

Impress your Friends

UIT ETEN IN JE EIGEN HUIS

ANGÉLIQUE SCHMEINCK

24 KITCHEN



Karacter Uitgevers B.V.
www.karakteruitgevers.nl

© 2014 24Kitchen Television B.V.

Uitgegeven door Karakter uitgevers B.V., Uithoorn

Concept, tekst en receptuur

Angélique Schmeinck, www.tastetotaste.nl, www.smaakvrienden.nl

Vormgeving en artwork omslag en binnenwerk

Oscar Kuin, Studio Ozz, www.studiozz.nl

Vinoloog

Corria Houthuizen

Redactionele ondersteuning

Karakter Uitgevers B.V., Uithoorn

Dit boek kwam mede tot stand in samenwerking met House of Talent.

Fotografie omslag

Sam Walravens, www.samwalravens.nl

Fotografie

Sam Walravens

Fotografie Shutterstock

Pagina's 62 (wijnfles, kruiden in vijzel), 89 (knoflook, saffraan), 166 (wijnflessen en wijnkurken), 218 (wijnkurken).

ISBN: 978 90 452 0485 7

NUR: 440

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Niets uit deze uitgave mag worden openbaar gemaakt en/of verveelvoudigd door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

INHOUD

PLAISIR	12
LENTE	20
KIP & EI	28
ZO GROEN ALS GRAS	38
FUSION	46
ITALIANO	54
MÉDITERRANÉE	64
ROYALE	72
SMAKEN UIT DE ZEE	80
MODERN	90
CREAM & CRISP	98
ASIAN FUSION	106
END OF SUMMER	116
HERFST	124
TOUCH OF ASIA	132
ROBUUST	142
ALS EEN VIS IN HET WATER	150
VARIÉTÉ	158
ORIENTAL	168
VEGGY STYLE	176
ANDERSOM	184
DÉLICIEUX	194
VLEESCH NOCH VISCH	202
MELTING POT	210
EASY GOING	220
LA VITA È BELLA	228
IMPRESS FOR CHRISTMAS	236
REGISTER	247

AMUSE

Thuis uitgebreid koken voor vrienden én samen van jouw gerechten genieten in een ongedwongen sfeer? Het zijn heerlijke momenten om naar uit te kijken. Maar hoe krijg je dit voor elkaar zonder verhitte taferelen in de keuken? Met een goede voorbereiding, verrassende en toegankelijke smaakcombinaties en een gezonde dosis lef gaat het je lukken!

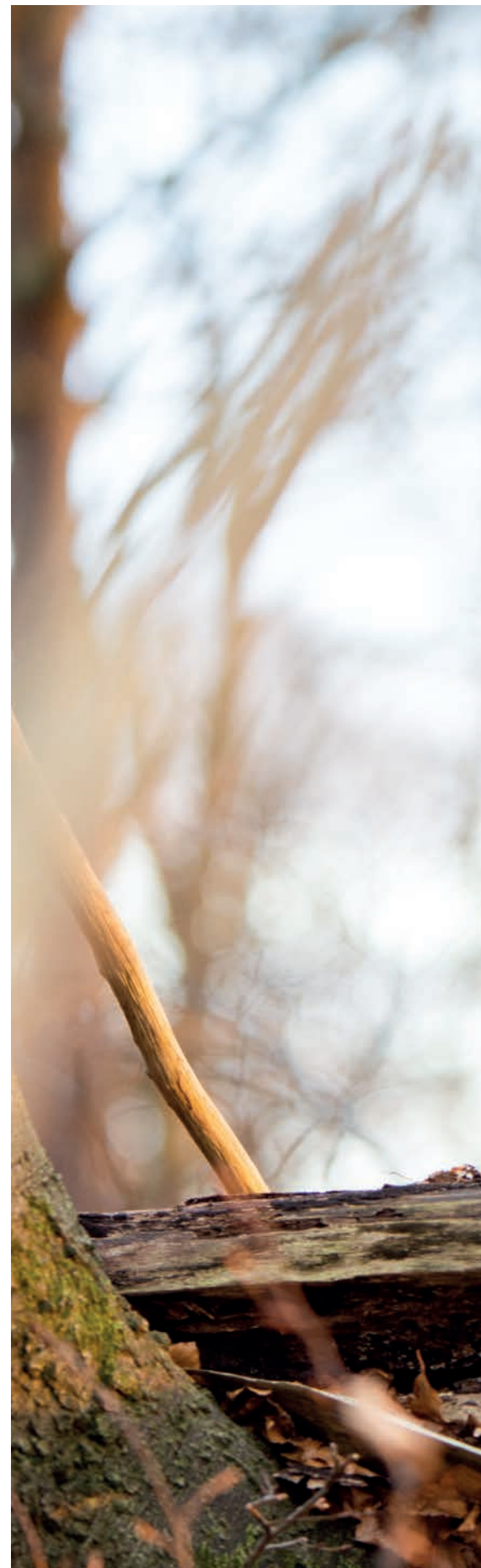
Daarin sta je met dit kookboek niet alleen. Net als in het tv-programma *Impress Your Friends* neem ik je stap voor stap mee door de receptuur, naar een relaxte en vooral smaakvolle avond. En als je even twijfelt of het niet meer weet dan kun je via de website van 24Kitchen het programma altijd nog even 'live' terug kijken.

Om het diner met je vrienden compleet te maken wil je natuurlijk wijnen schenken die perfect in balans zijn met de gerechten. Hiervoor kunt je blind varen op de wijntips van vinoloog Corria Houthuizen, die op een boeiende manier bij elk gerecht 'te proeven' zijn.

Achter elk gerecht, elk menu en elke wijnsuggestie zit een gevoel, een gedachte, een tijdloos moment van proeven en nog eens proeven, aanpassen en afstemmen. Net zo lang tot de gerechten en wijnen een sprankelend geheel vormen. Het is een fijne uitdaging om juist bij eenvoudige ingrediënten en bereidingen op zoek te gaan naar dat ene bijzondere smaakaccent om een gerecht te verdiepen en daarbij te speuren naar een sublieme wijn-spijscombinatie. De energie die vrijkomt om op deze manier samen met smaak bezig te zijn is waanzinnig. En wat is er dan mooier om die energie, kennis en bezieling met iedereen te kunnen delen.

Maak jezelf vooral niet te druk en geniet van elk moment. Van het uitnodigen van je vrienden tot het inkopen, bereiden en voorproeven van de ingrediënten en wijnen. Van het stylen van de tafel tot het uitkiezen van de muziek. Als je de uitdaging met plezier en liefde aangaat, wordt het een avond om nooit meer te vergeten.

Geniet van alle inspiratie en geweldige diners die komen gaan!
Je vrienden zullen versteld staan van wat jij op tafel zet.





Alleen al bij het zien van de KOMKOMMER-
MAKREELROLLETJES maken je zintuigen een
sprongetje van plezier. Bij het hoofdgerecht niet alleen
een BLIJE KIP, maar gegarandeerd ook BLIJE
GASTEN die tijdens het warme fruitdessert voorgoed
voor jouw kookkunsten zullen smelten...



PLAISIR

KOMKOMMER-MAKREELROLLETJES MET GROENTESALADE

Graham Beck, unoaked chardonnay, Zuid Afrika

BLIJE KIP MET DRAGONSABAYON, SHIITAKE EN GEGRILDE AARDAPPEL

Perrin, ventoux AOC, Rhône, Frankrijk

WARME ABRIKOZEN MET PASSIEVRUCHT-MASCARPONE

Chateau de Jurque, tendresse, Jurançon AOC, Frankrijk

KOMKOMMER-MAKREELROLLETJES MET GROENTESALADE

Voor vier personen

Vorbereiding: tot 30 minuten

Eindbereiding: 15 minuten



6 bospeentjes, geschild

150 g peultjes, gerangd

12 ovale mini tomaten

25 ml witte-wijnazijn

2 tl groene kruidenmosterd

80 ml fruitige olijfolie, extra vierge

halve el honing

1 gestoomde makreel

1 el kappertjes

8 el zure room

Eindbereiding

1 komkommer

1 kropje little gem, gewassen

24 takjes rucola, gewassen

VOORBEREIDING

Groentesalade • Halveer de bospeentjes over de lengte. Blancheer ze in circa 2 minuten beetgaar. Spoel ze direct af met koud water en laat ze uitlekken. Blancheer de peultjes op dezelfde manier beetgaar als de bospeentjes. Maak met een klein mes een kruisje bij de steelaanzet van de tomaten. Dompel ze 10 seconden in kokend water, schep ze direct in ijskoud water. Verwijder de velletjes.

Dressing • Roer de azijn met de kruidenmosterd en een halve theelepel zeezout door elkaar. Klop met een garde de olijfolie druppelsgewijs door het azijnmengsel tot de dressing is gebonden. Voeg de honing toe. Breng de dressing op smaak met witte peper uit de molen.

Makreel • Maak de makreel schoon door graatjes en vel te verwijderen. Spoel de kappertjes af onder de kraan en dep ze droog tussen keukenpapier. Meng de zure room en kappertjes door de makreel.

EINDBEREIDING

Makreelrolletjes • Schil met een (hoefijzer) dunschiller rondom twaalf lange linten van de komkommer. Schep een eetlepel makreel aan het begin van het komkommerlint, leg er een blaadje little gem en twee takjes rucola op. Rol het komkommerlint voorzichtig strak op. De rolletjes kunnen 1 uur voor het presenteren voorbereid worden.

PRESENTATIE

Plaats drie komkommer-makreelrolletjes op het bord. Meng bospeen en peultjes met elkaar en breng op smaak met 4 eetlepels dressing. Verwarm een antiaanbakpan met een halve lepel olijfolie, bak de tomaatjes 1 minuut op middelhoog vuur tot ze warm zijn. Verdeel de groenten tussen de komkommerrolletjes. Sprenkel er een eetlepel dressing tussendoor.



Graham Beck, unoaked chardonnay, Zuid-Afrika

Dit gerecht heeft een combinatie van filmende en strakke smaken. Filmend van de makreel en strak van de dressing en groenten. De chardonnay druif zorgt ervoor dat de wijn wat rijper en voller van smaak is. Dat combineert goed met het filmende. En omdat deze wijn geen houtrijping heeft gehad, is ook het frisse en vooral fruitkarakter nog aanwezig, dat geeft de wijn voldoende frisheid om balans te brengen in de combinatie met dit elegante voorgerecht.





BLIJE KIP MET DRAGONSABAYON, SHIITAKE EN GEGRILDE AARDAPPEL

Voor vier personen

Vorbereiding: tot 30 minuten

Eindbereiding: tot 30 minuten



8 Roseval aardappels, gewassen
50 ml olijfolie

1 spitskool

1 bos dragon (35 g)

16 grote shiitakes

Eindbereiding

2 biologische scharrelkipfilets (maïskip of
landhoen)

4 dun gesneden plakken pancetta

1 limoen, schoongeboend

2 el roomboter

4 eieren

50 ml droge witte wijn

35 ml Pernod (of Ricard)

50 ml olijfolie, extra vierge



Perrin, ventoux AOC, Rhône, Frankrijk

Blijde wijn voor een blijde kip. Ventoux is een gebied in de Rhône waar de wat lichtere rode wijnen uit deze regio vandaan komen. Veel fruit en toch wat kruidigheid in de smaak. Kies een jonge rode wijn uit en serveer 'm lekker gekoeld. Ongeveer 11 à 12 °C. Geen ventoux voorhanden? Dan mag een rode wijn uit de Beaujolais ook.

VOORBEREIDING

Roseval aardappels • Snijd de Roseval aardappels met schil over de lengte in plakken van 3 millimeter dik. Blancheer ze in kokend water met zout tot ze beetgaar zijn. Laat ze op een zeef droog stomen. Schep ze in een schaal en sprenkel er olijfolie over.

Spitskool • Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool. Snijd de kool in vieren, daarna in stukken van circa 4 centimeter breed. Blancheer de kool in 2 minuten beetgaar in ruim kokend water met zeezout. Schep de kool op een vergiet en spoel direct af met koud water. Knijp met beide handen al het vocht uit de kool.

Dragon • Pluk de dragonblaadjes van de stelen en blancheer ze 10 seconden in kokend water. Schep de blaadjes op een zeef en spoel direct af met koud water. Knijp met beide handen al het vocht uit de dragon en snijd deze ragfijn.

Shiitakes • Snijd de stelen van de shiitakes.

EINDBEREIDING

Blijde kip • Verwarm de oven voor op 110 °C. Bedek elke kipfilet met twee plakjes pancetta. Leg de filets op een plat ovenrek bekleed met bakpapier. Laat ze afhankelijk van de dikte in circa 18-20 minuten garen in de oven of tot een kerntemperatuur van 70 °C.

Roseval aardappels grillen • Verhit een grillpan en grill de plakken aardappel. Houd ze eventueel warm in de oven bij de kip.

Spitskool verwarmen • Smelt de roomboter in een brede pan en verwarm hierin de spitskool. Breng op smaak met rasp van de limoen, zeezout en witte peper uit de molen.

Shiitakes bakken • Verhit een koekenpan met olijfolie en bak de shiitakes in circa 2 minuten gaar.

Sabayon • Klop de sabayon pas als de kip en de groenten al warm zijn. Splits de eieren, meng de eidooiers met witte wijn en Pernod in een roestvrijstalen of glazen schaal en klop met een garde door elkaar. Plaats de schaal boven een pan met water dat net van de kook af is. Klop het mengsel schuimig en warm. Blijf voortdurend kloppen tot een luchtige, zelf-achtige sabayon ontstaat. Haal de schaal dan van de pan en roer er olijfolie en dragon door.

PRESENTATIE

Verdeel de spitskool over het bord. Snijd de kipfilets in plakken van 1 centimeter dik en leg samen met gegrilde aardappels en de shiitakes op de spitskool. Lepel er sabayon over.

WARME ABRIKOZEN MET PASSIEVRUCHT-MASCARPONE

Voor vier personen

Vorbereiding: tot 30 minuten

+ 4 uur wellen van de abrikozen

Eindbereiding: 15 minuten



12 gedroogde abrikozen

4 perssinaasappels

1 kaneelstokje

1 steranijs

1 el honing

2 passievruchten

6 el mascarpone

1 mango

Eindbereiding

12 blaadjes basilicum

VOORBEREIDING

Warme abrikozen • Wel de gedroogde abrikozen minstens 4 uur in ruim lauw water. Pers de sinaasappels uit. Breng het sap met het kaneelstokje, de steranijs en honing aan de kook in een brede pan. Laat in circa 5 minuten op middelhoog vuur indampen tot een lichte siroop. Halveer intussen de abrikozen. Voeg ze toe aan de stroperige sinaasappelsaus. Door een brede pan te gebruiken zal het sinaasappelsap sneller verdampen en stroperig worden.

Passievrucht-mascarpone • Halveer de passievruchten en schep het vruchtvlees op een zeef boven de schaal. Hak de pitjes fijn, doe samen met de helft van het sap bij de mascarpone en roer glad met een spatel.

Mango • Schil de mango. Zet de vrucht op de smalle kant en snijd beide zijanten zo dicht mogelijk langs de platte pit af. Snijd het vruchtvlees in plakken van een halve centimeter dik. Druk met een mes de rest van het vruchtvlees van de mangopit. Bewaar in de diepvriezer om er een saus, een smoothie of ijs van te maken.

EINDBEREIDING

Verwarm de abrikozen in de sinaasappelsaus.

PRESENTATIE

Verdeel zes warme halve abrikozen over het bord. Vorm met een warme grote lepel een quenelle (eivormig model) van de passievrucht-mascarpone. Verdeel er plakken mango tussen. Lepel de sinaasappelsaus en het overgebleven passievruchtsap rondom. Presenteer met basilicum.



Chateau de Jurque, tendresse, Jurançon AOC, Frankrijk

Dit dessert is een tropisch, zoet feestje. Dat vraagt om een witte dessertwijn die niet zo zwaar is dat je je stoel niet meer uitkomt. Dus een lichte witte dessertwijn past hier perfect bij! Kies een dessertwijn uit het Franse Jurançon gebied of een wijn gemaakt van sauvignon blanc druif (mag ook van buiten Europa). Dit soort wijnen heeft een mooie zoet-zuur balans die verfrissend en rijk van smaak is.

