

MENNO'S

SUPER
HEROES

KOOK
BOEK

KOKEN
EN BAKKEN

VOOR HELDEN IN
DE KEUKEN







MENNO'S SUPER HEROES



KOSMOS UITGEVERS,
UTRECHT/ANTWERPEN

VOORWOORD

SUPERHERO

(M/V) 1. FICTIEVE FIGUUR MET BOVENMENSELIJKE KRACHTEN

OP JONGE LEEFTIJD WAS IK ERVAN OVER-
TUIGD DAT IK OP EEN OCHTEND MET SUPER-
KRACHTEN WAKKER ZOU WORDEN. DAT IK
ZOU KUNNEN VLIEGEN OF MET MIJN GE-
DACHTEN OBJECTEN KON VERPLAATSEN OF
MET ÉÉN BEWEGING HET WEER ZOU KUNNEN
BEÏNVLOEDEN OF... WAT PRECIJS MAAKTE
ME NIET ZOVEEL UIT, ZOLANG HET MAAR
BOVENNATUURLIJK WAS.

DIE OCHTEND WAAROP MIJN NOG ON-
ONTDEKTE GAVE ZICH ZOU OPENBAREN
IS NOOIT GEKOMEN, HOEZEER IK ER OOK
IN GELOOFDE. IK BLEEF EEN GEWONE
STERVELING DIE DE WERELD NIET ZOU
REDDEN. GELUKKIG WERD MET HET VER-
STRIJKEN VAN DE JAREN DE NOODZAAK
STEEDS KLEINER. BOVENDIEN GROEIDE
HET BESEF DAT VRIJWEL ELK SUPERHELD-
VERHAAL IN ESSENTIE OVER HETZELFDE
GAAT: ZELFVERTROUWEN. DOOR AL JE
TWIJFELS HEEN JEZELF LEREN ACCEP-
TEREN ZOALS JE WERKELIJK BENT EN
DAAR VREDE MEE HEBBEN. VANUIT
KRACHT KAN DE WERELD VEROVERD
WORDEN, OF JE TALENT 'SUPER' IS
OF NIET.

SUPERHEROES BESTAAN DUS. MENSEN
DIE DAGELIJKS HUN PASSIE EN WERK
BEOEFENEN EN LATEN ZIEN WAAR ZE
GOED IN ZIJN. JE KOMT ZE ZO AF EN
TOE TEGEN EN SOMS KEN JE ZE HEEL
GOED! HET KAN DIEGENE ZIJN VAN WIE
JE HOUDT OF DE VROUW VAN DE
BLOEMENKIOSK OM DE HOEK. SOMS
ZIJN ZE HEEL BEKEND, ZOALS EEN VAN
MIJN GROOTSTE HELDEN (DIE IK WAAR-
SCHIJNLIJK NOOIT ZAL ONTMOETEN):
STAN LEE, DIE MARVEL COMICS GROOT
HEEFT GEMAAKT EN HELDEN ALS SPIDER-
MAN, IRONMAN EN MIJN PERSOONLIJKE
FAVORIETEN UNCANNY X-MEN HEEFT
BEDACHT.

HET ONTDEKKEN VAN WIE JE WERKELIJK BENT
EN WAAR JE GOED IN BENT (HOE KLEIN DAT
SOMS OOK IS), VALT NIET ALTIJD MEE. VEEL
MENSEN ZIJN JARENLANG OP ZOEK NAAR DAT
WAAR ZE GOED IN ZIJN. EN ALS ZE DAAR AL
ACHTERKOMEN, VRAAGT HET OOK NOG EENS
HET NODIGE ZELFVERTROUWEN OM DAT MET
DE WERELD TE DELEN. MAAR WAT MOET, DAT
MOET. 'WITH GREAT POWER COMES GREAT
RESPONSIBILITY' OM THE FAMOUS LAST
WORDS EN LAATSTE MORELE LES VAN BEN
PARKER (DE OOM EN STIEFVADER VAN
SPIDERMAN) TE CITEREN.

DEEL DAT TALENT! LAAT ZIEN WAAR JE GOED
IN BENT! DAT IS KWETSBAAR. JE DEELT EEN
STUK VAN JEZELF, MAAR DE BELONING IS ER-
NAAR. ALS JE IETS DOET WAARBIJ JE JEZELF
MOET OVERWINNEN, IS DE VOLDOENING DES
TE GROTER. DAT GELDT OOK VOOR DIT KOOK-
BOEK. IK BEN HEEL ERG BLIJ EN TROTS OP
HET RESULTAAT. 100% MENNO EN NIETS MINDER.

AANGEZIEN DIT EEN KOOKBOEK IS EN OVER
ETEN GAAT, HEB IK EEN AANTAL SUPERHEROES
GEVRAAGD OM TE MAKEN WAT ZE GRAAG
ZELF ETEN. MENSEN DIE IK BEWONDER OM
WAT ZE DOEN EN WIE ZE ZIJN. BEKENDE MENSEN
ALS YVETTE VAN BOVEN, OF MINDER BEKENDE
MENSEN ZOALS MIJN BFF ELIZABETH EN MIJN
MOEDER. IK BEN HEEL BLIJ DAT ZE MIJ IETS
VAN HUN SUPERKRACHT WILDEN LATEN ZIEN!

IN DIT BOEK VINDEN JULLIE UITERAARD
ZOETIGHEID IN DE VORM VAN KLEURRIJKE
EN HYSTERISCHE TAARTEN IN HET HOOFDSTUK
DRIPPING DRIP CAKES EN WEDEROM MIJN
VOORLIEFDE VOOR DE AMERIKAANSE KEUKEN
IN SWEET EN SAVOURY 'MURICA EN MET EEN
VLEUGJE TEX-MEX-KEUKEN EN EEN SNUFJE
MEXICO ZULLEN JULLIE OOK MIJN HARTIGE
KANT ONTDEKKEN.

'NUFF SAID!
IT'S CLOBBERING TIME!

Menno



IN HOU

TEXMEX

- Nº 1 BREAKFAST BURRITO
- Nº 2 ENCHILADA'S & CREAMY JALAPEÑO SAUCE
- Nº 3 TEX-MEX BEAN SALADE
- Nº 4 MEXICAN RICE
- Nº 5 CHIMICHANGA'S
- Nº 7 REFRIED BEANS
- Nº 8 CHEESY NACHOS
- Nº 9 CHILI CON CARNE
- Nº 10 CHICKEN TORTILLA SOUP
- Nº 12 TRIPLE C - CHILI CHOCOLATE COOKIES
- Nº 13 MARGARITA LIME PIE
- Nº 14 CHURROS

SAVOURY 'MURICA

- Nº 16 FRIED CHICKEN & WAFFLES
- Nº 17 CORN DOGS
- Nº 18 GRILLED CHEESE FRENCH TOAST
- Nº 19 SLOPPY JOE
- Nº 20 JACKET SWEET POTATO
- Nº 21 SWEET POTATO RANCH FRIES
- Nº 22 ROASTED SWEET POTATO MASH
- Nº 24 MAC AND CHEESE
- Nº 25 BUFFALO WINGS
- Nº 26 CREAMY CORN CHOWDER
- Nº 27 PASTA & MEATBALLS

DRIPPING DRIP CAKES

- Nº 29 FUNFETTI DRIP CAKE
- Nº 30 CARAMEL DRIP CAKE
- Nº 31 'POPPING THE CHERRY' COKE CAKE
- Nº 33 UNICORN DRIP CAKE
- Nº 34 UNICORN FARTS
- Nº 35 COMIC BOOK DRIP CAKE
- Nº 36 COOKIES & CREAM

SWEET 'MURICA

- Nº 38 S'MORES CHEESECAKE
- Nº 39 GRAHAM CRACKERS
- Nº 40 HOME MADE MARSHMALLOW FLUFF
- Nº 41 HOME MADE TWINKIES
- Nº 42 APPLE PIE POP TARTS
- Nº 43 DEEP FRIED OREO'S
- Nº 45 VERY ROCKY ROAD BROWNIES
- Nº 46 MILK & COOKIE SHOTS
- Nº 47 PEANUTBUTTER & JELLY CUPS
- Nº 48 LGBT RAINBOW COOKIES
- Nº 49 SPICED EGGNOG BUNDT
- Nº 50 MEAN GREEN MATCHA CAKE

SAUCE AND DRINK

- Nº 52 ROOT BEER FLOAT
- Nº 53 CHOCOLATE SODA FLOAT
- Nº 54 GINGERBEER FLOAT
- Nº 55 BOURBON & COKE FLOAT
- Nº 57 CORONARITA
- Nº 58 HORCHATA
- Nº 59 THE OREGASM
- Nº 60 THE SALTY & SWEET
- Nº 61 SPIKED SPICED EGGNOG
- Nº 62 CHOCOLATE SYRUP
- Nº 63 SALTED CARAMEL
- Nº 64 MOLE POBLANO
- Nº 65 CHUNKY GUACAMOLE
- Nº 66 PICO DE GALLO
- Nº 67 ROASTED SALSA VERDE
- Nº 68 RANCH DRESSING
- Nº 69 BLUE CHEESE DRESSING
- Nº 70 SMOKEY BOURBON BBQ SAUCE

MENNO'S SUPERHERO'S

- | | |
|--|--|
| Nº 6 PATRIZIA'S MELANZANE RIPIENE | Nº 32 MAMS B-DAY CAKE |
| Nº 11 MIMI'S ASIAN IMPROV BOWL | Nº 37 LIZZY'S GOLDDIGGER GOTH CAKE |
| Nº 15 ELIZABETH'S SUNDAY MORNING PANCAKES | Nº 44 LISETTE'S ROSE & ALMOND CAKE |
| Nº 23 JULIUS' JBG HAMBURGER | Nº 51 PRINCESS LEIA'S BUNS FROM ALDERAAN |
| Nº 28 JULIA CHILD'S BOEUF À LA BOURGUIGNONNE | Nº 56 YVETTE'S BOTTOMS UP! |





№1 BREAKFAST BURRITO

IK WEET NOG HEEL GOED DAT IK DEZE BURRITO HEB GEGETEN BIJ EEN LOCAL

DINER IN SAN FRANCISCO. HET IS WEL EEN FLINKE KOOLHYDRATENBOM OM DE DAG MEE TE STARTEN, MAAR DAARNA HEB JE DAN OOK TOT DE LUNCH GEEN TREK MEER. ALLES WAT JE NODIG HEBT VOOR JE ONTBIJT, MAAR DAN IN EEN WARME TORTILLA MET KAAS. RAAR GENOEG SERVEERDEN ZE ER OOK NOG EENS PANCAKESIROOP BIJ. IDEAAL VOOR DE ZONDAGMORGEN.

VOOR 2 PERSONEN

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN

BEREIDING: 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

6 PLAKJES BACON
1 VERS CHORIZOWORSTJE
1 CHIPOLATAWORSTJE
3 VASTKOKENDE AARDAPPELS,
GEKOOKT
2 EL OLIJFOLIE
1 TL GEROOKTE PAPRIKA-
POEDER
1 MESPUNT ZOUT
4 EIEREN
2 GROTE TORTILLAWRAPPS
PICO DE GALLO
(ZIE RECEPT № 66)
1 AVOCADO, IN PLAKJES
OF CHUNKY GUACAMOLE
(ZIE RECEPT № 65)
180 G GERASPTE KAAS

1 Snijd de bacon in grove stukken. Verwijder het vel van de chorizo en snijd in blokjes. Snijd het chipolataworstje in stukjes en de aardappels in blokjes.

2 Verhit wat olijfolie in een grote koekenpan en bak op middelhoog vuur de bacon, chorizo en chipolata gaar. Laat het vlees uitlekken op keukenpapier.

3 Doe nog wat olie in de pan en bak de aardappel samen met de paprikapoeder en het zout goudbruin. Zet opzij tot verder gebruik.

4 Maak de pan schoon met keukenpapier. Klop de eieren los met een scheutje water en zout naar smaak, giet in de bakpan en met een houten spatel roer je het ei bijna gaar, dat het nog een klein beetje nat is.

5 Verwarm de tortilla's in een pan zodat ze soepel worden. Verdeel het vlees, de aardappels en roerei gelijkmatig over de tortilla's. Garneer met Pico de Gallo, avocado of Chunky Guacamole en de geraspte kaas. Vouw de zijanten naar binnen en rol dan de tortilla helemaal op. Leg de tortilla's met de naad naar beneden in een hete bak/grillpan en draai ze rond zodat ze nog een bruin kleurtje krijgen en de kaas binnenin smelt. Rol in aluminiumfolie en serveer meteen.

TIP

JE KUNT ALLE SOORTEN KAAS GEBRUIKEN. IN PRINCIPE KIES IK ALTIJD ARLA APETINA GERASPTE MOZZARELLA/CHEDDAR. DAT ZIJN MIJN FAVORIETEN EN ZE SMELTEN MOOI.

TIP

JE KUNT DONUTS
KOPEN DIE AL GEGLAZUURD ZIJN,
MAAR JE KUNT ZE OOK ZELF GLAZUREN
ZOALS IK HEB GEDAAN. DOE 250 GRAM
POEDERSUIKER IN EEN KOM EN DRUPPEL
HIER ZOVEEL VOLLE MELK BIJ TOTDAT JE
EEN NIET TE VLOEIBAAR GLAZUUR HEBT
WAAR JE IETS IN KUNT DOPEN. KLEUR
HET IN DE GEWENSTE KLEUR MET
VOEDINGSKLEURSTOF EN DOOP ÉÉN
KANT VAN DE DONUTS IN HET GLAZUUR.
BESTROOI MET SPRINKLES EN
LAAT HET GLAZUUR
HARD WORDEN.

COMIC BOOK DRIP CAKE

DE COMIC BOOK-
'DOT' IS EEN TECHNIEK
DIE AL LANGER BE-
STOND, MAAR DIE BIJ COMIC BOOKS PAS IN HET BEGIN VAN DE JAREN
VIJFTIG VAN DE VORIGE EEUW WERD GEBRUIKT. DRIE PRIMAIRE KLEUREN
EN ZWART ZORGDEN VOOR DIEPTE EN SCHADUW OP HET PAPIER
WAARBIJ OOK ANDERE KLEUREN ONTSTONDEN. HEEL HERKENBAAR IN
DE POP ART VAN DE AMERIKAANSE KUNSTENAAR ROY LICHTENSTEIN.
IK HEB HETZELFDE GEVOEL OVER WILLEN BRENGEN IN EEN TAART.
ALLEEN MAAR RONDE VORMEN EN PRIMAIRE KLEUREN MET ZWART
GECOMBINEERD.

1 Verwarm de oven voor op 170° C en
vet vier bakvormen met een diameter
van 18 cm in met boter en bestuif licht met
bloem.

2 Doe in een mengkom van een staande
mixer boter en kristalsuiker en klop dit
licht en luchtig. Voeg een voor een de eieren
toe tot elk ei is opgenomen. Zeef de cacao-
poeder, bloem en zout. Kleur de karnemelk
met de voedingskleurstof helderrood en
doe het vanille-extract hierbij. Voeg de
bloem om en om met de karnemelk toe aan
de staande mixer en meng tot een egaal
beslag. Meng in een klein kommetje de
baksoda met de azijn en spatel dit door het
beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over
de bakvormen. Bak de cakes in de oven in
22-25 minuten gaar of tot er een prikker die
je in het midden steekt er schoon uitkomt.
Laat de cakes 10 minuten in de bakvorm op
een rooster afkoelen en stort ze vervolgens
op een taartrooster om helemaal af te
koelen.

3 Doe voor de Cream Cheese Frosting
de poedersuiker samen met de boter in
de mengkom van de staande mixer en mix
tot de boter verkruimeld is in de poeder-
suiker. Voeg dan de roomkaas toe en klop
dit luchtig en romig in 5 minuten. Voeg het
vanille-extract toe.

4 Doe voor de gele botercrème de kris-
talsuiker en 40 ml water in een steelpan
en breng aan de kook. Laat rustig doorko-
ken totdat de siroop 115 °C heeft bereikt.
Gebruik hiervoor een suiker- of keuken-
thermometer. Klop intussen de eiwitten
schuimig en voeg het wijnsteenpoeder toe.

Klop daarna op hoge snelheid de eiwit-
ten stijf. Laat de mixer op lagere snelheid
doorkloppen en giet de hete suikersiroop
in een dunne straal bij de eiwitten. Als alle
siroop is toegevoegd klop je de eiwitten op
hoge snelheid net zolang tot de eiwitten
op kamertemperatuur zijn. Anders smelt
de boter veel te snel. Klop de boter stukje
voor stukje door de eiwitten totdat alles is
opgenomen. Heb geduld en blijf kloppen als
het schift totdat het weer samenkomt tot
een gladde crème. Voeg het vanille-extract
toe en kleur de crème geel met de voedings-
kleurstof.

5 Smelt voor de blauwe dip de chocolade
samen met de slagroom au bain-marie.
Kleur blauw met de voedingskleurstof en
doe dit in een spuitzak of spuitflesje en zet
even in de koelkast om licht op te stijven.

6 Doe voor het opbouwen van de taart
een klein beetje botercrème op een
taartschaal en leg hier de eerste cakelaag
op. Smeer hierop de cream cheese fros-
ting en verdeel een derde van de blauwe
bessen erover. Herhaal nog twee keer en
eindig met een laag cake. Smeer de taart
strak af met botercrème. Kleur de rest van
de botercrème met een klein beetje oranje
voedingskleurstof en spuit kleine rondjes
rondom de taart met een spuitzak met glad
spuitmondje.

7 Spuit de chocoladedrip op de taart
waarbij je mooie druppels langs de rand
naar beneden laat lopen. Decoreer de taart
met donuts en sprinkles.

VOOR 12-16 PUNTEN

VOORBEREIDING: 45 MINUTEN

BEREIDING: 60 MINUTEN

INGREDIËNTEN

RED VELVET CAKE 2.0

250 G BOTER,
OP KAMERTEMPERatuur
+ EXTRA OM IN TE VETTEN
650 G KRISTALSUIKER
6 EIEREN
25 G CACAOPOEDER
375 G BLOEM
+ EXTRA OM TE BESTUIVEN
½ TL ZOUT
250 ML KARNEMELK
RODE VOEDINGSKLEURSTOF
(PASTA/POEDER)
1 TL VANILLE-EXTRACT
1 TL BAKSODA
(ZUIVERINGSZOUT)
1 EL AZIJN

CREAM CHEESE FROSTING

300 G POEDERSUIKER
50 G BOTER,
OP KAMERTEMPERatuur
125 G ROOMKAAS
1 TL VANILLE-EXTRACT

GELE BOTERCÈRE

120 G KRISTALSUIKER
3 EIWITTEN
1 MESPUNT WIJNSTEENPOEDER
(OF CREAM OF TARTAR)
240 G BOTER, OP KAMER-
TEMPERatuur
1 TL VANILLE-EXTRACT
GELE VOEDINGSKLEURSTOF
(PASTA/POEDER)
ORANJE VOEDINGSKLEURSTOF
(PASTA/POEDER)

BLAUWE DRIP

200 G WITTE CHOCOLADE,
GROFGEHAKT
100 ML SLAGROOM
BLAUWE VOEDINGSKLEURSTOF
(PASTA/POEDER)
BAKJE BLAUWE BESSEN (150 G)

DONUTS, KLEIN EN GROOT
GEKLEURDE SPRINKLES

op de werkbank om luchtballen te laten ontsnappen en bestrooi met sprinkles, eetbare glitter en sterretjes. Zet de chocolade in de koelkast om te stollen.

9 Smelt voor de Rainbow Drip de witte chocolade au bain marie. Zet ondertussen zes kommetjes klaar en verdeel de gesmolten chocolade erover. Kleur de chocolade in zes kleuren. Voor het gemak doe je ze in spuitzakjes die je dichtknoopt aan de bovenkant en even in de koelkast legt om op te stijven.

10 Neem voor het opbouwen van de cake een beetje botercrème en smeer dit op een taartschaal. Leg hier een cakelaag op en spuit op de rand van de cake een cirkel botercrème. Spuit of schep binnen de botercrème een derde van de Raspberry Curd en leg er een cakelaag op. Herhaal tot alle cakelagen gestapeld zijn en eindig met een cakelaag. Smeer de taart strak af met de Lemony Botercrème en zet de taart tot gebruik in de koelkast.

11 Om de Rainbow Drip er goed op te krijgen heb ik de taart in 12 punten verdeeld door licht met een mes over de bovenkant te gaan zodat ik een leidraad heb waar ik de chocolade moet laten vloeien. Vul ieder puntje in met een kleur en herhaal tot de hele taart bedekt is met alle kleuren chocoladedrip.

12 Snijd of breek de Unicorn Bark in stukken zodat je de hoorn van de



UNICORN FARTS

GLITTERENDE HOOPJES
EIWIT! HOE LEUK EN

MAKKELIJK IS HET OM DEZE
SCHEETJES TE MAKEN! EEN SNEL
RECEPT DAT IETS WEG HEEFT VAN
EEN ITALIAANSE MERINGUEBASIS

OMDAT JE DE SUIKER VERHIT, KLEUR ZE NAAR EIGEN
IDEE EN UITERAARD MAG JE OOK EEN KARTELSPUIT-
MOND GEBRUIKEN VOOR DE VARIATIE. IK GEBRUIK ZE
ALS DECORATIE OP MIJN UNICORN DRIP CAKE.

VOOR 60 STUKS

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN

BEREIDING: 60 MINUTEN

INGREDIËNTEN

300 G FIJNE KRISTALSUIKER
150 G EIWIT
(CIRCA 5 EIWITTEN)
1 VANILLESTOKJE OF 1 TL
VANILLEPASTA
VOEDINGSKLEURSTOF (GEL),
IN ZES KLEUREN
EETBARE GLITTER EN/OF
STERRETJES

PEFFH!

TIP

WARMER SUIKER
TOEVOEGEN AAN
DE EIWITTEN ZORGT
ERVOOR DAT JE
DIRECT EEN MOOIE
GLANZENDE STABIELE
MERINGUE
KRIJGT.

1 Verwarmd de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en strooi de suiker erop. Zet de bakplaat 7 minuten in de voorverwarmde oven. Ondertussen klopt je het eiwit in een mengkom van een staande mixer. Begin rustig met kloppen zodat er belletjes kunnen vormen en ga dan steeds sneller met kloppen totdat het eiwit stijve witten pieken vormt.

2 Haal de suiker uit de oven en draai de temperatuur van de oven terug naar 95 °C. Schep de hete suiker voorzichtig lepel voor lepel bij het eiwit met de mixer op hoge snelheid. Als alle suiker is toegevoegd zet de mixer dan op de hoogste snelheid en laat dit 5 minuten kloppen zodat alle suiker is opgelost. Controleer dit door met duim en wijsvinger een beetje eiwit te pakken en te voelen of er nog suikerkristallen in zitten. Zo ja, ga dan nog even door met kloppen totdat het glanzend, glad en stijf is geworden. Klop op het laatste moment het merg van het vanillestokje of de vanillelepasta erdoor.

3 Neem een spuitzak met een gladde spuitmond met een diameter van circa 1,5 cm. Leg de spuitzak zo dat deze open blijft staan, sla eventueel de rand om. Neem een lange penseel en smeer van beneden naar boven de zes verschillende kleuren in de spuitzak. Schep voorzichtig de eiwitten erin.

4 Draai de bovenkant van de zak dicht, bekleed een of meer bakplaten met bakpapier, houd de spuitzak recht boven de bakplaat, spuit toefjes eiwit op het bakpapier en bestrooi met glitter, sterretjes of sprinkles.

5 Bak de schuimpjes in de oven in 40-50 minuten gaar of totdat ze makkelijk van het bakpapier loskomen. Laat ze afkoelen op de bakplaat.



THANKX

ZONDER DEZE LIEVE EN LEUKE MENSEN WAS DIT BOEK
NOOIT GEWORDEN WAT HET NU IS! DANK JULLIE WEL
VOOR DE LIEFDE, INSPIRATIE, IDEEËN EN HET GEDULD!

TIM / IRENE / MAM / PAP / IRMA / YVETTE / OOF / LISETTE /
ELIZABETH / TOM / LIZZY / JULIUS / PATRIZIA / MIMI / DENNIS
/ ANOUK / SYBREN / HAROLD / MARTINE / TEIN / KOSMOS /
MIRANDA / SILLY'S / MAEGENE / ARNO / RICHARD / YENDOR
/ OLIVIER / TABLE TOP KINGDOM / JAIMY / DYLAN / SOUTH
OF HOUSTON / ROSE / LINDA / DOMINIQUE / THE LITTLE CAKE
SHOP / BRANDT & LEVIE / MARK / COMBEKK / MELVIN /
DIRTEES / WESTLANDPEPERS / DANIEL / KUA / KELLY'S



KOSMOS

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL
© 2017 KOSMOS UITGEVERS,
UTRECHT/ANTWERPEN,
ONDERDEEL VAN VBK | MEDIA

TEKST, RECEPTEN EN FOODSTYLING

MENNO DE KONING

STYLING EN CULINAIRE REDACTIE

MARTINE STEENSTRA

FOTOGRAFIE

HAROLD PEREIRA, THE SCHLESINGER
LIBRARY, RADCLIFFE INSTITUTE, HAR-
VARD UNIVERSITY (BLZ. 81), SHUTTER-
STOCK (BLZ. 2-3, 4-5, 7, 8, 10-11, 20,
26, 38-39, 50-51, 55, 58-59, 75,
84-85, 93, 114-115, 146-147, 158-159,
170, 175)

GRAFISCH ONTWERP

TEIN TRANIELLO

ISBN 978 90 215 6154 7
NUR 440

DE UITGEVER HEEFT ERNAAR GESTREEFD
DE RECHTEN VAN DERDEN ZO GOED
MOGELIJK TE REGELEN. DEGENEN DIE
DESONDANKS MENEN ZEKERE RECHTEN
TE KUNNEN DOEN GELDEN, KUNNEN ZICH
TOT DE UITGEVER WENDEN.

ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN / ALL
RIGHTS RESERVED NIETS UIT DEZE UIT-
GAVE MAG WORDEN VERVEELVOUDIGD
EN/OF OPENBAAR GEMAAKT DOOR
MIDDEL VAN DRUK, FOTOKOPIE,
MICROFILM OF OP WELKE ANDERE WIJZE
EN/OF DOOR WELK ANDER MEDIUM OOK,
ZONDER VOORAFGAANDE SCHRIFTELIJKE
TOESTEMMING VAN DE UITGEVER.

DEZE UITGAVE IS MET DE GROOTST
MOGELIJKE ZORGVULDIGHEID SAMEN-
GESTELD. NOCH DE MAKER, NOCH DE
UITGEVER STELT ZICH ECHTER AAN-
SPRAKELIJK VOOR EVENTUELE SCHADE
ALS GEVOLG VAN EVENTUELE ONJUIST-
HEDEN EN/OF ONVOLLEDIGHEDEN IN
DEZEN UITGAVE.

**TO BE
CONTINUED...**



VOOR ALLE KEUKEN *GEEKS* OP ZOEK
NAAR DE LAATSTE FOODTRENDS:

LOOK NO FURTHER.

MENNO DE KONING VOLGT GEEN
TRENDS, HIJ MAAKT ZE!

IN DEZE NIEUWE ONTDEKKINGSTOCHT VAN
ONZE KOOKHELD VIND JE NAAST ZOETIG-
HEID MET EEN FLINKE SCHEUT HUMOR,
ZOALS DE UNICORN FARTS OF DE 'POPPING
THE CHERRY' COKE CAKE, OOK HARTIGE
GERECHTEN MET EEN SUPERHELDENTWIST
ALS DE CHIMICHANGA'S EN DE NIET TE
MISSEN FRIED CHICKEN & WAFFLES. MET
ALS TOETJE SHAKES TO GO CRAZY ABOUT!

MENNO DE KONING

IS BEKEND ALS
WINNAAR VAN
HEEL HOLLAND
BAKT 2014 EN
VAN DE BEST-
SELLER BAKKEN
MET MENNO, LAAT
MET DIT NIEUWE
KOOKBOEK ZIEN
DAT HIJ OOK
VOOR HARTIG
ZIJN HAND NIET
OMDRAAIT.



DAARNAAST TOONT
MENNO DE SUPER-
KRACHTEN VAN ZIJN
CULINAIRE SUPER-
HEROES, ONDER WIE
JULIUS JASPERS,
YVETTE VAN BOVEN
EN ZIJN MOEDER.

YVETTE VAN BOVEN:

EEN OVER DE TOP-LEUK
BOEK VAN MIJN BAKHELD
MENNO. HIER WORDT
EEN MENS VROLIJK
VAN!



9 789021 561547

NUR 440



KOSMOS

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL