Pureer de overige paddenstoelen met de rest van de boter en de gepofte knoflook tot een crème. Breng de cantharellencrème op smaak met een drup azijn: voeg niet meteen alle azijn toe, maar proef tijdens het pureren: moet er meer azijn bij? Meer peper? Meer zout? Volg uw smaak.

Smeer de lauwwarme cantharellencrème uit op een voorverwarmd bord. Leg hier de plakken warme knolselderij op. Verdeel de gebakken cantharellen en kappers erop. Strooi de overgebleven tijmblaadjes erover, gevolgd door een scheutje olijfolie en dien de knolselderij met cantharellen meteen op.

WOUDBONENSTOOF MET ANDIJVIE & FETA

WELLEN: 1 NACHT
BEREIDEN: CA. 1 UUR
HOOFDGERECHT VOOR 4

6 eetl. olijfolie, plus extra
4 tenen knoflook, fijngehakt
4 ansjovisjes, op olie
1 ui, gesnipperd
1 kleine venkelknol, in kleine blokjes
zeezout en versgemalen zwarte peper
fijngeraspte schil en sap van 1 biologische citroen
1 eetl. rozemarijnnaaldjes, fijngehakt
snuf chilivlokken, of naar smaak
2 laurierblaadjes
400 gram gedroogde Friese woudbonen (of witte bonen), een nacht geweld en uitgelekt
4 takjes basilicum, grof gehakt, plus extra blaadjes
1 krop andijvie, gewassen, de bladeren grof gescheurd
200 gram feta, verkruimeld

SNEL BONEN WELLEN?

Dat kan hoor!
Giet ze op de bodem van een wijde pan en schenk er zoveel water op dat het een vingerkootje boven de bonenlaag staat. Breng aan de kook en draai dan het vuur uit. Laat de bonen afkoelen.
Giet ze af en ga verder zoals in het recept beschreven staat.

Ik zou hier wel weer mijn preek kunnen houden dat u mij te allen tijde kunt wekken voor een bord bonen, maar dat doe ik niet.
Ik wilde u wél vertellen dat ik in mijn provisiekelder een schatkistje met allemaal verschillende bonensoorten heb verstopt. Er zijn zo vreselijk veel soorten: inheemse en uitheemse, kleine, grote en in alle kleuren en patronen denkbaar. Ze zijn belachelijk voedzaam en goed te bewaren. Ik daag u dus uit om ze zelf even te wellen en langzaam te koken, als een stoof. Dan weet u niet wat u proeft en wilt u net als ik ook alleen nog maar zelf gewelde en gekookte bonen eten. (Blikbonen zijn alleen sneller, niet lekkerder.) Deze bonen komen uit de Friese Wouden in het hoge noorden van Nederland, maar u mag elke stevige boon (kidney- of nierboon, borlotti) hiervoor gebruiken als u niet van ver fietsen houdt. Overigens kunt u de bonenhandelaar ook mailen, want hij stuurt ze gewoon naar u op. Ik zet zijn adres voor in dit boek. Dan mag de postbode fietsen, hoeft u ze alleen maar te bereiden. Makkelijker kan ik het niet maken.

Verwarm 3 eetlepels olijfolie in een grote zware pan op halfhoog vuur. Bak de knoflook met de ansjovis 5 minuten, roer regelmatig, tot de ansjovis is gesmolten en de knoflook lichtjes geurt.

Voeg de ui en venkelblokjes toe en bak alles, al omscheppend, tot de groenten zacht zijn. Breng de groenten op smaak met zout en peper. Voeg de fijngeraspte schil van de citroen, rozemarijn en een snuf chilivlokken toe en bak ze een paar minuten mee.
Schep de laurierblaadjes en de uitgelekte bonen door de groenten en giet er 2 liter water bij. Breng de groenten aan de kook en draai het vuur lager, zodat de stoof zachtjes blijft koken. Zout het water goed. Zet het deksel half op de pan.

Kook de bonen zo'n 40 minuten en proef dan elke 5 minuten of de bonen de gewenste consistentie hebben. De een houdt van een bite, de ander van zachte bonen. Ik laat dat aan u.

Voeg het basilicum toe, vervolgens de andijvie en roer tot beide net zijn geslonken. Dat is meestal na 3 tot 4 minuten. Voeg citroensap naar smaak toe. Verkruimel de feta over de stoof en besprenkel hem met de rest van de olijfolie.
Serveer de Italiaanse stoof met lekker bruinbrood.



Jaap



Hughie



zoetzure witlof uit de oven met zilte croutons

PANZANELLA MET KEKERS

BEREIDEN: CA. 20 MIN.
BIJ- OF LUNCHGERECHT
VOOR 4

1 ciabatta (ca. 300 gram) of oudbakken brood
500 gram cherrytomaatjes, gehalveerd
2 eetl. rodewijnazijn
snuf gedroogde oregano
60 ml olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper
125 gram kikkererwten (droog gewicht), geweld en gekookt, of 1 blik (400 gram), afgespoeld en uitgelekt
1 blik (400 gram) artisjokharten
1 rode ui, in dunne ringen
bosje (15 gram) basilicum, de grote blaadjes gescheurd
6 ansjovisjes

Panzanella is oorspronkelijk bedoeld om brood mee op te maken, dus gebruik vooral restjes oudbakken brood als u die heeft. Bij gebrek aan oud brood kunt u natuurlijk ook panzanella maken vers brood dat even drooggebakken is in de oven.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.
Maak croutons van het brood zoals beschreven op bladzijde 187.
Knijp de gehalveerde cherrytomaatjes uit boven een grote schaal en klop de rodewijnazijn en de oregano door het tomatenvocht en de zaadlijsten. Schenk al kloppend de olijfolie erdoor tot de dressing de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met zout en peper.
Voeg de croutons, de uitgeknepen tomatenhelften, kikkererwten, artisjokharten, uiringen en basilicumblaadjes toe en hussel goed. Laat de smaken minimaal 10 minuten intrekken.
Leg de ansjovis op de kikkererwten en dien op.

ZOETZURE WITLOF UIT DE OVEN MET ZILTE CROUTONS

BEREIDEN: 40 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4

voor de witlof
4-6 stronken witlof
50 gram boter, gesmolten
ca. 75 ml sherry- of rodewijnazijn
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 eetl. bruine basterdsuiker
2 eetl. fijngehakte peterselie

voor de croutons
3 sneden desembrood, oudbakken, zonder korst
30 gram boter
2 ansjovisjes, gehakt
versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor tot 220 °C.
Verwijder de buitenste of beschadigde blaadjes van de witlof, maar snijd het eindstronkje niet te ver af, anders valt de witlof uit elkaar.
Snijd elke stronk in de lengte door en vervolgens elke helft ook doormidden. Vet een ovenschaal in met gesmolten boter en leg de witlof erin. Bestrijk elke stronk witlof met de overgebleven gesmolten boter en druppel de sherryazijn erover. Bestrooi de witlof met zout, peper en bruine basterdsuiker. Rooster de witlof ongeveer 30 minuten in de hete oven tot het gaar is en aan de randen bruint.

Pluk intussen het brood tot kleine croutons.
Verhit de boter in een koekenpan en roer de gehakte ansjovis door de boter. Bak, zodra de vis is versmolten met de boter, de broodstukjes, al omscheppend, mooi goudbruin.
Bestrooi de croutons met peper en zet ze tot gebruik aan de kant.
Bestrooi de witlof voor het serveren met gehakte peterselie en zilte croutons en serveer hem als bijgerecht.

FRITES MAKEN

Schil de aardappels, of schrob ze schoon. Gebruik ongeveer 250 gram p.p. Snijd ze in plakken van 1-1½ cm dik en snijd die plakken ook in repen van 1-1½ cm dik.



Leg de rauwe frieten enkele minuten in ijskoud water om het zetmeel eraf te wassen, zodat ze straks nog knapperiger worden.



Droog ze vervolgens goed af in een schone theedoek.

Anders gaan ze erg spatten bij het bakken.



Bak telkens een volle hand frieten tegelijk voor op 160 °C.
Niet alles tegelijk, dan koelt het vet te snel af.
Bak ze ongeveer 6 minuten, zodat de binnenkant wat kan garen en schep ze regelmatig om.



Schep ze er na het voorbakken uit en laat ze op keukenpapier minstens 30 minuten uitlekken en rusten voor u verder gaat, maar laat ze liever helemaal afkoelen.

Dit kan dus ook een dag van tevoren.



Verhit voor het afbakken de olie tot 190 °C en bak de frieten weer in kleine porties af tot ze goudkleurig en knapperig zijn.
Reken op ongeveer 3 tot 4 minuten per portie.



Bestrooi ze met wat zeezout.

de Ierse tuin, Ierland



BORSTHAARFRIET

BEREIDEN: 25 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4
BORRELHAP VOOR 8

3 grote kruimige aardappels, zoals bintje, agria of désirée, de schil eraf gewreven
olie om in te frituren
zeezout(vlokken) en vers-gemalen zwarte peper

ook nodig
mandoline, keukenmachine of spiraalsnijder
frituurpan, wok of grote, gietijzeren pan

Groot voordeel van flinterdunne friet is dat het gauw meer lijkt en u er dus minder van eet. Voor dit recept voor vier personen gebruik ik maar drie grote aardappels, en dat is stukken minder dan wanneer ik er dikke frieten van zou snijden. Ze zijn razend lekker trouwens, dat vergat ik bijna te zeggen.

Snijd de aardappels in juliennereepjes op een mandoline of keuken-machine op de allerdunste stand.
Of maak de frieten op mijn manier: draai ze tot fijne krullen met een groentespiraalsnijder.

Spoel de aardappelreepjes af in ijskoud water, zodat het zetmeel eraf spoelt. Dep ze droog in een schone theedoek.

Verwarm de olie in de frituurpan tot 180 °C.

Frituur steeds een handvol frieten in 2 tot 3 minuten goudbruin of frituur ze in een flinke laag olie in de wok of een grote gietijzeren pan.

Laat de frieten uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper. Eet ze zo of zoek er een saus bij uit van bladzijde 129 of de bladzijdes erna.

Lekker bij een glaasje bier.

AARDAPPELS 'CACIO É PEPE'

BEREIDEN: 25 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4

1 kilo vastkokende aardappels, geschild en in dikke schijven
zeezout
50 ml olijfolie
125 gram pecorino, fijngeraspt (of gebruik Parmezaanse kaas)
2 eetl. gemalen zwarte peper (ik maal zo'n hoeveelheid in de vijzel)

Dit is een bijgerecht, maar stiekem vind ik dit zo vreselijk lekker dat ik dit ook gewoon zo eet. Ik zet er een simpele bak groene sla met mosterddressing naast (zie blz. 151).
Helemaal oké zo. Niks meer aan doen. *Thank me later.*

Kook de aardappels in een grote pan met gezouten water in zo'n 18 minuten gaar.
Giet ze af, bewaar een kopje kookvocht en doe ze terug in de warme pan, op het allerkleinste pitje. Voeg de olijfolie, driekwart van de pecorino en de helft van de peper toe en schep alles om tot de kaas gesmolten is. Giet scheut voor scheut zoveel kookvocht erbij tot alle aardappels bedekt zijn met een romige saus. Schep niet te veel om, om te voorkomen dat de aardappelschijven stukgaan. Ze moeten redelijk heel blijven.

Schep de aardappels in een voorverwarmde schaal en bestrooi ze met de overgebleven pecorino en peper.

AARDAPPELKOEKJES

BEREIDEN: 30 MIN.
BIJGERECHT
VOOR 16-20 STUKS

750 gram vastkokende aardappels, geschild, grof geraspt, afgespoeld met ijskoud water
1 grote ui, grof geraspt
500 gram aardappelpuree (of een ander restje gepureerde groente)
2 flinke eieren, losgeklopt
4 eetl. bloem
1 eetl. tijm
zeezout en versgemalen zwarte peper
olie, om in te frituren

Aardappels over? Stamp de overgebleven aardappeltjes (cacio é pepe) tot puree en gebruik ze in het volgende eenvoudige recept. Deze koekjes kunnen goed worden ingevroren, zo maakt u een voorraad voor een avond dat u minder tijd heeft om te koken.

Schep de aardappelrasp in een schone theedoek, vouw de punten naar elkaar en wring de aardappelrasp uit tot er nagenoeg geen vocht meer uit komt.
Doe de uitgewrongen aardappelrasp, ui, aardappelpuree, eieren, bloem, tijm, het zout en de peper in een kom. Roer alles tot een mooi beslag.

Verhit een paar eetlepels olie in een koekenpan. Maak, met behulp van twee natgemaakte eetlepels – of een ijsbolschep – hoopjes van het beslag en laat de hoopjes met wat ruimte ertussen in de hete olie glijden. Druk ze een beetje plat.

Bak de koekjes goudbruin en keer ze, zodat de andere kant ook goudbruin kan bakken. Bak zo'n vier tot vijf aardappelkoekjes tegelijk in de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.



graanvelden in Zuid-Engeland, op weg naar Ierland

DEEGWAAR & GRAVEN

pastawinkel, Bologna

PASTA





PASTA MAKEN

Maak het deeg:

375 gram liefst pastabloem
(typo 00)
125 gram semolina/durumtarwe
1 theel. zeezout
3 hele eieren + 5 dooiers



Ik hou van stevige pasta met een bite, dus daarom gebruik ik veel harde tarwe en dooiers.
Maar Jamie Olivers basisrecept van 100 gram bloem op 1 ei kan ook, daar krijgt u zachter pastadeeg van. Probeer maar uit.



Kneed het lang en goed,
het is stevig deeg.
Ik heb een machine, dat is hier-voor wel handiger: het is best zwaar deeg, maar met een beetje spierballen moet het ook gaan.



Dek af en laat minstens 1 uur in de koelkast rusten.
Zo kan het vocht zich goed in het deeg verdelen en is het straks makkelijker te verwerken.
Draai het deeg vervolgens in een pastamachine tot lange vellen, die u daarna met het opzetstuk tot spaghetti of tagliatelle kunt draaien. Kijk maar naar de volgende bladzijdes.



Draai een stuk goed uitgerust deeg net zo lang door de pastamachine op de wijdste stand tot hij mooi glad wordt, stel daarna de machine steeds een trapje hoger in, zodat het deeg telkens een beetje dunner wordt. Stop bij de gewenste dikte.



laat versgedraaide pasta altijd eerst drogen, dat kan ook aan kleerhangers, een bezemsteel et cetera



bestrooi met semolina, zo blijft het nog wel dagen goed

DE PERFECTE MACCHERONI MET PESTO

BEREIDEN: 15 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

400 gram korte pasta
1 flinke eetl. zeezout
1 portie misopesto (zie blz. 131) of 1 portie amandel-tuinkruidenpesto (zie blz. 133) of 1 portie cashew-rucolapesto (zie blz. 131)

Ik geef u nu een recept dat eigenlijk geen recept is, maar een handleiding om een bord pasta met weinig ingrediënten altijd goed te laten smaken.
Het geheim? Het kookwater van de pasta. Misschien wist u het allang, maar voor wie het nog niet wist: hieronder mijn beschrijving. Op deze manier leerde ik pasta koken van mijn Italiaanse vriendin Maria, het is de enige goede manier.

Breng een ruime pan water aan de kook. Voeg als het kookt echt een flinke schep zout aan het water toe en direct daarna de pasta. Door het zout wordt het water tijdelijk ineens veel heter, dat ziet u ook, want het gaat erg bruisen. Zo koelt het water niet te veel af als de klap pasta erin gaat.

Kook de pasta tot hij bijna al dente is, test dat zelf even, elke pasta heeft een andere kooktijd.
Schep 2 kopjes kookvocht uit de pan en bewaar die.
Giet de pasta af in een vergiet, laat even uitdampen.

Warm de saus – dit kan een van de pesto's hiernaast zijn of een paar ingrediënten die u zelf bij elkaar zocht – in een hapjespan op. Schep de uitgelekte pasta erdoor. Giet er al roerende zoveel pastakookwater bij tot er een dun laagje saus om alle pasta heen zit.
Er zit namelijk nu zetmeel in het pastawater en dat zorgt ervoor dat de saus bindt en u dus minder olie of room nodig heeft om de pasta toch romig te laten aanvoelen én smaken.

De pasta zal nu nog iets doorgaren en precies de perfect bite hebben, u had hem immers net voordat hij 'al dente' was afgegoten.

Schep de pasta direct in voorverwarmde kommen en dien op.





CITROENPASTA MET ZEEKRAAL

BEREIDEN: 20 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

500 gram spaghetti
zeezout
6 eetl. boter
sap en dungeschilde gele schil van 2 biologische citroenen, in reepjes
versgemalen zwarte peper
150 gram zeekraal
100 gram fijngeraspte Parmezaanse kaas

Op deze en de volgende bladzijdes meer recepten voor snelle zomerpasta's waar u in een handomdraai mee klaar bent. Ook hier maakt het kookwater van de pasta de saus: lekker makkelijk, snel en licht. Kunt u gauw weer naar buiten, de ondergaande avondzon in.

Kook de spaghetti in gezouten water in een ruime pan tot hij nét al dente is (de pasta gaart nog verder in de saus!). Giet de spaghetti af en bewaar een beker (zeg 200-250 ml) kookvocht.

Smelt de boter in een hapjespan met stevige bodem en voeg de reepjes citroenschil en een flinke draai gemalen zwarte peper toe. Draai het vuur laag. Voeg eerst al roerend het citroensap toe en vervolgens de spaghetti, zeekraal en Parmezaanse kaas. Blijf roeren tot de kaas is opgelost. Draai het vuur hoger, giet zoveel kookvocht in de pan dat de vloeistof bindt (dat heet officieel emulgeren) en een dun romig laagje saus aan de spaghetti plakt. Proef of er naar uw smaak nog wat zout door moet.

Serveer de citroenpasta direct, bestrooid met peper en reepjes citroenschil. Geef er een grote kom sla bij.

SPAGHETTI MET GARNALEN, GROENE KRUIDEN & PEPERS

BEREIDEN: 15 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

400 gram spaghetti
2 eetl. olijfolie
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 rood pepertje, zaadlijsten verwijderd en fijngehakt
3 eetl. kappertjes, gehakt
400 gram roze garnalen
bij elkaar zo'n 50 gram groene kruiden, zoals: peterselie, bieslook en basilicum fijngehakt
fijngeraspte schil en sap van 1 citroen
zeezout en versgemalen zwarte peper

Kook de spaghetti in goed gezouten water in 8 tot 10 minuten al dente. Giet af en bewaar een kopje kookvocht.

Verhit de olijfolie in een hapjespan. Voeg de knoflook, het pepertje en de kappertjes toe en bak een minuut of wat uit. Schep de garnalen erdoor en de gehakte groene kruiden.
Schep de spaghetti erdoor en breng alles op smaak met zout, peper en citroenrasp en -sap. Voeg net zoveel kookvocht aan de pan toe tot een samenhangende saus ontstaat.

Schep direct in vier voorverwarmde diepe borden en dien op.

FETTUCINE MET SARDIENTJES

BEREIDEN: 35 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

2 venkelknollen, dun geschild en in dunne reepjes, bewaar de venkeltoppen
2 uien, gesnipperd
2 blikken (à 115 gram) sardientjes op olie
3 eetl. pijnboompitten, licht geroosterd
zeezout en versgemalen zwarte peper
400 gram fettucine, linguine, of een andere pasta
fijngeraspte schil van 1 biologische citroen

Dit maak ik als ik echt niets meer in huis heb. Zélfs als we geen venkel in huis hebben, in dat geval maak ik hem zonder de venkel.
Dat is ook lekker. Een pepertje erdoor kan, maar hoeft niet per se.

Bak de venkel en de ui in een hapjespan in de olie uit de blikken sardientjes, ongeveer 6 minuten, tot alles zacht en bruin is. Schep de groenten regelmatig om. Voeg de pijnboompitten toe, laat ze even meebruinen. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Kook intussen de pasta bijna al dente in gezouten water in een grote pan. Schep een kop kookvocht uit de pan en giet de pasta af door een zeef. Schep de pasta direct door de groente en pijnboompitten in de hapjespan en giet al roerend pastawater erbij tot een aanhangende saus ontstaat.

Schep de sardientjes door de pasta en de groenten, ze breken vanzelf in kleinere stukken.
Verdeel de pasta over vier voorverwarmde kommen.
Serveer bestrooid met de fijngeraspte schil van de citroen en de achtergehouden venkeltoppen.



fettucine met sardientjes



Laura, Joris & Omar

PAPARDELLE MET KONIJN (OF KIP), ROZEMARIJN & MANDARIJN

BEREIDEN: 20 MIN.
SUDDEREN: 45 MIN.
TOT 1 UUR
HOOFDGERECHT VOOR 4

ca. 900 gram konijnenbouten (kippen- of parelhoenbouten mag ook)
zeezout en versgemalen zwarte peper
2 eetl. olijfolie
100 gram gerookte spekblokjes
1 rode ui, gesnipperd
1 wortel, in kleine blokjes
3 tenen knoflook, fijngeraspt
2 takjes rozemarijn, de blaadjes fijngehakt
150 ml witte wijn
500 ml kippenbouillon
400 gram papardelle, of andere pasta zoals tagliatelle
2 eetl. scherpe Franse mosterd
fijngeraspte schil van 2 biologische mandarijnen
bosje (15 gram) bladpeterselie
puntje Parmezaanse kaas, fijngeraspt

Ook mijn buurman is fan van deze pasta met konijn en stuurt foto's via de telefoon als hij dit gerecht weer heeft gemaakt. Onze supermarkt verkoopt konijn in de vriezer. Wellicht die van u ook. Vlees van konijn lijkt op dat van kip, maar het is wat steviger, waardoor het zich beter leent voor stoven. Kunt u geen konijn krijgen, gebruik dan kip en stoof het vlees korter. Zodra het vlees van de botten valt, is de stoofschotel klaar. Zo makkelijk is het.

Hak de konijnenbouten doormidden op het knietje (dat gaat makkelijker dan u denkt), zodat u acht stukken heeft. Bestrooi ze met zout en peper. Verhit de olijfolie in een grote pan. Braad de stukken vlees aan alle kanten aan, en haal ze uit de pan zodra ze bruin zijn. Houd de konijnenbouten warm op een bord, afgedekt met een deksel.

Bak de gerookte spekblokjes, rode ui en de wortel in dezelfde pan, al omscheppend, 10 minuten op laag vuur. Bak de knoflook en de rozemarijn 1 tot 2 minuten mee, blus af met de witte wijn en schenk de kippenbouillon erbij. Breng de bouillon aan de kook, voeg de stukken konijn toe en laat het vlees en de groenten met het deksel op de pan 45 minuten tot 1 uur zachtjes stoven, tot het konijnenvlees volledig gaar is en van het bot valt. Haal de konijnstukken uit de pan en pluk met twee vorken het vlees van de botten. Kook intussen op hoog vuur de saus in tot bijna de helft, of tot hij dikker is.

Kook de papardelle in gezouten water al dente, giet de pasta af en spoel hem af met koud water om doorgaren te stoppen. Laat de pasta uitlekken.

Roer het konijnenvlees, de mosterd, fijngeraspte schil van de mandarijn en de bladpeterselie door de saus. Roer de papardelle door de saus en verdeel de pasta over vier voorverwarmde diepe borden. Serveer met Parmezaanse kaas.

PASTA MET BROCCOLI, CITROEN & MOZZARELLA

BEREIDEN: CA. 12 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

400 gram korte spelt-, volkoren- of witte pasta
500 gram broccoliroosjes
3 eetl. olijfolie
2 tenen knoflook, fijngehakt
3 ansjovisjes uit blik, fijngehakt
snuf chilivlokken
2 bollen (à 125 gram) koemelkmozzarella, geen buffelmozzarella (die is te nat hiervoor)
100 gram hele, blanke amandelen, geroosterd in een droge koekenpan
fijngeraspte schil en het sap van 1 biologische citroen

Kook de pasta beetgaar in gezouten water, voeg de broccoliroosjes 4 minuten voor het einde van de kooktijd toe. Giet de pasta en de broccoli af en bewaar een kopje kookvocht.

Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een grote hapjespan en bak de knoflook met de ansjovis en chilivlokken op halfhoog vuur tot de ansjovis is opgelost. Roer de pasta en de broccoli erdoor.

Voeg een scheutje kookvocht aan de pan toe en bak al omscheppend tot alles net bindt. Proef of meer zout nodig is (ansjovis is ook al zout!).

Scheur of snijd de mozzarella in kleinere stukken en schep de kaasstukjes en de krokante amandelen vlak voor het serveren door de pasta en de broccoli. Breng alles op smaak met citroensap en -rasp. Dien de pasta meteen op.

Gebruik de steel van de broccoli voor een sla (zie blz. 162).

PIKANTE PENNE MET AUBERGINE & SPEK

BEREIDEN: 35 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

2 eetl. olijfolie
1 grote aubergine, in kleine blokjes
150 gram gerookte spekblokjes
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 rode peper, zaadlijsten verwijderd en heel fijn gehakt
2 (à 400 gram) blikken gepelde tomaat, fijngeknepen (zie blz. 266)
500 gram penne of andere korte pasta
zo'n 125 gram fijngeraspte Parmezaanse kaas

Verhit de olijfolie in een grote pan. Voeg de auberginebloklkjes toe en bak ze, al omscheppend, 8 minuten tot ze zacht zijn. Voeg de spekblokjes toe en bak ze tot ze bruin zijn. Doe de knoflook en de rode peper erbij, bak ze even mee en roer de fijngeknepen tomaten met het aanhangend sap door de groenten en het spek.

Breng de saus aan de kook en draai het vuur lager. Laat de saus 20 minuten sudderen en proef of er nog zout en peper bij moet.

Kook de pasta al dente, giet hem af en roer hem direct door de saus. Verdeel de pasta met de auberginesaus over vier borden. Serveer de pikante penne direct, bestrooid met Parmezaanse kaas.



Owenahincha Beach, West Cork

The Long Strand, West Cork



TOMATEN UIT BLIK ZIJN GEWELDIG.
ZÉKER BUITEN HET TOMATENSEIZOEN
ZIJN KWALITEITSBLIKTOMATEN
EEN UITKOMST. (SAN MARZANO IS
MIJN FAVORIETE TOMATENSOORT.)
'PELATI' OF 'GEPELDE TOMATEN'
STAAT ER DAN OP HET BLIK.
KOOP GÉÉN TOMATENSTUKJES!
DIE ZIJN VEEL MINDER INTENS
VAN SMAAK, HÉÉL WATERIG.
BAH.
STUKJES MAAKT U ZELF WEL.
GEEN GROTER GENOEGEN
DAN TOMATEN FIJNKNIJPEN
BOVEN DE PAN. ♥


Nutrition Facts
Calories
45



VOLKOREN SPAGHETTI MET CHORIZO-TOMATENSAUS

BEREIDEN: CA. 20 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

Op spaghetti met tomatensaus raak ik nooit uitgekeken. Hier maak ik hem lekker pittig en rokerig door wat chorizo toe te voegen. Echt supersimpel en klaar in 20 minuten. Hoppetee.

voor de chorizo-tomatensaus
2 eetl. olijfolie
1 ui, gesnipperd
200 gram bakchorizo, verkruimeld, of gewone chorizo in heel kleine blokjes
2 tenen knoflook, geperst
1 tak rozemarijn
2 blikken (à 400 gram) gepelde tomaten, de tomaten fijngeknepen (zie blz. 266)
1 eetl. rodewijn- of balsamicoazijn
zeezout en versgemalen zwarte peper

voor de spaghetti
400 gram volkorenspaghetti
300 gram spinazie, gewassen
50 gram Parmezaanse kaas, fijngeraspt

Verhit de olijfolie in een zware braadpan. Bak de ui en chorizo tot het vlees een beetje uitbakt. Voeg de knoflook en het takje rozemarijn toe, bak ze even mee en roer de fijngeknepen tomaten erdoor. Blus het worst-groentemengsel af met een scheutje rodewijnazijn. Breng de saus op smaak met zout en peper. Draai het vuur lager en laat de saus met het deksel half op de pan ongeveer 15 minuten sudderen. Roer af en toe.

Kook de volkorenspaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking in goed gezouten water al dente. Giet de spaghetti af en bewaar een kopje van het kookvocht.

Roer eerst de spinazie en vervolgens de spaghetti door de saus en voeg zo nodig een scheutje kookwater toe om de pasta los te maken.

Schep de pasta met saus in vier voorverwarmde diepe borden, bestrooi de spaghetti met Parmezaanse kaas.



KERRIEBLOEMKOOL MET PASTA & SPINAZIE-CASHEWPESTO

BEREIDEN: 50 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de kerriebloemkool
1 hele bloemkool, in roosjes gesneden, stronk in stukjes
2 rode uien, in ringen
3 eetl. olijfolie
2 theel. kerriepoeder
zeezout en versgemalen zwarte peper

voor de pesto
75 gram cashewnoten, kort geroosterd in een droge koekenpan
1½ eetl. wittewijnazijn
bosje (15 gram) bladpeterselie
100 gram babyspinazie
ca. 60 ml olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper

en verder
400 gram radiatori of andere korte, schelpvormige pasta

ook nodig
blender of keukenmachine

In plaats van bloemkool kunt u ook broccoliroosjes, sperziebonen of artisjokharten uit blik gebruiken.

In plaats van spinazie-cashewpesto kunt u ook eens een andere kiezen van bladzijde 131 en 133.

Dit recept is een beetje een basisrecept: ik verander er vaak veel aan, want soms heb ik geen bloemkool, maar sperziebonen in de groentela liggen, soms heb ik nog een restje andere pesto of saus over en die kan er net zo goed door. Kerrie en pasta: ik weet 't: niks traditioneels aan, maar wie zegt er wat van in uw eigen huis? Het is dus hartstikke lekker.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Meng de bloemkool met de rode-uiringen, olijfolie en het kerriepoeder. Voeg zout en peper toe en schep alles goed om tot de bloemkool geheel bedekt is met een dun laagje.

Spreid alles uit op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster de bloemkool tot hij net gaar is, zeg 40 minuten.

Maak de pesto. Pureer de cashewnoten, wittewijnazijn, bladpeterselie, de helft van de babyspinazie, olijfolie en misschien een scheutje water in een blender of een keukenmachine tot een fijne pesto. Breng de pesto op smaak met zout en peper.

Kook de radiatori beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta af, bewaar een kopje kookvocht, roer de pesto erdoor en schep de kerriebloemkool en de rest van de babyspinazie er voorzichtig door. Roer een scheutje kookwater op het laatst door de pasta om het smeuiger te maken.



NOEDELS MET SESAM-PINDASAUS, SESAMRAYU & KOMKOMMERSLA

BEREIDEN: 15 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de noedels
ca. 400 gram udon of andere dikke noedels
bosje (15 gram) koriander, grof gehakt
4 bosuien, in dunne ringen
2 theel. sesamzaad

voor de sesam-pindasaus
3 eetl. sesamolie
5 tenen knoflook, in schijfjes
100 gram pindakaas, liefst met pindastukjes
sap van 3 limoenen
4-5 eetl. lichte sojasaus
2 eetl. fijngeraspte gember
1 eetl. sambal oelek of tabasco

voor de komkommersla
1 komkommer
3 eetl. rijstazijn*- of wittewijnazijn
1 eetl. tahin
1 eetl. mirin* of honing
½ theel. zeezout
½ eetl. nigellazaad*

voor erbij
sesamrayu (zie blz. 143) of een andere chiliolie

*zie uitleg bladzijde 12

Als ik laat thuiskom en er zijn niet echt verse ingrediënten in huis, dan maak ik vaak noedels met sesam-pindasaus. Ik heb bijna altijd alles hiervoor op voorraad en zelfs zonder verse koriander is het héérlijk. En een groot voordeel is dat het echt in minder dan geen tijd klaar is. Dat is zo fijn!
O, en voor ik het vergeet: bij natuurvoedingswinkels en een beetje goed gesorteerde supermarkten zijn tegenwoordig veel soorten ongezoete notenpasta's te koop. Probeer dit gerecht ook eens te maken met andere pasta's dan pindakaas: bijvoorbeeld amandelpasta of tahin! Kan allemaal.

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de noedels af, spoel ze even af onder koud stromend water en laat ze uitlekken.

Maak intussen de komkommersla. Snijd de komkommer in de lengte in vieren. Verwijder de zaadlijsten en hak de kwarten in dikke kleine blokjes. Klop in een kom een dressing van de rijstazijn, tahin, mirin, het zeezout en nigellazaad en voeg de komkommerstukjes toe. Laat de smaken intrekken en maak de sesam-pindasaus.

Verwarm de sesamolie in een pan en fruit op laag vuur de knoflook tot hij mooi bruint. Doe dit niet op hoog vuur, want verbrande knof is vies en licht gebruinde knoflook is lekker!

Roer de pindakaas, het limoensap en de sojasaus door de knoflook en verdun de saus met zoveel water dat hij de dikte van magere yoghurt heeft. Proef de saus en beslis of die meer zuur (limoen) of meer zout (soja) nodig heeft en voeg zoveel gember en sambal toe als u lekker vindt.

Schep de noedels door de saus, proef de saus nogmaals en verdun hem indien nodig. Serveer de noedels in vier kommen, bestrooid met koriander, bosui en sesamzaad. Schep er een volle lepel sesamrayu op. Geef de komkommersla erbij.



SNELLE NOEDELS MET SRIRACHASAUS & GARNALEN

BEREIDEN: 20 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

3 eetl. sesamolie
250 gram cocktailgarnalen, gepeld
zeezout en versgemalen zwarte peper
2-3 eetl. srirachasaus (Thaise chilisaus)
1 ui, gesnipperd
1 rode paprika, in kleine blokjes
1 eetl. verse gember, fijngeraspt
4 tenen knoflook, geperst
2 eetl. (of klein blikje) tomatenpuree
500 ml kippenbouillon
2 eetl. lichte sojasaus
1 theel. (rijst)azijn
300 gram jonge bladspinazie
ca. 400 gram udon of andere dikke noedels
sap van ½ citroen

Sommige supermarkten verkopen reeds kant-en-klare noedels, die staan bij ons eigenlijk altijd in de voorraadkast voor als we snel even wat willen klaarmaken.
Ook altijd op voorraad in de vriezer: een zak garnalen. Ik geef het u even mee, want dit gerecht staat dan eigenlijk in een handomdraai op tafel.

Verhit 1 eetlepel sesamolie in een grote zware pan op halfhoog vuur. Voeg de cocktailgarnalen toe en bak ze in 1 minuut net stevig en gaar. Bestrooi ze met zout en peper, schep ze uit de pan en bewaar ze afgedekt tot gebruik.

Schenk de rest van de olie in de pan en roerbak de srirachasaus, ui en blokjes rode paprika zo'n 4 minuten tot de ui en paprika zacht zijn. Voeg de gember en knoflook toe en bak de groenten nog ongeveer 1 minuut. Voeg de tomatenpuree toe en bak hem even mee tot hij zoeter ruikt.

Schenk de kippenbouillon, sojasaus en rijstazijn in de pan, laat de saus aan de kook komen en iets indikken. Roer de jonge bladspinazie door de saus en laat hem al omscheppend iets slinken.

Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep de bijna gare noedels door de saus in de pan en bak ze al omscheppend tot alle noedels bedekt zijn met een laagje saus.

Roer de garnalen vlak voor het serveren door de noedels en breng de saus op smaak met een kneep citroensap. Dien de sriracha-noedels op in voorverwarmde kommen.





GNOCCHI MAKEN

Kook ongeveer 600 gram aardappels in de schil, maar een andere groente, zoete aardappel, wortel of knolselderij bijvoorbeeld, kan ook.



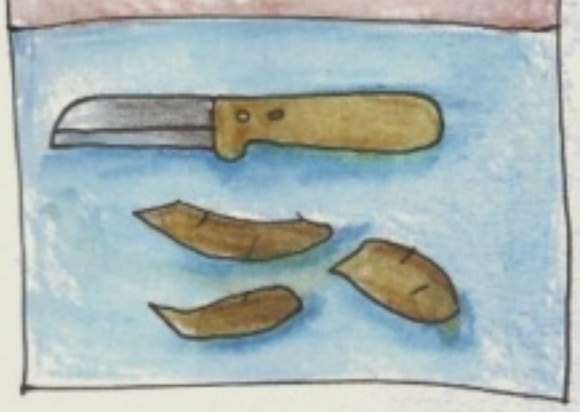
Ze kunnen ook gepoft: leg aardappels met schil in de oven op 180 °C en pof ze ongeveer 1 uur of tot ze gaar zijn. Als ze maar zo min mogelijk vocht absoberen. Dat is het idee.



Knijp ze met een pureeknijper fijn. (De schil blijft achter in de knijper.)



Met behulp van een mesje kunt u ook de schil eraf pellen of schillen en de groente fijnstampen. Laat ze goed uitdampen, zodat er zo veel mogelijk vocht weg kan.



Voeg 1 ei en 180 gram bloem aan de puree toe. Kneed zo kort mogelijk.



Vorm er fluks een worst van. Verdeel in kleinere worsten en snijd die in korte stukjes. Haal ze over de achterkant van een vork of een geribbeld gnocchiplankje. Ze kunnen nu worden gekookt.



GNOCCHI VAN TRUFFELAARDAPPEL MET LAUWWARME LOOK-AMANDELSAUS

BEREIDEN: 1 UUR
VOORGERECHT VOOR 6
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de gnocchi
ca. 600 gram truffelaardappel, heel en ongeschild
1 ei
ca. 180 gram bloem (liefst typo 00), plus extra
½ theel. versgeraspte nootmuskaat

voor de saus
bosje (15 gram) das- of bieslook
50 gram blanke amandelen, 1 uur geweekt in water
30 gram fijngeraspte Parmezaanse kaas
50 gram boter, gesmolten en lichtbruin
125 ml water
zeezout en versgemalen zwarte peper
kneep citroensap

en verder
25 gram boter
1 handvol fijne slablaadjes, ik gebruikte hier rode mizuna

ook nodig
blender of hakmolen

OOK NODIG
Het is heel fijn als u een pureeknijper heeft, maar het hoeft niet!

Officieel worden gnocchi gemaakt van bloemige aardappel, maar ze kunnen ook gemaakt worden van veel soorten (wortel)groenten. Zorg wel dat zo veel mogelijk vocht verdampt of uitlekt, zodat de gnocchi mooi licht blijven. Ze zijn dan ook vrij snel gemaakt: lang kneden is verboden, daar worden ze alleen maar taai en hard van.

Kook de truffelaardappels in 18 minuten in goed gezouten water zo gaar dat u er met een mesje makkelijk in prikt. Giet ze af en spoel ze in een vergiet onder koud water.

Knijp de aardappels, zo nodig gehalveerd, met schil en al in een pureeknijper fijn. De schil zal achterblijven. Heeft u geen pureeknijper: pel met een scherp mesje de schil eraf en stamp de aardappels fijn.

Meng de aardappels in een grote kom met het ei en zoveel bloem als nodig is om een niet plakkend deeg te maken. Breng op smaak met wat nootmuskaat. Rol er twee lange worsten van, rol die verder uit tot een dunne worst en snijd die weer in korte stukjes van 2 tot 3 centimeter. Druk ze met uw bebloemde duim over de achterkant van een vork, zodat er ribbels in komen. Zo blijft de saus er na het koken lekkerder aan hangen. Leg de gnocchi tot gebruik iets uit elkaar op een bakplaat onder een theedoek en bewaar in de koelkast.

Maak de saus. Draai in een blender of hakmolen de daslook en de voorgeweekte en uitgelekte amandelen fijn met de kaas, wat gesmolten boter en zoveel water als nodig is om een goede saus te maken die naar uw wens is. Breng de saus op smaak met zout en peper en een kneep citroensap.

Kook de gnocchi in een grote pan met kokend, gezouten water beetgaar; dat zijn ze als ze komen bovendrijven. Giet ze af in een vergiet en spoel ze onder koud water.

Verhit ten slotte de 25 gram boter in een koekenpan. Bak de gnocchi in de hete boter tot ze aan beide kanten een bruin korstje krijgen. Schep de saus erdoor en dien ze direct op met wat fijne sla erover.





LAUWWARME SALADE VAN ZOETEAARDAPPELGNOCCHI MET TOMATEN & CASHEW-BASILICUMPESTO

BEREIDEN: CA. 20 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4
HOOFDGERECHT VOOR 2

400 gram gnocchi, kant-en-klaar *of* zelfgemaakte zoeteaardappelgnocchi

voor de zoeteaardappelgnocchi
300 gram zoete (of gewone) aardappels
1 eidooier
100 gram bloem
snuf zeezout

voor de pesto
bosje (20 gram) basilicum
50 gram cashewnoten, kort geroosterd in een droge koekenpan
1 teen knoflook, gehalveerd
ca. 50 gram pecorino, fijngeraspt
sap van ½ citroen
zeezout en versgemalen zwarte peper
4-5 eetl. water

en verder
2 eetl. olijfolie
300 gram kleine tomaatjes, alle kleuren, gehalveerd
150 gram gemengde sla, bijvoorbeeld mosterdblad, bull's blood en mizuna etc.
sap van ½ citroen
bosje (20 gram) basilicum, de blaadjes geplukt

Bij de ingrediënten zette ik hier ook kant-en-klare gnocchi bij, want bij sommige winkels kunt u ze ook vers halen. Het gaat hier ook even om een makkelijk doordeweeks gerecht dat in een handomdraai op tafel staat. Maakt u de gnocchi zelf (natuurlijk heel leuk om te doen en zo veel lekkerder) dan bent u uiteraard wat langer bezig. Maar! Dan heeft u ook wat.

Maak de gnocchi volgens het recept op bladzijde 279. Pof de zoete aardappels in de schil, dan blijft het kruim mooi droog en heeft u minder bloem nodig.

Kook de gnocchi in een grote pan met kokend, gezouten water beetgaar, dus tot ze naar boven drijven, of volg de aanwijzingen op de verpakking van gekochte gnocchi. Giet de gnocchi af, spoel ze even af onder koud water en laat ze in een vergiet uitlekken. (Dit is even om het kookproces te stoppen. U gaat ze nog bakken, ze worden anders te zacht.)

Maak de pesto. Draai het basilicum, de cashewnoten, knoflook en pecorino in een kleine hakmolen of keukenmachine tot fijn kruim. Voeg citroensap, zout en peper toe tot de smaak volgens u in evenwicht is en verdun de pesto met zoveel water dat er een mooie crème-achtige pestosaus ontstaat. Hij moet eerder iets aan de dunne kant zijn, meer een dikke dressing dus, dan echt zo dik als de pesto die u uit Italië kent. Zo blijft hij straks lekker plakken aan de groenten en gnocchi in de salade.

Verhit de olijfolie in een koekenpan. Bak de gnocchi onder af en toe omscheppen lekker goudbruin, net zoals u aardappeltjes bakt.

Schep ze in een schaal, voeg de gehalveerde tomaatjes toe. Voeg de slablaadjes op het laatst toe, zodat ze niet kunnen slinken door de warme gnocchi. Schep de pesto door de salade, sprenkel het citroensap erover en versier de schaal met basilicum.
Dien meteen op.

Zandvoort

GRANEN


Owenahincha, West Cork



GROENE RISOTTO

BEREIDEN: 30 MIN.
VOOR- OF BIJGERECHT
VOOR 4

2 eetl. olijfolie
300 gram spinazie, gewassen
2 tenen knoflook, fijngeraspt
snuf versgeraspte nootmuskaat
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 volle eetl. boter
1 grote ui, gesnipperd
4 stengels bleekselderij, heel klein gesneden
400 gram arboriorijst, of een andere rondkorrelige rijst
150 ml droge witte wijn
ca. 1,2 liter hete groentebouillon
200 gram sperziebonen, afgehaald en gewassen
100 gram fijngeraspte Parmezaanse kaas
100 gram zachte geitenkaas
drup citroensap

ook nodig
blender

U denkt misschien dat dit maar een saai recept is, maar het is een van de betere uit dit boek. Maak het.

Verhit de olijfolie in een wok en bak de spinazie en de knoflook enkele minuten al omscheppend tot de spinazie is geslonken. Breng de spinazie op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Kiep de spinazie in een blender en draai hem tot een gladde puree. Zet de spinaziepuree tot gebruik aan de kant.

Smelt de boter in een hapjespan of braadpan met een grote diameter en fruit hierin al omscheppend de gesnipperde ui met de bleekselderij op halfhoog vuur in 7 minuten zacht en glazig, maar niet bruin. Voeg eventueel extra boter toe als dat nodig blijkt.

Roer de arboriorijst door de ui en bleekselderij en bak hem al roerend tot de korrels glazig zijn. Blus de rijst af met de witte wijn. Laat de wijn al roerend verdampen en schep soeplepel voor soeplepel de hete groentebouillon erbij. Roer de risotto door tot de bouillon is opgenomen en voeg dan een nieuwe soeplepel bouillon toe.

Ga zo 16, 17 minuten door: de rijst moet nu bijna beetgaar zijn. Hak tussendoor de sperziebonen klein: in stukjes van amper 1 centimeter. Schep ze door de risotto en laat ze 3 minuten meekoken. Roer de gepureerde spinazie, de Parmezaanse kaas en de geitenkaas door de risotto. Laat de kaas volledig smelten.

Leg het deksel op de pan, draai het vuur uit en laat de risotto ongeveer 2 minuten rusten.
Breng hem voor het opdienen op smaak met een drup citroensap, meer peper en eventueel nog zout, al zijn kaas en bouillon misschien al zout genoeg.



WITBIERRISOTTO MET KOKKELS

BEREIDEN: 25 MIN.
VOORGERECHT VOOR 6
HOOFDGERECHT VOOR 4

4 eetl. boter
500 gram kokkels
1 flesje (330 ml) witbier
1 sjalot, fijngehakt
2 tenen knoflook, fijngehakt
300 gram arboriorijst, of een andere rondkorrelige rijst
fijngeraspte schil en sap van 1 biologische citroen
ca. 800 ml kippenbouillon, kokendheet
zeezout en versgemalen zwarte peper
bosje (15 gram) bladpeterselie, fijngehakt

Natuurlijk kunt u deze risotto ook met vongole maken, maar die komen helemaal uit Italië en kokkels leven voor onze deur. Dat scheelt niet alleen in het vervoer, ze zijn daardoor ook vele malen goedkoper. Over smaak valt natuurlijk te twisten, maar ik vind kokkels niet voor vongole onderdoen, zeker niet in combinatie met witbier en boter! Zomer op een bordje, dit gerecht.

Smelt 1 eetlepel boter in een wijde hapjespan. Schep de kokkels erin en schenk een derde van het witbier erbij. Doe het deksel op de pan en schud de pan tot de kokkels gaar zijn en openspringen. Schep de kokkels op een groot bord en laat ze iets afkoelen terwijl u de risotto maakt.

Smelt 1 eetlepel boter in dezelfde pan. Het is niet erg als er nog wat vocht in de pan zit. Fruit de sjalot en knoflook tot de sjalot glazig is. Roer de arboriorijst erdoor en bak de rijst al roerend tot de korrels glazig zijn en een witte kern hebben.

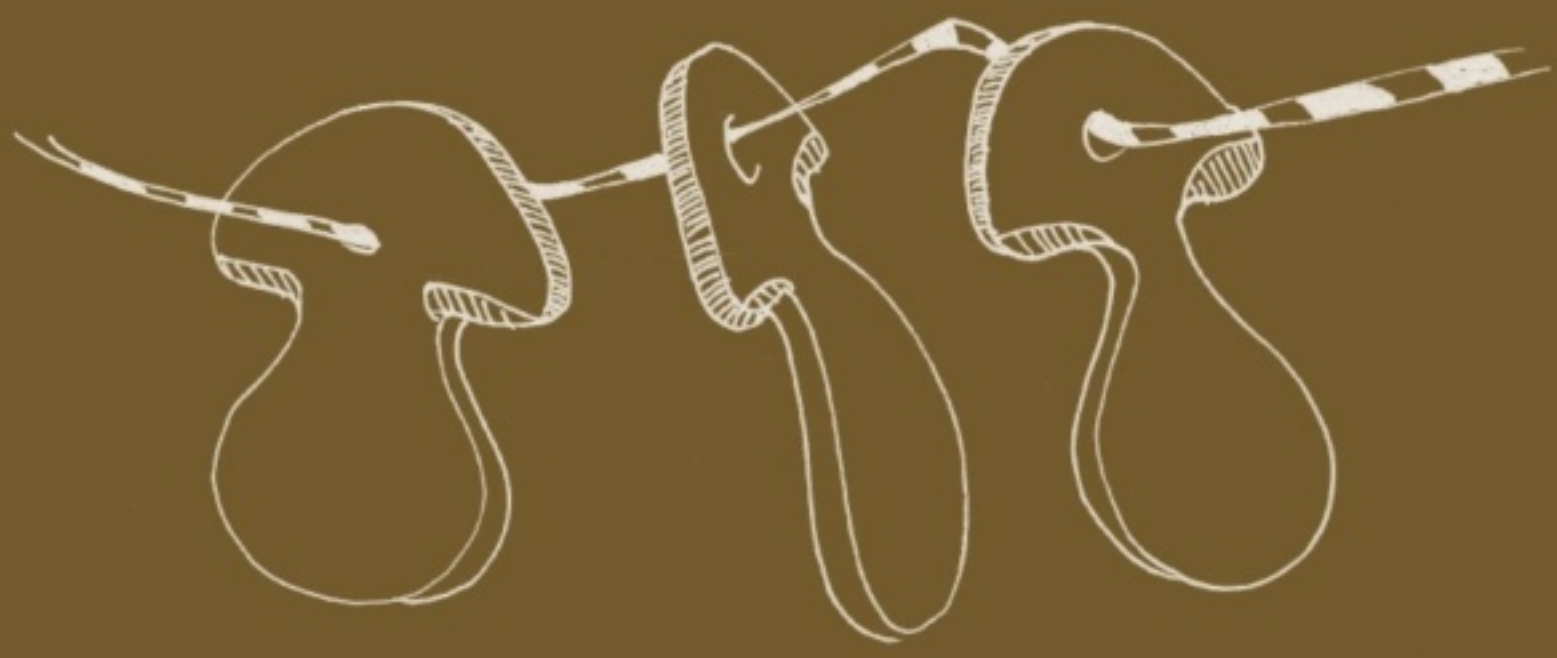
Blus de rijst af met de rest van het bier en het citroensap en roer tot het vocht helemaal is opgenomen. Schep lepel voor lepel de kippenbouillon bij de rijst, blijf ondertussen roeren en schenk er pas een volgende lepel bouillon bij als de vorige bouillon helemaal door de rijst is opgenomen. Dit hele proces duurt altijd 20 minuten.

Verwijder, tussen het roeren door, driekwart van de kokkels uit de schelpen. Roer, als de risotto beetgaar is, de kokkels zonder schelp, bijna alle fijngeraspte schil van de citroen, de bladpeterselie en de rest van de boter door de risotto. Breng de risotto op smaak met zout en peper. Doe het deksel op de pan en draai het vuur uit, zodat de boter kan smelten.

Schep de risotto in voorverwarmde diepe borden en garneer hem met de achtergehouden kokkels in de schelp, fijngeraspte schil van de citroen en peterselie.



DROOG VERSE PADDENSTOELEN IN DUNNE PLAKKEN IN UW OVEN. DAT GAAT EIGENLIJK HEEL GEMAKKELIJK OP DE LAAGSTE STAND, (MEESTAL IS DAT IETS VAN 50°C) MET DE LUCHTCIRCULATIE AAN EN EEN POLLEPEL TUSSEN DE DEUR OM HET VOCHT ERUIT TE LATEN. LEG ZE IN EEN ENKELE LAAG OP EEN ROOSTER EN BAK ZE EEN NACHT LANG OF TOT ZE KURKDROOG ZIJN. BEWAAR ZE IN EEN LUCHTDICHTE DOOS OF POT!



EEN PADDENSTOELENSLINGER MAKEN
KAN OOK. SNIJ UW PADDENSTOELEN
NIET AL TE DUN EN RIJG ZE AAN
KEUKENTOUW MET BEHULP VAN
EEN STOPNAALD. HANG DE SLINGERS
OP EEN WARME PLAATS IN HUIS.
HOE WARMER, HOE SNELLER HET
DROOGT. DEZE METHODE DUURT WEL
LANGER DAN DE EERSTE MAAR U
GEBRUIKT WÉL MINDER ENERGIE
BEWAAR UW GEDROOGDE PADDO'S
IN EEN LUCHTDICHTE DOOS TOT GEBRUIK.







PARELGORTOTTO MET EEKHOORNTJESBROOD, VANILLE & EEN TOVER-EI

WELLEN: 30 MIN.
BEREIDEN: 40 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de gortotto
15 gram gedroogd eekhoorntjesbrood
2 eetl. olijfolie
2 sjalotten
2 tenen knoflook
blaadjes van een paar takjes salie
het merg uit een vanillestokje of 1 theel. extract
250 gram parelgort of Alkmaarse gort
100 ml droge sherry (of witte wijn)
1 liter groentebouillon, kokendheet
200 gram gesneden boerenkool

voor het tover-ei
4 verse eieren
scheut azijn
3 eetl. sumak

In plaats van gort kunt u ook gerst gebruiken, hele spelt, farro, freekeh of (volkoren)bulgur: pas de kooktijden wel aan per graansoort. (Tussendoor regelmatig proeven dus.)

Met mijn eigen gedroogde eekhoorntjesbrood van de bladzijdes hiervoor maakte ik zo'n lekkere gortotto, dat ik die u niet wil onthouden. Een gortotto is als een risotto, maar gemaakt met gort in plaats van rijst. Gort is gepelde gerst. Het wordt ook wel verkocht onder de naam 'Alkmaarse gort'. Met spelt of farro (een speltsoort) kan het ook, dan heet het een 'farrotto', de kooktijd zal wel iets langer zijn in dat geval, houd daar rekening mee en gebruik eventueel iets meer bouillon.

Wel het eekhoorntjesbrood 30 minuten in een kommetje met ongeveer 200 milliliter lauwwarm water.

Verhit de olijfolie in een grote, zware pan en bak hierin de sjalotten. Roer, zodra de sjalotten glazig zijn, de knoflook en salie erdoor. Draai het vuur lager, tegen het verbranden van de knoflook. Giet de paddenstoelen af en bewaar het weekvocht.

Hak de geweekte paddenstoelen fijn en voeg ze na 6 minuten toe. Roer het vanillemerg en de gort erdoor. Bak alles op laag vuur tot de gort glazig is.

Blus af met sherry. Schenk de hete groentebouillon in de pan en breng hem aan de kook. Draai het vuur lager en laat de gort zonder deksel zo'n 30 minuten zachtjes garen. Schenk na 15 minuten het paddenstoelenweekvocht door een zeefje bij de gortotto. Roer de boerenkool erdoor en laat die nog zo'n 15 minuten meegaren.

Pocheer de eieren. Mocht u dat lastig vinden, dan staat er een uitgebreide beschrijving op bladzijde 49!

Strooi de sumak op een schaaltje. Dep de gepocheerde eieren droog met keukenpapier en druk ze met één kant in de sumak.

Verdeel de gortotto en de mooie rode tover-eieren over vier warme kommen.



UMAMIBOMKOM MET BRUINE RIJST

WELLEN: 10 MIN.
BEREIDEN: 30 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR
2 TOT 3 OF VOOR
4 KLEINE PORTIES

30 gram gedroogde paddenstoelen (zie blz. 292-293)
1 liter hete groente- of kippenbouillon
2 eieren (of meer: reken 1 ei per persoon)
2 kleine boksoi in stukken van 2 cm, bladeren heel gelaten (of vervang door 1 krop paksoi)
2 eetl. sesamolie
2 eetl. rode miso
1 grote ui, gesnipperd
7 cm verse gember, geschild en fijngeraspt
3 tenen knoflook, fijngehakt
200 gram zilvervliesrijst
150 gram shiitake, droge stelen verwijderd
ca. 5 wortelen, geschrapt en schuin in schijfjes
2 bosuien, in ringen
2 eetl. rijstazijn
1 theel. zwarte sesamzaad ter garnering (optioneel)

De intens diepe smaak van de bouillon in dit gerecht komt van rode miso, knoflook, gember en paddenstoelen. Die hartige smaak noemen we ook wel umami. Dit gerecht kan zelfs de zich meest beroerd voelende patiënt opkalefateren, het is de ultieme oppepper.
Zilvervliesrijst is rijst waarvan het buitenste vlies er nog niet is afgeslepen. Daarmee is het de meest voedzame variant van alle rijstsoorten, omdat hij onbewerkt is en veel vezels bevat. Ik ben dol op zilvervliesrijst, omdat hij zo'n lekker nootachtige smaak heeft en dat past goed in dit gerecht. Vervang de zilvervliesrijst gerust door een andere graansoort zoals gerst, spelt, haver of volkorenbulgur, het kan allemaal. Het gerecht hoort een beetje drassig te zijn: de bouillon is tevens de saus. De rijst moet net niet droog koken. Het resultaat is heel erg lekker en staat bij ons vaak op tafel. Wat we aan groente in huis hebben gaat erbij en zo hebben we steeds een andere kom met umamibom.

Wel de gedroogde paddenstoelen 10 minuten in de hete bouillon. Schenk de bouillon door een zeef en bewaar de bouillon. Hak de geweekte paddenstoelen fijn.

Kook de eieren 7 minuten in kokend water in een grote pan. Voeg na 6 minuten koken de boksoibladeren toe aan het kokende water en blancheer ze kort. Spoel de eieren en de boksoi direct af onder koud water. Pel de eieren zodra ze iets zijn afgekoeld. Zet de eieren en de boksoi aan de kant.

Verhit de sesamolie in een grote pan op halfhoog vuur. Roerbak de miso, ui en gember 6 minuten, of tot de ui bruin wordt en gaat geuren. Bak de knoflook en de gehakte, gedroogde paddenstoelen 2 minuten mee. Blus de paddenstoelen en ui af met de bouillon. Breng de bouillon aan de kook en draai het vuur lager, zodat de bouillon zachtjes blijft koken.
Voeg de zilvervliesrijst toe aan de bouillon, breng de bouillon opnieuw aan de kook en kook de rijst 15 tot 20 minuten op laag vuur, met het deksel half op de pan, tot de rijstkorrels gaar zijn. Voeg 8 minuten voor het einde van de kooktijd de verse shiitake en de wortelschijfjes toe. >>>

>>> Schep de boksoi en bosui door de rijst. Laat ze in 5 minuten nét garen. Breng de rijst op smaak met een drup rijstazijn. Schep de rijst met groenten en paddenstoelen in twee wijde kommen. Halveer de eieren en leg ze erop. Bestrooi de umamibom met sesamzaad.

Dit gerecht wordt nog lekkerder met de sesamrayu van bladzijde 143 of de hotsauce van bladzijde 141.

OOK LEKKER VOOR EROP

GEROOSTERDE POMPOEN

1 flespompoen, ongeschild, in parten en zaden verwijderd, bestrooid met drup olijfolie, snuf cayennepeper, zeezout en mespunt komijnpoeder, 40 minuten geroosterd in een hete oven op 200 °C.

KROKANTE BROCCOLI

1 stronk broccoli of bimi, in roosjes, geroosterd net zoals de flespompoen, maar dan korter: 25 minuten of met de boksoi uit het recept meegekookt.

GEBLAKERDE SPRUITEN

van bladzijde 221.

GEBAKKEN SPINAZIE

300 gram kort in olijfolie gebakken wilde spinazie en knoflook.

RESTJE CITROENKIP

van bladzijde 355.

WARME SESAM-KOMMER

1 komkommer, ongeschild, in dikke halve schijven, kort geroerbakt in sesamolie met ringen rode peper.

SPICY PANEER OF HALLOUMI

Bak repen paneer of halloumi (ca. 150 gram) in 2 eetlepels zonnebloemolie krokant. Voeg na een paar minuten 1 eetlepel currypasta aan de pan toe.

KRUIDIGE CASHEWS

Bak een handvol cashewnoten in 1 eetlepel boter of ghee, blus af met een drup sojasaus en hussel er een snuf cayennepeper, paprikapoeder of kerriepoeder door. Breng op smaak met zeezout.

STICKY TOFU

Frituur blokjes tofu in een laag zonnebloemolie. Laat uitlekken op keukenpapier en bak ze even op in wat zoete ketjap, drup zoute soja, kneep hotsauce (blz. 141) en een wuif sesamzaad.

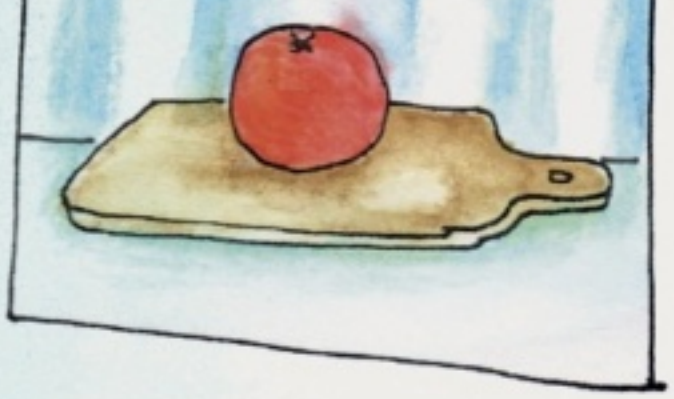


Lower East Side, New York

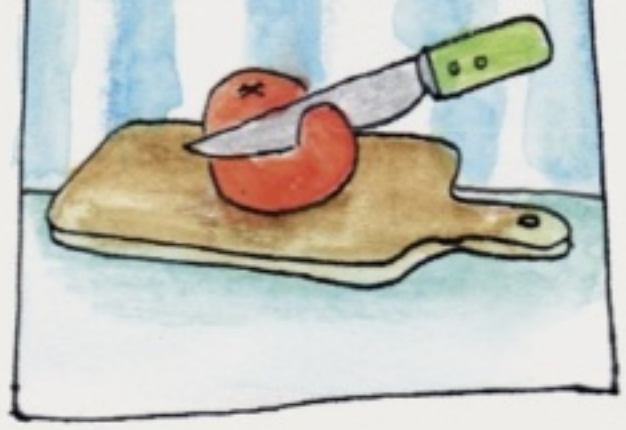


SINAASAPPELPARTJES SNIJDEN

Zet een sinaasappel voor u
op een snijplank.
Kroontje naar boven.



Snijd met een mes
van boven naar beneden
de oranje, maar ook
de witte schil eraf.
U moet het vruchtvlees
nu kunnen zien.



Als het goed is houdt u nu een
naakte sinaasappel over.



Houd hem in uw hand
en snijd met een scherp mesje
– boven een kom voor het
sap! – de partjes tussen
de vliezen uit.



U houdt een lege sinaasappel
over, die kan nog worden
uitgeknepen boven de kom
voor het sap.
De mooie schone partjes
kunnen nu worden gebruikt
voor welk recept dan ook.





sinaasappel-graansalade met halloumi

SINAASAPPEL-GRAANSALADE MET HALLOUMI

BEREIDEN: 15 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4

voor de salade
250 gram graan, zoals parelgort, bulgur of couscous
1 blik (400 gram) kikkererwten, afgespoeld en uitgelekt
1 courgette, in flinterdunne schijfjes
3 sinaasappels, in partjes (zie blz. 303)
3 bosuien, in dunne ringen
bosje (15 gram) bladpeterselie, grof gehakt
kleine (10 gram) handvol muntblaadjes, grof gehakt

voor de dressing
125 ml olijfolie
3 eetl. citroensap
2 tenen knoflook, fijngehakt
2 eetl. heel fijngesneden munt

finishing touch
250 gram halloumi
2 eetl. olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper

Bereid de parelgort, bulgur of couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Meng het graan met de kikkererwten, schijfjes courgette, sinaasappelpartjes, bosui, peterselie en munt in een grote kom.

Maak de dressing van alle ingrediënten hiervoor. Roer hem door de salade.

Snijd de halloumi in plakken en bak ze in 2 eetlepels olijfolie aan beide kanten mooi bruin in een koekenpan. Verdeel de gebakken halloumi over de salade, bestrooi de salade met peper en serveer hem direct.

SPANAKORIZO: GRIEKSE SPINAZIE-CITROENRIJST

Laat 600 gram spinazie in een hapjespan slinken in het sap van 1 citroen en een drup olijfolie. Laat iets afkoelen, hak het grof en zet opzij.

Fruit in een pan met deksel 1 gesnipperde ui in 1 eetlepel olijfolie een minuut of 6 tot 7 of tot hij zacht is. Voeg de gehakte spinazie, 2 theelepels gedroogde munt, 2 eetlepels fijngehakte dille, 300 milliliter water toe en breng alles aan de kook.

Voeg dan 100 gram zilvervlies- of witte rijst aan de pan toe, bestrooi met zout en peper en laat als het kookt ongeveer 20 minuten op heel laag vuur sudderen met deksel op de pan tot de rijst gaar is.
Schep hem lekker om en serveer in voorverwarmde kommen met een drup olijfolie en 125 gram verkruimelde feta erover en de mooi uitgesneden (zie blz. 303) partjes van 1 citroen erop.
Bestrooi met een stuif paprikapoeder en zwarte peper.

U kunt deze spinazierijst ook op kamertemperatuur serveren als onderdeel van een tafel vol gerechtjes.

BIETENCOUSCOUS MET GEBAKKEN UI

BEREIDEN: 35 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4
LUNCHGERECHT VOOR 2

200 gram (volkoren)couscous
250 ml groentebouillon, heet
2 eetl. olijfolie
3 rode uien, in dunne ringen
1 theel. karwijzaad
2 eetl. balsamicoazijn
2 eetl. citroensap
2 rode bieten, voorgekookt, in blokjes van 1 cm
bosje (15 gram) bladpeterselie
zeezout en versgemalen zwarte peper
een mengsel van 4 eetl. pompoenpitten en zonnebloempitten, kort geroosterd in een droge koekenpan

Ik maak hier couscous op de huis-tuin-en-keukenmanier en niet op de traditionele gestoomde wijze. Couscous stomen doet u zodat de korrel mooier, zachter en droger wordt, maar omdat er in deze salade zoveel dressing en allerlei andere ingrediënten gaan, is dat effect hier niet merkbaar genoeg. In dit geval kies ik voor de nog eenvoudigere optie. Overigens houd ik u niet tegen: stoom de couscous gerust als u dat wilt. Zodra de uien in de pan liggen, heeft u er voldoende tijd voor.

Schenk de couscous in een grote kom, giet de hete groentebouillon erop en dek de kom af met een bord. Laat de couscous 7 minuten staan, of totdat de couscous alle bouillon heeft geabsorbeerd en rul en gaar is. Klop met een vork de couscous los en luchtig.

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de uiringen 25 minuten, schep ze af en toe om, tot ze zacht zijn en karamelliseren. Voeg na 20 minuten het karwijzaad toe en bak het mee. Blus af met balsamicoazijn en citroensap. Voeg de bietenblokjes en bladpeterselie toe en roer alles door.

Schep de groenten, kruiden en het aanhangende vocht door de couscous. Voeg naar smaak zout en peper toe. Bestrooi de salade met de geroosterde pompoen- en zonnebloempitten.

De bietencouscous is lekker met de lamskarbonades van bladzijde 343 of de groene vingers van bladzijde 209. Maar op zichzelf is de salade ook heerlijk als lunch.





GRIESMEEL MET GARNALEN, TUINBONEN & CHORIZOKRUIM

BEREIDEN: 25 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

500 gram tuinbonen (diepvries of gedopt gewicht)
1 venkel, heel dun geschaafd
2 eetl. olijfolie
100 gram chorizo, fijngehakt tot kruim
2 sjalotten of 1 ui, fijngehakt
2 tenen knoflook, fijngehakt
75 ml droge witte wijn
500 ml groentebouillon
takje tijm
sap van 1 citroen
drup tabasco, naar smaak
zeezout en versgemalen zwarte peper
500 gram Hollandse garnalen, gepeld
bosje (15 gram) bladpeterselie, grof gehakt

voor het griesmeel
zeezout
150 gram griesmeel (of grutten of polenta)
100 gram crème fraîche
50 gram boter
versgemalen zwarte peper

Voor 500 gram tuinbonen gedopt gewicht heeft u ongeveer 1½ tot 2 kilo ongedopte tuinbonen nodig. Maar diepvriestuinbonen kan ook, dan kunt u dit gerecht ook in de winter maken.

Ik zou dit gerecht nog liever met grutten maken (grover griesmeel en verkrijgbaar bij de biowinkel). Maar mocht u daar niet aan kunnen komen, dan kan het ook met fijner griesmeel of semolina, maar ook met polenta. Pas wel het vocht aan, elke graanmaling of -soort heeft meer of minder vocht nodig. En ook heeft iedereen zijn eigen smaak: van mij mag hij lekker 'nat'.

Breng water aan de kook. Kook de tuinbonen en venkel 4 minuten, giet ze af en spoel ze direct af met ijskoud water. Zo blijven ze mooi groen. Dop de helft van de tuinbonen nog een keer als u daar zin in heeft. Ik heb dat doorgaans wel (zie ook blz. 174).

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote braadpan op halfhoog vuur. Voeg de chorizo toe en bak het kruim al omscheppend in 4 minuten knapperig. Schep het chorizokruim uit de pan en laat het uitlekken op een stuk keukenpapier.

Fruit de sjalotten en knoflook in dezelfde pan als waarin u de chorizo gebakken heeft een paar minuten, tot de uitjes glazig zijn. Blus af met de witte wijn, laat die iets inkoken en schenk de groentebouillon erbij. Voeg een takje tijm toe. Breng de vloeistof aan de kook en laat hem inkoken tot twee derde van de oorspronkelijke hoeveelheid.

Bereid het griesmeel terwijl de saus inkookt.
Breng 1 liter water met het zout aan de kook. Voeg het griesmeel toe, al kloppend met een garde. Draai het vuur lager en blijf ongeveer 5 tot 7 minuten roeren tot een romige pap ontstaat.
Roer de crème fraîche en de boter door het griesmeel en breng hem op smaak met zout en peper.

Voeg het citroensap, de tabasco en zout en peper naar smaak toe aan de saus en schep de tuinbonen en venkel erdoor. Roer de garnalen door de tuinbonenstoof en laat ze 1 minuut mee warmen.

Schep het griesmeel in vier diepe borden en schep de tuinbonen- en garnalenstoof erop, bestrooi met bladpeterselie en chorizokruim en dien direct op.

Bloemendaal aan Zee

PLAATBAK



plaatbak bij de bakker op Borough Market, Londen


FLOU

ZANDDEEG MAKEN













PLAATBAK



VOLKOREN PLAATTAART MET BIET, BRIE & WALNOTEN

BEREIDEN: 15 MIN.
WACHTEN: 30 MIN. TOT 1 UUR
BAKKEN: 40 MIN.

JAAA... de plaattaart: zo feestelijk, maar ook een handige opmaker van alles dat nog in de koelkast staat. Er zijn zoveel combinaties te maken. Ik zet er nog een paar onder dit recept. Natuurlijk kan het ook op een groot vel bladerdeeg, maar van volkorendeeg krijgt het wat meer bite en ik vind de smaak interessanter.

voor de bodem
100 gram volkoren tarwemeel
100 gram bloem
snuf zeezout
100 gram koude boter, in blokjes
1 eidooier
drup ijswater

voor de vulling
paar takjes tijm
500 gram rode bietjes, voorgekookt en in partjes
1 rode ui, in ringen
3 eetl. balsamicoazijn
1 eetl. olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper
200 gram brie, in blokjes
1 ei, losgeklopt
50 gram rauwe walnoten, grof gehakt

Maak het deeg voor de bodem. Meng het volkoren tarwemeel met de bloem en het zout en wrijf fluks de koude boter erdoor tot het eruitziet als grof kruim. Ik doe dat in een keukenmachine, maar met de hand gaat het ook. Roer de eidooier erdoor en voeg zoveel druppels ijswater toe dat het deeg net samenhangt. Kneed het deeg kort, vorm het tot een rechthoekige plak en verpak het in plasticfolie. Laat het deeg 30 minuten tot 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Rol het deeg uit tot een grote rechthoek op een groot vel bakpapier dat op een bakplaat ligt. Kerf rondom met de botte kant van een mes een rand van 1½ cm, maar snijd niet helemaal door. Op deze manier is er – zeg maar – een 'schilderijlijst' ontstaan. Prik met een vork binnen de rand gaatjes in het deeg tegen het opbollen in de oven. Bak de bodem 15 minuten voor.

Ris de blaadjes van de takjes tijm. Meng de rode bietjes met de ui, balsamicoazijn, olijfolie, tijmblaadjes, zout en peper. Verdeel de vulling over de voorgebakken taartbodem, maar blijf binnen de rand. Leg de blokjes brie tussen de bietenparten en bestrijk de rand van de bodem met losgeklopt ei.

Bak de taart 25 minuten in de oven. Bestrooi de taart na 15 minuten met de walnoten.

Laat de plaattaart iets afkoelen voordat u hem aansnijdt. Versier 'm met een paar takjes tijm en serveer er een groene salade bij.

PREI & BATAAT
Zacht voorgestoofde en goed uitgelekte prei, grof geprakte gekookte zoete aardappel, verkruimelde blauwe kaas, grof gehakte hazelnoten.

SPINAZIE & SAUS
Smeer de bodem in met hummus of aubergine-gemberdip (zie blz. 91), daarop voorgebakken en uitgelekte spinazie, bestrooi met verkruimelde feta of geitenkaas.

PORTOBELLO
Portobellohoeden, uitgebakken in olijfolie met knoflook, uitgebakken rode ui (zie ook de pizza op blz. 325) en cashew-rucolapesto (zie blz. 131).



TOMATENGALETTE VAN DONKER MOUTDEEG

BEREIDEN: 20 MIN.
WACHTEN: 1 UUR
BAKKEN: 45 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 2
LUNCHGERECHT VOOR 4

voor het deeg
60 gram rogge- of volkorenmeel
65 gram donker gerstemoutmeel*
125 gram bloem
115 gram koude boter, in blokjes
1 ei
4 eetl. ijswater
½ theel. zout

voor erop
1 bol (250 gram) mozzarella, van koemelk (buffelmozzarella is te nat!)
500 gram verschillende kleuren tomaten, in schijfjes
1 eetl. olijfolie
paar takjes oregano, alleen de blaadjes
zeezoutvlokken, bijvoorbeeld Maldon
versgemalen zwarte peper

*zie bladzijde 13 voor verkoopinfo

Geen moutmeel? Geen probleem, gebruik volkoren rogge- of tarwemeel voor een lekker nootachtige smaak.

Ik heb een zwak voor moutmeel. In het buitenland is het vrij makkelijk te koop, in Nederland vaak alleen bij molenaars. Moutmeel is gemaakt van gekiemde tarwe- of gerstekorrels. Soms worden de gekiemde korrels ook nog eens geroosterd, of gebrand. Dan ontstaat er dónker moutmeel, dat deeg of brood op een natuurlijke manier een diep donkere kleur en een licht zoete, bijna chocoladeachtige smaak geeft. Heel gaaf.
Moutmeel moet worden gecombineerd met ander meel of andere bloem, omdat ook de enzymen die het rijsproces aan de gang brengen gebrand worden, waardoor ze niet meer actief zijn. U gebruikt dus een handje moutmeel puur voor de kleur en smaak. Daar wordt het deeg of brood mooi donker van en echt heel lekker.
U kent het zeker, want in waldkornbrood en ander donkerbruin brood wordt het gebruikt als kleurstof, zodat u denkt dat het gezonder is. Dat is wel nep, weest u zich daarvan bewust. Het is niet gezonder, het is puur een kleur- en smaakversterker.

Verwarm de oven voor tot 225 °C.
Schuif een pizzasteen in de oven als u er een heeft, anders moet het maar zonder.**

Maak het deeg. Meng alle ingrediënten vlot tot een deeg dat net samenkomt. Voeg zo nodig een paar druppels ijswater toe. Vorm een platte schijf van het deeg en laat het 1 uur, ingepakt in folie, in de koelkast rusten.

Rol het deeg uit tot een ronde, cirkelvormige lap van 28 tot 30 centimeter doorsnee. Leg hem op een met bloem bestoven bakplaat.

Snijd de mozzarella in plakjes. Verdeel ze over het midden van de deeglap, houd een ruime rand vrij. Beleg de kaas met de schijfjes tomaat. Bestrooi met een deel van de oreganoblaadjes, zoutvlokken en versgemalen peper. Vouw de randen van de taart rustiek over de vulling heen.

Bak de galette 45 minuten, op een rek in de oven iets boven het midden. Laat hem iets afkoelen voordat u hem aansnijdt. Bestrooi met de laatste oreganoblaadjes. Geef er een grote bak sla bij.

** GEEN PIZZASTEEN? zie bladzijde 205



POMPOENGALETTE MET BURRATA

BEREIDEN: 40 MIN.
WACHTEN: 1 UUR
BAKKEN: 40 MIN.
LUNCHGERECHT VOOR 4
HOOFDGERECHT VOOR 2

voor het deeg
175 gram bloem + extra
1 eetl. venkelzaad, even gemalen in de vijzel
90 gram koude boter, in blokjes
1 eidooier
snuf zout
ca. 3 eetl. ijswater
1 ei, losgeklopt

en verder
½ flespompoen (ca. 500 gram)
4 eetl. olijfolie, plus extra
300 gram wilde spinazie, goed gewassen, harde stengels verwijderd
100 gram pecorino, fijngeraspt
2 eetl. pompoenpitten, geroosterd
2 bollen burrata of mozzarella
snuf chilivlokken, fijngewreven
fijngeraspte schil van ½ biologische citroen
snuf venkelzaad

voor de rub
1 eetl. venkelzaad, even gemalen in de vijzel
1 eetl. oregano
3 kleine, gedroogde chilipepers of 1 theel. chilivlokken, of naar smaak
1 theel. zout

ook nodig
vijzel

Meng alle ingrediënten (behalve het ijswater en het ei) voor het deeg snel in een keukenmachine of met de hand tot een samenhangend deeg. Voeg alleen een paar druppen ijswater toe als dit nodig is. Kneed het deeg vooral niet te lang. Duw het deeg tot een platte schijf, wikkel de deegschijf in plasticfolie en laat hem zeker 1 uur rusten in de koelkast.

Snijd de pompoen overlangs doormidden, de schil mag eraan blijven. Verwijder met behulp van een scherp mesje en een lepel de zaden en snijd de pompoenhelften in smalle repen van maximaal 1 centimeter dik.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Maak in een vijzel de rub door alle ingrediënten te vijzelen. Verdeel de repen pompoen over een bakplaat en wrijf de helft van de rub over de pompoen. Besprenkel de pompoen met twee eetlepels olijfolie en hussel. Rooster de pompoen 30 minuten in de oven of tot de stukken gaar zijn en de randen net niet donker kleuren.
Verlaag de oventemperatuur tot 180 °C (als de pompoengalette op een ander moment wordt afgebakken kan de oven nu uit).

Wok de wilde spinazie in de 2 overgebleven eetlepels olijfolie op hoog vuur. Laat al het vocht verdampen of giet de spinazie af en druk met de achterkant van een lepel al het vocht eruit. Meng de spinazie met twee derde deel van de pecorino.

Rol het deeg uit op een vel bakpapier tot een cirkel met een doorsnee van ongeveer 35 centimeter. Leg het vel bakpapier met daarop de deegcirkel op een grote bakplaat. Verdeel de spinazie en de geroosterde pompoen over het deeg. Laat een flinke rand vrij. Bestrooi de groenten met de rest van de rub, de overgebleven pecorino en de pompoenpitten. Besprenkel de bovenkant van de pompoengalette met olijfolie. Vouw de randen van het deeg iets over de groenten, bestrijk de randen met het losgeklopte ei en bak de taart in 35 tot 40 minuten gaar.

Bestrooi de burratabollen met de chilivlokken, fijngeraspte schil van de citroen en het venkelzaad, besprenkel ze met olijfolie en snijd ze in stukken. Serveer de pompoengalette, in punten gesneden, met de burrata erbij.

BROOD_ . . .


Week 1 zakje (7 gram) instantgist 7 min. in een klein kommetje lauw-warm water.


Meng 500 gram bloem met 1 theel. zout. Giet in het midden de opgeloste gist en bijna 300 ml lauw water.


Kneed in de kom tot een samenhangend deeg. Soms moet er een drup water bij, soms iets bloem erbij. Voel zelf wat lekker is.


Til het deeg op het aanrecht en kneed daar nog even flink door.
Wel 10 minuten!
DOEN hoor, anders wordt het niks.


Leg de bol dan terug in de kom. Dek af met een schone doek en zet de kom op een warme plaats in huis.

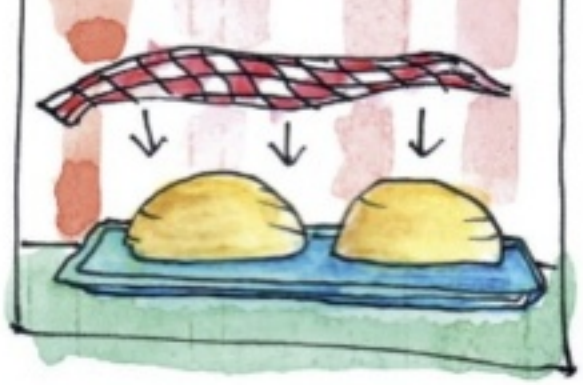

Wacht een 1 uur of tot het deeg echt verdubbeld is. (Gebruikt u een mengsel van witte en volkorenbloem dan zal het deeg minder rijzen.)

. . . OF PIZZADEEG MAKEN

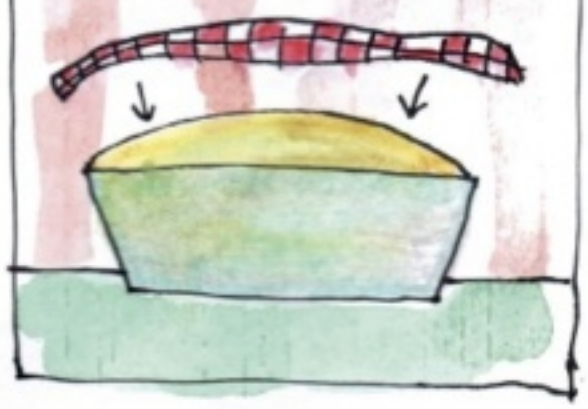
Druk met uw vuist alle lucht uit het deeg en kneed opnieuw. Ditmaal korter hoor. En verdeel het...



... in twee kleinere bollen als u pizza gaat maken. Dek af met de theedoek en laat nog 30 minuten narijzen...



... óf rol het deeg tot een brood dat in een ingevette cakevorm past en dek die ook af met de theedoek. Laat ook 30 minuten narijzen.



Maakt u pizza's:
rol het deeg dan uit op een bebloemd aanrecht tot de gewenste dikte.



Beleg de pizza naar keuze (zie bijvoorbeeld blz. 325) en bak de pizza in een bloedhete oven op 225 °C of nog warmer in een minuut of 8-10 mooi gaar.



Maakt u er een broodje van: bak hem dan 35-40 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.
Hij is gaar wanneer hij hol klinkt als u op de bodem tikt.
Anders bakt u hem nog even door.



PLAATBAK



VOLKORENPIZZA MET AUBERGINE & UITGEBAKKEN UI

BEREIDEN: 1 UUR EN 15 MIN.
BAKKEN: CA. 12 MIN.
VOOR 1 GROTE PIZZA VOOR 3 TOT 4

voor het deeg
200 gram bloem
300 gram volkorenmeel
1 zakje (7 gram) instantgist
snuf zout
300 ml lauw water
beetje semolina (griesmeel van durumtarwe) om de bakplaat mee te bestrooien

voor erop
25 gram boter
3 grote rode uien, in ringen
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 eetl. karwijzaad
3-4 aubergines
scheut goede olijfolie
2 bollen mozzarella van koemelk
1 theel. chilivlokken
1 eetl. oregano

* zie over schaven ook mijn verhaaltje op bladzijde 157

Kneed de ingrediënten voor het deeg in 10 minuten tot een mooie, soepele bal. Lang kneden bevordert het rijsproces, dus kneed het deeg écht 10 minuten op een met bloem bestoven aanrecht tot het soepel aanvoelt en niet meer plakt. Leg de bal in een kom, dek de kom af met plasticfolie en zet hem op een warme plaats. Laat het deeg 1 uur rijzen.

Verhit de boter in een koekenpan. Bak de uiringen bijna 30 minuten op heel laag vuur tot ze helemaal roodbruin, zacht en zoet zijn. Schep ze regelmatig om. Voeg zout, peper en karwijzaad naar smaak toe. Zet de uien aan de kant.

Snijd de aubergines in dunne plakken, in de lengte, met behulp van een schaaf* (mandoline) of een groot scherp mes.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Bestrijk 1 of 2 bakplaten met olijfolie, bestrooi ze met zout en peper en leg de aubergineplakken erop. Besprenkel de bovenkant van de aubergines met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper. Bak de aubergineplakken in 8 tot 10 minuten net gaar. Herhaal deze handeling tot alle aubergine gebakken is. Als u een grillplaat heeft, kunnen de repen ook op de grillplaat worden gebakken, maar dat duurt vaak iets langer en is meer werk. Ik laat dat aan u.

Vet een grote bakplaat in en bestrooi hem met semolina.
Rol de bal deeg uit tot een grote ovale lap ter grootte van de bakplaat en leg de deeglap erop.

Snijd de mozzarella in plakken en verdeel de plakjes over het deeg.
Beleg het deeg met de aubergine en strooi hier de gebakken ui over.
Bestrooi de pizza met de chilivlokken, oregano en veel zout en peper.

Schuif de pizza in de oven en bak hem 12 minuten of tot het deeg mooi gaar en gekleurd is en de kaas bubbelt.

Snijd hem direct in stukken en dien op met een kom sla erbij.

PIZZA'S MET BIMI & 'FAUX TONIJN'

VOORBEREIDEN: 15 MIN.
WACHTEN: 1 UUR
BEREIDEN: 20 MIN.
BAKKEN: 13 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

Toegegeven, échte tonijn smaakt net anders, maar goed, daar zijn er gewoon te weinig van, dus voelt 't echt gek om die laatste tonijnen over een pizza (of op een tosti) op te snijden. Ik moet eerlijk zeggen: zo gek was het idee van faux tonijn niet. Sterker nog: mijn sceptische man Oof bleef ervan eten, dus mijn missie was geslaagd. Deze pizza's waren gewoon echt Heel. Erg. Lekker. Dus deel ik het recept hier met u, zodat u ook aan de faux tonijn kunt.

ca. 800 gram pizzadeeg (zie blz. 322-323); maak het deeg bij voorkeur met bloem typo 00, dat is zachtere bloem met minder gluten waardoor het deeg brosser wordt
handvol semolina of durummeel

voor de faux tonijn
1 velletje noriwier (verkrijgbaar in het Aziatische schap van de supermarkt)
sap van ca. ½ citroen
3-4 eetl. witte tahin*
2 stengels bleekselderij, heel fijn gehakt
snuf cayennepeper
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 blik (400 gram) kikkererwten, afgespoeld en uitgelekt

voor erop
1 blik (400 gram) gepelde tomaten, de tomaten fijngeknepen (zie blz. 266)
ca. 200 gram bimi of aspergebroccoli
2 bollen (à 125 gram) mozzarella van koemelk (buffelmelk is te nat!)
snuf chilivlokken
drup olijfolie

ook nodig
keukenmachine of blender

Maak het pizzadeeg volgens het recept. Laat het deeg 1 uur rijzen op een warme plek.

Maak de faux tonijn. Maal alle ingrediënten, behalve de kikkererwten, tot een grove pulp in een keukenmachine of blender door een paar keer te pulseren. Maal het niet te fijn. Schep de kikkererwten erdoor en pulseer nog een paar keer. Er mogen nog stukjes in blijven, het moet geen hummus worden, als u begrijpt wat ik bedoel. Proef of de faux tonijn meer zout, peper of citroensap nodig heeft. Laat de faux tonijn afgedekt staan tot het deeg klaar is om verder te verwerken, zodat de smaken kunnen intrekken.

Verwarm de oven, liefst met pizzasteen**, voor tot 225 °C. Bij voorkeur nog hoger als uw oven dat kan. Mijn oven wordt bijna 300 °C. Vet een grote bakplaat in en bestrooi hem met semolina. Verdeel het deeg in twee of vier porties en rol iedere portie uit tot een kleine pizza. Ik druk daarbij de pizza's uit vanaf het centrum naar de randen toe, maar laat de randen onaangeroerd, dan rijzen die mooi tijdens het bakken.

Laat de fijngeknepen tomaten iets uitlekken in een zeef. Besmeer de pizza's met een dunne laag tomatenpulp en verdeel de bimi hierover. Verkruimel de faux tonijn boven de bimi. Rasp de mozzarella op een grove rasp boven de pizza's.

Bestrooi de pizza's met een snuf chilivlokken. Sprenkel een beetje olijfolie over de pizza's en schuif ze in de oven.

Bak de pizza's zo'n 11 tot 13 minuten of tot de randen mooi goudbruin zijn en de mozzarella gesmolten is. Geef er een salade bij.

*witte tahin: zie bladzijde 13 **GEEN PIZZASTEEN? zie bladzijde 205





DEEG WAAR

Heir Island, West Cork

TORTILLA'S MAKEN

Meng een bijna gelijke hoeveelheid masa harina (Mexicaans maismeel) met water en zout tot een zacht kneedbaar deeg. Laat het 30 minuten op het aanrecht staan.



Rol er vervolgens kleine bolletjes van ter grootte van een golfbal. Pers ze tussen twee velletjes folie of bakpapier tot dunne tortilla's.



Heeft u geen tortillapers dan kan het ook tussen twee vellen bakpapier gerold worden met een deegroller.



Verhit een koekenpan (of de gladde kant van een gietijzeren grillplaat) tot hij goed heet is en draai het vuur dan iets lager, zodat de temperatuur gelijk blijft. Bak de tortilla's aan beide kanten kort, tot er donkerbruine puntjes op verschijnen.
Bewaar ze tot het eten in een schone theedoek, zodat ze niet uitdrogen.



Parijs, 18e arrondissement



volkoren tarwetortilla's

MAISTORTILLA'S

BEREIDEN: 10 MIN.
WACHTEN: 30 MIN.
VOOR 15 STUKS

250 gram masa harina*
300 ml water (iets meer dan het meel)
flinke snuf zout

* dit is Mexicaans maismeel vermengd met calcium; online bestellen, zie bladzijde 13, of bij de tropische supermarkt kopen!) LET OP: geen gewoon mais- meel gebruiken! Ook u niet iets laten aan- smeren door de winkelier, masa harina gebruiken en anders tarwetortilla's maken, die zijn ook lekker

Maak de tortilla's volgens bladzijde 330.

Verhit een koekenpan of de gladde kant van een gietijzeren grillplaat tot hij goed heet is en draai het vuur dan iets lager, zodat de temperatuur hetzelfde blijft. Bak de tortilla's aan beide kanten kort, ze moeten nét garen, maar wel plooibaar blijven, anders worden het crackers. Dat kan overigens ook. Bakt u de tortilla's langer tot ze knapperig zijn, dan heten ze tostada's.

Bewaar de zachte tortilla's tot het eten in een schone theedoek die u eromheen vouwt, zo blijven ze warm en zacht.

TARWETORTILLA'S

BEREIDEN: 10 MIN.
WACHTEN: 15 MIN.
VOOR 15 STUKS

400 gram bloem, plus royaal extra (kan ook met een half/half mengsel van volkorentarwemeel en gewone bloem of speltbloem)
275 ml water
1 theel. bakpoeder
snuf zout
4 eetl. olijfolie

Kneed alle ingrediënten tot een zacht deeg dat net niet plakt. Voeg zo nodig een scheutje water of snuf bloem toe. Laat het deeg 15 minuten staan.

Verdeel het deeg in vijftien gelijke bolletjes en rol ze dun uit op een met bloem bestoven aanrecht.
Bak ze verder zoals hierboven beschreven. Let op wanneer u vooruit werkt en alvast wat tortilla's uitrolt, ze krimpen altijd weer iets na het uitrollen. (Stapel overigens geen ongebakken tortilla's, ze zullen aan elkaar plakken.)

Rol ze nog even een keertje flink uit voor u ze afbakt.

TORTILLA'S MET HOISIN-GARNALEN

BEREIDEN: 20 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

2 eetl. sesamolie
1 eetl. verse gember, fijngeraspt
3 tenen knoflook, fijngeraspt
150 gram wortel, grof geraspt of julienne
250 gram shiitake, grote in plakjes, kleine heel
4 bosuien, in ringen
100 gram gesneden boerenkool of ⅓ groene kool, in reepjes
zeezout en versgemalen zwarte peper
400 gram gepelde grote garnalen (kan uit de diepvries)
1 eetl. hoisinsaus (zie blz. 139)
8 volkorentortilla's (zie blz. 333)

Verwarm een wok of grote koekenpan op middelhoog vuur. Schenk 1 eetlepel sesamolie in de pan, draai de pan rond totdat de hele bodem met een laagje olie is bedekt. Voeg de fijngeraspte gember en knoflook toe, bak ze een halve minuut, en draai het vuur hoger.

Voeg de worteljulienne en shiitake toe, bak ze enkele minuten en schep de bosui en koolreepjes er ook door. Roerbak de groenten een paar minuten tot de kool slinkt. Breng de groenten op smaak met zout en peper. Schep het groentemengsel in een grote schaal, houd het warm onder een deksel of bord.

Veeg de pan schoon met keukenpapier en zet hem terug op het vuur. Schenk 1 eetlepel sesamolie in de pan, draai de pan rond totdat de hele bodem met een laagje olie is bedekt. Bak de garnalen kort, tot ze net gaan kleuren, schep de hoisinsaus erdoor en blus de garnalen af met 2 tot 3 eetlepels water, zodat de saus iets verdunt. Meng de roerbakgroenten met de garnalen.

Warm de tortilla's op in een droge koekenpan en vul ze met de roerbakgroenten en hoisingarnalen. Geef 2 tortilla's per persoon.





GROTE TOSTADA MET GEPLUKTE KIP, MANGO & MUNT-KOKOSRELISH

BEREIDEN: 1 UUR
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de kippenbouten
4 kippenbouten
3 eetl. boter
sap van 1-2 limoenen
zeezout en versgemalen zwarte peper
4 tenen knoflook, heel
paar takjes rozemarijn
1 mango, eetrijp
½ radicchio
4 tarwetortilla's (zie blz. 333)

voor het zuur
200 ml wittewijnazijn
200 ml water
2-3 eetl. gembersiroop of kristalsuiker
10 pimentkorrels
1 eetl. szechuanpeper
3 kruidnagels
zeezout, naar smaak
1 komkommer
1 rode ui, in ringen
1 geel pepertje, in ringen (optioneel)

voor de munt-kokosrelish
bosje (15 gram) munt, de harde stelen verwijderd
sap van een 1 limoen
1 kleine chilipeper
3 eetl. geraspte kokos
3-4 eetl. kokosmelk, naar smaak
1 eetl. komijnzaad, geroosterd
zeezout

ook nodig
blender of keukenmachine

Verwarm de oven voor tot 225 °C.

Leg de kippenbouten op een bakplaat en bestrijk ze met boter. Knijp het limoensap over de kip en bestrooi de bouten met zout en peper. Verdeel er tenen knoflook en een paar takjes rozemarijn tussen. Rooster de kippenbouten 15 minuten. Verlaag de temperatuur van de oven tot 180 °C. Braad de kip nog 30 minuten en bedruip de kip af en toe met het bakvocht, tot de bouten gaar zijn.

Laat de kip iets afkoelen en pluk het kippenvlees in stukjes, snijd het vel in repen en druk de tenen knoflook uit hun vel. Meng de gepofte knoflook met de geplukte kip.

Maak intussen het zuur. Verhit de wittewijnazijn, het water en de gembersiroop of suiker, pimentkorrels, szechuanpeper en de kruidnagels in een steelpan. Proef hoeveel siroop (of suiker) u er lekker in vindt, vaak is twee eetlepels al genoeg, maar misschien bent u een grotere zoetekauw dan ik. Voeg zout naar smaak toe. Schenk de marinade in een schaal.

Snijd de komkommer over de lengte in kwarten. Verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees schuin in plakjes. Voeg de komkommer, rode-uiringen en de gele peper toe aan de azijnmarinade. Laat het zuur zo lang mogelijk staan (na een nacht in de koelkast is het nog lekkerder!).

Draai alle ingrediënten voor de relish in een blender of keukenmachine zo glad als u het zelf lekker vindt. Breng de relish op smaak met zout.

Snijd de mango in blokjes. Scheur de radicchio in stukken, besprenkel ze met een scheut azijnmarinade van het zuur.

Warm de tortilla's op in een droge koekenpan tot de randen knapperig zijn en beleg ze met de blaadjes radicchio, geplukte kip en blokjes mango en geef de relish en het zuur er apart bij. Scheur tijdens het eten steeds een stuk tortilla af en beleg het met wat vulling.

VLEES & VOGELS

buikspek in Guinness (zie blz. 349)

LAM IN KARNEMELK GEMARINEERDE LAM
MET WITTE BONEN & RODE UI VARKEN STIC
BUIKSPEK IN GUINNESS, HARISSAGEHAKTE
RIJSTBALLEN, STOOFVLEES MET GEMBER &
KOKOSMELK, DE BESTE KROKANTE KIP EVE

uitzicht vanuit Knockomagh wood, West Cork

SKARBO'S, LAMSBOUT IN DRAGONKORST
KY TAMARINDE-RIBS MET RODEKOOLSLAW,
ALLEN MET RIJST UIT DE OVEN RUND MISO-
STERANIJS KIP GEBRADEN CITROENKIP IN
R MET ROKERIGE KETCHUP



IN KARNEMELK GEMARINEERDE LAMSKARBO'S

MARINEREN: MINIMAAL 1 UUR
BEREIDEN: 15 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de marinade
350 ml karnemelk
fijngeraspte schil van 1 biologische citroen
2 eetl. rozemarijn, fijngehakt
4 takjes tijm en/of andere wilde kruiden (in dit recept wilde venkel), gehakt
1 teentje knoflook, fijngeraspt
zeezout en grofgemalen zwarte peper

en verder
8 kleine lamskoteletten (halve of 4 dubbele)

voor erbij
6 rijpe trostomaten, in partjes gesneden
handvol bladpeterselie- blaadjes
handvol (wilde) rucola
sap van 1 citroen
1½ eetl. olijfolie

Alle vlees wordt malser en zachter van een karnemelkbad: deze marinade is ook echt fantastisch voor kip. Pas de hoeveelheden aan de grootte van het te marineren stuk vlees aan.

In Ierland haal ik mijn lamsvlees een paar bergen verderop bij Gaels Lap Farm. De dieren leven er buiten op de bergweides een goed leven en grazen de hele dag verse kruiden en het West Corkse berggras. De lammeren worden er niet al na drie of vier maanden geslacht, wat vaak gebruikelijk is, maar na ruim een jaar, soms bijna twee. Zo hebben ze een langer leven, maar smaakt het vlees ook beter. Mooi donker en diep van smaak.
Ik marineer lamsvlees soms in karnemelk, dat maakt het lekker mals en zacht, en voeg alle kruiden aan de marinade toe die het schaap zelf ook gegeten heeft. Denk er maar eens over na.
Vraag bij aanschaf van uw lamsvlees waar het vandaan komt. Lam uit Texel heeft een heel andere smaak dan lam uit Brabant, dat heeft alles te maken met wat het dier in dat gebied eet. Proef maar.
Ik geef bij zo'n mooi stukje vlees een simpele salade van tomaat, peterselie en de wilde rucola die overal in Ierland, maar ook in de Nederlandse duinen, onophoudelijk doorgroeit en lekker peperig is. Waterkers zou ook kunnen. Eenvoud is hier belangrijk.

Meng in een kom de karnemelk met de fijngeraspte schil van de citroen, rozemarijn, tijm en venkel, fijngeraspte knoflook, het zout en de peper. Dompel de lamskoteletten onder in de marinade en zorg dat ze helemaal bedekt zijn. Laat het vlees 1 uur (tot een nacht) in de koelkast marineren.

Meng de trostomaat met de peterselie en rucola, voeg het citroensap, de olijfolie, het zout en de peper toe en hussel voorzichtig.

Verhit de grillpan tot hij heet is en draai dan het vuur naar halfhoog. Haal de lamskarbonades uit de marinade en dep ze droog. Gril ze aan beide kanten een minuut of 2½, tot ze net rosé zijn en mooie zwarte grilstrepen beginnen te ontstaan. Serveer de lamskarbonades op een grote schaal met de salade ernaast of de geroosterde worteltjes met sinaasappelgremolata van bladzijde 219.



LAMSBOUT IN DRAGONKORST MET WITTE BONEN & RODE UI

BEREIDEN: 1 UUR
HOOFDGERECHT VOOR 6-8

2 kilo lamsbout met been
zeezout en versgemalen zwarte peper
4-5 tenen knoflook, fijngehakt
2 flinke eetl. gedroogde dragon
4 eetl. olijfolie
2-3 rode uien, in fijne partjes
scheutje witte wijn of water
2 blikken (à 400 gram) witte of cannellinibonen, afgespoeld en uitgelekt (maar zelf geweld en voorgekookt is wel honderd keer lekkerder!)

Dit is het makkelijkste gerecht dat er is.
Het enige wat u hoeft te doen is het vlees inwrijven met de olie en het gerecht op het laatst even afmaken. De oven doet al het werk!

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Wrijf de lamsbout in met zout en peper. Meng de knoflook met de dragon en 2 eetlepels olijfolie en wrijf de lamsbout ermee in.

Leg de lamsbout in een braadslee en braad het vlees ongeveer 40 minuten, het is dan rosé of medium-rare (gebruikt u een vleesthermometer dan is de kerntemperatuur 60 °C).

Til de bout op een snijplank. Laat het vlees 10 minuten onder aluminiumfolie rusten voordat u het aansnijdt.

Zet intussen de braadslee op het fornuis en voeg 2 eetlepels olijfolie toe aan het braadvet. Bak de rode ui in het braadvet, blus af met een scheutje wijn of water en roer alle aanbaksels los. Schep de bonen door de ui en jus en verwarm alles door en door. Schep de bonen met de jus in een diepe voorverwarmde schaal en leg de lamsbout erop.

Als u nog behoefte aan groen erbij heeft, maakt u bijvoorbeeld nog even de broccolistelenslaw van bladzijde 162.
Die kan lekker marineren als de bout in de oven staat.



STICKY TAMARINDE-RIBS MET RODEKOOLSLAW

BEREIDEN: 30 MIN.
MARINEREN: 1 TOT 6 UUR
BRADEN: 3 UUR
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de tamarinde-marinade
100 gram keukentamarinde
100 gram (rozenbottel-) ketchup (zie blz. 138)
6 eetl. ketjap of zoete sojasaus
5 cm verse gember, fijngeraspt
3-4 tenen zwarte (of gewone) knoflook, fijngeraspt
zeezout en versgemalen zwarte peper

voor de coleslaw
450 gram (zeg ¼) rodekool, in fijne reepjes
2 elstar-appels, met schil, zonder klokhuis, in lucifers
smoky mayo (zie blz. 130) of korander-aioli (zie blz. 131) of 100 ml gewone mayonaise (zie blz. 129)
sap van ½ citroen
100 ml dikke yoghurt of zure room
zeezout en versgemalen zwarte peper

voor de spareribs
ca. 1250 gram varkenskrabbetjes (reken 1 *slab* per persoon)

Altijd in mijn koelkast: een grote pot bijna zwarte keukentamarinde. Tamarinde wordt veel in de Aziatische en Surinaamse keuken gebruikt, maar gebruik het gerust vaker.
De tamarinde (ook wel assem genoemd) is een harde, suèdebruine, aaibare peul. Erin zitten plakkerig zwarte vruchten met een harde pit, die u – voor u ze kunt gebruiken – even in een schaaltje water moet weken. Het dikke sap, het tamarinde- of assemwater, gebruikt u als zure smaakmaker in allerlei gerechten. Van stoofschotel tot limonade of taart. Citroen of limoen is veel geparfumeerder zuur, azijn is lichter en scherp-zuurder, tamarinde is daarentegen een vol – specerijachtig – zuur.
Ik maak het me gemakkelijk en koop het voorgeweekt in een potje in de supermarkt: dan heet het 'keukentamarinde'. Gebruik het om stoofschotels, soepen of marinades voor vlees, vis of groenten mee op smaak te brengen. Of maak er fingerlicking-lekkere-sticky-saus mee. Zoals deze.

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom. Proef of de marinade meer zoet (ketchup en ketjap) of meer zuur (tamarinde) nodig heeft en breng de marinade op smaak met eventueel nog wat zout en peper.
Doe de varkenskrabbetjes in een grote afsluitbare zak of kom die in de koelkast past en begiet ze met de marinade. Wrijf de marinade goed in het vlees en sluit de zak af.
Laat het vlees 1 tot 6 uur marineren.

Verwarm de oven voor tot 150 °C. Haal het vlees uit de marinade (bewaar de marinade!) en leg de slabs in een braadslee. Dek ze af met aluminiumfolie. Braad de varkenskrabbetjes 2½ uur in het midden van de oven. Keer de slabs halverwege de baktijd. Verwijder de aluminiumfolie, bestrijk het vlees met de marinade en bak het vlees in 30 minuten mooi bruin.

Maak intussen de coleslaw. Meng de rodekoolreepjes met de appel. Meng de mayonaise met het citroensap en de yoghurt of zure room en breng hem op smaak met zout en peper. Meng de saus goed door de groenten. Dek de kom met salade af met een deksel of bord en laat hem tot het opdienen in de koelkast staan. De rodekool wordt er lekkerder en zachter van.

Kook de overgebleven marinade in tot een dikke saus. Halveer de slabs voor het opdienen, smeer ze in met ingekookte saus en geef de coleslaw en saus erbij.



BUIKSPEK IN GUINNESS

BEREIDEN: 10 MIN.
BAKKEN: 4 TOT 5 UUR
HOOFDGERECHT VOOR CA. 6, ALLES GAAT TOCH WEL OP

1½ kilo buikspek, zonder zwoerd
2 kruidnagels
1 eetl. korianderzaad
1 theel. venkelzaad
1 theel. karwijzaad
zeezout en versgemalen zwarte peper
2 eetl. koolzaad- of arachideolie
1-2 blikken (à 500 ml) Guinness of andere stout (hoeveelheid is afhankelijk van de grootte van de pan)
500 ml troebel appelsap
2 grote uien, in dunne ringen
4 wortels, geschraapt, in schuine stukken

ook nodig
vijzel

Ik kook graag met Guinness of Murphy's. De diepe smaak van stout doet het geweldig bij een herfstig varkensgebraad. Mijn vriendin Avril Caherbeg, die in West Cork twee heuvels verderop woont, houdt haar varkens hun hele leven buiten in haar bossen. Het vlees is dan ook dieprood in plaats van zachtroze, waardoor je goed kunt zien dat de varkens een fantastisch leven hebben gehad. Ga daarom respectvol om met zulk mooi vlees en maak dit recept.

Verwarm de oven voor tot 120 °C.
Leg het buikspek, met de vetlaag naar boven, in de breedte op een grote plank. Kerf met een scherp koksmes de vetlaag schuin in, houd tussen de inkepingen een ruimte aan van ongeveer 8 millimeter.

Maal de kruidnagels, het korianderzaad, venkelzaad, karwijzaad, de peper en het zout in een vijzel. Was uw handen goed en masseer de helft van de specerijen in de vetlaag van het spek. Draai het vlees om en herhaal het inwrijven met de rest van de specerijen.

Verhit de koolzaad- of arachideolie in een grote braadpan of braadslede op halfhoog vuur. Braad het vlees met de vetlaag naar beneden. Halveer het stuk spek als het niet goed past in de pan en bak de twee kleine stukken naast elkaar. Blus het spek af met de Guinness. Schenk zoveel appelsap bij het spek dat het vlees onderstaat. Voeg de ui en wortels toe. Breng aan de kook en zet de pan, met het deksel erop of afgedekt met aluminiumfolie, in de oven.

Laat het buikspek in 4 uur langzaam garen. Controleer het vlees zo nu en dan, het moet niet uit elkaar vallen maar wél gaar zijn. Laat het vlees gerust nog een uur langer stoven als u het niet gaar genoeg vindt.

Schep het buikspek met behulp van twee grote spatels uit de pan en leg het met de vetlaag naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Verhoog de oventemperatuur tot 225 °C. Bak het vlees ongeveer 30 minuten in de oven tot de bovenkant knapperig is.

Zeef het kookvocht en vang dit op. Schep de groenten uit de zeef terug in de braadslee of op een dienschaal. Schep het vet van het kookvocht. Kook het kookvocht op halfhoog vuur in ongeveer 30 minuten in tot een smakelijke jus. Leg het vlees op de groente en serveer het met een beetje jus eromheen. Geef de rest van de jus erbij. Lekker met mierikswortelsaus.

MIERIKSWORTELSAUS

Meng 1 tot 2 eetlepels mierikswortel door 125 milliliter zure room, breng de saus op smaak met zout, peper, een paar druppels citroensap en een beetje fijngeraspte citroenschil.

HARISSAGEHAKTBALLEN MET RIJST UIT DE OVEN

BEREIDEN: 15 MIN.
BAKKEN: 25 MIN.
VOOR 8 KLEINE BALLEN

voor de saus
2 flinke sjalotten, in ringen
paar eetl. olijfolie
1 teen knoflook, fijngehakt
1 theel. gemalen koriander
2 theel. karwijzaad
1 eetl. harissa (of sambal badjak), of naar smaak
1 blik (400 gram) gepelde tomaten, de tomaten fijngeknepen (zie blz. 266)
sap van 1 citroen

voor de ballen
500 gram half-om-half-gehakt
100 gram gare rijst
1 ei
1 gesnipperde sjalot
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 eetl. harissa (of sambal badjak), of naar smaak
fijngeraspte schil van 1 biologische citroen
zeezout en versgemalen zwarte peper

Op deze bladzijdes geef ik u mijn favoriete manier om een restje rijst op te maken, gekookt of ongekookt: namelijk door de rijst te verpakken in een balletje gehakt, maar u kunt ook een restje couscous of bulgur nemen. Neem dezelfde hoeveelheid paneermeel als u geen restjes granen heeft. Overigens zijn deze ballen echt gigantisch lekker, en zo oersimpel te maken dat u het bijna niet kunt geloven.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Meng alle ingrediënten voor de ballen, breng het rijst-gehaktmengsel op smaak met zout en peper en kneed het goed door. Het gehakt wordt hierdoor plakkeriger en is makkelijker tot ballen te draaien.

Was uw handen en vorm er met natte handen (dan plakt het gehakt minder) kleine ballen van ter grootte van een golfbal.

Maak de saus. Fruit de sjalot in de olijfolie in een steelpan op half-hoog vuur tot hij lichtbruin kleurt. Voeg de knoflook, koriander, het karwijzaad en de harissa toe en bak ze zo'n 2 tot 3 minuten mee, tot de specerijen gaan geuren. Schenk de tomatenpulp erbij, breng de saus aan de kook, proef even, en roer het citroensap erdoor.

Leg de gehaktballen iets uit elkaar in een ovenschaal en schenk de saus erover. Zet de schaal 25 minuten in de oven, tot de ballen gaar zijn en de saus bubbelt.

Geef er bijvoorbeeld een van de twee graansalades van bladzijde 305 bij.



MISORIJSTBALLEN

BEREIDEN: 30 MIN.
BORRELHAP OF BIJGERECHT
VOOR 16 BALLEN

2 eetl. ongekookte basmati- of pandanrijst (een restje!)
500 gram rundergehakt
3 bosuien, fijngehakt
2 tenen knoflook, fijngehakt
2 eetl. vissaus
2 eetl. rode miso

ook nodig
hakmolen of vijzel

Bak de rijst in een kleine koekenpan op halfhoog vuur tot hij lichtbruin kleurt. Laat de rijst even afkoelen. Maal de rijst in een hakmolen of vijzel tot een fijn poeder.

Meng alle ingrediënten, inclusief de rijst, in een kom en verdeel het gehaktmengsel in zestien balletjes ter grootte van een golfbal. Rol het gehaktmengsel met natte handen, dan plakt het minder.

Leg de misorijstballen op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in een tot 200 °C voorverwarmde oven in 30 minuten bruin. Keer de ballen halverwege de baktijd voor een egale kleuring.

De misorijstballen zijn lekker bij de bloemkool-knolselderij-kerriestamp met gekaramelliseerde prei waarvan het recept op bladzijde 217 staat, daar ziet u ze ook liggen, heerlijk met de geklopte misoboter van bladzijde 89.





STOOFVLEES MET GEMBER & STERANIJS

BEREIDEN: 25 MIN.
STOVEN: 2 UUR EN 30 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4-6

3 eetl. zonnebloemolie
1 kilo runderriblappen, in stukken gesneden
2 uien, in ringen
1 duimlengte verse gember, fijngeraspt
3 tenen knoflook, fijngeraspt
bosje (15 gram) koriander, stelen en blaadjes apart
1-1½ liter vleesbouillon
2 theel. Chinees vijfkruidenpoeder
6 hele steranijs
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 blikje (70 gram) tomatenpuree
50 ml zoute sojasaus
50 ml zoete sojasaus

Als er geen stoofvleesgerecht in dit boek zou staan, is het geen boek van mij. Stoofvlees – een van de lekkerste dingen die u met vlees kunt maken – kost alleen wat tijd, maar verder niks. Het zorgt zelf voor een smakelijke saus. Daar hoeft u niets voor te doen. U zorgt voor de ingrediënten en de tijd regelt de rest. Met wat over is eet ik nog dagen soep. Ooit werkte ik een paar jaar bij een Chinees restaurant. De bouillon voor de noedelsoepen (en ons personeelseten) noemden ze daar 'duizendjarige soep'. Elke dag ging wat over was erin. Water erbij en dan stond de soep weer verder te trekken. Elke dag was de soep dus een beetje anders.
Daar denk ik nog altijd aan als ik weer een restje broccoli, spinazie of rijst en een extra scheut water, kokosmelk of bouillon door de overgebleven saus van deze stoof roer. Duizendjarige stoof.

Verhit de zonnebloemolie in een grote braadpan. Voeg de stukjes runderriblap in delen toe en bak ze rondom bruin. Schep de stukken vlees uit de pan en houd ze warm op een bord onder een deksel.

Hak intussen de uien, gember, knoflook en de stelen van het bosje koriander in een keukenmachine of met de hand tot een grove pasta.

Bak de uienpasta in het braadvet in de pan. Voeg, als de pasta te droog is, een scheutje vleesbouillon toe. Voeg het vijfkruidenpoeder, de steranijs, het zout en de peper toe en bak de specerijen al omscheppend mee. Roer de tomatenpuree erdoor, bak de saus nog even en schenk de zoute en de zoete sojasaus erbij.

Voeg het vlees toe aan de kruidensaus en schenk er zoveel bouillon bij dat het vlees net onderstaat. Breng de bouillon aan de kook, doe het deksel op de pan, draai het vuur tot op z'n laagst en laat het vlees in 2 tot 2½ uur helemaal gaar en zacht worden.

Kijk tijdens het stoven af en toe in de pan. Schenk een scheutje bouillon of water bij het vlees, mocht het te droog worden.
Serveer het stoofvlees bestrooid met de korianderblaadjes.

Lekker met zilvervlies- of witte rijst. Of met frieten, zie bladzijde 238.



GEBRADEN CITROENKIP IN KOKOSMELK

BEREIDEN: 1 UUR EN 30 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

1 hele kip
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 eetl. paprikapoeder
75 gram boter
2 eetl. sesamolie
2 biologische citroenen
2 blikken (à 400 ml) kokosmelk
500 gram krieltjes, grote gehalveerd
handvol korianderblaadjes, houd wat apart voor de garnering
8 tenen knoflook, gepeld en grof gehakt
fijngeraspte schil van 2 biologische citroenen (gebruik hiervoor de citroenen die in de kip gaan)
2-3 stengels citroengras (sereh), fijngehakt
5 cm verse gember, fijngeraspt
2-3 kaneelstokjes

Een heerlijk sappig eenpansgerecht.
Eigenlijk gaat het hier om de aardappeltjes, want als die in deze kokos-kippenjus worden meegekookt kunt u niet meer ophouden met eten.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.
Kruid de kip met zout, peper en paprikapoeder.

Verhit de boter en sesamolie in een zware braadpan die in de oven kan en braad de kip rondom aan, zodat hij aan alle kanten goudbruin is. Halveer de citroenen, waarvan de schil al fijngeraspt is, en duw ze in de holte van de kip.

Schenk de kokosmelk bij de kip in de pan en voeg alle andere ingrediënten toe. Spoel de blikjes om met een plensje water en giet dit kokoswater er ook bij. Zet de pan zonder deksel in de oven.

Bedruip de kip iedere 20 minuten met de kokossaus uit de pan. Schep de krieltjes af en toe om. Braad de kip ongeveer 1 uur, tot hij mooi gaar en goudbruin is.

Laat de kip 10 minuten rusten voordat u hem aansnijdt.
Zeef intussen de saus, schep de krielaardappels eruit en houd ze warm in een schaal met een deksel.

Leg de kip terug in de pan en serveer hem met de aardappeltjes eromheen en begoten met de gezeefde saus.
Bestrooi alles met koriander.

Geef er groene groenten bij, zoals gestoomde broccoli of bimi, en veel spinazie. Of weet u er wat er ook heel lekker bij is: de gesmoorde andijvie van bladzijde 225. Of de radijzen van bladzijde 218.

DE BESTE KROKANTE KIP EVER MET ROKERIGE KETCHUP

MARINEREN: LIEFST 1 DAG, MINIMAAL 4 UUR
BEREIDEN: 5 MIN.
BAKKEN: 1 UUR
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de kip
3 eetl. zeezout
8 kippendijen met huid en botje (kipkarbonade)
3 eetl. boter
ca. 50 gram bloem
versgemalen zwarte peper

voor de rokerige ketchup
150 ml (rozenbottel-) ketchup (zie blz. 138)
½ eetl. gerookte-paprika-poeder
1 eetl. rodewijnazijn
1 theel. worcestershiresaus
mespuntje cayenne of druppel tabasco naar smaak
1 eetl. nigellazaad, of zwarte sesam

Maak écht sappige en krokante kip klaar, zónder frituurpan. Het kan. Het is zo verschrikkelijk makkelijk dat u nooit meer op een andere manier kip gaat bereiden.

Los 's morgens het zout op in ongeveer 150 ml warm water in een grote kom. Laat het water iets afkoelen en leg de kippendijen erin. Giet er direct zoveel koud water bij tot de kip onderstaat, dek de kom af met een bord of deksel. Laat de kom in de koelkast staan tot het diner.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Haal de kip uit de koelkast en dep de dijen droog met keukenpapier. Doe de boter in een braadslee die groot genoeg is voor alle dijen naast elkaar in een enkele laag (pas dat even van tevoren) en zet de lege schaal met de boter in de hete oven tot de boter is gesmolten.

Meng de bloem met veel versgemalen peper en vul hiermee een diep bord. Haal alle kippendijen door de bloem, tot ze aan alle kanten met een dun laagje zijn bedekt. Klop de overtollige bloem eraf.

Leg de stukken kip in de hete braadslee, met het vel naar beneden. Bak de dijen tot ze goudbruin zijn en de onderkant knapperig is. Dit duurt ongeveer 40 minuten, soms iets langer, afhankelijk van de oven en dikte van de kippendijen. Draai ze voorzichtig om, zodat de andere kant ook kan bruinen. Bak de kip nog 15 tot 20 minuten.

Roer alle ingrediënten voor de ketchup door elkaar.

Laat de kippendijen op keukenpapier uitlekken en bestrooi ze met zout en peper. Geef de ketchup erbij.

Geef er lekker veel groen bij voor de balans. Bijvoorbeeld de salade van bladzijde 175 met tuinbonen, asperges en kommerlinten.







Mizen Head, West Cork



gerookte makrelen op de boerenmarkt, Nieuwmarkt, Amsterdam



OF HOWTH

"The world of food to you"

Visverkoper in Howth, Dublin

VIS VISBURGER MET HOME MADE TOMATEN
MET PITTIGE OOSTERSE DIP, BANTRY BAY PRA
KABELJAUWKOEKJES & AVOCADOSALSA, SN
DE BARBECUE, HELE GEPOCHEERDE ZALM M
MAKREEL OP SALADE VAN KOMKOMMER & M
KALE KEDGEREE, MAKREEL VAN DE GRILL ME
RY, WITVIS ROKEN, SALADE VAN WARMGERC
TERDKAVIAAR

MAYO & KOOLSALSA, HOME MADE VISSTICKS
WNS MET SMOKY MAYO, TACO'S MET PIKANTE
LLE MANGOSLA, SNEL KOKKELPANNETJE VAN
T KRAB, KOKKELS & BOTERSAUS, AZIATISCHE
NGO, JAMBALAYA VAN HOLLANDS ZEEFRUIT,
LAURIER, CITROEN, BASILICUM & DROGE SHER-
OKTE WITVIS MET ROMESCODRESSING & MOS-

West Corkse kust



voor de koolsalsa
1 biologische sinaasappel (de fijngeraspte schil gaat door de burgers)
50 gram boerenkool, heel fijn gesneden
2 theel. goede olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper
bosje (15 gram) koriander, fijngehakt
1 rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd, fijngehakt

en verder
4 brioche- of burgerbroodjes
4 slabladeren
1 avocado, geschild, in plakken gesneden

ook nodig
keukenmachine

VISBURGER MET HOME MADE TOMATENMAYO & KOOLSALSA

BEREIDEN: 30 MIN.
WACHTEN: 30 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de visburgers
1 eetl. boter
1 ui, gesnipperd
2 stengels bleekselderij, schoon en fijngehakt
350 gram witvisfilet van het seizoen, let op het MSC-keurmerk
200 gram broodkruim of paneermeel, maar echt broodkruim is veel lekkerder
125 ml volle Griekse yoghurt
paar takjes bieslook, fijngehakt
1 ei, losgeklopt
fijngeraspte schil van 1 biologische sinaasappel
zeezout en versgemalen zwarte peper
olie, om in te bakken

voor de tomatenmayo
2 tomaten, zaadjes verwijderd, vruchtvlees met vel in heel kleine blokjes
½ theel. gerookte-paprikapoeder
250 gram home made mayo (zie blz. 129)
zeezout en versgemalen zwarte peper

Smelt de boter in een koekenpan. Bak de ui en bleekselderij al omscheppend zo'n minuut of 4. Laat de groente op een bord iets afkoelen. Hak de witvis fijn en meng hem met de afgekoelde ui-bleekselderijmix uit de pan, de helft van het broodkruim, de yoghurt, bieslook, fijngeraspte schil van de sinaasappel en het ei. Breng het visburgermengsel op smaak met zout en peper. Draai er acht balletjes van. Druk de visballetjes een beetje plat en haal ze door het overgebleven broodkruim, zodat ze er helemaal mee zijn bedekt. Zet de visburgers 30 minuten in de koelkast, zodat ze iets kunnen opstijven.

Maak de tomatenmayo. Schep de tomatenblokjes en het gerookte-paprikapoeder door de home made mayo en breng hem op smaak met zout en peper.

Verhit een dun laagje olie in een pan met antiaanbaklaag. Bak de visburgers in 8 tot 10 minuten goudbruin op middelhoog vuur, keer ze halverwege de baktijd. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Maak de koolsalsa. Zet de geraspte sinaasappel op een snijplank en snijd met een scherp mesje de partjes tussen de vliezen uit (zie blz. 303). Vang het sap op in de kom en snijd de partjes in blokjes. Houd de blokjes apart. Doe de boerenkool in de kom met sap en masseer de olijfolie, het opgevangen sinaasappelsap, zout en peper door de boerenkool tot hij is geslonken. Voeg de koriander, rode chilipeper en blokjes sinaasappel toe en hussel.

Rooster de burgerbroodjes met de snijkant naar beneden in een droge, hete koekenpan.
Beleg de onderste helft van de broodjes achtereenvolgens met een lik mayo, een slablad, een kwart van de plakken avocado, twee visburgers en de salsa en leg de bovenste helft van de broodjes erop.
Serveer direct.



HOME MADE VISSTICKS MET PITTIGE OOSTERSE DIP

BEREIDEN: 20 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de vissticks
100 gram bloem
zeezout en versgemalen zwarte peper
200 gram panko (Japans broodkruim) of (vers) broodkruim, verkruimelde cornflakes kan ook
3 eieren, losgeklopt
500 gram verse, stevige schelvisfilet, koolvis, skrei of kabeljauw, maar heek kan ook
olie, om in te bakken of te frituren

voor de oosterse dip
2 eetl. zonnebloemolie
½-1 rode peper (naar smaak), zaadjes verwijderd en heel fijn gehakt
blaadjes van 1 takje (8 gram) basilicum, fijngehakt
4-5 eetl. zoute sojasaus
sap van 1 limoen

ook lekker
sauce tartare (zie blz. 138)

handig
frituurpan (u kunt ze ook in een koekenpan bakken, maar frituren heeft wel de voorkeur)

Zelf vissticks maken is een fluitje van een cent en ze zijn bovendien veel lekkerder dan die uit het diepvriesvak. Ik geef u meerdere opties voor de vis. Kies een vis 'van het seizoen' en een die echt vers is, in plaats van dat u vasthoudt aan die ene vissoort uit het ingrediëntenlijstje. Dat voorkomt een mogelijke teleurstelling bij de viskraam. Vis laat zich niet op maat bestellen, het is een natuurproduct.
Vissticks kunt u van elke vis met wit vlees maken, mits hij een beetje dik is (dus neem geen platvis). Koolvis, schelvis of heek is prima, maar skrei (winterkabeljauw) kan ook en is mijn persoonlijke favoriet.
Let altijd op het MSC-keurmerk, het keurmerk voor vis die op verantwoorde wijze is gevangen. U kunt voor dit gerecht trouwens ook diepvriesvis gebruiken.

Zet vier diepe borden klaar: een met de bloem vermengd met zout en peper, een met de panko, een met de losgeklopte eieren en een voor de ongebakken vissticks.

Snijd de vis in stevige, lange stukken, van 2 centimeter breed.
Haal ze eerst een voor een door de bloem, klop de overtollige bloem eraf, haal ze dan door het ei en vervolgens door het paneermeel.
Leg ze op het vierde bord.

Maak de dip. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de rode peper 1 minuut. Draai het vuur uit en voeg het basilicum, de sojasaus en het limoensap toe. Roer alles en giet de dip in een schaaltje.

Verwarm intussen de frituur tot 180 °C of verhit een flinke laag olie in een wok of een gietijzeren pan.
Frituur de vissticks 3 tot 4 minuten in porties: drie tot vier tegelijk. Als er te veel tegelijk worden gebakken daalt de temperatuur van de olie te hard en worden de vissticks niet meer knapperig, maar zompige sponzen vol vet. Keer ze halverwege de baktijd.

Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze op keukenpapier uitlekken. Ga door tot alle vissticks gefrituurd zijn.

Geef er een flinke salade bij, bijvoorbeeld salade van radijs & bloemkool met karnemelkdressing van bladzijde 157 of broccolistelenslaw van bladzijde 162, of de salade met tuinbonen, asperges & kommerlinten van bladzijde 175.



BANTRY BAY PRAWNS MET SMOKY MAYO

BEREIDEN: 20 MIN.
VOORGERECHT VOOR 4

16 langoustines (of grote garnalen)
drup olijfolie
snuf chilivlokken
snuf zoutvlokken

voor erbij
smoky mayo (zie blz. 130)

Op de foto ziet u ook gebrande limoen. Door ze even te roosteren in een koekenpan of onder de grill worden limoenen (of citroenen) warm en haalt u er niet alleen meer sap uit, maar ook wordt de smaak iets zoeter, doordat de suikers karamelliseren!

Ons Ierse huis ligt niet ver van het kleine havenstadje Bantry, waar deze langoustines dagelijks worden gevangen. Ze zijn daar helemaal niet zo duur of chic zoals in Nederland. In Nederland kunt u ze bij de goede viswinkel wel krijgen. U kunt ze ook vervangen door grote garnalen, die zijn er altijd wel.

Maak de langoustines schoon. Halveer ze over de lengte met een groot scherp mes. Bekijk de opengesneden helften: verwijder dingen die u niet gaat eten: zoals het zwarte darmpje, of flubbels die niet bij het staartvlees horen. Klinkt ingewikkelder dan het is: eenmaal opengesneden ziet u wat ik bedoel.
Doe dat onder een klein stromend straaltje koud water uit de kraan. Dep daarna alles droog met wat keukenpapier.

Leg de langoustines met de snijkant naar boven op een bakplaat. Druppel olijfolie over de snijkanten en bestrooi de langoustines met chili- en zoutvlokken.

Verwarm de grill voor tot 200 °C of steek de barbecue aan: de rokerige smaak van smeulend houtskool maakt de langoustines nog lekkerder.

Leg ze met de snijkant naar boven onder de grill of op het rooster en gril ze kort, slechts enkele minuten. Het staartvlees mag net niet meer transparant zijn, nog een beetje rauw is juist niet erg: ik vind dat heel lekker.

Serveer met de smoky mayo.
Zorg voor veel servetten.



TACO'S MET PIKANTE KABELJAUWKOEKJES & AVOCADOSALSA

BEREIDEN: 30 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

voor de avocadosalsa
1 avocado, geschild en in blokjes
1 rode ui, gesnipperd
½ rode peper, grof gehakt
bosje koriander (15 gram), alleen de blaadjes, grof gehakt
fijngeraspte schil en sap van 1 biologische limoen
zeezout en versgemalen zwarte peper

voor ca. 16 viskoekjes
500 gram kabeljauwfilet, vers of diepvries (of andere witvis, zoals koolvis, schelvis of wijting)
1 ei, losgeklopt
2 tenen knoflook, geperst
ca. 50 gram broodkruim of panko, of meer als nodig
1 eetl. rode miso of snuf zout
½ rode peper, grof gehakt
bosje koriander (15 gram), alleen de stelen
4 takjes munt, alleen de blaadjes
150 gram maiskorrels
olie, om in te bakken

voor erbij
12-16 kleine maistortilla's, (zie blz. 333)
snelle mangosla (zie hiernaast)

ook nodig
keukenmachine

Dit hele gerechtje is pittig, er zitten pepers in de viskoekjes en in de salsa. Vindt u dat te heftig, dan laat u ze weg. In de salsa kunt u ze ook vervangen door fijngehakte kerstomaatjes.
Verder vind ik iets krokants zoals in dit geval (watermeloen)radijs (te koop op boerenmarkten) en wat zout-romigs zoals verkruimelde feta hier ook lekker bij. Er kan eigenlijk van alles op of bij nog. Ik laat het aan uw fantasie en koelkast of voorraadkast over.

Hak alle ingrediënten voor de avocadosalsa, behalve het zout en de peper, in een hakmolen of met een scherp mes. Roer de salsa door, breng hem op smaak met zout en peper en laat hem afgedekt op het aanrecht staan, zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Pureer alle ingrediënten voor de viskoekjes, behalve de maiskorrels, in een keukenmachine tot een grof vismengsel. Zet de keukenmachine uit en roer de maiskorrels dan door het vismengsel.

Vorm er balletjes van (met een natgemaakte ijsschep gaat dat vrij makkelijk) en druk ze iets plat met een natgemaakte vork.

Bak de viskoekjes aan beide kanten goudbruin in een laagje hete olie in een koekenpan. Laat de viskoekjes op keukenpapier uitlekken en serveer ze in de taco's. Schep de salsa op de viskoekjes en in de taco's. Geef er desgewenst mijn snelle mangosla bij.

SNELLE MANGOSLA

1 mango, geschild en in kleine blokjes
2 bosuien, in fijne ringen
½ bosje (7 gram) koriander, fijngehakt
snuf zeezout
sap van 1 limoen

Meng alles en serveer direct.



SNEL KOKKELPANNETJE VAN DE BARBECUE

BEREIDEN: 20 MIN.
VOORGERECHT VOOR 4-6
HOOFDGERECHT VOOR 4

25 gram boter
2 grote sjalotten, gesnipperd
4 tenen knoflook, in plakjes
1 volle eetl. tomatenpuree
2 eetl. (of meer naar smaak) harissa
1 flesje (ca. 300 ml) bier
ca. 20 cherrytomaten, gehalveerd
1 blik (400 gram) zwartoogbonen, afgespoeld en uitgelekt
1 kilo kokkels
1 lekker desembrood, in dikke sneden
3-4 eetl. olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper
bosje koriander (15 gram), grof gehakt
fijngeraspte schil en sap van 1 biologische limoen
2 limoenen, in parten

Na een dagje aan de Noordzeekust durf ik te wedden dat u (of een van uw kinderen) toch minstens één mooi schelpje in uw zak gestoken heeft. Durf ik nog eens te wedden dat het een kokkelschelpje was. Nederland is een kokkelland, wist u dat? We zijn zelfs zo'n beetje een van de grootste kokkelproducenten van Europa. De meeste van onze consumptiekokkels komen uit de Waddenzee. En weet u wat we daarmee doen? We verkopen ze massaal aan Spanje. Vervolgens kopen we er vongole voor terug. Want die kennen we. Die doen ons denken aan vakantie. Een beetje bizar. Onze kokkel is veel goedkoper, is er bijna het hele jaar door en het belangrijkst: HIJ IS ONTZETTEND LEKKER! Koop ze: de netjes kokkels liggen gewoon in het versvak van sommige supermarkten. Klaar in 3 minuten.

Zorg voor goede hete kolen in de barbecue, van die mooie met een wit aslaagje, waarop gekookt kan worden. Verhit er een zware – liefst gietijzeren – pan op. Mocht u geen barbecue hebben of mocht het geen weer zijn voor een barbecue, dan kunt u natuurlijk ook binnen op het fornuis een zware, gietijzeren pan verhitten op halfhoog vuur.

Smelt de boter in de pan en fruit de sjalotten met de knoflook zo'n 5 minuten tot ze zacht zijn. Roer de tomatenpuree en harissa door de sjalotten en bak ze nog 2 minuten, tot de tomatenpuree zoet gaat ruiken. Blus de sjalotten af met het bier.
Laat de saus inkoken, zodat hij iets indikt.

Schep de cherrytomaten door de saus. Kook het vocht in tot de helft. Schep de zwartoogbonen en de kokkels door de saus. Dek de pan af met een deksel of met aluminiumfolie en laat alles 5 minuten zachtjes koken. Schep de kokkels om en kook ze nog een paar minuten afgedekt, tot alle schelpen open zijn. Verwijder de eventueel aanwezige dichte schelpen.

Schuif de pan aan de kant op het rooster of verhit een grillpan op het fornuis. Smeer de boterhammen in met olijfolie, en rooster ze tot ze goudbruin zijn. Bestrooi het brood met zout en peper.

Strooi korianderblaadjes over de kokkels en breng de saus op smaak met limoensap, fijngeraspte limoenschil, zout en peper.
Zet de pan op tafel, geef het brood en de parten limoen erbij. Laat iedereen uit de pan eten, scheur het brood en doop het in de pan om de saus op te moppen.
Geef er bakjes lauw water en veel servetten bij voor alle vieze vingers.

HELE GEPOCHEERDE ZALM MET KRAB, KOKKELS & BOTERSAUS

BEREIDEN: 40 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 6-12

Dit is een fantastisch feestgerecht. Zet wat salades erbij op tafel en laat iedereen zijn gang gaan.

voor de zalm
2 eetl. olijfolie
1 hele (wilde Alaska)zalm (voor 12) of een zijde (voor 6), met vel (vraag uw visboer)
200 ml droge witte wijn (bij een halve zalm 100 ml)
zeezout en versgemalen zwarte peper
bosje (15 gram) dille, fijngehakt
paar takjes dragon, fijngehakt
2 citroenen, gehalveerd

voor de botersaus
100 gram boter, op kamertemperatuur
1 eetl. dragon, fijngehakt
1 kilo kokkels
100 ml droge witte wijn
100 gram krabvlees, liefst vers, anders uit blik
ca. 200 gram zeekraal
fijngeraspte schil en sap van 1 biologische citroen
zeezout en versgemalen zwarte peper

Leg een groot vel aluminiumfolie, of twee vellen naast elkaar, op een bakplaat en leg er een vel bakpapier op van dezelfde maat. Bestrijk het vel bakpapier met olijfolie en leg de zalm in het midden met de velkant naar beneden. Sprenkel de witte wijn over de zalm.

Bestrooi de zalm met zout en peper en verdeel de gehakte dille en dragon erover. Vouw de vellen folie en papier dicht en druk de naden goed vast, zodat er geen vocht kan ontsnappen.

Dit kunt u van tevoren doen, bewaar de ingepakte zalm tot gebruik in de koelkast.

Mocht u besluiten om, net als ik, een héle zalm te garen, vul dan de buikholte met de dille en dragon, en gebruik twee keer zoveel bakpapier, dat u met behulp van extra aluminiumfolie goed dichtmaakt. Het gaat erom dat er geen vocht kan ontsnappen, niet dat het er mooi uitziet. De vis moet goed worden verpakt.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.
Zet het pakket met zalm in de oven en bak een halve 25 minuten. Een hele zalm bak ik 40 minuten. Langer kan ook, dan is de vis goed doorbakken, maar ik hou ervan als de vis deels nog rosé is.

Maak de saus als de vis bijna klaar is.

Smelt de boter met de dragon in een hapjespan, voeg de kokkels en de witte wijn toe. Doe het deksel op de pan, draai het vuur goed hoog en schud de pan. Kijk of alle schelpen open zijn gegaan. Verwijder de eventueel aanwezige dichte schelpen.

Roer het krabvlees en de zeekraal door de saus. Voeg citroensap en de fijngeraspte schil van de citroen naar smaak toe. Breng de saus op smaak met zout en peper. Laat hem niet meer koken en draai het vuur uit. >>>



>>> Rooster de citroenen met de snijkant naar beneden in een droge koekenpan of op een grillpan tot ze bijna donker kleuren. Zet de citroenen aan de kant.

Open het pakket waar de vis in zit. Til met twee extra handjes het pakket met papier en al op een groot dienblad of op een broodplank, want niemand heeft zo'n grote schaal dat er een hele zalm op past. Giet boven de gootsteen voorzichtig het kookvocht af. Pel het vel van de vis als u een hele zalm gebruikt en schep de schelpensaus over en naast de zalm. Leg de halve citroenen ernaast.

Zet de plank met vis, papier en al in het midden van de tafel.
Dat staat echt heel rustiek en gaaf.
Zo doen wij het al jaren thuis.





AZIATISCHE MAKREEL OP SALADE VAN KOMKOMMER & MANGO

BEREIDEN: 20 MIN.
VOORGERECHT VOOR 4
HOOFDGERECHT VOOR 2

voor de dressing
2 eetl. zoute sojasaus
2 eetl. rijst- of wittewijnazijn
1 eetl. sesamolie

en verder
¼ rodekool
sap van 1 biologische limoen
snuf zout
100 gram taugé
½ komkommer
1 mango
1 rode ui, gepeld
4 stuks (ca. 300 gram) verse makreelfilets (vraag de visboer), met huid
2 eetl. zonnebloemolie
paar takjes koriander
eetbare bloemen (optioneel)

Eet makreel direct op de dag van aanschaf: doordat het zo'n vette vis is kan hij gauw ranzig worden.

De makreel is een echte zomervis, vanaf mei, juni en juli kunt u dus de dikste makrelen in de kraam vinden.
Letterlijk vet dus, zijn lichaam bestaat in die periode voor het paaien uit zo'n twintig procent meer olie of vet dan erna. Dus doe er uw voordeel mee. Eén keer per week makreel eten is genoeg om aan uw dagelijkse portie omega 3-vetzuren te komen, is me verteld.

Meng alle ingrediënten voor de dressing in een kom.

Snijd met een mandoline of een scherp mes flinterdunne reepjes van de rodekool en besprenkel ze met het limoensap en een snuf zout. Was uw handen en kneed het limoensap en het zout erdoor. Laat de rodekool even staan, zodat het sap en zout kunnen intrekken en de kool zachter wordt.

Spoel de taugé af onder heet kraanwater, laat goed uitlekken en dep hem voorzichtig droog in een schone theedoek.

Snijd met een mandoline of kaasschaaf dunne linten van de komkommer. Schil de mango en snijd het vruchtvlees in lange parten. Snijd de rode ui in dunne ringen. Laat de rodekool uitlekken in een vergiet.
Meng alle ingrediënten voor de salade in een kom, voeg de dressing toe en hussel alles voorzichtig door elkaar.
Laat de dressing 10 minuten intrekken.

Kerf met een scherp mes de huid van de makreelfilets een paar keer in. Bestrooi de huidkant met wat zout. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de makreelfilets zo'n 4 minuten (afhankelijk van de dikte) op de huid totdat deze krokant is en het visvlees aan de randen begint te garen. Draai de filets om en laat ze nog 1 tot 2 minuten verder garen.
Verdeel de salade over vier borden. Leg op ieder bord een makreelfilet met de huid naar boven.

Garneer de salade en de makreel met blaadjes koriander en eetbare bloemen. Serveer als een hoofdgerecht met een kom dampende jasmijnrijst, als voor- of lunchgerecht is een knapperig stuk brood erbij ook goed.



JAMBALAYA VAN HOLLANDS ZEEFRUIT

BEREIDEN: 25 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

1 eetl. zonnebloemolie
2 uien, gesnipperd
5 stengels bleekselderij, in kleine blokjes
200 gram basmatirijst
1 theel. chilipoeder, of naar smaak
½ eetl. paprikapoeder
1 eetl. korianderpoeder
1 theel. venkelzaad, gemalen in de vijzel
2 blikken (800 gram) gepelde tomaten, de tomaten fijngeknepen (zie blz. 266)
400 ml groentebouillon
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 gele en 1 groene paprika, in kleine blokjes
mais van 1 kolf
2 tenen knoflook, fijngehakt
2 takjes tijm
300 gram zeefruit uit de Noordzee: krabbenpoten, handvol mosselen, pijlinktvisringen en -tentakeltjes, garnalen
bosje (15 gram) peterselie, fijngehakt

Geen stoompan? Geen probleem: een vergiet op een grote pan met een laagje water erin en een deksel erop werkt ook.

Voor fruits de mer hoeft u niet naar de Méditerranée; de gehele Noordzee is één grote zeefruitmand. Pijlinktvis (dus niet octopus of zeekat) zwemt tegenwoordig, mede door het opwarmen van het zeewater, in grote hoeveelheden voor onze kust. Ook de mosselen op uw bord komen uit de Noordzee, vaak uit de Oosterschelde, waar ze opgroeien en nadat ze zijn gekweekt in de Waddenzee. Daar wordt onder sterke invloed van eb en vloed veel voeding naar de mosselen gebracht.
Het seizoen van de Noordzeekrab is van januari tot en met september. Vrouwtjeskrabben worden door verantwoorde vissers altijd teruggezet. Als de krab in het juiste seizoen wordt gevangen, heeft Noordzeekrab zelfs een duurzame status. Noordzeekrab bevat relatief weinig vlees: geen bruin vlees in het lijf, maar wel het lekkere witte vlees in de poten, vandaar dat u die meestal in de kraam ziet liggen. U hoeft ze alleen nog maar even te stomen, maar dat is zo makkelijk, dat leg ik hieronder aan u uit. We gooien ze allemaal samen met Nederlandse kokkels en Hollandse garnalen in de pan: we maken Nederlandse jambalaya!

Verhit de zonnebloemolie in een grote braad- of hapjespan. Fruit de ui en bleekselderij ruim 6 minuten, tot ze zacht zijn. Voeg de basmatirijst, het chilipoeder, paprikapoeder, korianderpoeder en venkelzaad toe. Bak alles 2 minuten al omscheppend.

Schenk de fijngeknepen tomaten erbij, spoel een blikje uit met de groentebouillon, giet dat in het andere lege blik en schenk het tomatenbouillonwater in de pan. Roer de peper, paprikablokjes, mais, knoflook en tijm erdoor. Breng de bouillon aan de kook. Dek de pan af met een deksel en laat de jambalaya zo'n 18 minuten op laag vuur sudderen, tot de rijst gaar is en bijna alle vloeistof is opgenomen.

Stoom intussen de krabbenpoten 7 minuten, voeg na 2 minuten de mosselen toe. Geef de krabbenpoten een tik met de hamer om ze te kunnen pellen. Serveer ze zo en laat de gasten het werk doen, of pluk zelf van tevoren het krabbenvlees eruit.

Fruit de pijlinktvis in enkele minuten in een koekenpan in een scheutje olijfolie tot hij net niet meer glazig en lichtbruin gekleurd is aan de randjes. Niet verder bakken. Schep de garnalen erdoor om ze warm te maken.
Roer het zeefruit en de peterselie door de jambalaya en serveer hem direct.



KALE KEDGEREE

BEREIDEN: 10 MIN.
ONTBIJT- OF HOOFD-
GERECHT VOOR 2

2-3 eetl. boter
4 bosuien, in ringen, alleen het witte gedeelte wordt gebruikt
1 grote ui, gesnipperd
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 groene chilipeper, in reepjes, de zaadjes verwijderd als u van niet te pittig eten houdt
1 theel. kerriepoeder
zaad uit 3 kardemompeulen, gevijzeld
400 gram broccolirijst (of bloemkoolrijst)
100 gram gesneden boerenkool
kneep sap van 1 citroen
zeezout en versgemalen zwarte peper
4 eieren
275 gram gerookte makreelfilet met peper (peper-makreel) op kamertemperatuur
handvol (10 gram) peterselie

Het gerecht kedgeree heeft een oeroude geschiedenis. Er wordt verondersteld dat het afkomstig is van khichari: een Indiaas gerecht gemaakt met rijst en linzen. Het wordt als ontbijt geserveerd, ook in Ierland. Ieren ontbijten vaak warm en dikwijls met gerookte vis. Zij gebruiken wel andere vissoorten om te roken. Waar wij vette vissoorten zoals makreel, zalm of paling roken, gebruiken Ieren juist vaak witvissen zoals schelvis, koolvis en kabeljauw.
Kedgeree is een nederig en eenvoudig gerecht, gemaakt met overgebleven rijst, geroerbakt en op smaak gebracht met kerrie en andere geurige specerijen. Er gaat een restje groente door, vaak doperwten, maar alles is mogelijk. Hier gebruik ik kale, (boeren)kool, de populairste Ierse groente.
Kedgeree wordt met een zacht of net niet hard gekookt ei en gerookte vis opgediend en is de beste oplossing tegen een kater die ik ken. Als ik het op een ontbijtmenu in een restaurant of hotel zie staan, bestel ik het meteen: geen kedgeree is hetzelfde, maar dit gerecht is altijd heerlijk. Pikant, kruidig en goed vullend.

Smelt de helft van de boter in een hapjespan en bak hierin het wit van de bosui en de gesnipperde gewone ui. Voeg de knoflook, chilipeper, kerrie en kardemom toe zodra de uien zacht worden. Voeg meer boter toe en roerbak de broccolirijst een minuut of 6 tot 7, tot de broccoli beetgaar is. Voeg de boerenkool toe en laat hem al roerbakkend in 2 minuten slinken. Breng de kedgeree op smaak met citroensap, zout en peper.

Kook de eieren in 6 minuten bijna hard. Laat ze onder koud water schrikken en pel ze.

Schep de kedgeree op vier borden, breek de vis in stukken en verdeel die erover. Halveer de eieren en leg ze op de kedgeree. Bestrooi de borden rijkelijk met peterselie. Geef er eventueel meer citroen bij. Dat is nog eens een ontbijt, hè?



makreel van de grill met laurier, citroen, basilicum & droge sherry



Warren Beach, Rosscarbery, West Cork

MAKREEL VAN DE GRILL MET LAURIER, CITROEN, BASILICUM & DROGE SHERRY

BEREIDEN: 20 MIN.
WACHTEN: 1 UUR
GRILLEN: 10 MIN.
HOOFDGERECHT
VOOR CA. 4 (AFHANKELIJK VAN DE GROOTTE VAN DE VISSEN)

2 hele makrelen, schoongemaakt
60 ml olijfolie
fijngeraspte schil en sap van 1 biologische citroen
bosje (15 gram) basilicum, grof gescheurd
zeker 8-10 blaadjes (verse!) laurier
5 eetl. droge sherry (of whiskey)
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 citroen in schijven en 1 in parten

ook nodig
keukentouw of een visrooster

Verse laurier is voor dit gerecht wel een must.
Het staat in heel veel tuinen (vaak zonder dat u het wist).
Laurierplantjes zijn te koop bij elk tuincentrum.
U kunt het bij de groenteboer zeker bestellen, een link naar een goede leverancier zet ik voor in dit boek.
Ik zag overigens bergen verse laurier op de boerenmarkt.

Makkelijker en lekkerder kan ik het niet maken. Sla het marineren niet over, het is nodig om de bijzondere smaak van laurier in de makreel te laten trekken. Een echt zomers gerecht.

Kerf de huid van de makrelen een aantal keer in.

Meng de olijfolie met de fijngeraspte schil van de citroen, het citroensap, de helft van het basilicum, 4 blaadjes laurier, sherry en het zout en de peper in een lage schaal en wrijf de vissen hier goed mee in. Dek de makrelen af en laat ze zeker 1 uur, maar liever langer, in de koelkast marineren.

Steek de barbecue aan. Als de kooltjes smeulen en een wit aslaagje hebben, kan de vis erop. Of verhit een grillpan tot hij gloeiendheet is.

Haal de vis uit de marinade, bewaar de marinade voor straks. Vul de holtes van de vis met de rest van het basilicum, wat extra blaadjes verse laurier en schijfjes citroen. Bind de vissen dicht met keukentouw of leg ze in een visrooster.

Giet de marinade in een steelpannetje, breng even aan de kook, draai dan het vuur weer uit.

Gril de makrelen aan beide kanten in enkele minuten gaar.
Druppel nog wat van de marinade uit het pannetje over de makrelen en serveer ze, met een citroen in parten, knapperig brood – ook van de grill! – en een groene salade.

WITVIS ROKEN

Ik weet het: een rookoventje is best duur, maar u maakt 'm zelf thuis voor bijna niks.

Leg de vis altijd eerst 10 minuten in een pekelbad: dat is een bak koud water met zoveel zout erin dat het niet meer oplost. Het is perfect als u met uw hand roert en het zout op de bodem van de bak voelt liggen.

Gebruik in elk geval wel echte rookmot. Die koopt u in een kookwinkel, maar ook veel supermarkten hebben het tegenwoordig liggen in het schap met barbecue- of outdoorspullen. Gebruik een fijne soort, alles moet snel vlam vatten.

Leg een laag aluminiumfolie (ter bescherming van de bodem van de pan) in een braadslee, grote oude pan of op een diepe bakplaat en strooi daarop een bodempje rookmot, ongeveer ¾ cm diep. Leg daar een los vel aluminiumfolie op. Dit vel biedt bescherming tegen het lekken van de vis op de smeulende rookmot.

>>>

haven van Howth, Dublin

>>> Zet een rekje in of op de braadslee. Dat kan een ovenrekje zijn, een rekje uit de magnetron of een metalen pannenonderzetter, zolang het maar hittebestendig is.
(Een ouderwetse lange vispan met zo'n zeef die u eruit kunt halen is hiervoor ook geschikt: vaak heeft een oma of oudere tante zo'n ding wel in de kast staan.)

Leg de vis op het rek, zet de braadslee op het fornuis en draai het vuur hoog.
Wacht tot de rookmot gaat roken, draai het vuur laag en dek de braadslee goed af met aluminiumfolie of een passend deksel.

Rook de vis ongeveer 12 minuten (afhankelijk van de maat en dikte).
Test of hij gaar is door even met de punt van een mes in de vis te prikken en te kijken.
Is het visvlees nog erg glazig, dan moet hij nog even.



SALADE VAN WARM-GEROOKTE WITVIS MET ROMESCODRESSING & MOSTERDKAVIAAR

BEREIDEN: 25 MIN.
WACHTEN: 10 MIN.
MAALTIJDSALADE VOOR 4

romescodressing
(zie blz. 153)
4 eetl. mosterdkaviaar,
(zie blz. 139)

voor de vis
1 stuk kabeljauw, skrei, witte koolvis, of andere witvis van ca. 800 gram
3-4 handenvol zout

voor de salade
300 gram haricots verts (of sperziebonen)
300 gram babyspinazie
bosje (20 gram) bladpeterselie, alleen de blaadjes
2 bosuien, in dunne ringen
scheut olijfolie
kneep citroensap
zeezout

ook nodig
rookoventje of maak 'm zelf dankzij mijn eenvoudige beschrijving (zie blz. 390)
3 handenvol fijne rookmot
aluminiumfolie

Voor deze salade heeft u een rookoventje nodig. Heeft u die niet, dan maakt u zo'n oventje makkelijk zelf: de easy gebruiksaanwijzing staat op de bladzijdes hiervoor.
Vraag uw visboer welke vis in het seizoen is. Skrei (winterkabeljauw) is er eind januari vaak al, dat is mijn favoriet. Een stuk witte koolvis is echter ook goed en onthoud: vis laat zich niet bestellen, het is wild eten uit de natuur. Het is dus altijd spannend wat een tochtje naar de viswinkel of -kraam oplevert!

Leg de vis 10 minuten in de pekel (zie daarvoor ook de vorige bladzijdes).

Maak de romescodressing en de mosterdkaviaar en zet ze tot gebruik aan de kant.

Dep de vis droog met keukenpapier.

Haal de vis uit zijn pekelbad. Dep hem droog met keukenpapier. Rook de vis volgens de methode op bladzijdes 390-391.

Breng water in een pan aan de kook en kook de haricots verts in 6 tot 8 minuten beetgaar. Laat ze uitlekken en spoel ze direct koud af. Meng de haricots verts met de babyspinazie, bladpeterselie en bosui, sprenkel er een beetje olijfolie en citroensap over en bestrooi de groenten met zout.

Verdeel de romescodressing over vier borden.
Schik de sla naast de dressing en leg de vis er half op. Als het goed is, kunt u hem voorzichtig met een vork in mooie stukken breken.

Schep de mosterdkaviaar erbij.



de avond valt over het Ierse Huis, West Cork

IJS SORBET, SHERBET, ROOMIJS, PARFAIT/SEM
ROOMIJS, IJS VAN BEURRE NOISETTE & AMAND
SUPERMAKKELIJK BANANEN-AMANDELIJS GEB
GEKARAMELLISEERDE STOOFPEREN IN WITTE PO
KOEK, CHOCOHAZELNOOTKRUL MET UITGEBA
HONING & CHILIPEPER, VERMOUT & ROSÉGELE
CITROEN-DADELSLICE ZOETIGHEID MARSHMALL
MAKEN, CHOCOLADEKOGELS MET KASTANJE (

de avond valt over de heuvels aan de overkant van de tuin, West Cork

REDDO, GRANITA, RABARBER & RICOTTA-
LMELK, CHOCOLADE-OLIJFOLIE-IJS MET ZEEZOUT,
KKEN DESSERT AMANDEL-KARAMELTAARTJE,
T & VENKELSIROOP, VENKELZAAD-AMANDEL-
KEN SPEK FRUIT GEBAKKEN ANANAS MET
MET RODE VRUCHTEN, CITROEN KONFIJTEN,
OWS, CHOCOLADEVLA MET KANEEL, KARAMEL
DRANK)

IJS

IJs is er in vele vormen.
Het wordt gemaakt van suiker, fruit of groenten, melk of room, of yoghurt of eieren en het heeft verschillende namen.
Het is helemaal niet zo dat u een dure ijsmachine moet aanschaffen om ijs te maken, want met een beetje geduld maakt u handmatig perfect ijs.
Vindt u zelfgemaakt ijs enorm lekker en leuk om te maken, dan kunt u altijd nog zo'n machientje voor uw verjaardag vragen.
Het gaat met een machine wél sneller en het ijs wordt ook zachter, omdat de kristallen fijner worden gedraaid tijdens het bevriezen.
Maar een kniesoor die daarop let.
Ik voel, als ik met de hand opgeklopt ijs voorgeschoteld krijg, een enorme lading respect en liefde voor de maker.
En wie niet wil opkloppen, maakt parfait, dat is nog makkelijker.

SORBET

Sorbet is lekker fris en zoet ijs.
Het wordt altijd op basis van water gemaakt, daardoor is het niet zo machtig als roomijs. De frisse smaken van vers fruit lenen zich het beste voor sorbet, denk aan citroen, aardbei of meloen. Sorbet van groente kan ook: tomaat, bleekselderij of komkommer zijn bijvoorbeeld goede groenten om een fris ijsje mee te maken dat op een hete zomerdag echt precies kan zijn waar u zin in had.
Voeg verse kruiden toe voor lekkere combinaties.

SHERBET

Sherbet lijkt eigenlijk heel erg op sorbet, alleen wordt het water vervangen door melk of room.
Zo ontstaat een iets romigere versie. Maakt u sherbet (zoals in de recepten hierna) met sinaasappel dan smaakt dat eigenlijk hetzelfde als een sinassplit!

ROOMIJS

Roomijs bestaat uit een basis van een custard, die wordt gemaakt van ei en melk en/of room. De roomvla krijgt smaak door er vanille of andere volle smaken aan toe te voegen. Chocolade, noten en specerijen lenen zich hier goed voor. Ook fruit met een vollere smaak is heel geschikt. Ik zou eerder bananenroomijs maken dan bananensorbet. Voelt u het verschil?

PARFAIT / SEMIFREDDO

Parfait (semifreddo in het Italiaans) is kort door de bocht gezegd roomijs dat niet gedraaid is. Door ijs te draaien worden de ijskristallen steeds gebroken waardoor het ijs smeuïg en schepbaar wordt. Een parfait wordt in een vorm gegoten en bevroren. Heel erg makkelijk dus, zeker wanneer u geen ijsmachine heeft of geen zin om elk uur het ijs op te kloppen. Ik maak mijn parfait extra luchtig door er geklopte room en/of geklopt eiwit door te scheppen. Dan is hij makkelijker te snijden en zachter als hij helemaal bevroren is.

GRANITA

Granita is fris ijs dat zijn oorsprong op Sicilië vindt. Het lijkt op sorbet, maar er wordt minder suiker gebruikt en het ijs wordt niet helemaal hard bevroren geserveerd. Doordat het minder suiker bevat, ontstaan er bij het maken grotere ijskristallen en dat maakt een granita extra verfrissend. Dit ijs is lekker verkoelend en leent zich, net als sorbetijs, ook goed voor hartige smaken zoals tomaat of komkommer of groene appel!

IJSRECEPTEN

KOMKOMMERSORBET

BEREIDEN: 15 MIN.
OPVRIEZEN: 4 UUR
MET IJSMACHINE: CA. 15 MIN.

1 hele komkommer (ca. 500 gram), geschild
200 gram kristalsuiker
piepklein snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

ook nodig
blender of keukenmachine
ijsmachine (optioneel)

Pureer de komkommer met zout en peper in een blender of keukenmachine tot pulp. Breng de suiker met 2 eetlepels water in een steelpan aan de kook en laat de vloeistof een paar minuten zachtjes koken tot een gladde siroop. Laat de siroop iets afkoelen.

Schenk de suikerstroop bij de komkommerpulp. Roer het komkommermengsel goed door en schenk het in een bak van 1 liter die geschikt is voor de vriezer. Laat de komkommersorbet bevriezen en klop het ijs gedurende 4 uur elk uur op tot een smeuïg ijs. U kunt de sorbet ook bereiden in een ijsmachine als u die heeft. Laat het komkommermengsel in dat geval in de koelkast goed koud worden en draai het tot zacht schepijs.

SINAASAPPELSHERBET

BEREIDEN: 15 MIN.
AFKOELEN: 1 UUR
OPVRIEZEN: 4 UUR
MET IJSMACHINE: CA. 15 MIN.

150 gram suiker
600 ml sinaasappelsap
60 ml citroensap (van ca. 3 citroenen)
150 ml volle melk

ook nodig
ijsmachine (optioneel)

Breng de suiker met het sinaasappel- en citroensap aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Laat de siroop afkoelen tot kamertemperatuur en roer de melk erdoor. Roer het sinaasappelmengsel goed door en schenk de vloeistof in een bak van minimaal 1 liter die geschikt is voor de vriezer. Laat de sinaasappelsherbet bevriezen en klop het ijs gedurende 4 uur elk uur op tot een smeuïg ijs. U kunt de sherbet ook bereiden in een ijsmachine als u die heeft. Laat het sinaasappelmengsel in dat geval in de koelkast goed koud worden en draai het tot zacht schepijs.

ROZEMARIJN-CITROENSHERBET

BEREIDEN: 15 MIN.
AFKOELEN: 1 UUR
OPVRIEZEN: 4 UUR
MET IJSMACHINE: CA. 15 MIN.

200 ml citroensap (van ca. 5 citroenen, op kamertemperatuur)
250 gram kristalsuiker
2-3 grote takjes rozemarijn
400 ml slagroom of melk

ook nodig
ijsmachine (optioneel)

Breng het citroensap met de kristalsuiker en de rozemarijn aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Laat de siroop afkoelen tot kamertemperatuur, zeef hem en roer de slagroom of melk erdoor. Schenk het ijsmengsel in een bak van minimaal 1 liter die geschikt is voor de vriezer.

Laat het ijs bevriezen en klop het gedurende 4 uur elk uur op tot smeuïg ijs. U kunt de sherbet ook bereiden in een ijsmachine als u die heeft.

Laat het ijsmengsel in dat geval in de koelkast goed koud worden en draai het tot zacht schepijs.

AARDBEIEN, HIBISCUS & ROZENSHERBET

BEREIDEN: 15 MIN.
AFKOELEN: 1 UUR
OPVRIEZEN: 4 UUR
MET IJSMACHINE: CA. 15 MIN.

500 gram aardbeien, schoongemaakt
250 gram kristalsuiker
2 eetl. gedroogde hibiscus (thee)
sap van 1 citroen
2 eetl. rozenwater
250 ml slagroom of melk

ook nodig
blender of keukenmachine
ijsmachine (optioneel)

Pureer de aardbeien met de kristalsuiker in de blender of keukenmachine tot een gladde pulp. Schenk de aardbeienpuree in een steelpan, voeg de hibiscus toe en breng de puree aan de kook. Draai het vuur uit, laat de smaken intrekken en de puree afkoelen.

Zeef de aardbeienpuree. Roer het citroensap, rozenwater en de room of melk door de puree. Schenk het aardbeienmengsel in een bakje met een inhoud van 1 ruime liter, dat geschikt is voor de vriezer.

Laat het ijs bevriezen en klop het gedurende 4 uur elk uur op tot smeuïg ijs. U kunt de sherbet ook bereiden in een ijsmachine als u die heeft. Laat het ijsmengsel in dat geval in de koelkast goed koud worden en draai het tot zacht schepijs.

LUCHTIGE YOGHURTPARFAIT MET FRAMBOZEN

BEREIDEN: 25 MIN.
AFKOELEN: 1 UUR
OPVRIEZEN: 1 NACHT

3 eieren, gesplitst
150 gram kristalsuiker
200 ml volle melk
2 theel. vanille-extract
200 ml slagroom
200 ml yoghurt
250 gram frambozen

ook nodig
cakevorm met een inhoud van 1½ liter

Bekleed een cakevorm met plasticfolie en laat de randen overhangen.

Klop de eiwitten met de helft van de suiker tot er stijve pieken ontstaan en u de kom ondersteboven kunt houden en het eiwit in de kom blijft.

Breng de volle melk met het vanille-extract tegen de kook aan. Draai het vuur uit en laat de vanille 10 minuten trekken.

Klop de dooiers met de rest van de suiker schuimig.
Meng de melk al roerend door het dooiermengsel en schenk de vla terug in de pan. Blijf op laag vuur roeren tot de vla bindt, laat hem nooit koken, dan stolt het ei en moet u opnieuw beginnen. De vla moet zo dik worden dat hij op de achterkant van een lepel blijft liggen.
Haal de pan van het vuur, giet de vla in een kom om sneller af te koelen en laat hem koud worden.

Klop de slagroom stijf. Schep de slagroom en de yoghurt voorzichtig door de afgekoelde vla of custard. Spatel het eiwit er voorzichtig door en giet een derde hiervan voorzichtig in de cakevorm. Verdeel de helft van de frambozen erover. Herhaal voorgaande stappen tot het mengsel en de fram-

bozen op zijn. Tik de cakevorm een paar keer op het aanrecht, zodat eventuele luchtbellen kunnen ontsnappen.

Dek de parfait af met de overhangende folie. Zet de cakevorm in de vriezer en laat de parfait een nachtje opstijven.

Til voor het serveren de parfait voorzichtig uit de vorm.
Snijd hem in plakken en serveer direct.

MUNTROOMIJS OF MUNTPARFAIT

BEREIDEN: 15 MIN.
AFKOELEN: 1 UUR
OPVRIEZEN: 4 UUR
MET IJSMACHINE: CA. 15 MIN.

grote bos (50 gram) munt
425 ml slagroom
425 ml (liefst volle!) melk
2 theel. vanille-extract
5 eidooiers
200 gram kristalsuiker

ook nodig
blender of keukenmachine
ijsmachine (optioneel)
diepvriesbakje met een inhoud van 1½ liter

Pluk de blaadjes van de munt en doe ze met de slagroom in de blender of keukenmachine. Pureer tot een gladde zachtgroene room ontstaat. Breng de muntroom, melk en het vanille-extract in een steelpan tot tegen de kook aan. Klop in een kom de eidooiers met de suiker schuimig. Zeef het roommengsel en schenk de helft ervan al kloppend in een kom bij het eimengsel. Schenk het ei-roommengsel terug bij de andere helft van de gezeefde room. Verwarm de custard opnieuw, houd hem tegen de kook aan. Laat custard nooit koken, dan stolt het ei en moet u opnieuw beginnen. Blijf goed roeren tot de saus bindt en zo dik wordt als dunne vla.

Laat de vla afkoelen in een nieuwe kom. Roer af en toe om een vel te voorkomen.

Zet de vla zodra die is afgekoeld tot kamertemperatuur in de koelkast om echt goed koud te worden.

Draai de vla in de ijsmachine tot muntroomijs. Heeft u geen ijsmachine? Maak dan een parfait! Schenk de muntroomvla in een bakje of cakevorm met inhoud van 1½ liter (dat u met plasticfolie hebt bekleed, laat de randen overhangen) en laat de parfait een nacht opstijven in de vriezer. Stort de parfait voor het serveren, en voilà: muntparfait!

GRANITA VAN THEE MET HONING

BEREIDEN: 5 MIN.
WACHTEN: 2 UUR
OPVRIEZEN: 4 UUR
MET IJSMACHINE: CA. 15 MIN.

1 eetl. earlgreythee
300 ml kokendheet water
100 gram honing
100 gram suiker
1 biologische citroen, in schijfjes

ook nodig
ijsmachine (optioneel)

Giet de thee in een schaal, schenk er 300 milliliter heet water bij, voeg de honing, suiker en citroenschijfjes toe. Roer tot de suiker is opgelost. Laat de gesuikerde thee 2 uur staan.

Zeef de thee.

Schenk de thee in een bak die geschikt is voor de vriezer en vries hem in. Klop de granita gedurende 4 uur elk uur op met een vork tot het mooi gekristalliseerd grof ijs geworden is.
Of draai hem in een ijsmachine in ongeveer 15 minuten tot granita.

WATERMELOENGRANITA MET ORANJEBLOESEMWATER

BEREIDEN: 5 MIN.
WACHTEN: 2 UUR
OPVRIEZEN: 4 UUR
MET IJSMACHINE: CA. 15 MIN.

stuk watermeloen van bijna 1 kilo, schoon gewicht
100 ml water
100 gram kristalsuiker
sap van een ½ citroen
1 eetl. oranjebloesemwater
1 theel. kaneel

ter garnering
basilicum

ook nodig
blender of keukenmachine
ijsmachine (optioneel)

Schil de watermeloen, verwijder de pitten en pureer het vruchtvlees in een blender of keukenmachine. Breng het water aan de kook, los de suiker hierin al roerend op en laat de siroop afkoelen. Meng de siroop met de watermeloen, het citroensap, oranjebloesemwater en een snuf kaneel.

Schenk het watermeloenmengsel in een bak die geschikt is voor de vriezer en vries hem in. Klop de granita gedurende 4 uur elk uur op met een vork tot het mooi gekristalliseerd grof ijs geworden is. Of draai hem in een ijsmachine in ongeveer 15 minuten tot granita.

Garneer de granita met een basilicumblaadje en serveer direct.





RABARBER & RICOTTA-ROOMIJS

BEREIDEN: 25 MIN.
WACHTEN: 2 UUR
IJS MAKEN: 20 MIN.
MET DE HAND: 4 UUR
NAGERECHT VOOR 4

400 gram rabarber, in blokjes van 2½ cm
200 gram kristalsuiker
250 gram ricotta
6 eetl. campari

ook nodig
ijsmachine (optioneel)

Meng de rabarberblokjes met 3 tot 4 eetlepels water en de helft van de suiker in een pan. Kook alles op laag vuur, totdat de rabarber zacht is. Dit duurt ongeveer 12 tot 15 minuten.

Laat de compote eerst afkoelen op het aanrecht en zet hem dan minstens 2 uur in de koelkast om door en door koud te worden.

Klop de ricotta met de campari luchtig. Klop de rabarbercompote en de rest van de suiker erdoor. Voeg niet alle suiker in een keer toe. Afhankelijk van de zuurgraad van de rabarber, heeft u soms niet alle suiker nodig. Het mengsel mag zoeter smaken dan u zou willen, want zodra de rabarber eenmaal ijskoud is, zwakt de enorm zoete smaak een beetje af.

Draai de compositie (een vakterm voor 'het mengsel') in een ijsmachine tot roomijs of giet het ijsmengsel in een bakje dat in de vriezer past en klop het ijs gedurende 4 uur elk uur met een vork los.



IJS VAN BEURRE NOISETTE & AMANDELMELK

BEREIDEN: 30 MIN.
WACHTEN: 2 UUR TOT 1 NACHT
IJS MAKEN: 20 MIN.
MET DE HAND: 4 UUR
VOOR ZEKER 10 BOLLEN IJS

200 gram boter
750 ml amandelmelk
6 eidooiers
200 gram fijne kristalsuiker
½ theel. zeezout
ca. 6 eetl. amandelnougatine/ amandelkrokant (zie blz. 433), of 75 gram blanke amandelen, kort geroosterd in een droge koekenpan en fijngehakt

ook nodig
blender
ijsmachine (optioneel)
diepvriesbakje met een inhoud van 1 liter

MAAK EEN AFFOGATO

Schep een bolletje van dit ijs in een glas en giet er een hete, versgezette espresso overheen. Serveer direct.

Dit ijs is lekker bij een puntje amandel-karameltaart (zie blz. 413).

Voor een sterkere amandelsmaak gebruik ik amandelmelk in dit recept. Wees wel extra voorzichtig bij het maken van de custard: eieren stollen wanneer ze heter worden dan 80 °C, maar notenmelk kan ook niet goed tegen hitte, dus verwarm de custard niet te lang. Zorg alleen dat de eieren net gegaard zijn en haal dan de pan van het vuur. Ik giet de custard vervolgens direct in een andere kom, zodat het sneller afkoelt. Klop de bruine boter in de blender op hoge snelheid door het mengsel voor een goede binding. Het klinkt allemaal ingewikkelder dan het is hoor. Het wordt vooral crimineel lekker.

Maak eerst de beurre noisette. Smelt de boter in een pan op half-hoog vuur. Neem bij voorkeur een pan met een dikke, zware bodem, die wordt mooi gelijkmatig warm. Verwarm de boter tot hij de kleur van thee krijgt en licht naar karamel ruikt. Schenk de boter door een fijne zeef (let op dat de donkere vaste deeltjes achterblijven in de pan). Zet de beurre noisette aan de kant.

Breng in een steelpan met zware bodem de amandelmelk tegen de kook aan. Klop de eidooiers met de kristalsuiker en het zout in een beslagkom schuimig en lichtgeel.

Schenk al kloppend de hete amandelmelk bij de eidooiers. Schenk het ei-melkmengsel terug in de pan. Verwarm de vla al roerend op laag vuur – *niet meer laten koken: dan stolt het ei!* – tot hij zo dik is dat hij op de achterkant van een lepel blijft liggen. Heb geduld, soms duurt dat zeker 12 minuten. Haal de pan van het vuur en schenk de vla in een blender.

Schenk, terwijl de motor van blender draait, de beurre noisette bij de vla tot een egale roomachtige custard ontstaat. Schenk de custard in een passend bakje van 1 liter dat geschikt is voor de vriezer en laat hem afkoelen. Als de custard op kamertemperatuur is, laat u hem in de koelkast minimaal 2 uur afkoelen of tot u de custard in de ijsmachine tot ijs gaat draaien. Of zet de custard in de vriezer om in te vriezen. Klop in dat geval gedurende ongeveer 4 uur ieder uur het ijs los met een vork of een mixer tot het ijs mooi smeuïg is.

Voeg na ongeveer 2 uur (met de hand) of halverwege het draaien (in de ijsmachine) het amandelkrokant of de gehakte amandelen aan het ijs toe.



CHOCOLADE-OLIJFOLIE-IJS MET ZEEZOUT

BEREIDEN: 30 MIN.
WACHTEN: 2 UUR TOT 1 NACHT
IJS MAKEN: 20 MIN.
MET DE HAND: 4 UUR
VOOR ZEKER 10 BOLLEN IJS

500 ml volle melk
200 gram slagroom
6 eidooiers
125 gram fijne kristalsuiker
½ theel. zeezout
200 gram pure chocolade (minimaal 70% cacao), fijngehakt
1 volle eetl. cacao
100 ml olijfolie van de beste kwaliteit, plus extra
snuf zoutvlokken, bijvoorbeeld van het merk Maldon of fleur de sel de Guérande, die vind ik het lekkerst

Ooit at ik ongeveer dit dessert – het was overigens geen ijs maar een soort van heel stijve mousse, of meer een fudge eigenlijk – in Barcelona, in een piepklein restaurant. Het was zó lekker dat ik de volgende dag terug ben gegaan om het nog eens te eten.
Het jaar erop, toen ik weer in Barcelona was, ging ik er opnieuw naartoe en ook toen stond dat kleine chocoladedessert met olijfolie op de kaart. Onvergetelijk.
Dit ijs is mijn ode aan dat kleine Spaanse toetje.

Kies voor dit recept uw ingrediënten met zorg, voor dit ogenschijnlijk eenvoudige bolletje ijs maakt dat echt idioot veel uit.

Breng de volle melk met de slagroom in een steelpan met zware bodem tegen de kook aan. Klop de eidooiers met de suiker en het zout schuimig en licht in een beslagkom.

Giet al kloppend het hete melk-roommengsel bij de eidooiers en giet dan de hele boel terug in de pan. Verwarm het al roerende – *niet meer laten koken: dan stolt het ei!* – tot de vla zo dik is dat het op de achterkant van een lepel blijft liggen en u er een paadje met uw vinger in kunt trekken zonder dat het dichtloopt. Heb geduld, soms duurt dat zeker 12 minuten. Haal de pan van het vuur.

Voeg de pure chocolade toe en roer tot deze is opgelost.
Zeef de cacao boven de pan en roer die er ook door. Laat de vla afkoelen tot kamertemperatuur. Roer de olijfolie door het chocoladeroommengsel en zet het in de koelkast tot het ijskoud is. Liefst een nacht, maar een uur of 2 is ook goed.

Draai het chocolade-roommengsel tot roomijs in een ijsmachine. Of zet het in de vriezer om op te stijven. Klop het ijs gedurende 4 uur elk uur op met een vork of de mixer om de ijskristallen te breken en zo mooi smeuïg ijs met de hand te maken, want dat kan ook makkelijk.

Serveer per persoon 1 bol, overgoten met een drup olijfolie en bestrooid met een paar vlokjes zeezout.

U KUNT DE AMANDELPASTA IN HET IJS OOK VERVANGEN DOOR EEN VAN ONDERSTAANDE INGREDIËNTEN

1 eetl. cacao
3 eetl. pindakaas
1 handvol blauwe bessen of ander rood fruit
pulp van 2-3 passievruchten
75 gram witte, melk- of pure chocolade, fijngehakt
50 gram geroosterde pecan-, hazel- of pistachenoten, grof gehakt
50 gram sesamzaad
4 krokante koekjes, verkruimeld

OVER HET IJS

keukenstroop
gesmolten chocolade
marshmallows van bladzijde 429 (wel of niet geroosterd)
ijskoude custard of vla
geroosterde kokos

een bevroren IJsselmeer, Nederland

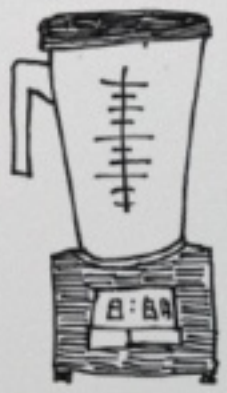
SUPERMAKKELIJK BANANEN-AMANDELIJS



SNIJ 4 BANANEN IN SCHIJFJES



DOE ZE IN EEN DOOSJE DAT IN DE VRIEZER PAST VRIES ZE 4 UUR TOT EEN NACHT



DRAAI DE VOLGENDE DAG IJS IN DE BLENDER VAN DE BEVROREN BANAAN & 50 GRAM AMANDELPASTA.



AMANDEL-KARAMELTAARTJE

BEREIDEN: 25 MIN.
WACHTEN: 1 UUR EN 15 MIN.
BAKKEN: 2 X 20 MIN.
NAGERECHT OF GEBAK
VOOR 8-12 PUNTJES

voor het deeg
150 gram bloem, plus extra
75 gram koude boter, in blokjes
60 gram fijne tafelsuiker
snuf zout
1 eidooier

voor de vulling
225 gram amandelschaafsel
250 gram boter
250 gram fijne tafelsuiker
8 eetl. melk
2 eetl. Chinees vijfkruiden-poeder of speculaaskruiden

ook nodig
taartvorm, doorsnee 22 cm, liefst met losse bodem
blindbakvulling

Een werkelijk goddelijk taartje, dat lang meegaat, omdat u er echt kleine puntjes van moet snijden. Maar dit, met een espresso: de hemel.

Maak het deeg. Maal alle ingrediënten, behalve de eidooier, in een keukenmachine tot fijn kruim, of doe het fluks met de hand. Klop 1 eetlepel koud water door de dooier om hem los te maken en giet het ei drup voor drup bij het kruim, tot het net samenkomt. Vorm er een platte bal van en leg hem afgedekt 1 uur in de koelkast om te rusten.

Vet de lage taartvorm goed in en knip een vel bakpapier op maat van de bodem. Vet dat ook in en leg het op de bodem van de taartvorm.

Rol het deeg uit en druk het in de vorm uit tot een gelijkmatige dunne korst. Prik de hele bodem in met een vork. Zet de taartvorm 15 minuten in de koelkast om op te stijven.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.
Bak de bodem blind voor: bekleed de bodem met een vel bakpapier en bedek hem met ongekookte rijst, gedroogde bonen of bakbonen. Bak hem 15 minuten in de voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier en de rijst of bonen en bak de bodem nog 5 minuten in de oven tot hij net droog is.

Maak de vulling. Bak het amandelschaafsel op middelhoog vuur in een koekenpan al omscheppend tot het goudbruin is. Doe het over in een grote kom.
Verwarm de boter, fijne tafelsuiker en melk in dezelfde pan. Roer het Chinees vijfkruidenpoeder of de speculaaskruiden erdoor en blijf roeren tot de suiker is opgelost en boter is gesmolten. Kook de karamel nog 2 minuten door tot de geur van karamel en specerijen vrijkomt. Giet de helft van de karamel bij het amandelschaafsel en meng goed. Draai het vuur onder de rest van de karamelsaus uit. Giet het amandel-karamelmengsel over de voorgebakken taartbodem.

Bak het amandeltaartje 15 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven, of tot hij mooi egaal goudbruin van kleur is. Verwarm de bewaarde karamelsaus tot hij weer goed vloeibaar is. Schenk hem fluks over de taart. Laat het taartje helemaal afkoelen voordat u het aansnijdt.



gekaramelliseerde stoofperen in witte port & venkelsiroop, met venkelzaad-amandelkoek



houtvoorraad voor de lerse winter

GEKARAMELLISEERDE STOOFPEREN IN WITTE PORT & VENKELSIROOP

BEREIDEN: 40 MIN.
BAKKEN: 40 MIN.
NAGERECHT
VOOR 10 PEERTJES

10 kleine stoofperen (liefst gieser wildeman), geschild maar met de steeltjes eraan gelaten, kroontje aan de onderkant verwijderd
½ biologische citroen, schoongeboend en in schijven
3-4 blaadjes laurier
6 cm verse gember, in dunne plakjes
2 kaneelstokjes
2 eetl. venkelzaad
75 gram suiker
1 fles witte port
150 gram honing

Zet de stoofperen rechtop naast elkaar op de bodem van een pan met een flinke diameter. Verdeel de rest van de ingrediënten, behalve de honing, over de peertjes en breng de vloeistof langzaam aan de kook. Draai het vuur lager en laat de peertjes 25 minuten stoven met het deksel op de pan.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.
Schep de peertjes voorzichtig in een diepe, passende ovenschaal. Kook het overgebleven vocht in de pan iets in. Roer de honing door het kookvocht en zeef de saus boven de peertjes in de schaal. Zet de schaal in de oven en laat de peren verder garen. Open de oven zo nu en dan kort om wat karamelsaus over de peren te gieten of om de peren om te draaien. Dit gaat het makkelijkst met twee lepels. Pas op dat u de peertjes niet beschadigt.

De peren zijn gaar wanneer u met een scherp mesje makkelijk erdoorheen kunt prikken. Er moet geen weerstand zijn. Dit is na zo'n 45 minuten.

Laat de peren ietsje afkoelen en schep ze in een mooie glazen schaal. Overgiet ze met de saus uit de ovenschaal en geef met de venkelkoek van de bladzijde hiernaast erbij of met kaas, dat is ook echt een heel goed idee.

VENKELZAAD-AMANDELKOEK

BEREIDEN: 10 MIN.
BAKKEN: 40-45 MIN.
NAGERECHT OF GEBAK
VOOR 6

125 gram bloem, plus extra om te bestuiven
100 gram amandelmeel
150 gram fijne kristalsuiker
1 theel. bakpoeder
snuf zout
125 ml volle melk
1 eetl. venkelzaad

voor erbij
geklopte slagroom en/of stoofpeertjes (zie blz. 416), maar met een andere fruitcompote kan ook

ook nodig
spring- of pievorm met losse bodem, doorsnee 20-22 cm, ingevet

Zo lekker, heel simpel te maken en zeker met iets erbij, zoals fruit of de stoofperen van de bladzijde hiernaast, een fantastisch dessert. Ik vind een punt koek bij de thee in de late middag trouwens ook een goeie.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Bestuif de spring- of pievorm met een beetje bloem en klop het overschot aan bloem eruit.

Meng de bloem met het amandelmeel, de fijne kristalsuiker, het bakpoeder en een snuf zout in een beslagkom. Maak een kuiltje in het midden en schenk hier de melk in, roer het met een spatel tot een glad deeg. Roer het venkelzaad erdoor. Kneed het deeg even door en druk het uit in de springvorm. Strijk de bovenkant glad.

Bak de koek in 40 tot 45 minuten gaar of tot hij licht terugveert wanneer u er zachtjes op drukt.

Laat de venkelzaad-amandelkoek op een rooster afkoelen, snijd hem in punten en geef er geklopte, licht gezoete slagroom en stoofpeertjes of fruitcompote bij.





CHOCOHAZELNOOTKRUL MET UITGEBAKKEN SPEK

BEREIDEN: 20 MIN.
RUSTEN: 30 MIN.
BAKKEN: 25 MIN.
NAGERECHT VOOR 6

1 pakje (10 vellen, 450 gram) diepvriesroomboterbladerdeeg, ontdooid
kleine handvol bloem
300 gram hazelnootchocoladepasta (zie blz. 65)
100 gram blanke amandelen, kort geroosterd in een droge koekenpan en grof gehakt
50 gram ontbijtspek, uitgebakken, afgekoeld en verkruimeld
1 ei, losgeklopt

Het lijkt misschien een gekke combinatie, maar dit is zó lekker. Zoet met zout is heel verslavend! Serveer de krul bij de koffie, of maak hem onderdeel van het dessert en geef er een bolletje ijs bij, bijvoorbeeld het makkelijk te maken bananenijs (zie blz. 411) of het ijs van beurre noisette en amandelmelk (zie blz. 407).

Leg alle velletjes roomboterbladerdeeg op elkaar op een met bloem bestoven aanrecht en rol het bladerdeeg uit tot een rechthoek met de dikte van 1 velletje bladerdeeg (2 millimeter).
Besmeer het bladerdeeg met de hazelnootchocoladepasta en laat rondom een rand van 1½ centimeter vrij. Bestrooi de hazelnootchocoladepasta met de amandelen en het verkruimelde uitgebakken spek.

Rol het bladerdeeg op, zodat u een lange, platte rol met een breedte van ongeveer 6 centimeter voor u heeft liggen. Snijd de rol in de lengte door. Dat gaat het beste met een pizzasnijder, maar met een flink koksmes gaat het ook. Wikkel de ene streng om de andere heen, houd daarbij de snijkant naar boven, zodat de binnenkant met de hazelnootchocoladepasta zichtbaar blijft.

Leg de gedraaide stengel op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet 30 minuten of tot gebruik in de koelkast om goed koud te worden, dan bakt het straks mooier en zakt hij niet in.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bestrijk het bladerdeeg met het losgeklopte ei, en bak de krul in 25 tot 30 minuten goudbruin en knapperig. Dien de chocohazelnootkrul met spek warm op.



GEBAKKEN ANANAS MET HONING & CHILIPEPER

BEREIDEN: 30 MIN.
MARINEREN: 15 MIN.
NAGERECHT VOOR 4

Ooo, dit is zo lekker. Geef er yoghurt of crème fraîche bij. Maar ik kan me ook zo voorstellen dat de komkommersorbet van bladzijde 400 of het muntroomijs van bladzijde 402 er ook fantastisch bij zou smaken.

1 ananas
100 gram donkere basterdsuiker
snuf chilivlokken
3 eetl. honing
100 ml sinaasappelsap
200 gram crème fraîche (of Griekse yoghurt)
75 gram ongezouten, gepelde pistachenoten, kort geroosterd in een droge koekenpan en grof gehakt
kleine handvol (20 gram) muntblaadjes

Schil de ananas. Doe dit zo dik dat u ook alle pitjes wegsnijdt. Snijd de ananas over de lengte in kwarten en verwijder het harde hart. Halveer de kwarten nogmaals, zodat u acht parten heeft.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.
Bekleed een grote bakplaat met bakpapier, laat de randen omhoog staan.

Roer de basterdsuiker, chilivlokken en honing door het sinaasappelsap in een grote schaal tot de suiker is opgelost. Wentel de stukken ananas door het sinaasappelsap en laat ze 15 minuten liggen om te marineren.

Haal de ananas uit de marinade en leg ze met de bolle kant naar boven op de bakplaat. Rooster ongeveer 15 minuten in de oven. Bestrijk de parten tijdens het roosteren een paar keer met de resterende marinade om de ananas te laten karamelliseren.

Laat iets afkoelen.
Serveer de gebakken stukken met een flinke lepel crème fraîche ernaast en bestrooid met gehakte pistachenoten en muntblaadjes.

Op de foto ziet u dat we in de zomer de ananas roosteren boven open vuur. Oof maakte van ijzerdraad een netje waar we hem in hingen. We roosteren de ananas op deze manier wel wat langer: minimaal 30 minuten. Het is echt heerlijk: de rokerige bijsmaak doet 't zo goed bij dit toetje.



VERMOUT & ROSÉGELEI MET RODE VRUCHTEN

BEREIDEN: 30 MIN.
WACHTEN: MINIMAAL 4 UUR
NAGERECHT VOOR 4-6

12 blaadjes gelatine
200 gram kristalsuiker
500 ml rode vermout
500 ml lekkere, droge rosé
500 gram rood fruit van eigen bodem, zoals frambozen, aalbessen, bramen en kleine aardbeien
eetbare (witte) viooltjes (verkrijgbaar bij een groente-speciaalzaak), rozenblaadjes of bloemetjes uit de tuin (optioneel)

ook nodig
vorm of kom met een inhoud van 1 liter

Pas op met het toevoegen van ander fruit: ananas en kiwi bevatten een enzym dat de gelei niet doet stollen! Ik heb er zelf ooit vreselijk mee geblunderd, dus ik geef het even door, ter voorkoming van meer leed.

U haalt nooit het kind uit mij. Ik groeide op met jellypudding, elk partijtje was 't raak, en mij maakte je er heel blij mee. Ik ben inmiddels een beetje ouder geworden, dus dit is een volwassen versie van de traktatie uit mijn jeugd. Overigens ook een van de weinige manieren waarop ik rosé lekker vind: als toet. Hier wil ik er wel een glas van bij inschenken, vooruit.

Week de gelatine in een kom koud water.

Maak de siroop. Verwarm de suiker, rode vermout en rosé in een pan op laag vuur, laat de vloeistof zachtjes iets inkoken. Haal de pan van het vuur. Los de uitgeknepen gelatineblaadjes, al roerend, op in de siroop. Laat de gelei staan, tot hij afgekoeld is tot lauwwarm.

Maak het fruit schoon.

Schenk het vermout-rosémengsel in de vorm. Voeg het fruit en desgewenst de bloemetjes toe. Tik de kom kort op het aanrecht, zodat eventuele luchtbellen kunnen ontsnappen.

Zet de vorm afgedekt met plasticfolie in de koelkast. Laat de gelei minimaal 4 uur opstijven.

Vul een afwasteiltje met warm water om de gelei makkelijk te storten. Houd de vorm heel even in het water, zodat hij warm wordt. Niet te lang, want dan smelt de gelei. Pas op dat het water niet in de kom loopt, want in dat geval smelt de jelly ook!

Wanneer u ziet dat de rand van de gelei loskomt van de wand van de kom, haalt u de schaal uit het water en zet u er een bord omgekeerd op. Dan draait u de hele boel om. Als het goed is, komt de gelei langzaam uit de vorm gegleden. Mocht het niet lukken, houd dan de kom nog een keer in het water.

Serveer de gelei direct, gewoon zo, of bestrooid met eetbare bloemen.

Geef er een glas koele rosé bij, natuurlijk.

citroen-dadelslice

CITROEN KONFIJTEN

Snijd met een scherp mes 1 citroen in flinterdunne schijfjes
en verwijder de pitten.

Breng 250 ml water aan de kook, voeg 250 gram kristalsuiker en de citroenschijfjes toe en roer tot de suiker is opgelost. Draai het vuur iets lager en kook de citroenschijfjes op heel laag vuur, tot het wit van de schil er na ongeveer 35 minuten doorschijnend uitziet.

Til de citroenschijfjes met een vork uit de siroop en leg ze iets uit elkaar op een vel bakpapier. Laat ze een beetje drogen.

Kook de siroop in tot een gelei.
Heerlijk op een pannenkoek of boterham.
U kunt er ook limonade van maken door hem minder ver in te laten koken en er (prik)water bij te gieten.



CITROEN-DADELSLICE

WELLEN: 30 MIN.
BEREIDEN: 50 MIN.
BAKKEN: 1 UUR (IN TOTAAL)
AFKOELEN EN OPSTIJVEN: MINIMAAL 2 UUR
NAGERECHT OF GEBAK
VOOR 12 BLOKJES

voor de bodem
150 gram koude boter, in blokjes, plus extra
225 gram bloem
75 gram poedersuiker, plus extra
½ theel. zout

voor de vulling
250 gram (medjool)dadels, ontpit
250 ml kokendheet water
250 gram kristalsuiker
30 gram bloem
½ theel. zout
4 eieren
fijngeraspte schil van 1 biologische citroen
175 ml citroensap (van ca. 5 citroenen)

ook nodig
ovenschaal of vierkante bakvorm van ca. 23 x 23 cm
blender

Wel de dadels minimaal 30 minuten (maar liever langer) in kokendheet water.

Maak de bodem. Vet de ovenschaal of vierkante bakvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier. Vet het bakpapier ook in met boter.

Meng de bloem met de poedersuiker en het zout in een kom. Wrijf de boter met schone vingers erdoor tot het deeg net samenhangt als u erin knijpt. Voeg, als dit niet zo is, enkele druppels water toe. Duw het deeg in de bakvorm tot een mooie, egale laag en zet de bakvorm 15 minuten in de vriezer om het deeg te laten opstijven.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bak de bodem 25 minuten of tot hij gaar en goudbruin is. Laat hem op een rooster afkoelen.

Maak de vulling. Giet de dadels af boven een kom en bewaar het welvocht. Pureer ze in een blender en voeg eventueel nog welvocht toe, tot de dadelpuree een smeerbare pasta is.

Meng de kristalsuiker met de bloem en het zout in een kom. Klop in een andere kom de eieren los met de fijngeraspte schil en het sap van de citroenen. Schenk het eimengsel, al roerend, in een dunne straal bij het bloem-suikermengsel en roer tot het een glad beslag zonder klontjes is.

Smeer de dadelpasta uit over de voorgebakken bodem in een gelijkmatige laag. Bak de dadellaag 5 minuten. Draai de oventemperatuur omlaag tot 160 °C. Schenk het citroenbeslag op de dadellaag en bak de plaattaart 20 tot 25 minuten, tot de citroenlaag net gestold is.

Laat de plaatkoek op een rooster helemaal afkoelen. Schuif, na 20 minuten, met een scherp mes langs de rand van de bakvorm om de plaatkoek los te maken. Laat de koek in de koelkast volledig afkoelen, zodat hij opstijft.

Til hem dan aan het bakpapier uit de vorm, bestuif hem met poedersuiker en snijd hem in even grote blokken. Versier de taart desgewenst met schijfjes gekonfijte citroen (zie blz. 425).



MARSHMALLOWS

BEREIDEN: 30 MIN.
DROGEN: 8 TOT 12 UUR
VOOR 20 MARSHMALLOWS*

4 blaadjes gelatine
125 gram golden syrup of honing
400 gram kristalsuiker
snufje zout
handvol maizena
ook nodig
keukenmachine of mixer

* afhankelijk van hoe groot u ze snijdt

Marshmallows maken is zo gebeurd, mits u een keukenrobot met garde heeft of een elektrische handmixer en héél veel geduld, of een groot gezin dat de klopbeurt kan overnemen.
Aan de siroop kunt u overigens elke smaak toevoegen die u wilt: vervang het water door een bloemen- of kruidenthee of voeg een drup extract of olie (amandelextract, pepermuntolie) toe aan de siroop als u de marshmallows een smaakje wilt geven. Het kan allemaal.
Hoe heter de siroop, hoe droger en harder het schuim wordt, maar is de temperatuur van de siroop te laag, dan zal de marshmallow niet opstijven. Gebruik een suikerthermometer als u er een heeft, maar ik maak de marshmallows ook vaak zonder, dat vergt alleen een beetje ervaring natuurlijk.

Week de blaadjes gelatine in koud water. Breng 200 milliliter water met de golden syrup of honing, de suiker en het zout aan de kook en laat de vloeistof zeker 7 minuten op laag vuur koken tot een goudgele dikke siroop van 116 °C.

Knijp de gelatineblaadjes uit en leg ze onder in de kom van een keukenmachine met garde en zet de machine aan op de middelste stand. Giet in een dunne straal de hete siroop erbij. Als het mengsel witter wordt, kunt u de keukenmachine op een hogere stand zetten.

Blijf stevig kloppen tot een dik wit schuim ontstaat en tot de kom lauw aanvoelt (dit duurt zo'n 10 minuten).

Leg een vel bakpapier op een plank of dienblad. Smeer met behulp van een spatel het suikermengsel uit over het papier tot een dikte van ongeveer 2 centimeter en bestuif de marshmallowplak met maizena. Laat de plak bij voorkeur 8 tot 12 uur drogen.

Snijd de plak in ruiten, blokken of welke vorm u maar wilt. Doop de uitsteekvorm steeds even in de maizena, in het geval u figuren uitsteekt, voor u hem in de marshmallowplak steekt. Bestrooi alle uitgesneden vormen met een laagje maizena en klop ze af. Zo zullen de marshmallows minder gauw aan elkaar plakken. Bewaar de marshmallows in een luchtdicht afsluitbare doos.

GOLDEN SYRUP

Mijn grote liefde: er is geen vervanger voor, zo'n verslavende smaak!
Deze dikke amberkleurige stroop is gemaakt van geraffineerde rietsuiker.
Het is te koop bij sommige supermarkten en online.
Ik zet de adressen daarvoor voor in dit boek.

Vervang het door honing, de smaak is iets anders maar de kleur ongeveer hetzelfde.
Onze Nederlandse keukenstroop kunt u ook gebruiken, maar het is echt anders van smaak en heel donker van kleur, dat is voor witte marshmallows niet mooi.
Maar goed, wie ben ik om uw marshmallows te veroordelen.

PS:
Golden syrup en zoute boter wegsmeltend over versgebakken crumpets (zie blz. 28-29): MAAK HET.



CHOCOLADEVLA MET KANEEL

BEREIDEN: 20 MIN.
AFKOELEN: MINIMAAL 1 UUR
NAGERECHT VOOR 4-6

4 eieren
500 ml volle melk
1 theel. vanille-extract
100 gram fijne kristalsuiker
2 eetl. bloem
snuf zout
100 gram pure chocolade (minimaal 70% cacao), geraspt of fijngehakt, plus extra om te garneren
2 eetl. boter
½ theel. kaneel, plus extra
125 ml slagroom

Ik groeide op in Ierland, het land van custard. Ieren eten overal custard op of bij. In Nederland kregen de kinderen uit mijn klas als toetje vla. Wij kregen dat nooit. Toen ik aan mijn moeder vroeg of wij ook eens hopjesvla mochten, riep ze heel beslist: 'NEE! Vla komt uit de fabriek, dat is heel vies.' Ze maakte custard echter zelf ook niet graag, uit angst voor dat gruwelijke vel.
Ik leerde mijzelf om custard te maken en ontdekte dat mijn moeder gelijk had. Zelfgemaakte vla of custard is écht duizend keer lekkerder dan de vla of custard uit de fabriek. Een pak hopjesvla haalt het niet bij deze chocoladevla met kaneel. Als u uw ogen dichtdoet dan moet u er in de verte wel aan denken, in de verre verte, hoor.

Splits drie eieren. De eiwitten heeft u in dit recept niet nodig. Voeg het resterende ei toe aan de eidooiers.

Verwarm de volle melk en het vanille-extract tot tegen het kookpunt. Draai het vuur uit en laat de vanillemelk trekken.

Meng in een kom de suiker met de bloem en het zout en voeg de eidooiers en het hele ei toe. Klop de dooiers met het ei tot schuimig en de suiker, bloem en het zout zijn opgelost. Giet al roerend de vanillemelk erbij. Giet dan het mengsel terug in de pan waar de melk in zat. Zet de pan op laag vuur en blijf roeren tot de custard bindt en op de achterkant van een lepel blijft liggen. *De vla nooit laten koken*, dan stolt het ei en moet u opnieuw beginnen.

Haal de pan van het vuur, roer de pure chocolade, boter en kaneel door de custard en laat hem afkoelen tot kamertemperatuur. Roer geregeld tijdens het afkoelen, zodat er geen vel ontstaat en de chocolade gelijkmatig smelt.

Schenk de vla in vier tot zes glaasjes en zet ze in de koelkast, zodat de custard koud en stijf wordt.

Klop de slagroom stijf. Voorzie ieder glas van een toef slagroom en serveer de chocoladevla versierd met geraspte chocolade en een snuf kaneel.

KARAMEL MAKEN

**Omdat karamel maken echt niet moeilijk is, maar toch veel valkuilen heeft, zet ik hieronder heel precies neer wat u moet doen om een prachtige karamel te maken.
Houd kinderen en huisdieren uit de buurt. Suiker wordt echt bloedheet, wees alstublieft heel voorzichtig en laat u niet afleiden.**

Schep de fijne kristalsuiker in een hoopje in het midden van de bodem van een pan met zware bodem, doe dat voorzichtig. Zorg ervoor dat er geen suiker tegen de wanden van de pan komt. Suiker aan de wanden van de pan gaat namelijk kristalliseren. De karamel mislukt in dat geval en dan moet u opnieuw beginnen.

Giet 2 eetlepels water drup voor drup in het midden van de suikerberg. Laat het water rustig uitlopen. Draai het vuur niet al te hoog – iets onder halfhoog – en laat de suiker zonder te roeren smelten tot een goudbruine karamel.

Pas als de randen gaan kleuren, kunt u de pan zachtjes schudden, zodat de suiker egaal smelt. Stop als de karamel de kleur heeft van slappe zwarte thee. U kunt een snufje zeezout aan de karamel toevoegen, maar het hoeft niet.

Ziet u toch kruimels suiker langs de randen van de pan, dan kunt u die wegwassen met een natgemaakte bakkwast.

CHOCOLADEKOGELS MET KASTANJE (& DRANK)

BEREIDEN: 30 MIN.
WACHTEN: 3 UUR
VOOR CA. 20 STUKS

100 ml slagroom
3 eetl. kastanjepuree, of 50 gram voorgekookte kastanjes en 3 eetl. room extra
200 gram pure chocolade (minimaal 70% cacao), fijngehakt
2 eetl. whiskey of rum, optioneel
ca. 6 eetl. cacaonibs*, fijngehakt of 6 eetl. hagelslag etc.

voor het krokant
50 gram hazelnoten of amandelen, kort geroosterd in een droge koekenpan
100 gram fijne kristalsuiker
snuf zeezout (optioneel)

ook nodig
keukenmachine of blender

*in sommige supermarkten te koop bij de superfoods of het gezonde schap, anders zéker ook te koop bij de natuurwinkel

Dit is een basisrecept voor truffels. U kunt er van alles doorheen doen en ze in van alles rollen. Ik hou van het bittere krokante van cacaonibs, maar misschien houdt u juist meer van krokante karamelnootjes. U kunt ook een reep witte chocolade raspen en ze daar doorheen halen. Ach, gaat u zelf maar los.

Verwarm de slagroom en de kastanjepuree (of de hele kastanjes en een drup extra room) tot de room bijna kookt. Doe de gehakte pure chocolade in een grote kom en schenk de hete room erop.
Gebruikt u geen puree maar hele kastanjes, pureer dan de hete room met de kastanjes in de blender, verhit de room opnieuw tot tegen het kookpunt aan en schenk hem op de gehakte chocolade. Laat het roommengsel 3 minuten staan en roer tot de chocolade helemaal gesmolten is. Gebruikt u sterkedrank, voeg dan nu een scheut toe. Laat het chocolade-roommengsel afkoelen tot kamertemperatuur.

Laat de ganache (zo heet het chocolade-roommengsel nu) minimaal 3 uur in de koelkast opstijven.

Maak het krokant. Hiervoor moet u karamel maken, let op dat u dat met aandacht doet. Hiernaast staat een uitgebreide uitleg.
Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel de geroosterde hazelnoten of amandelen erover in een enkele laag.
Schenk de karamel over de noten op de bakplaat en blijf eraf. Laat de karamel een uurtje uitharden.

Breek de plaat karamel in stukken, maal die stukken in een keukenmachine of blender tot een fijn kruim. Schep de karamelkruimels op een bord. Schep op een ander bord de cacaonibs of de hagelslag.

Maak met een natgemaakte kleine ijsbolschep, of met behulp van twee lepels, bolletjes van de ganache. Maak ze mooi rond met natgemaakte handen en werk snel, zodat het mengsel zo min mogelijk opwarmt en daardoor smelt.
Haal de bolletjes door het krokant of door de gehakte cacaonibs.

Laat de chocoladekogels tot gebruik in de koelkast opstijven.
Serveer ze zodra de koffie op tafel komt of verpak ze feestelijk en geef ze cadeau.

Hughie, onze Parson Russell-terriër

HET HUISDIER



KIPPENBOTJES

BEREIDEN: 20 MIN.
BAKKEN: 25 MIN.
VOOR CA. 80 HONDEN-KOEKJES

200 gram kipfilet, gaargekookt en afgekoeld, bewaar het kookwater
100 gram gekookte (zilvervlies)rijst (van 35 gram ongekookte rijst)
125 ml kookwater van de kipfilet of zoutarme kippenbouillon
1 ei
300 gram bloem, plus extra

ook nodig
keukenmachine of blender

Nee, niet schrikken: honden mogen geen échte kippenbotjes eten vanwege splintergevaar, maar deze wel hoor. Deze koekjes gemaakt met goed gegaard kippenvlees zijn slechts in de *vorm* van een botje. Hughie is er dol op!

Verwarm de oven voor tot 175 °C.

Pureer de kip, rijst, het kookwater van de kip en het ei in een keukenmachine of blender tot een dikke pasta. Meng met een spatel de bloem erdoor tot een stevig deeg ontstaat. Leg het deeg op een met bloem bestoven aanrecht, kneed het deeg nog een paar keer goed door en voeg indien nodig een snuf bloem of een drup kookwater toe.

Bestuif het aanrecht opnieuw met bloem. Rol het deeg uit tot een lap met een dikte van ½ cm en steek of snijd hondenkoekjes uit. Veeg de resten bij elkaar en rol die opnieuw uit om meer koekjes uit te steken. Ga door tot het deeg op is.

Leg alle koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in ongeveer 25 minuten mooi lichtbruin.

Bewaar de kipkoekjes in een luchtdicht afsluitbare doos in de koelkast of vriezer.



BANANENIJSJES

BEREIDEN: 10 MIN.
OPVRIEZEN: 4 UUR
VOOR CA. 12 STUKS

500 ml yoghurt
2 bananen
4 eetl. pindakaas
scheut olijfolie, om in te vetten
langwerpige hondenkoekjes (zie vorige bladzijde), voor de 'ijsstokjes'

ook nodig
blender
muffinvorm

Op een hete dag kan ook de hond verkoeling gebruiken. Hem of haar een ijsje geven is dan best een goed idee. Mijn hond is gek op ijsblokjes, die kunt u ook aan uw hond geven. Als ik even tijd heb, maak ik ijsjes voor mijn hond. Zeker als er nog een overrijpe banaan op de fruitschaal ligt.
Honden mogen overigens geen noten eten, maar pinda's zijn peulvruchten, geen noten. Sommige honden zijn allergisch voor pinda's, laat dan de pindakaas uit dit recept. Het zijn net mensen, hè?!

Pureer de yoghurt, banaan en pindakaas glad in een blender.

Vet de holtes van een muffinvorm of kleine kopjes in met olijfolie. Een siliconenvorm werkt nog beter, want daar haalt u de bananenijsjes makkelijk uit en een siliconenvorm hoeft u niet in te vetten.

Schenk het bananenmengsel in de holtes en zet de vorm in de vriezer. Steek na ongeveer 2 uur de 'stokjes' in het ijs, dat dan hard genoeg bevroren is, waardoor de stokjes niet wegzakken.

Laat de ijsjes nog minimaal 2 uur bevriezen.





Harrie, de buurkat

HARRIE'S MUIZENKOEKJES

BEREIDEN: 12 MIN.
BAKKEN: 40 MIN.
VOOR CA. 75 KATTEN-KOEKJES

Harrie is onze buurkat. Hij is iets jonger dan onze hond Hughie en wil helemaal geen contact met hem, terwijl Hugh dat met hem wél heel graag wil. Dat levert weleens oorlog op.
Dat moeten we dan weer goedmaken met een zelfgebakken cadeau.

1 blikje (ca. 150 gram) vis (zalm, sardientjes etc.)
1 ei
ca. 200 gram volkorenmeel of gewone bloem
handig
uitsteekvorm in de vorm van een muis

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Laat de vis uitlekken. Prak het met een vork fijner en roer het ei erdoor. Roer er volkorenmeel of gewone bloem door tot u een droog deeg heeft.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht en steek of snijd er kleine koekjes uit. Verdeel de koekjes over een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in ongeveer 40 minuten gaar en net lichtbruin.

Laat de koekjes afkoelen en bewaar ze in de koelkast in een afsluitbaar bakje.

Harrie is zijn officiële naam, maar in de wandelgangen wordt hij Hallie genoemd. Zijn tweeënhalfjarige bazin vindt de 'R' een te moeilijke letter om uit te spreken. Om haar niet in verlegenheid te brengen zeggen we dus ook maar Hallie als ze in de buurt is.



Lower East Side, New York

NTON ST

EL SOMBRERO

A

REGISTERS

REGISTER OP INHOUD

A
aardappelkoekjes 242
aardappels 'cacio é pepe' 242
aardbeien, hibiscus & rozensherbet 401
affogato 407
amandel-karameltaartje 413
amandel-tuinkruidenpesto 133
appel-mosterddressing 154
aubergine-crèmesoep 123
aubergine-gemberdip 91
Aziatische makreel op salade van komkommer & mango 381

B
bananenijsjes 438
bantry bay prawns met smoky mayo 371
bearnaisedressing 154
bietenburgers 210
bietencouscous met gebakken ui 306
bietencurry met amandelen & yoghurt 204
bloemkoolcurry met kidneybonen 203
bloemkool-knolselderij-kerriestamp & gekaramelliseerde prei 217
bonensalade met krokante halloumichips & rode jalapeñodressing 168
borrelkrans met brie, gedroogd fruit & noten 88
borsthaarfriet 241
boterhammetje radijs 38
bouillon maken 107
breakfast-syllabub met lichte granola 45
broccoli-spinaziesoep met avocado 125
broccolistelenslaw 162
brood- of pizzadeeg maken 322-323
bruschetta's met home made selleriesalade 40-41
bruschetta's met tuinbonen & ricotta 38
buikspek in Guinness 349

C
cashew-misodressing 154
cashewroom 119
cashew-rucolapesto 131
champignonmayo 131
chocohazelnootkrul met uitgebakken spek 419
chocoladekogels met kastanje (& drank) 433
chocoladevla met kaneel 431
çilbir met paprikaboter, selderij-karwijyoghurt & gegrilde asperges 51
citroen-dadelslice 427
citroen konfijten 425
citroenpasta met zeekraal 257
chocolade-olijfolie-ijs met zeezout 409
courgette & maisburgers 207
croutons maken 187
crumpets maken 28-29

D
doperwten, kappetjes & muntmayo 130
dragon-mosterddressing 153
dressing voor caesarsalade 152

E
ei pocheren 49

F
fettucine met sardientjes 258
frambozenplaattaart met citroencrème 61
frites maken 238

G
gebakken ananas met honing & chilipeper 421
gebakken ricotta 170
geblakerde spruiten met gebrande honingdressing 221
gebraden citroenkip in kokosmelk 355
gegrilde avocado met pikante hummus & sesam-yoghurtsaus 227
gekaramelliseerde stoofperen in witte port & venkelsiroop 416
geklopte miso-mosterdboter 89
gember-pompoencongee met cashewroom & rayu 119
geplette kommer, avocado & perziksla 161
gepofte knolselderij met cantharellen 231
gepofte zoete aardappels met druiven, spinazie & geitenkaas 223
geroosterde radijsjes met zure botersaus 219
geroosterde-tomatendip 91
geroosterde worteltjes & sinaasappelgremolata 219
gesmoorde andijvie met miso 225
gnocchi maken 279
gnocchi van truffelaardappel met lauwwarme look-amandelsaus 280
granita van thee met honing 402
green goddess 134
griesmeel met garnalen, tuinbonen & chorizokruim 309
groene risotto 289
groene shakshuka 55
groene vingers 209
groentebouillon 108
groepsnegroni 95
grote tostada met geplukte kip, mango & munt-kokosrelish 337

H
harissagehaktballen met rijst uit de oven 350
harrie's muizenkoekjes 441
hartige scones met dubbele eiersalade 23
hazelnootchoco-bananenbrood 65
hele gepocheerde zalm met krab, kokkels & botersaus 376-378
hoisin 139
hoisin-aubergines met pikante pindasaus 229
home made hazelnootchocoladepasta 65
home made hotsauce 141
home made stracciatella 185
home made vissticks met pittige oosterse dip 369
honing-citroendressing 152

I
ijs van beurre noisette & amandelmelk 407
ijstheeën uit mijn tuin 83
Indiase wentelteefjes 33
Italiaanse dressing 154

J
jalapeño-paprikatosti 37
jalapeñosalsa 134
jam 43
jambalaya van Hollands zeefruit 383
jonge courgette, gele tomaten, verse ricotta & tijmolie 170

K
kaassoep met roggebroodkruim 132
kakidressing 153
kale kedgeree 385
karamel maken 432
karnemelkdressing 152
in karnemelk gemarineerde lamskarbo's 343
kerriebloemkool met pasta & spinazie-cashewpesto 271
kikkererwtensalade met sardien 167
kippenbotjes 437
kippenbouillon 108
knoflooknaan 205
koffie-amandelkruimelcake met steenfruit 63
kokoscurry met aubergine 202
komkommersorbet 400
koriander-aioli 131
krokante kip ever met rokerige ketchup, de beste 356
kweeperengelei 70
kweeperentaart 71

L
lamsbout in dragonkorst met witte bonen & rode ui 345

lauwwarme salade van
zoeteaardappelgnocchi, met tomaten &
cashew-basilicumpesto 283
luchtige yoghurtparfait met
frambozen 401-402

M
maccheroni met pesto, de perfecte 254
maistortilla's 333
makreel van de grill met laurier, citroen,
basilicum & droge sherry 389
marshmallows 429
mayo maken 129
meloensalsa met dragon 133
mierikswortelsaus 349
misopesto 131
misorijstballen 351
mosterddressing maken 151
mosterdkaviaar 139
mosterd-tijmmayonaise 130
muntroomijs of muntparfait 402

N
noedels met sesam-pindasaus, sesamrayu &
komkommersla 273
nootjes 88
notendressing 152

O
olijventapenade 89
ontbijtkoek 27
opknapthee 81
oude Ierse remedie 97

P
paddenstoelen drogen 292-293
pantosti met taleggio, vijgen &
tapenade 36
panzanella met kekers 237
papardelle met konijn (of kip), rozemarijn
& mandarijn 262
parelgortotto met eekhoorntjesbrood,
vanille & een tover-ei 297
pasta maken 250-253
pasta met broccoli, citroen &
mozzarella 263
perzik-tomatensalade met chorizo &
feta 183
pikante penne met aubergine & spek 263
pizza's met bimi & 'faux tonijn' 326
pompoengalette met burrata 321
potted crab 31

R
rabarber & ricotta-roomijs 405
ricotta-semolinacake met bloedsinaasappel
& saffraan 67
rivierkreeft-venkelsoep 114
rodelinzensoep 111
romescodressing 153
romige crèmesoep van groene asperges &
cashewnoten 113
rozemarijn-citroensherbet 400-401
rozenbottelketchup 138
runderbouillon 109

S
salade met tuinbonen, asperges &
kommerlinten 175
salade met verse pruimen, venkel, wilde
kruiden & mozza 179
salade van kriel, radijs & yoghurt, met zure
kommer & rolmops 193
salade van radijs & bloemkool met
karnemelkdressing 157
salade van warmgerookte witvis met
romescodressing & mosterdkaviaar 393
salmon-melt-tosti 36
sardine-notenpaté 93
sauce tartare 138
schuimomelet 52
scones maken 21
sesamrayu 143
shake van aardbeien, yoghurt, groene thee
& kardemom 46
shake van watermeloen, amandelmelk &
gember 47
sinaasappel-graansalade met halloumi 305
sinaasappel-negronislush 95
sinaasappelpartjes snijden 303
sinaasappelsherbet 400
siropen maken 79
skordalia van walnoten & amandelen 93
smoky mayo 130
snel courgettebrood 25
snel inmaken 191
snel kokkelpannetje van de barbecue 375
snelle gingerale 97
snelle groene salade met gestoomde
makreel 175
snelle mangosla 373
snelle noedels met srirachasaus &
garnalen 275
soepgarneringen 111
spaghetti met garnalen, groene kruiden &
pepers 258
spanakorizo: Griekse spinazie-
citroenrijst 305
spicy aardbeien met fetaroom 195
spicy wodka & grapefruit-thee 99
spruitenclafoutis met harissa & feta 215
spruitjes-appelsalade met parmezaan 158
steenfruit pellen 180
sticky tamarinde-ribs met
rodekoolslaw 347
stoofvlees met gember & steranijs 353
stracciatella met prei & oesterzwam 187
supermakkelijk bananen-
amandelijs 410-411

T
taco's met pikante kabeljauwkoekjes &
avocadosalsa 373
tarwetortilla's 333
Thaise groene saus 134
tomatengalette van donker moutdeeg 319
tortilla's maken 330
tortilla's met hoisin-garnalen 334
tosti met geitenkaas, abrikozenjam &
tijm 37
tuinbonen dubbeldoppen 174

U
umamibomkom met bruine rijst 299-300

V
venkelzaad-amandelkoek 417
venkelzaadrouille 133
vermout & roségelei met rode
vruchten 423
visbouillon 109
visburger met home made tomatenmayo &
koolsalsa 366-367
volkorenpizza met aubergine &
uitgebakken ui 325
volkoren plaattaart met biet, brie &
walnoten 317
volkoren spaghetti met chorizo-
tomatensaus 269

W
warme olijven 89
warme witte choco met kardemom 85
watermeloengranita met
oranjebloesemwater 403
watermeloen, sinaas & fetasalade met
dragon 183
watermeloenvinaigrette 153
wentelteefjes met gruyère & tomaat 33
whiskey-ginger, the 97
winters gekruide pure chocolademelk 85
witbierrisotto met kokkels 291
witlofbootjes met bloemkoolcouscous, appel
& magor 165
witvis roken 390-391
wortelkoekjes 51
woudbonenstoof met andijvie & feta 232

Y
yoghurt-citroendressing 154

Z
zachte soep van gort, whiskey, bloedworst
& gestoofd selderijblad 117
zanddeeg maken 315
zoetzure witlof uit de oven met zilte
croutons 237



Hughie & Jaap, Inchydoney, Ierland

REGISTER OP INGREDIËNT

aardappel
aardappelkoekjes 242
aardappels 'cacio é pepe' 242
borsthaarfriet 241
frites maken 238
gebraden citroenkip in kokosmelk 355
gnocchi maken 279
gnocchi van truffelaardappel met lauwwarme look-amandelsaus 280
salade van kriel, radijs & yoghurt, met zure kommer & rolmops 193
aardbei
aardbeien, hibiscus & rozensherbet 401
shake van aardbeien, yoghurt, groene thee & kardemom 46
spicy aardbeien met fetaroom 195
abrikoos
koffie-amandelkruimelcake met steenfruit 63
tosti met geitenkaas, abrikozenjam & tijm 37
amandelen
amandel-karameltaartje 413
amandel-tuinkruidenpesto 133
bietencurry met amandelen & yoghurt 204
chocohazelnootkrul met uitgebakken spek 419
chocoladekogels met kastanje (& drank) 433
gnocchi van truffelaardappel met lauwwarme look-amandelsaus 280
ijs van beurre noisette & amandelmelk 407
koffie-amandelkruimelcake met steenfruit 63
kokoscurry met aubergine 202
pasta met broccoli, citroen & mozzarella 263
romescodressing 153
sardine-notenpaté 93
skordalia van walnoten & amandelen 93
amandelmelk
ijs van beurre noisette & amandelmelk 407
shake van watermeloen, amandelmelk & gember 47
amandelpasta
supermakkelijk bananen-amandelijs 410-411
ananas
gebakken ananas met honing & chilipeper 421
andijvie
gesmoorde andijvie met miso 225
woudbonenstoof met andijvie & feta 232
ansjovis
dressing voor caesarsalade 152
green goddess 134
olijventapenade 89
panzanella met kekers 237
potted crab 31
zoetzure witlof uit de oven met zilte croutons 237
appel
appel-mosterddressing 154
broccolistelenslaw 162
rodekoolslaw 347
salade van radijs & bloemkool met karnemelkdressing 157
snelle groene salade met gestoomde makreel 175
soepgarnering 111
spruitjes-appelsalade met parmezaan 158
artisjok
panzanella met kekers 237
asperges
çilbir met paprikaboter, selderij-karwijyoghurt & gegrilde asperges 51
romige crèmesoep van groene asperges & cashewnoten 113
salade met tuinbonen, asperges & kommerlinten 175
aubergine
aubergine-crèmesoep 123
aubergine-gemberdip 91
hoisin-aubergines met pikante pindasaus 229
kokoscurry met aubergine 202
pikante penne met aubergine & spek 263
volkorenpizza met aubergine & uitgebakken ui 325
volkoren plaattaart met spinazie & saus 317
augurk
hartige scones met dubbele eiersalade 23
sauce tartare 138
avocado
broccoli-spinaziesoep met avocado 125
gegrilde avocado met pikante hummus & sesam-yoghurtsaus 227
geplette kommer, avocado & perziksla 161
soepgarnering 111
taco's met pikante kabeljauwkoekjes & avocadosalsa 373
visburger met home made tomatenmayo & koolsalsa 366-367
banaan
bananenijsjes (huisdierhapje) 438
hazelnootchoco-bananenbrood 65
ontbijtkoek 27
supermakkelijk bananen-amandelijs 410-411
basilicum
amandel-tuinkruidenpesto 133
lauwwarme salade van zoeteaardappelgnocchi, met tomaten & cashew-basilicumpesto 283
makreel van de grill met laurier, citroen, basilicum & droge sherry 389
misopesto 131
muskaat-basilicumsiroop 79
panzanella met kekers 237
perzikchai met paarse basilicum & tijm 83
pittige oosterse dip 369
salade met verse pruimen, venkel, wilde kruiden & mozza 179
bieslook
appel-mosterddressing 154
gnocchi van truffelaardappel met lauwwarme look-amandelsaus 280
green goddess 134
kikkererwtensalade met sardien 167
biet
bietenburgers 210
bietencouscous met gebakken ui 306
bietencurry met amandelen & yoghurt 204
volkoren plaattaart met biet, brie & walnoten 317
bimi
pizza's met bimi & 'faux tonijn' 326
bladselderij
çilbir met paprikaboter, selderij-karwijyoghurt & gegrilde asperges 51
zachte soep van gort, whiskey, bloedworst & gestoofd selderijblad 117
bleekselderij
groene risotto 289
jambalaya van Hollands zeefruit 383
pizza's met bimi & 'faux tonijn' 326
soepgarnering 111
zachte soep van gort, whiskey, bloedworst & gestoofd selderijblad 117
bloemen, eetbare
jonge courgette, gele tomaten, verse ricotta & tijmolie 170
vermout & roségelei met rode vruchten 423

bloemkool
bloemkool-knolselderij-kerriestamp & gekaramelliseerde prei 217
bloemkoolcurry met kidneybonen 203
salade van radijs & bloemkool met karnemelkdressing 157
witlofbootjes met bloemkoolcouscous, appel & magor 165
boerenkool
kale kedgeree 385
parelgortotto met eekhoorntjesbrood, vanille & een tover-ei 297
tortilla's met hoisin-garnalen 334
visburger met home made tomatenmayo & koolsalsa 366-367
boksoi
umamibomkom met bruine rijst 299-300
bonen
bloemkoolcurry met kidneybonen 203
bonensalade met krokante halloumichips & rode jalapeñodressing 168
salade van warmgerookte witvis met romescodressing & mosterdkaviaar 393
snel bonen wellen 232
snel kokkelpannetje van de barbecue 375
woudbonenstoof met andijvie & feta 232
zie ook sperziebonen; tuinbonen; witte bonen
bramen
'thee' van kokoswater met bramen & citroenmelisse 83
brie
borrelkrans met brie, gedroogd fruit & noten 88
broccoli
broccoli-spinaziesoep met avocado 125
broccolistelenslaw 162
kale kedgeree 385
pasta met broccoli, citroen & mozzarella 263
umamibomkom met bruine rijst 300
burrata
geplette kommer, avocado & perziksla 161
home made stracciatella 185
pompoengalette met burrata 321

cacao *zie* chocolade/cacao
cashewnoten/cashewroom
cashew-misodressing 154
cashew-rucolapesto 131
cashewroom 119
gember-pompoencongee met cashewroom & rayu 119
kerriebloemkool met pasta & spinazie-cashewpesto 271
lauwwarme salade van zoeteaardappel-gnocchi, met tomaten & cashew-basilicumpesto notencroutons 113
romige crèmesoep van groene asperges & cashewnoten 113
umamibomkom met bruine rijst 300
chilipeper/chilivlokken
bonensalade met krokante halloumichips & rode jalapeñodressing 168
gebakken ananas met honing & chilipeper 421
gesmoorde andijvie met miso 225
home made hotsauce 141
jalapeñosalsa 134
kakidressing 153
pikante penne met aubergine & spek 263
pittige oosterse dip 369
pompoengalette met burrata 321
sesamrayu 143
soepgarnering 111
spaghetti met garnalen, groene kruiden & pepers 258
spicy aardbeien met fetaroom 195
spicy wodka & grapefruit-thee 99
Thaise groene saus 134
zuur voor bij tostada 337
chocolade/cacao
chocolade-olijfolie-ijs met zeezout 409
chocoladekogels met kastanje (& drank) 433
chocoladevla met kaneel 431
hazelnootchoco-bananenbrood 65
home made hazelnootchocoladepasta 65
warme witte choco met kardemom 85
winters gekruide pure chocolademelk 85
chorizo
griesmeel met garnalen, tuinbonen & chorizokruim 309
rodelinzensoep 111
perzik-tomatensalade met chorizo & feta 183
volkoren spaghetti met chorizo-tomatensaus 269
citroen
breakfast-syllabub met lichte granola 45
citroen-dadelslice 427
citroen-verveinethee met honing & gember 83
citroenpasta met zeekraal 257
frambozenplaattaart met citroencrème 61
gebraden citroenkip in kokosmelk 355
honing-citroendressing 152
makreel van de grill met laurier, citroen, basilicum & droge sherry 389
oude Ierse remedie 97
pasta met broccoli, citroen & mozzarella 263
rozemarijn-citroensherbet 400-401
spanakorizo: Griekse spinazie-citroenrijst 305
yoghurt-citroendressing 154
citroenmelisse
'thee' van kokoswater met bramen & citroenmelisse 83
courgette
courgette & maisburgers 207
courgetteclafoutis met hangop 215
jonge courgette, gele tomaten, verse ricotta & tijmolie 170
sinaasappel-graansalade met halloumi 305
snel courgettebrood 25
crème fraîche
gebakken ananas met honing & chilipeper 421

dadels
citroen-dadelslice 427
dille
hele gepocheerde zalm met krab, kokkels & botersaus 376-378
salade met tuinbonen, asperges & kommerlinten 175
spanakorizo: Griekse spinazie-citroenrijst 305
doperwten
bonensalade met krokante halloumichips & rode jalapeñodressing 168
doperwten, kappertjes & muntmayo 130
dragon
dragon-mosterddressing 153
lamsbout in dragonkorst met witte bonen & rode ui 345
meloensalsa met dragon 133
watermeloen, sinaas & fetasalade met dragon 183
druiven
gepofte zoete aardappels met druiven, spinazie & geitenkaas 223

ei
bearnaisedressing 154
çilbir met paprikaboter, selderij-karwijyoghurt & gegrilde asperges 51
groene shakshuka 55
hartige scones met dubbele eiersalade 23
Indiase wentelteefjes 33
kale kedgeree 385
mayo maken 129
parelgortotto met eekhoorntjesbrood, vanille & een tover-ei 297
schuimomelet 52
soepgarnering 111

umamibomkom met bruine rijst 299-300
wentelteefjes met gruyère & tomaat 33
erwten
bonensalade met krokante halloumichips & rode jalapeñodressing 168
doperwten, kappertjes & muntmayo 130
zie ook kikkererwten

feta
kikkererwtensalade met sardien 167
perzik-tomatensalade met chorizo & feta 183
spicy aardbeien met fetaroom 195
spruitenclafoutis met harissa & feta 215
watermeloen, sinaas & fetasalade met dragon 183
woudbonenstoof met andijvie & feta 232
frambozen
frambozenplaattaart met citroencrème 61
luchtige yoghurtparfait met frambozen 401-402

garnalen
Bantry bay prawns met smoky mayo 371
griesmeel met garnalen, tuinbonen & chorizokruim 309
potted shrimps 31
snelle noedels met srirachasaus & garnalen 275
spaghetti met garnalen, groene kruiden & pepers 258
tortilla's met hoisin-garnalen 334
geitenkaas
gepofte zoete aardappels met druiven, spinazie & geitenkaas 223
groene risotto 289
jalapeño-paprikatosti 37
tosti met geitenkaas, abrikozenjam & tijm 37
gember
aubergine-gemberdip 91
citroen-verveinethee met honing & gember 83
gember-pompoencongee met cashewroom & rayu 119
oude Ierse remedie 97
shake van watermeloen, amandelmelk & gember 47
snelle gingerale 97
stoofvlees met gember & steranijs 353
umamibomkom met bruine rijst 299-300
grapefruit
breakfast-syllabub met lichte granola 45
grapefruitsap
spicy wodka & grapefruit-thee 99

halloumi
bietenburgers 210
bonensalade met krokante halloumichips & rode jalapeñodressing 168
sinaasappel-graansalade met halloumi 305
umamibomkom met bruine rijst 300
haricots verts
bonensalade met krokante halloumichips & rode jalapeñodressing 168
salade van warmgerookte witvis met romescodressing & mosterdkaviaar 393
hazelnoten
chocoladekogels met kastanje (& drank) 433
home made hazelnootchocoladepasta 65
hibiscus
aardbeien, hibiscus & rozensherbet 401
hoisinsaus
hoisin 139
hoisin-aubergines met pikante pindasaus 229
tortilla's met hoisin-garnalen 334
honing
citroen-verveinethee met honing & gember 83
gebakken ananas met honing & chilipeper 421
geblakerde spruiten met gebrande honingdressing 221
gekaramelliseerde stoofperen in witte port & venkelsiroop 416
granita van thee met honing 402
honing-citroendressing 152

jalapeño *zie* chilipeper

kaas
amandel-tuinkruidenpesto 133
borrelkrans met brie, gedroogd fruit & noten 88
citroenpasta met zeekraal 257
dressing voor caesarsalade 152
groene risotto 289
groene vingers 209
jalapeño-paprikatosti 37
kaassoep met roggebroodkruim 132
pantosti met taleggio, vijgen & tapenade 36
plaattaartvariaties 317
salmon-melt-tosti 36
snel courgettebrood 25
soepgarnering 111
tosti met geitenkaas, abrikozenjam & tijm 37
umamibomkom met bruine rijst 300
volkoren plaattaart met biet, brie & walnoten 317
wentelteefjes met gruyère & tomaat 33
witlofbootjes met bloemkoolcouscous, appel & magor 165
zie ook burrata; feta; geitenkaas; halloumi; mozzarella; pecorino; ricotta; stracciatella
kabeljauw
taco's met pikante kabeljauwkoekjes & avocadosalsa 373
kaki
kakidressing 153
kappertjes
doperwten, kappertjes & muntmayo 130
gepofte knolselderij met cantharellen 231
olijventapenade 89
sauce tartare 138
spaghetti met garnalen, groene kruiden & pepers 258
karnemelk
in karnemelk gemarineerde lamskarbo's 343
karnemelkdressing 152
salade van radijs & bloemkool met karnemelkdressing 157
scones maken 21
snel courgettebrood 25
kastanjes
chocoladekogels met kastanje (& drank) 433
kidneybonen
bloemkoolcurry met kidneybonen 203
kikkererwten
bietenburgers 210
kikkererwtensalade met sardien 167
panzanella met kekers 237
pikante hummus 227
pizza's met bimi & 'faux tonijn' 326
sinaasappel-graansalade met halloumi 305
kip
de beste krokante kip ever met rokerige ketchup 356
gebraden citroenkip in kokosmelk 355
grote tostada met geplukte kip, mango & munt-kokosrelish 337
kippenbotjes (huisdierhapje) 437
kippenbouillon 108
papardelle met konijn (of kip), rozemarijn & mandarijn 262
umamibomkom met bruine rijst 300
knoflook
koriander-aioli 131
knoflooknaan 205



knolselderij
bloemkool-knolselderij-kerriestamp & gekaramelliseerde prei 217
bruschetta's met home made selleriesalade 40-41
gepofte knolselderij met cantharellen 231
koffie
affogato 407
koffie-amandelkruimelcake met steenfruit 63
kokkels
hele gepocheerde zalm met krab, kokkels & botersaus 376-378
snel kokkelpannetje van de barbecue 375
witbierrisotto met kokkels 291
kokosmelk/kokos
bloemkoolcurry met kidneybonen 203
gebraden citroenkip in kokosmelk 355
grote tostada met geplukte kip, mango & munt-kokosrelish 337
kokoscurry met aubergine 202
soepgarnering 111
kokoswater
'thee' van kokoswater met bramen & citroenmelisse 83
komkommer
Aziatische makreel op salade van komkommer & mango 381
geplette kommer, avocado & perziksla 161
kikkererwtensalade met sardien 167
komkommersorbet 400
noedels met sesam-pindasaus, sesamrayu & komkommersla 273
oolong, komkommer, munt & watermeloen 83
salade met tuinbonen, asperges & kommerlinten 175
salade van kriel, radijs & yoghurt, met zure kommer & rolmops 193
umamibomkom met bruine rijst 300
zuur voor bij tostada 337
konijn
papardelle met konijn (of kip), rozemarijn & mandarijn 262
kool
pizza's met bimi & 'faux tonijn' 326
sticky tamarinde-ribs met rodekoolslaw 347
zie ook bloemkool; boerenkool; broccoli; spruitjes
koriander
avocadosalsa 373
broccolistelenslaw 162
gebraden citroenkip in kokosmelk 355
jalapeñosalsa 134
koriander-aioli 131
komkommersla 273
perzik-tomatensalade met chorizo & feta 183
salade van kriel, radijs & yoghurt, met zure kommer & rolmops 193
snelle mangosla 373
Thaise groene saus 134
visburger met home made tomatenmayo & koolsalsa 366-367
krab
hele gepocheerde zalm met krab, kokkels & botersaus 376-378
potted crab 31
kreeft
rivierkreeft-venkelsoep 114
kweepeer
kweeperengelei 70
kweeperentaart 71
lam
in karnemelk gemarineerde lamskarbo's 343
lamsbout in dragonkorst met witte bonen & rode ui 345
laurier
laurier & tijm-wittewijnsiroop 79
makreel van de grill met laurier, citroen, basilicum & droge sherry 389
limoen
avocadosalsa 373
earl grey, limoen & rozenblaadjes 83
pittige oosterse dip 369
spicy wodka & grapefruit-thee 99
linzen
rodelinzensoep 111
lof *zie* radicchio; witlof

mais
courgette & maisburgers 207
taco's met pikante kabeljauwkoekjes & avocadosalsa 373
makreel
Aziatische makreel op salade van komkommer & mango 381
makreel van de grill met laurier, citroen, basilicum & droge sherry 389
kale kedgeree 385
snelle groene salade met gestoomde makreel 175
mandarijn
papardelle met konijn (of kip), rozemarijn & mandarijn 262
mango
Aziatische makreel op salade van komkommer & mango 381
grote tostada met geplukte kip, mango & munt-kokosrelish 337
snelle mangosla 373
melk
warme witte choco met kardemom 85
winters gekruide pure chocolademelk 85
meloen
limoen-limoncellosiroop 79
meloensalsa met dragon 133
oolong, komkommer, munt & watermeloen 83
shake van watermeloen, amandelmelk & gember 47
watermeloen, sinaas & fetasalade met dragon 183
watermeloengranita met oranjebloesemwater 403
watermeloenvinaigrette 153
mierikswortel
mierikswortelsaus 349
miso
cashew-misodressing 154
geklopte miso-mosterdboter 89
gesmoorde andijvie met miso 225
hoisin 139
misorijstballen 351
misopesto 131
umamibomkom met bruine rijst 299-300
mosterd
appel-mosterddressing 154
dragon-mosterddressing 153
dressing voor caesarsalade 152
mosterd-tijmmayonaise 130
mosterddressing maken 151
mozzarella
pasta met broccoli, citroen & mozzarella 263
pizza's met bimi & 'faux tonijn' 326
salade met verse pruimen, venkel, wilde kruiden & mozza 179
tomatengalette van donker moutdeeg 319
volkorenpizza met aubergine & uitgebakken ui 325
munt
doperwten, kappertjes & muntmayo 130
gebakken ananas met honing & chilipeper 421
grote tostada met geplukte kip, mango & munt-kokosrelish 337
kikkererwtensalade met sardien 167
muntroomijs of muntparfait 402
oolong, komkommer, munt & watermeloen 83
perzik-tomatensalade met chorizo & feta 183
salade met tuinbonen, asperges & kommerlinten 175
sinaasappel-graansalade met halloumi 305

spicy wodka & grapefruit-thee 99
Thaise groene saus 134

nectarine
koffie-amandelkruimelcake met steenfruit 63
nigellazaad
knoflooknaan 205
salade van kriel, radijs & yoghurt, met zure kommer & rolmops 193
noten *zie* amandelen; cashewnoten; hazelnoten; pistachenoten; walnoten
notenpasta
ontbijtkoek 27
supermakkelijk bananen-amandelijs 410-411

olijven
kikkererwtensalade met sardien 167
olijventapenade 89
warme olijven 89
oranjebloesemwater
watermeloengranita met oranjebloesemwater 403

paddenstoelen
champignonmayo 131
gepofte knolselderij met cantharellen 231
paddenstoelen drogen 292-293
parelgortotto met eekhoorntjesbrood, vanille & een tover-ei 297
stracciatella met prei & oesterzwam 187
umamibomkom met bruine rijst 299-300
tortilla's met hoisin-garnalen 334
volkoren plaattaart met portobello & pesto 317
paprika
jalapeño-paprikatosti 37
jambalaya van Hollands zeefruit 383
romescodressing 153
snelle noedels met srirachasaus & garnalen 275
venkelzaadrouille 133
pecorino
aardappels 'cacio é pepe' 242
pompoengalette met burrata 321
peer
gekaramelliseerde stoofperen in witte port & venkelsiroop 416
soepgarnering 111
perzik
geplette kommer, avocado & perziksla 161
perzik-tomatensalade met chorizo & feta 183
perzikchai met paarse basilicum & tijm 83
pesto
amandel-tuinkruidenpesto 133
cashew-rucolapesto 131
kerriebloemkool met pasta & spinazie-cashewpesto 271
de perfecte maccheroni met pesto 254
lauwwarme salade van zoeteaardappelgnocchi, met tomaten & cashew-basilicumpesto 283
misopesto 131
volkoren plaattaart met portobello & pesto 317
soepgarnering 111
peterselie
amandel-tuinkruidenpesto 133
appel-mosterddressing 154
cashew-rucolapesto 131
geroosterde worteltjes & sinaasappelgremolata 219
green goddess 134
salade van kriel, radijs & yoghurt, met zure kommer & rolmops 193
sinaasappel-graansalade met halloumi 305
spinazie-cashewpesto 271
watermeloen, sinaas & fetasalade met dragon 183
witlofbootjes met bloemkoolcouscous, appel & magor 165
yoghurt-citroendressing 154
pinda's/pindakaas
bananenijsjes 438
hoisin-aubergines met pikante pindasaus 229
noedels met sesam-pindasaus, sesamrayu & komkommersla 273
ontbijtkoek 27
pitten *zie* zaden en pitten
pistachenoten
borrelkrans met brie, gedroogd fruit & noten 88
gebakken ananas met honing & chilipeper 421
pompoen
gember-pompoencongee met cashewroom & rayu 119
pompoengalette met burrata 321
umamibomkom met bruine rijst 300
pompoenpitten
bietencouscous met gebakken ui 306
geplette kommer, avocado & perziksla 161
pompoengalette met burrata 321
spruitenclafoutis met harissa & feta 215
prei
bloemkool-knolselderij-kerriestamp & gekaramelliseerde prei 217
groene shakshuka 55
stracciatella met prei & oesterzwam 187
volkoren plaattaart met prei & zoete aardappel 317
pruim
salade met verse pruimen, venkel, wilde kruiden & mozza 179

rabarber
rabarber & ricotta-roomijs 405
radicchio
grote tostada met geplukte kip, mango & munt-kokosrelish 337
radijs
boterhammetje radijs 38
bruschetta's met tuinbonen & ricotta 38
geroosterde radijsjes met zure botersaus 219
salade van kriel, radijs & yoghurt, met zure kommer & rolmops 193
salade van radijs & bloemkool met karnemelkdressing 157
rayu
gember-pompoencongee met cashewroom & rayu 119
noedels met sesam-pindasaus, sesamrayu & komkommersla 273
sesamrayu 143
ricotta
bruschetta's met tuinbonen & ricotta 38
gebakken ricotta 170
jonge courgette, gele tomaten, verse ricotta & tijmolie 170
rabarber & ricotta-roomijs 405
ricotta-semolinacake met bloedsinaasappel & saffraan 67
rijstazijn
hoisin 139
mosterdkaviaar 139
umamibomkom met bruine rijst 299-300
rodekool
sticky tamarinde-ribs met rodekoolslaw 347
rolmops
salade van kriel, radijs & yoghurt, met zure kommer & rolmops 193
room
cashewroom 119
soepgarnering 111
zie ook crème fraîche; slagroom; zure room
rozemarijn
papardelle met konijn (of kip), rozemarijn & mandarijn 262
rozemarijn-citroensherbet 400-401
rozenblaadjes
earl grey, limoen & rozenblaadjes 83
rozenbottels
rozenbottelketchup 138
rozenwater
aardbeien, hibiscus & rozensherbet 401
rucola
bietenburgers 210

cashew-rucolapesto 131
snelle groene salade met gestoomde makreel 175
rund
misorijstballen 351
runderbouillon 109
stoofvlees met gember & steranijs 353

saffraan
ricotta-semolinacake met bloedsinaasappel & saffraan 67
sardine
fettucine met sardientjes 258
kikkererwtensalade met sardien 167
sardine-notenpaté 93
schaaldieren
jambalaya van Hollands zeefruit 383
rivierkreeft-venkelsoep 114
zie ook garnalen; krab
schelpdieren
jambalaya van Hollands zeefruit 383
zie ook kokkels
selderij *zie* bladselderij; knolselderij; bleekselderij
sesamzaad
salade van kriel, radijs & yoghurt, met zure kommer & rolmops 193
sesamrayu 143
spicy aardbeien met fetaroom 195
zie ook tahin
sinaasappel
geroosterde worteltjes & sinaasappelgremolata 219
ricotta-semolinacake met bloedsinaasappel & saffraan 67
sinaasappel-graansalade met halloumi 305
sinaasappel-negronislush 95
sinaasappelsherbet 400
visburger met home made tomatenmayo & koolsalsa 366-367
watermeloen, sinaas & fetasalade met dragon 183
sla
lauwwarme salade van zoeteaardappelgnocchi, met tomaten & cashew-basilicumpesto 283
salade met verse pruimen, venkel, wilde kruiden & mozza 179
salade van radijs & bloemkool met karnemelkdressing 157
snelle groene salade met gestoomde makreel 175
spruitjes-appelsalade met parmezaan 158
visburger met home made tomatenmayo & koolsalsa 366-367
zie ook rucola
slagroom
breakfast-syllabub met lichte granola 45
chocoladevla met kaneel 431
warme witte choco met kardemom 85
sojasaus
pittige oosterse dip 369
sticky tamarinde-ribs met rodekoolslaw 347
stoofvlees met gember & steranijs 353
spek
buikspek in Guinness 349
chocohazelnootkrul met uitgebakken spek 419
papardelle met konijn (of kip), rozemarijn & mandarijn 262
pikante penne met aubergine & spek 263
soepgarnering 111
sperziebonen
bonensalade met krokante halloumichips & rode jalapeñodressing 168
groene risotto 289
salade van warmgerookte witvis met romescodressing & mosterdkaviaar 393
spinazie
bloemkoolcurry met kidneybonen 203
broccoli-spinaziesoep met avocado 125
clafoutis met wilde spinazie & bataat 215
gepofte zoete aardappels met druiven, spinazie & geitenkaas 223
groene risotto 289
groene shakshuka 55
groene vingers 209
kerriebloemkool met pasta & spinazie-cashewpesto 271
kikkererwtensalade met sardien 167
pompoengalette met burrata 321
salade van warmgerookte witvis met romescodressing & mosterdkaviaar 393
snelle noedels met srirachasaus & garnalen 275
spanakorizo: Griekse spinazie-citroenrijst 305
umamibomkom met bruine rijst 300
volkoren plaattaart met spinazie & saus 317
volkoren spaghetti met chorizo-tomatensaus 269
spruitjes
geblakerde spruiten met gebrande honingdressing 221
spruitenclafoutis met harissa & feta 215
spruitjes-appelsalade met parmezaan 158
umamibomkom met bruine rijst 300
stracciatella
home made stracciatella 185
stracciatella met prei & oesterzwam 187
sugarsnaps
bonensalade met krokante halloumichips & rode jalapeñodressing 168
tahin
komkommersla 273
pikante hummus 227
pizza's met bimi & 'faux tonijn' 326
taleggio
pantosti met taleggio, vijgen & tapenade 36
tamarinde
sticky tamarinde-ribs met rodekoolslaw 347
tijm
gepofte knolselderij met cantharellen 231
laurier & tijm-wittewijnsiroop 79
mosterd-tijmmayonaise 130
perzikchai met paarse basilicum & tijm 83
tosti met geitenkaas, abrikozenjam & tijm 37
tofu
umamibomkom met bruine rijst 300
tomaat
geroosterde-tomatendip 91
jonge courgette, gele tomaten, verse ricotta & tijmolie 170
lauwwarme salade van zoeteaardappelgnocchi, met tomaten & cashew-basilicumpesto 283
perzik-tomatensalade met chorizo & feta 183
rozenbottelketchup 138
tomatengalette van donker moutdeeg 319
visburger met home made tomatenmayo & koolsalsa 366-367
tomaat, blik-
bietencurry met amandelen & yoghurt 204
bloemkoolcurry met kidneybonen 203
harissagehaktballen met rijst uit de oven 350
jambalaya van Hollands zeefruit 383
pikante penne met aubergine & spek 263
pizza's met bimi & 'faux tonijn' 326
volkoren spaghetti met chorizo-tomatensaus 269
tomaat, cherry-
panzanella met kekers 237
snel kokkelpannetje van de barbecue 375
wentelteefjes met gruyère & tomaat 33
tomatillo
jalapeñosalsa 134
tuinbonen
bonensalade met krokante halloumichips & rode jalapeñodressing 168
bruschetta's met tuinbonen & ricotta 38

griesmeel met garnalen, tuinbonen & chorizokruim 309
salade met tuinbonen, asperges & kommerlinten 175
tuinbonen dubbeldoppen 174

ui
bouillons 107-109
buikspek in Guinness 349
soepgarnering 111
stoofvlees met gember & steranijs 353
ui, bos-
geblakerde spruiten met gebrande honingdressing 221
hoisin-aubergines met pikante pindasaus 229
komkommersla 273
noedels met sesam-pindasaus, sesamrayu & komkommersla 273
salade van kriel, radijs & yoghurt, met zure kommer & rolmops 193
sinaasappel-graansalade met halloumi 305
snelle mangosla 373
soepgarnering 111
tortilla's met hoisin-garnalen 334
umamibomkom met bruine rijst 299-300
ui, rode
avocadosalsa 373
bietencouscous met gebakken ui 306
lamsbout in dragonkorst met witte bonen & rode ui 345
volkorenpizza met aubergine & uitgebakken ui 325
zuur voor bij tostada 337

varken
buikspek in Guinness 349
sticky tamarinde-ribs met rodekoolslaw 347
zachte soep van gort, whiskey, bloedworst & gestoofd selderijblad 117
zie ook chorizo; spek
venkel
fettucine met sardientjes 258
rivierkreeft-venkelsoep 114
salade met verse pruimen, venkel, wilde kruiden & mozza 179
woudbonenstoof met andijvie & feta 232
verveine
citroen-verveinethee met honing & gember 83
verveine-groenetheesiroop 79
vijgen
pantosti met taleggio, vijgen & tapenade 36
vis
harrie's muizenkoekjes 441
home made vissticks met pittige oosterse dip 369
salade van kriel, radijs & yoghurt, met zure kommer & rolmops 193
taco's met pikante kabeljauwkoekjes & avocadosalsa 373
visbouillon 109
visburger met home made tomatenmayo & koolsalsa 366-367
witvis roken 390-391
zie ook ansjovis; makreel; sardine; zalm
viseitjes
hartige scones met dubbele eiersalade 23
vlees *zie* kip; konijn; lam; rund; varken

walnoten
sardine-notenpaté 93
skordalia van walnoten & amandelen 93
volkoren plaattaart met biet, brie & walnoten 317
witlofbootjes met bloemkoolcouscous, appel & magor 165
watermeloen *zie* meloen
witlof
witlofbootjes met bloemkoolcouscous, appel & magor 165
zoetzure witlof uit de oven met zilte croutons 237
witte bonen
Italiaanse dressing 154
lamsbout in dragonkorst met witte bonen & rode ui 345
wodka
spicy wodka & grapefruit-thee 99
wortel
buikspek in Guinness 349
geroosterde worteltjes & sinaasappelgremolata 219
tortilla's met hoisin-garnalen 334
umamibomkom met bruine rijst 299-300
wortelkoekjes 51
worst
zachte soep van gort, whiskey, bloedworst & gestoofd selderijblad 117
zie ook chorizo
woudbonen
woudbonenstoof met andijvie & feta 232

yoghurt
bananenijsjes 438
bietencurry met amandelen & yoghurt 204
breakfast-syllabub met lichte granola 45
çilbir met paprikaboter, selderij-karwijyoghurt & gegrilde asperges 51
courgetteclafoutis met hangop 215
gebakken ananas met honing & chilipeper 421
gegrilde avocado met pikante hummus & sesam-yoghurtsaus 227
green goddess 134
groene shakshuka 55
luchtige yoghurtparfait met frambozen 401-402
salade van kriel, radijs & yoghurt, met zure kommer & rolmops 193
shake van aardbeien, yoghurt, groene thee & kardemom 46
soepgarnering 111
spicy aardbeien met fetaroom 195
yoghurt-citroendressing 154

zaden en pitten
nootjes 88
ontbijtkoek 27
soepgarnering 111
zie ook pompoenpitten; zonnebloempitten
zalm
hele gepocheerde zalm met krab, kokkels & botersaus 376-378
salmon-melt-tosti 36
zeefruit
jambalaya van Hollands zeefruit 383
zeekraal
citroenpasta met zeekraal 257
hele gepocheerde zalm met krab, kokkels & botersaus 376-378
zeewier
pizza's met bimi & 'faux tonijn' 326
zoete aardappel
clafoutis met wilde spinazie & bataat 215
gepofte zoete aardappels met druiven, spinazie & geitenkaas 223
lauwwarme salade van zoeteaardappelgnocchi, met tomaten & cashew-basilicumpesto 283
volkoren plaattaart met prei & zoete aardappel 317
zonnebloempitten
bietencouscous met gebakken ui 306
spruitjes-appelsalade met parmezaan 158
zure room
bietenburgers 210
zwartoogbonen
snel kokkelpannetje van de barbecue 375



ontbijt bij Katz's Deli, New York

DANK

♥ OOF VERSCHUREN

Sophie, Peter, Joris, Laura, Mariëtte
Hughie 'the Shug' & Jaap

FOTOMODELLEN

Guusje
Oof
Isa & Dara
Laura, Joris & Omar
Ard, Marte, Rhea & Birk
Hughie, Harrie, Jaap
Miriam, Wouter

STEUN & TOEVERLAAT

Charlot

Florentine, Pim & Nancy
en alle andere lieverds van Henneman Agency

NIJGH CUISINE / SINGEL UITGEVERIJEN

Miriam, Wouter, Niqué, Sofie,
Natascha, Trijnie, Yulia, Jolanda,
Marit, Nathalie, Thea,
Jolijn, Martijn, Paulien

COLOFON

DIT BOEK IS EEN UITGAVE VAN
Nijgh Cuisine, Amsterdam
Nijgh Cuisine is een onderdeel van Nijgh & Van Ditmar
www.nijghenvanditmar.nl

TEKST, STYLING, VORMGEVING & ILLUSTRATIES:
Yvette van Boven

FOTOGRAFIE:
Oof Verschuren

REDACTIE:
Natascha van der Stelt, Trijnie Duut

GEBRUIKT PAPIER IN HET BINNENWERK:
Gardamatt, 150 grams én papier gemaakt van het afval van koffie, lavendel, kersen, amandelen, olijven, kiwi en hazelnoot

GEBRUIKTE FONTS:
Adobe Caslon Pro & Futura PT, mijn 'Home Made' font: MARIE

Eerste druk, april 2020
Tweede druk, mei 2020
Derde druk, november 2020
Vierde druk, november 2020
Vijfde druk, december 2020
Zesde druk, december 2020

VERZORGING E-BOEK
Ferdinand Rusch
Deze digitale editie is gemaakt naar de 6e druk, 2020

© 2020 Nijgh Cuisine

ISBN 978 90 388 0843 7
ISBN e-boek 978 90 388 1303 5
NUR 440, 441

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.