WAT KATIE EET

Recepten en andere kleine geheimen

Fotografie

KATIE QUINN DAVIES

LANTERN
een imprint van
PENGUIN BOOKS


mijn zielsverwant
ik hou van je
bedankt
dat je er altijd
voor me bent





INHOUD

INLEIDING..... pag. 2

pag. 10.....TIPS & FOEFJES

ONTBIJT..... pag. 15

pag. 41.....LUNCH

SALADES..... pag. 77

pag. 105.....HAPJES & DRANKJES

HOOFDGERECHTEN..... pag.....129

pag. 197.....BIJGERECHTEN & SAUZEN

TOETJES..... pag. 235

pag. 291.....BEDANKT!

REGISTER..... pag 293

№. 2

Katie Quinn Davies



Als ik een fotoshoot heb, moet ik vaak vroeg beginnen. Meestal haal ik dan onderweg snel iets lekkers als ontbijt. Deze zelfgemaakte muffins zijn een fantastisch, redelijk gezond alternatief en je kunt er een heleboel tegelijk maken. In een luchtdichte trommel blijven ze een week goed. Je kunt ze natuurlijk ook allemaal meenemen naar je werk om een goede beurt bij je collega's te maken! Ik ben dol op de combinatie van appel en aardbei, en de amandelen vormen een lekker knapperig contrast met het zachte fruit. Blauwe bessen en bramen doen het ook fantastisch in dit recept, dus voeg in het bosvruchtenseizoen gerust een handvol ervan toe.

Ontbijtmuffins *met aardbei,* APPEL *en amandel*

185 GR ZELFRIJZEND BAKMEEL
65 GR AMANDELMEEL
130 GR FIJNE KRISTALSUIKER
2 THEEL. BAKPOEDER
1½ THEEL. KANEELPOEDER
DE FIJN GERASPTE SCHIL VAN ½ CITROEN
FLINKE SNUF FIJN ZOUT
2 THEEL. VANILLE-EXTRACT
120 GR ONGEZOUTEN BOTER, GESMOLTEN EN AFGEKOELD
2 SCHARRELEIEREN, LICHTJES LOSGEKLOPT
1 APPEL, GESCHILD, ZONDER KLOKHUIS, IN BLOKJES
6 GROTE AARDBEIEN, ZONDER KROONTJES, IN VIEREN
50 GR AMANDELSCHAAFSEL
1–2 EETL. LICHTBRUINE BASTERDSUIKER

Verwarm de oven voor tot 180 °C (heteluchtoven).

Bekleed een 12-vaks bakvorm voor standaardmuffins met papieren bakvormpjes of rondjes bakpapier.

Meng het bakmeel, het amandelmeel, de kristalsuiker, het bakpoeder, het kaneelpoeder, de citroenschil en het zout in een kom. Meng in een andere kom het vanille-extract, de boter, de eieren en 180 milliliter warm water. Roer de natte ingrediënten met een houten lepel door de droge ingrediënten. Roer dan voorzichtig de appel erdoor. Schep het beslag in de bakvorm en zorg dat je elk vakje voor drie vierde vult.

Leg op elke muffin 2 stukjes aardbei. Bestrooi de muffins met het amandelschaafsel en de basterdsuiker. Bak ze 25–30 minuten in de oven. Prik erin met een satépen: als die er schoon uitkomt, zijn de muffins gaar.

Voor **12 stuks**





Gebakken eieren met AARDAPPEL, prosciutto en chilipeper

Ik heb door de jaren heen al heel wat recepten voor gebakken eieren op mijn blog geplaatst. Die recepten zijn altijd erg populair (ook bij ons thuis, want mijn man Mick eet op zondagochtend niets liever dan gebakken eieren). Het recept hieronder heb ik bedacht toen ik in 2011 in Amerika was. Ik kreeg inspiratie van de kleurrijke aardappels die in de schappen lagen van een winkel in Venice Beach. Als je geen verse jalapeñopeper kunt vinden, gebruik dan een jalapeñopeper uit een potje of een verse lange rode chilipeper.

ONTBIJT

№. 29

Voor 4 personen

6 VASTKOKENDE AARDAPPELS, MET SCHIL, SCHOONGEBOEND
1 THEEL. FIJN ZOUT
1 EETL. OLIJFOLIE, PLUS ZO NODIG WAT EXTRA
12 PLAKJES PROSCIUTTO OF SERRANOHAM VAN GOEDE KWALITEIT
500 ML ROOM
120 GR GERASPTE BELEGEN CHEDDAR, PLUS WAT EXTRA
ZEEZOUT EN VERS GEMALEN ZWARTE PEPER
1 JALAPEÑOPEPER OF LANGE RODE CHILIPEPER, ZONDER ZAADJES, IN FLINTERDUNNE RINGETJES
4 GROTE SCHARRELEIEREN
1 BOSJE BIESLOOK, FIJN GESNEDEN

Verwarm de oven voor tot 180 °C (heteluchtoven).

Vul een grote pan voor de helft met koud water. Voeg de aardappels en het zout toe. Breng het water aan de kook. Laat de aardappels op matig vuur circa 20 minuten zachtjes koken tot ze net gaar zijn. Giet ze af, laat ze afkoelen en snijd ze in dunne schijfjes.

Verhit de olijfolie in een koekenpan op matig vuur. Bak de aardappelschijfjes in porties tot ze vanbinnen zacht en vanbuiten goudgeel en knapperig zijn. Doe zo nodig na elke portie weer wat olijfolie in de pan. Laat de schijfjes uitlekken op keukenpapier en dep overtollige olie eraf.

Vet vier ondiepe gratineerschaaltjes (Ø circa 12 cm) goed in. Leg de aardappelschijfjes in een dubbele laag op de bodem van de schaaltjes. Vorm dan van 3 plakjes ham een dijkje langs de rand van elk schaaltje (zodat de vloeibare ingrediënten straks niet over de rand stromen).

Roer de room, de cheddar en een snufje zout en peper door elkaar in een beker. Verdeel dit mengsel over de gratineerschaaltjes. (De kaas die eventueel in de beker achterblijft, kun je als laatste met een lepel verdelen.) Strooi er de chiliringetjes en wat extra cheddar over. Breek voorzichtig een ei boven elk schaaltje.

Zet de vier gratineerschaaltjes voorzichtig samen in een braadslee. Giet zoveel water in de braadslee dat het tot halverwege de schaaltjes komt te staan. Zet de braadslee 15–20 minuten in de oven tot het eiwit is gestold. Strooi wat bieslook en zwarte peper over de eieren en serveer ze direct.

Katies romige roereieren met gerookte zalm en SPINAZIE

Doordeweeks eet ik 's ochtends eigenlijk altijd geroosterd brood met Vegemite (toen ik deze Australische kruidenpasta voor het eerst proefde, vond ik hem echt smerig, maar nu, ongeveer tien jaar later, ben ik er dol op). In het weekend heb ik meer tijd en dan maak ik graag roereieren. Dit recept levert buitengewoon lekkere roereieren op, die fantastisch samengaan met zalm en spinazie.

ONTBIJT

№. 30

400 GR JONGE SPINAZIE
6 SCHARRELEIEREN
ZEEZOUT EN VERS GEMALEN ZWARTE PEPER
2 LENTE-UIEN, SCHOONGEMAAKT, IN HEEL DUNNE RINGEN
3 EETL. ROOM
2 EETL. ZURE ROOM
KLONTJE BOTER
1 THEEL. FIJN GEHAKTE DILLE, PLUS WAT EXTRA ALS GARNERING
2 DIKKE SNEETJES KNAPPERIG BROOD
DE FIJN GERASPTE SCHIL VAN $^1/_2$ CITROEN
100 GR GEROOKTE ZALM, IN DUNNE REEPJES
PARTJES CITROEN, VOOR ERBIJ

Doe de spinazie met 3 eetlepels water in een grote pan. Doe de deksel op de pan en laat de spinazie op matig vuur 1–2 minuten koken tot hij is geslonken. Laat hem even uitlekken in een vergiet of zeef, doe hem terug in de pan en houd hem warm.

Klop ondertussen de eieren in een kom en voeg zout en peper naar smaak toe. Doe de lente-ui, room, zure room, boter en dille erbij en klop alles voorzichtig door elkaar.

Verhit een grote koekenpan met antiaanbaklaag op laag tot matig vuur. Doe het eiermengsel in de pan en laat het eerst iets stollen. Daarna schraap je het mengsel, terwijl het bakt, voorzichtig met een spatel los van de bodem. Het ei moet door en door gaar worden, maar wel zacht en luchtig blijven.

Rooster het brood, leg elk sneetje op een bord en schep de spinazie erop. Strooi er wat citroenschil over en schep dan het roerei erop, gevolgd door de zalmreepjes. Garneer het gerecht met wat extra dille en strooi er flink wat zwarte peper over. Geef er partjes citroen bij.

Voor **2 personen**