

INHOUD

VOORWOORD	6
TIPS & TRICKS	8



SOEPEN

EXOTISCHE PINDASOEP	35
KNAPPERIGE AARDAPPEL-KNOFLOOKSOEP	37
ROMIGE KAASSOEP	39
VERWARMENDE LINZENSOEP	41
GROEN KRUIDENSOEPJE	43
GEZONDE WORTELSOEP	45



SNACKS

MINIBURGERS	13
ITALIAANSE HOTDOGS	15
HAM-KAASSLAKKEN	17
HARTIGE BLADERDEEGLEPELS	19
WRAPS MET TWEE VULLINGEN	21
PIZZASPIRALEN UIT DE ELZAS	23
MINIPIDES MET GEHAKT	25
TABOULEH	27
QUICHES MET DRIE SOORTEN KAAS	29
BEIERSE WORSTENBROODJES	31



HOOFDGERECHTEN

ZALMFILET IN AARDAPPEL MET PREI	49
PULLED PORK	51
KIP IN KRUIDIGE PESTOSAUS	53
MEXICAANSE PANNENKOEKEN	55
CHORIZOBONEN MET BARBECUERIJST	57
VARKENSFILET MET EEKHOORNTJESBROOD- KAASFONDUE	59
BLOEMKOOLSHOTEL	61
LINTPASTA MET GARNALEN EN SPINAZIE	63

GEGRATINEERD PLATBROOD	65
ZUURKOOLTAART	67
GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS	69
SPITSKOOLSHOTEL MET GNOCCHI	71
TORTELLINI MET AUBERGINESAUS	73
VARKENSFILET IN SPEKJASJE	75
EXOTISCHE MANGO-RODEKOOL MET AARDAPPELS	77
GEVULDE POMPOEN	79
AMERIKAANSE PIZZA	81
PREI-GEHAKTQUICHE MET BERGKAAS	83
DUBBELE BONENSHOTEL	85
ASPERGELASAGNE	87



DIPS & MEER

ZALMCRÈME	91
ZELFGEMAAKTE RICOTTA	93
RUCOLACRÈME & TOMATEN-PESTOCRÈME	95
BEIERSE OBAZDA	97
WORSTSLADE MET RODE BIETEN	99
BALSAMICODRESSING & KRUIDEN-YOGHURTDRESSING	101
GROENTEBUILLONPASTA	103

ZOETIGHEID

APPELCAKE IN EEN GLAS	107
MANGO-KOKOSDESSERT	109
MOKKA-PANNA COTTA	111
WALNOOTTAARTJES	113
FRUITIGE FRAMBOZENTIRAMISU	115
ROMIG VANILLE-IJS	117
CITROENLAAGJESDESSERT	119
WARME PRUIMENCRUMBLE	121
BESSEN MET EEN BITE	123
TROPISCHE SMOOTHIE	125

OVER DE AUTEUR	126
DANKBETUIGING	127
COLOFON	128

TER ORIËTERING:



vlees



vis



vegetarisch





HARTIGE BLADERDEEGLEPELS

Deze bijzondere lepeltjes staan geweldig op een tafel vol hapjes en zijn ook leuk als cadeautje. Ze zijn lekker hartig, snel te maken en zien er ook nog eens mooi uit.

INGREDIËNTEN

VOOR DE PESTO

- 1 teen knoflook
- 15 g basilicumblaadjes
- 40 g cashewnoten
- 20 g Parmezaanse kaas
- 30 g olijfolie
- zout
- 10 kerstomaten

- 1½ rol bladerdeeg, uit de koeling
- 1 eidooier

VERDER

- aluminiumfolie

ZO DOET U DAT



20 LEPELS

1. Doe de Parmezaanse kaas in de mengbeker en hak hem in 10 seconden/stand 10 klein en doe de kaas in een kom.
2. Doe knoflook en basilicum in de mengbeker en hak ze in 3 seconden/stand 8 klein. Voeg cashewnoten toe en maal ze 6 seconden/stand 10. Schuif ze met de spatel naar beneden en hak alles nog 4 seconden/stand 10. Doe er Parmezaanse kaas, olijfolie en 1 snufje zout bij en meng 10 seconden/stand 3.
3. Rol het bladerdeeg uit, leg een eetlepel op het deeg en trek met een scherp mes de contouren na. Maak het handvat echter maar half zo lang. Herhaal dit tot al het bladerdeeg gebruikt is.
4. Neem 2 stukken aluminiumfolie die zo lang zijn als de bakplaat breed is en knijp ze in de lengte samen, zodat er een lange worst ontstaat. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg de deeglepels op de bakplaat, zodat de handvatten op de aluminiumfolie liggen. Hierdoor krijgen ze een gebogen vorm.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C.
6. Schep wat pesto op de lepels en garneer ze met een halve kerstomaat. Knijp het bladerdeeg aan beide uiteinden van de lepels een beetje samen en bestrijk ze met eidooier.
7. Bak de deeglepels 25 minuten in het midden van de oven, tot ze goudbruin zijn.

TIP

Pas op dat de handvatten van de deeglepels niet te bruin worden! Mocht dat toch gebeuren, dan kunt u ze eenvoudig afdekken met wat aluminiumfolie.





PULLED PORK

Rokerige pulled pork, kruidige koolsalade en zelfgemaakte saus die een nacht heeft getrokken en zo een heel bijzondere smaak ontwikkelt; dit Amerikaanse gerecht maakt iedereen blij.



INGREDIËNTEN

ZO DOET U DAT



8 PERSONEN

VOOR DE SAUS

60 g lente-uien, in grove stukken

1 rode ui (ca. 120 g)

25 g zongedroogde tomaten

2 tenen knoflook

20 g olijfolie

1½ tl gerookt zout

6 tomaten (ca. 700 g)

45 g ahornsiroop

½ tl mild paprikapoeder

15 g sojasaus

gemberpoeder

versgemalen zwarte peper

10 g worcestersaus

½ tl kerriepoeder

VOOR HET VLEES

2-2,2 kg varkensnek (procureur), zonder bot

honing

gerookt zout

VOOR DE SALADE

600 g wittekool, in stukken

30 g olijfolie

40 g witte balsamicoazijn met kruiden

30 g gemengde kruiden

2 tl suiker, 2 tl zout

VERDER

braadpan met 3 l inhoud

1. Weeg een dag van tevoren de lente-uien af in de mengbeker. Snijd de rode ui doormidden, voeg toe en hak de uien in 5 seconden/stand 5 klein. Doe er zongedroogde tomaten en knoflook bij en hak ze in 10 seconden/stand 10 klein. Weeg de olijfolie af en voeg het gerookte zout toe; bak ze 4 minuten/Varoma/stand 1.
2. Spoel de tomaten af, halveer ze, verwijder de steelaanzet en hak ze in de mengbeker 5 seconden/stand 5. Voeg ahornsiroop, paprikapoeder en sojasaus toe en kook het geheel 40 minuten/100 °C/stand 1. Pureer de half voltooide saus stapsgewijs in 1 minuut/standen 4-6-8-10. Voeg een snufje gemberpoeder, 2 snufjes peper, worcestersaus en kerrie toe en verwarm het geheel nog 30 minuten/100 °C/stand 1.
3. Spoel ondertussen het varkensvlees af, dep het droog en wrijf het in met honing. Bestrooi het royaal met gerookt zout en leg het in een braadpan. Schenk de afgekoelde saus over het vlees en laat het een nacht afgedekt marineren in de koelkast. Spoel de mengbeker af.
4. Weeg voor de salade een dag van tevoren 300 g wittekool (de stukken moeten door de opening van het deksel passen) af in de mengbeker en hak ze in 8 seconden/stand 4 klein. Doe de kool in een kom. Doe hetzelfde met de resterende wittekool. Doe de rest van de kool weer in de mengbeker, voeg olijfolie, balsamicoazijn, kruiden, suiker en zout toe en meng 2 minuten/tegen de klok in/stand 1. Laat de koolsalade een nacht trekken in de koelkast.
5. Schuif de braadpan de volgende dag in het midden van een niet-voorverwarmde heteluchtoven en laat het vlees bij 150 °C met een deksel op de pan in 6 uur gaar worden. Draai het vlees halverwege de bereidingstijd één keer om. Breng vlees en saus na afloop indien gewenst verder op smaak.
6. Trek het vlees met twee vorken uit elkaar.



FRUITIGE FRAMBOZENTIRAMISU

Hier combineren we een klassieker uit de Italiaanse keuken met frambozen. U kunt echter het hele jaar van deze tiramisu genieten want de frambozen komen uit de diepvries en zijn vaak smaakvoller dan hun verse collega's.

INGREDIËNTEN

2 tl oploskoffie
3 blaadjes witte gelatine
3 verse eieren
15 g vanillesuiker
80 g suiker
250 g mascarpone
10 lange vingers
250 g frambozen, uit de diepvries en ontdooid
cacao

VERDER

een ovenschaal

ZO DOET U DAT

1. Breng 150 g water aan de kook en los de oploskoffie erin op. Laat de koffie afkoelen.
2. Week de gelatine volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Splits de eieren.
4. Zet de klopper (vlinder) op de mengbeker, doe de eiwitten erin en klop ze in 2 minuten/stand 4 stijf. Doe het schuim in een kom.
5. Doe eidooiers, vanillesuiker en suiker in de mengbeker en klop ze 2 minuten/stand 3. Verwijder de klopper.
6. Los de gelatine volgens de aanwijzingen op de verpakking op in de pan en klop er beetje voor beetje met een garde de eidooiers door. Doe het eiermengsel terug in de mengbeker. Voeg mascarpone toe en meng 50 seconden/stand 3. Spatel de eiwitten er voorzichtig door.
7. Leg de lange vingers in de ovenschaal en besprenkel ze met de koffie. Verdeel de frambozen en hun sap over de lange vingers en bedek het geheel met de mascarponecrème. Laat de tiramisu minstens 3 uur trekken in de koelkast.
8. Doe voor het serveren wat cacao in een kleine zeef en bestuif de tiramisu ermee.



6 PORTIES

TIP

Gebruik zeer verse eieren die maximaal 5 dagen oud zijn; ze worden in dit recept namelijk niet verhit.

