



INHOUD

INLEIDING 8

ONTBIJT & BRUNCH 10

WEEKENDFEESTEN 36

SNELLE FESTIJNEN 66

VEGETARISCHE FESTIJNEN 94

ZOMERSE FEESTEN 120

LICHTFEESTMAALTIJDEN 148

BIJZONDERE GELEGENHEDEN 174

COMFORT FOOD 204

MEER MENU-IDEËËN 232

REGISTER 234

DANKWOORD 240

GEKLOPTE RICOTTA & VIJGEN OP TOAST

met gekaramelliseerde chilibacon

VOOR 4 STUKS

200 g ongerookt spek (circa 14 dikke plakjes)

1 el pul biber (Turkse chilivlokken, o.a. Midden-Oosterse supermarkt), plus extra ter garnering

4 el vloeibare honing

200 g ricotta

1 volle tl gedroogde tijm, plus extra ter garnering

geraspte schil van 1 onbespoten sinaasappel

zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper

4 grote sneetjes zuurdesembrood

4 vijgen, elk in 5-6 partjes

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur. Leg een dubbele laag keukenpapier op een bord.

Bak het spek een paar minuten aan beide kanten, tot het vet is uitgelopen en het spek goudbruin en krokant is en makkelijk te verkruimelen is. Laat uitlekken op het bord met keukenpapier. Verkruimel het spek vervolgens in een kleine kom en druk fijn met een vork. Roer de pul biber en de honing erdoor en zet apart.

Meng de ricotta met gedroogde tijm en geraspte sinaasappelschil in een grote kom, breng goed op smaak met zout en peper en klop glad en iets luchtig.

Rooster het brood en verdeel het ricottamengsel erover. Bewaar wat van het spekmengsel, verdeel de rest in 4 porties en schep op elk sneetje brood een portie. Leg de partjes vijg erop, strooi de rest van het spekmengsel, wat gedroogde tijm en pul biber erover en serveer.





PEER-TIJMTAART

VOOR 6-8 PERSONEN

1 rol koelvers bladerdeeg à 270 g
2 grote conference-peren, geschild, gehalveerd, klokhuizen verwijderd en in dunne plakjes
een kleine handvol tijmblaadjes, grofgehakt
2 volle el fijne kristalsuiker
½ tl kaneel

VOOR DE CUSTARD

175 ml *double cream* of volle slagroom
2 eidooiers
1½ tl vanillepasta (o.a. bakwinkel) of vanille-extract
2 el dikke Griekse yoghurt
1 el bloem
1 volle el tijm, grofgehakt
2 el fijne kristalsuiker

Verwarm de oven voor tot 210 °C. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.

Klop voor de custard de room met de eidooiers, de vanillepasta, de yoghurt en de bloem licht met een garde in een kom, tot de consistentie van een gladde, dikke yoghurt.

Stamp de grofgehakte tijm met de suiker in een vijzel tot je een gladde tijmsuiker hebt. Voeg de suiker toe aan het custardmengsel en roer goed door, tot de custard glad is.

Rol het bladerdeeg uit en leg op de bakplaat. Kerf het deeg op 2,5 cm van de rand rondom in. Schenk het custardmengsel in het midden van het deeg en strijk voorzichtig uit tot aan de ingekerfde rand. Leg de plakjes peer diagonaal overlappend op de custard. Verdeel de tijmblaadjes en de kristalsuiker erover en bestrooi met een snufje kaneel. Bak 25 tot 28 minuten in de oven, tot de rand van het bladerdeeg goudbruin is. Laat afkoelen en serveer.



BURRATA & GEBRANDE SINAASAPPEL

met pistachenoten, munt & granaatappel

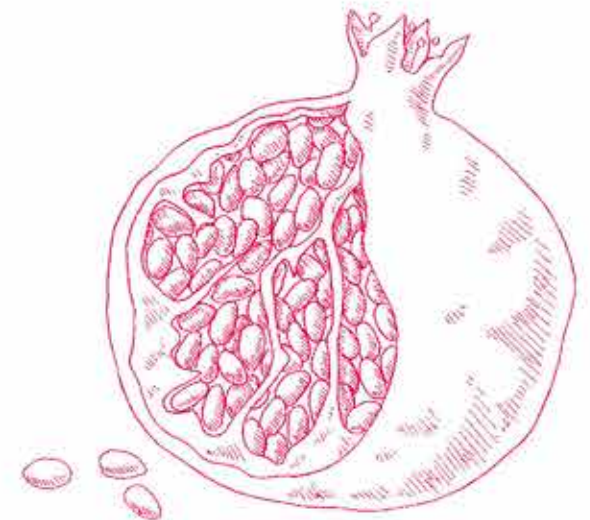
VOOR 2-4 PERSONEN

1 sinaasappel of bloedsinaasappel
extra vergine olijfolie
1 bol burrata à 200 g
60 g granaatappelpitjes
25 g pistachenoten, grofgehakt
2 snufjes nigellazaad
½ tl sumak (o.a. Midden-Oosterse
supermarkt)
zeezoutvlokken en versgemalen
zwarte peper
een handvol muntblaadjes, in stukjes
gescheurd

Snijd de sinaasappel in partjes. Snijd hiervoor met een scherp mesje de boven- en onderkant van de sinaasappel af. Leg de sinaasappel op het snijvlak en snijd de schil en het witte vlies weg, tot je overal het oranje vruchtvlees ziet. Snijd nu de partjes sinaasappel tussen het vlies uit en gooi het vlies weg.

Je kunt de sinaasappelpartjes op 2 manieren branden: brand beide kanten met een crèmebrûléebrander, of verhit een koekenpan op hoog vuur, bestrijk de sinaasappelpartjes aan beide kanten met wat olie en leg in de pan. Bak 1 minuut aan beide kanten, tot ze donker worden.

Leg de hele bol burrata in het midden van een serveerschaal of scheur, zoals ik altijd doe, in kwarten (dit gaat makkelijker als je de bovenkant insnijdt). Leg de sinaasappelpartjes op de schaal en bestrooi met de granaatappelpitjes, de pistachenoten, het nigellazaad en de sumak. Besprenkel met flink wat olijfolie, bestrooi met zout en peper, verdeel de munt erover en serveer.



WORTEL-SINAASAPPELDIP MET GEMBER & WALNOTEN

VOOR 6-8 PERSONEN

500 g wortels, geschild en in 3 stukken
150 g walnoten
30 g koriander, fijngehakt
1 volle tl kaneel
½ tl kruidnagelpoeder
10 cm verse gemberwortel, geschild en
grofgeraspt
2-3 dikke tenen knoflook, geperst
2 el vloeibare honing
geraspte schil en sap van 2 onbespoten
sinaasappels
extra vergine olijfolie
zeezoutvlokken en versgemalen
zwarte peper
3 el nigellazaad

Kook de wortels in 10 minuten in kokend water gaar. Giet af en dompel direct onder in koud water, zodat de wortels niet doorgaren.

Pureer de walnoten (houd er een paar apart voor de garnering) met de wortels, de koriander (houd iets apart voor de garnering), de kaneel, het kruidnagelpoeder, de gemberwortel, de knoflook, de honing, de geraspte sinaasappelschil, het sinaasappelsap en een flinke scheut olijfolie (circa 4 eetlepels) in een foodprocessor grof. Breng op smaak met zout en peper. Roer eventueel los met wat olijfolie. Roer tot slot het nigellazaad erdoor, bestrooi met koriander en een paar walnoten en serveer.

GEROOSTERDE PORTOBELLO'S

met pijnboompitten & halloumi

VOOR 4 PERSONEN ALS
VOORGERECHT OF BIJGERECHT

1 grote portobello's
50 g boter, op kamertemperatuur
2 dikke tenen knoflook, geperst
30 g koriander, fijngehakt
125 g halloumi, grofgeraspt
2-3 el pijnboompitten, fijngehakt
zeezoutvlokken en versgemalen
zwarte peper
olijfolie

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.

Leg de portobello's omgekeerd op de bakplaat.

Meng de boter met de knoflook, de koriander, de halloumi en de pijnboompitten in een kom en breng goed op smaak met zout en peper. Sprekel er wat olijfolie over en roer goed door. Verdeel de vulling in 4 porties, schep de vulling in de portobello's en druk aan.

Bak 35 tot 40 minuten in de oven, tot de portobello's goudbruin zijn, en serveer.



JUMBOGARNALEN

met tomaten, dille & fenegriek

VOOR 4 PERSONEN

olijfolie

1 grote ui, in dunne halve ringen

3 dikke tenen knoflook, geperst

1 tl kurkuma

1 blik tomatenblokjes à 400 g

4 grote tomaten, elk in 8 stukjes

1 volle el tomatenpuree

3 el gedroogd fenegriekblad of
5 el fenegriekblad uit de diepvries
(o.a. toko)

1 el fenegriekzaad, geroosterd in een droge
pan en fijn gestampt in een vijzel

1 tl kaneel

1 volle tl chilivlokken

1 tl fijne kristalsuiker

zeezoutvlokken en versgemalen zwarte
peper

800 g grote rauwe (gepelde) garnalen

25 g gezouten boter

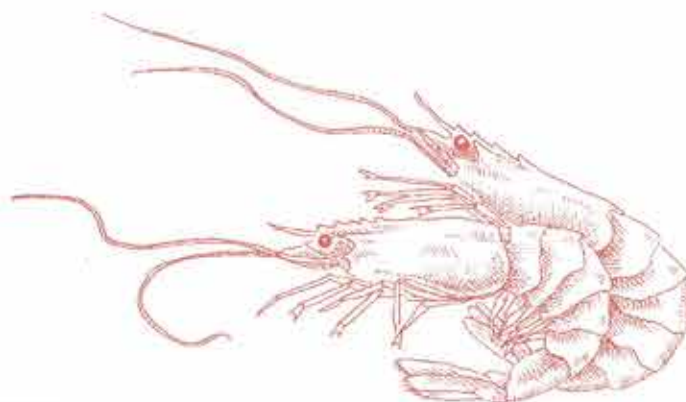
15 g dille, grofgehakt

geroosterd brood of rijst, voor erbij

Schenk zoveel olie in een grote koekenpan dat de bodem is bedekt en verhit op middelhoog vuur. Voeg de ui toe aan de hete olie en bak in 6 tot 8 minuten glazig, tot de ui verkleurt.

Voeg de knoflook toe en bak 30 seconden. Voeg het kurkuma-poeder toe en bak nog 1 minuut. Voeg nu de tomatenblokjes uit blik, de verse tomaat, de tomatenpuree, het fenegriekblad, het fenegriekpoeder, de kaneel, de chilivlokken en de kristalsuiker toe en roer de specerijen goed door de saus. Zet het vuur laag, breng op smaak met zout en peper en laat met een deksel schuin op de pan 30 minuten zachtjes koken. Roer regelmatig om te voorkomen dat de saus aanbrandt.

Verhit een andere koekenpan op hoog vuur, leg de garnalen in de hete pan en schroei in 30 tot 40 seconden aan beide kanten dicht. Haal de garnalen uit de pan en roer ze door de saus om ze verder te laten garen. Voeg de boter toe en roer tot de boter volledig is opgenomen. Haal de pan van het vuur, roer de dille erdoor (houd iets apart voor de garnering), strooi de rest van de dille erover en serveer met brood of rijst.





BLONDIES MET KARDEMOM & MACADAMIA'S

VOOR 9 STUKS

2 grote eieren
150 g boter, gesmolten (of 150 ml olie), plus
extra om in te vetten
50 g moscovadesuiker of bruine
basterdsuiker
150 g fijne kristalsuiker
zaadjes van 6 kardemompeulen,
fijngestampt in een vijzel
2 tl gemberpoeder
fijngeraspte schil van 1 onbespoten
sinaasappel
225 g bloem
200 g witte chocolade, gesmolten
75 g macadamia's, gehalveerd
room, voor erbij

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een vierkante brownie- of cakevorm van 21 cm in en bekleed met bakpapier.

Klop de eieren met de gesmolten boter, de moscovadesuiker en de kristalsuiker in een grote kom glad. Roer het gestampte kardemomzaad, het gemberpoeder en de geraspte sinaasappelschil erdoor. Voeg de bloem toe en klop tot een glad beslag. Voeg de witte chocolade toe, klop opnieuw tot een glad beslag en spatel tot slot de macadamia's erdoor.

Schenk het beslag in de vorm en bak 25 tot 30 minuten in de oven, tot de bovenkant gestold en de binnenkant nog een beetje vloeibaar is. Vul de gootsteen met een laagje (ijs)koud water dat tot halverwege de zijkanten van de cakevorm komt. Zet de vorm in het water en zorg ervoor dat er geen water in de vorm komt. Hierdoor garen de blondies niet door en blijft de binnenkant lekker vloeibaar. Laat de vorm in het koude water staan tot de blondies volledig zijn afgekoeld. Snijd in 9 stukjes en serveer met room.

TIP

Als je de blondies van tevoren maakt, zet ze dan tot gebruik in de koelkast.