

# Inleiding

Daar is hij dan: voor je ligt mijn eerste kookboek. Wat een belevenis was het om te maken, maar wat een leuk proces!

Mijn naam is Ben Verloop. Ik vind aan tafel zitten het meest gezellige moment dat er is. Je zit lekker, je zit te praten, je drinkt wat... Dat is heel wat anders dan wanneer je elkaar zit aan te staren, achter een kopje thee met een koekje. Het was bij ons thuis ook altijd een soort horeca-gelegenheid: iedereen en alles kwam altijd eten. Ik vind het nog steeds leuk als mensen binnenlopen en mee-eten. En niet de Hollandse mentaliteit: 'Het is vijf voor zes, zou je willen vertrekken?'.

Zelf kook ik al sinds mijn twaalfde; voor het horecabedrijf van mijn ouders maakte ik altijd de eiersalade. Daarna heb ik als kok in verschillende eethuizen gewerkt, maar ook als panellid in culinaire magazines, en als kok voor magazines - en nu dus zelfs voor een kookboek!

Hoewel ik geen professioneel kok (meer) ben, heeft koken altijd in mijn bloed gezeten. Mijn vader was mijn voorbeeld op culinair gebied, hij kon echt heel goed en smakelijk koken. Hij was chef-kok en had een eigen restaurant. Hij heeft mij nooit leren koken, maar ik heb denk ik wel zijn gevoel voor eten meegekregen. Wat ik van mijn vader heb overgenomen is een hele kast vol goede kookboeken. Ik heb thuis wel 200 kookboeken in de kast staan. Deze (en andere) kookboeken zijn al sinds jaar en dag mijn inspiratiebron in de keuken.

Bij het samenstellen van de menu's in dit boek hebben mijn kookboeken en de succesrecepten daaruit een grote rol gespeeld. Maar de grap is: als je iets wordt gevraagd en het is niet je vak, dan lepel je dat niet even op. Het schrijven van recepten bijvoorbeeld: als ik zelf kook, doe ik dat uit het handje: een beetje dit, een beetje dat. Het schrijven van recepten was dus een kwestie van zoeken, bedenken, combineren, uitschrijven... Elk recept in dit boek heb ik op eigen smaak aangepast, en op basis daarvan zijn uiteindelijk de verschillende menu's ontstaan.

Wat ik het leuke vind aan de manier waarop het boek is ingedeeld, is dat er ook veel mogelijkheden zijn om te combineren. Er staan allerlei maffe bijgerechtjes in, die je feitelijk weer tot een soort hoofdgerecht kunt bombarderen. Combineer je bijvoorbeeld de Gevulde tomaat met courgettekoekje van pagina 66 met de Worteltimbaal van pagina 86, dan heb je zo een compleet volwaardige vegetarische maaltijd!

De recepten in dit boek zijn niet moeilijk. Je moet alleen goed nadenken. Sommige gerechten kun je vrijelijk interpreteren. Andere gerechten luisteren nauwer, zeker als je moet binden, of wanneer je met ei werkt. Het belangrijkste is om vooral vanuit je eigen smaak redeneren: wat vind je lekker? Als je daar het gerecht op aanpast, kan het eigenlijk niet mislukken!

Veel kookplezier en eet smakelijk!

-Ben





## Amuses

*Tarte tarin tomaat*

*Kip-cajun pasteitjes*

*Omeletjes met fijne groente*

*Pittig gevulde eitjes*

*Crostini*

*Tramezzini*

*Gevulde tortillarol*

*Pikante gehaktballetjes*

*Gefrituurde aubergineplakjes*

*Tomatensorbet*

# Tarte tatin tomaat

## Voor 12 puntjes

1 eetl boter  
1 eetl rietsuiker  
15-20 kleine trostomaatjes,  
gehalveerd  
vers bladerdeeg  
enkele blaadjes basilicum  
peper en zout

**Ook nodig:**  
ovenvaste taartvorm 30 cm Ø

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Vet de taartvorm in met boter en strooi gelijkmatig de rietsuiker in de vorm. Bestrooi met wat versgemalen zwarte peper en wat zout.
- Verdeel de tomaatjes gelijkmatig over de bodem.
- Neem een vel bladerdeeg, leg het voorzichtig over de inhoud en stop het aan de zijkant in de vorm. Prik met een vork gaatjes in het deeg en maak in het midden van het deeg een ('schoorsteen') opening van 1 cm Ø.
- Plaats het geheel gedurende 15 - 20 minuten in de oven.
- Keer de tarte om op een schaal, bestrooi met wat gescheurde basilicum, snijd in (pizza)punten en serveer.

*Vers bladerdeeg is verkrijgbaar bij de supermarkt en verwerkt als een vel. Je kunt natuurlijk ook 4 vellen outdood diepvriesbladerdeeg gebruiken.*



# Kip-cajun pasteitjes

Voor ± 30 stuks

400 g kipfilet  
cajunkruiden  
65 g boter  
50 ml witte wijn  
1 sjalot, gesnipperd  
40 g bloem  
500 ml kippenbouillon  
100 ml room  
½ bos peterselie, fijngesneden

Ook nodig:  
kleine snack pasteibakjes

- Kruid de kipfilet goed met de cajunkruiden en bak hem in de helft van de boter op matig vuur bruin. Blus af met de witte wijn en laat met de deksel op de pan nog 15 minuten garen.
- Verwarm een soeppan, voeg de rest van de boter toe en fruit op laag vuur de sjalot glazig. Roer de bloem er doorheen en laat 2 minuten al roerend garen.
- Voeg al roerende de kippenbouillon toe tot het een mooie roux is.
- Snijd of pluk de kipfilet in kleine stukjes en voeg met het braadvocht toe aan de roux.
- Voeg vervolgens de room en de peterselie erbij (houd wat over voor de garnering).
- Verwarm de pasteibakjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de verwarmde pasteibakjes op een schaal, vul met de ragout en strooi er nog wat gehakte peterselie over.

Amuses



# Omeletjes fijne groente

## Voor ± 20 stuks

100 g wortel, geschild  
200 g aardappels, geschild  
½ preitje  
½ ui  
2 eetl boter  
4 eieren  
50 ml slagroom (ongezoet)  
peper en zout

## Ook nodig:

poffertjespan  
± 20 papieren cakevormpjes  
kwast

- Snijd de wortel en aardappel in heel kleine blokjes en snipper de ui en de prei.
- Bak de groenten in een beetje boter tot de ui glazig is en de aardappel beetgaar. Laat afkoelen.
- Breek de eieren in een kom. Voeg de slagroom en peper en zout toe. Sla met een garde tot een egale massa en voeg de groenten toe.
- Verhit een poffertjespan op matig vuur, bekwast met boter en vul de kuiltjes royaal met het mengsel. Laat de omeletjes langzaam garen en serveer in een papieren cakevormpje.



*Je kan hier ook een grote (vegetarische) omelet mee maken. Lekker als lunch.*

# Pittig gevulde eitjes

## Voor 10 stuks

10 eieren, hardgekookt  
4 eetl mayonaise  
peper en zout

## Voor variaties toevoegen aan de massa:

20 g boter  
20 g geraspte belegen kaas  
2 eetl zoete chilisaus  
peterselie, fijngesneden  
of  
100 g tonijn uit blik, geprakt  
of  
20 g boter  
10 g zomertruffel met nat,  
fijngehakt  
of  
20 g boter  
6 ingelegde ansjovis,  
fijngehakt  
kappertje voor garnering

- Pel de eieren, halveer ze in de lengte en haal de dooiers er voorzichtig uit.

- Wrijf het eigeel door een fijne zeef en meng met de mayonaise en peper en zout.

- Voeg de gewenste ingrediënten eraan toe en zet koud weg.

- Doe de eiermassa in een spuitzak met grote kartelmond en spuit de vulling in de eierhelften.

*Zomertruffel koop je in een potje van 10 of 35 gram bij de betere supermarkt of delicatessenzaak. Meng het overgebleven vocht eens met mayonaise en gebruik dat als dressing bij de binnenste bladen van Kropsla.*

