

# **DONNIE'S KOOKBOEK**

Snacks & snelle happen  
bereid door De Fenomeen

**SPECTRUM**

# INHOUD

## VOORWOORD 11

## SNACKS

Bamibrick (als je 'm vierkant maakt)	16
Kalfskroket	18
Groentekroket	19
Garnalenkroket	23
Friet à la Donnie	24
Hamburger (Mac Stack met bankoesaus)	27
Kipburger	28
Vegaburger	29
Totale destructie hotdog	30
Frikandel speciaal broodje	33
Broodje kippie	36
Broodje bakkeljauw - 'tropiaans gerecht'	39
Turks broodje kippendij	40

## WAAR HAAL JIJ JE SAUS VANDAAN?

Ravigotesaus	46
Remouladesaus	47
Tropiaanse sambal	48
Franse dressing	49
Sinaasappeldressing	50
Tropiaanse mayo	50
Piccalilly of Amsterdams tafelzuur	51
Kruidenboter	53
Groene pesto	53
Geroosterde paprikapesto	54
Knoflooksaus	54

## **SNELLE HAPPEN EN MINDER SNELLE HAPPEN**

Pasta Carbonara	58
Spaghetti & meatballs	61
Pizza à la Donnie	62
Mac 'n cheese	65
Lazanki - vega pasta	68
Gehaktbrood (Leipe Dennis in een broodje)	71
Merguezworsten in tomatensaus met brood	72
Boerenomelet - Als alle boeren zo konden koken...	75
Vegetarische tortilla	76
Zalm in een zakje	79
Kibbeling	82
Mediterrane vis - of gebakken mediterrans visse	85
Ray's saté	86
Nasi à la Donnie	89
Bami (zoals mijn oma zei: 'Die dikke slierten')	90
Gehaktballen	92
Hutspot	93
Stamppot	94
Zon-aangebrande kip - gebraden kip met aardappels uit de oven	99
Roti Tatta-stijl	101
Lamstajine (spreek uit als tasjen)	104
Risotto	107

## **SALADES OF HET GROENE TUINTJE**

Entrecote-salade	111
Geitenkaassalade	112
Eiersalade	115
Tonijnsalade	116

Kipkerriesalade	119
Couscoussalade	120
Aardappelsalade	123
Caesarsalade	124
Het groene tuintje	127

## **SOEP (HET VLOEIBARE GOUD)**

Geroosterde paprika-tomatensoep	132
Soepballetjes	133
Klassieke kalfsbouillon	136
Groentesoep	137
Aziatische kippensoep	138
Pindasoep	141

## **ZOETE LIFLAFJES**

Vanille-ijs met karamelsaus en Rice Krispies-schotsen	146
Tarte tatin	149
Het chocolademoussie	150
Vanilleparfait (ijs maken zonder ijsmachine)	153

## **REGISTER**

154



# VOORWOORD

Ik hoop dat ik Cas Spijkers een eer bewijs. Ik was altijd fan van Cas Spijkers en van Joop Braakhekke en van al die tv-koks enzo. Ik heb weleens een paar gerechten gemaakt waarvan men dacht: yo, dit is niet overtuigend, maar dat bleek het achteraf wel te zijn.

Ik ben een chef-kok. Kijk, ik heb dan misschien geen diploma hoe ik bepaalde sommen kan oplossen, maar ik kan wel dingen oplossen in de keuken. Als er een paar ingrediënten in de keuken staan, dan kan ik altijd wel iets lekkers op tafel neerzetten, dames en heren.

Koken is voor mij vanzelfsprekend. Ik weet dat het voor veel van jullie niet vanzelfsprekend is en daarom heb ik dit boek gemaakt met recepten die vrij simpel en begrijpelijk zijn voor iedereen. Ik hoop dat ik iedereen aan het koken krijg. Het is zoals een wiskundesom die op het eerste oog moeilijk lijkt en als je er eenmaal in gaat verdiepen dan is de formule eigenlijk vrij simpel gekraakt, want koken is eigenlijk alleen plezier maken en creatief zijn en durven.

Ik wil niet zeggen dat als je mijn recept gevolgd hebt, dat het er precies zo uitziet als je voor ogen had, maar je hebt het wel gemaakt én je hebt iets lekkers op je bord met weinig troep. Met weinig E-nummers, et cetera. Lekkere happen, *guilty pleasures*, *crowd pleasers*.

Ik heb er humor in verpakt. Ik heb gewoon het Donnie-zijn vertaald in een kook-boek. Eigenlijk zijn deze gerechten allemaal gebaseerd op mijn persoonlijkheid.

Geniet ervan.

Groet,  
Donald



**SNA**

**CKS**



# TROPIAANSE SAMBAL

**Tropiaanse sambal. Wij Nederlanders vinden al gauw één extra peperkorreltje veel te pittig, maar ik daarentegen hou van heerlijk pittig eten. Ik denk ook dat ik in mijn vorige leven een madame-jeanettepeper was.**

**1** Verwijder de steeltjes van de pepers en snij ze in vieren. Snij de ui in grove stukken en stamp ze samen met de pepers en de knoflook in een vijzel fijn of maal ze in een blender. Voeg de azijn, suiker, zout en de olie toe en stamp of mix nog even flink door.

**2** Doe de sambal in een schoon glazen potje en bewaar met de deksel erop in de ijskast. Lekker met de piccalilly (p. 51) en de roti Tatta-stijl (p. 101).

*Madame-jeanette is de lekkerste peper voor deze sambal door de fruitige smaak en pittigheid. Wil je een minder hete variant, gebruik dan rode pepers en verwijder de zaadlijsten.*

**1 POT**

5 - 15 minuten

## INGREDIËNTEN

500 g madame-jeanette  
2 uien  
4 tenen knoflook  
2 el natuuraazijn  
2 el suiker  
1½ el zout  
2 el zonnebloemolie

## EXTRA NODIG

vijzel of blender  
schoon (uitgekookt)  
glazen potje



**SNELLE  
HAPPEN  
EN**

**MINDER  
SNELLE  
HAPPEN**







# ZON-AANGERAACKE KIP

## GEBRADEN KIP MET AARDAPPELS UIT DE OVEN

Die kip is zo lekker met al die kruiden en met die heerlijke gebakken aardappeltjes erbij. Ik heb geen vegetarische variant, want een kip is helaas niet vegetarisch, maar je zou hem ook nog wel kunnen maken met vegetarische kip uit je plaatselijke supermarkt. Gebraden kip met aardappels uit de oven. Het klinkt als een verhaal op zich.

- 1** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2** Bestrooi de kip met peper & zout en wrijf 'm in met de kruidenboter. Je kan de boter het beste onder z'n (borst)vel smeren, dan smelt het er niet gelijk af in de oven. Kneus de tenen knoflook, snij de citroen doormidden en stop ze samen met de tijm in de buikholte van de kip. Leg de kip in een ovenschaal en bedek de borstfilets met een stukje zilverfolie zodat ze niet uitdrogen.
- 3** Was de aardappels, snij in partjes en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Meng met een scheut olijfolie, peper & zout, patatkruiden, knoflookpoeder en takjes tijm.
- 4** Rooster de kip 75 minuten in het midden van de oven. Schuif na 25 minuten de aardappels erbij en verwijder de zilverfolie.

### 2 -3 PERSONEN

30 - 45 minuten

### INGREDIËNTEN

1 braadkip  
peper & zout  
3 el kruidenboter (recept p. 53)  
5 tenen knoflook  
bosje tijm  
1 citroen  
500 g vastkokende aardappels  
olijfolie  
1 el patatkruiden  
½ tl knoflookpoeder  
beetje tijm

### EXTRA NODIG

ovenschaal  
zilverfolie  
bakplaat met bakpapier

EEN NAAM ALS EEN STRIPVERHAAL. IK ZIE NU SUSKE & WISKE VOOR ME, OP ZOEK NAAR DE GEBRADEN KIP MET AARDAPPELS UIT DE OVEN.



**IK BEN ERVAN OVERTUIGD DAT IK EEN GOEDE VADER ZAL ZIJN,  
WANT IK BESTEED OOK ALTIJD VEEL AANDACHT EN LIEFDE AAN  
MIJN GERECHTEN. ALS M'N KIND LATER NIET VAN RISOTTO  
HOUDT, HEEFT HIJ EEN PROBLEEM, HAHHAH!**



# RISOTTO

**Ik ben fan van risotto, maar het heeft veel aandacht nodig en de uitkomst is altijd een verrassing. Eigenlijk net als een relatie, dames en heren. Ik ben verliefd geworden op de risotto door allerlei kookprogramma's van vroeger, daar maakten ze risotto. Je moet bouillon blijven toevoegen, je moet erbij blijven, je moet blijven roeren.**

**1** Breng 750 ml water aan de kook en los de bouillonblokjes hierin op. Houd de bouillon warm.

**2** Pel en snipper het trio van ui en de knoflook. Snij de wortel en paprika in kleine blokjes. Rasp de Parmezaanse kaas. Snij de citroen doormidden en snij de ene helft in plakjes.

**3** Verhit een koekenpan met wat olijfolie, een klein klontje boter en doe het takje tijm en de gekneusde teen knoflook erbij. Bak de kipfilet op middelhoog vuur in 10 minuten rondom bruin. De kip hoeft niet helemaal gaar te zijn omdat-ie straks nog met de risotto verder meegaart. Blus af met het sap van de andere citroenhelft. Haal de kip uit de pan, bestrooi met peper & zout en pak de kipfilet in zilverfolie met de tijm, knoflook en een schijffie citroen. Laat het pakketje rusten tot de risotto bijna klaar is.

**4** Verhit nu een beetje olijfolie in een pan met dikke bodem en bak de uien, knoflook en winterpeen aan. Voeg de rijst toe en bak mee tot deze wit uitlaat. Blus af met de witte wijn. Als de wijn is opgenomen door de rijst voeg je een soeplepel warme bouillon toe. Blijf roeren en voeg als het vocht is opgenomen steeds opnieuw een lepel bouillon toe. Voeg na 10 minuten de paprika toe en snij de kip in plakjes. Houd de risotto goed in de gaten als je 500-600 ml bouillon hebt toegevoegd en blijf roeren. Doe de plakjes kip erbij en proef of de rijst gaar is, maar nog wel een bite heeft. Voeg anders nog een klein beetje bouillon toe. Je hebt waarschijnlijk niet alle 750 ml bouillon nodig. Draai het vuur uit, voeg de roomboter en Parmezaanse kaas toe en zet de deksel op de pan. Laat een paar minuten rusten. Roer goed door en serveer direct. Lekker met versgemalen zwarte peper erover.

*Zonder de kip, wortel en paprika is dit een basisrisotto. Kies eens voor andere groente zoals champignons, doperwten, broccoli, bloemkool of venkel, vis en vlees. Alles kan, alles mag. Alles is lekker.*

## 2 PERSONEN

30 - 45 minuten

## INGREDIËNTEN

### Voor de risotto:

2 kippenbouillonblokjes  
1 sjalot  
1 witte ui  
1 rode ui  
1 teen knoflook  
½ winterpeen  
1 gele paprika  
35 g Parmezaanse kaas  
olijfolie  
150 g risottorijst  
1 glas witte wijn  
klont roomboter

### Voor de kipfilet:

1 citroen  
olijfolie  
klontje boter  
beetje tijm  
1 gekneusde teen  
knoflook  
1 kipfilet  
peper & zout

## EXTRA NODIG

rasp  
zilverfolie

# VANILLE-IJS

## MET KAMELSAUS EN RICE KRISPIES-SCHOTSEN

Die Rice Krispies deden het voor mij. Ik kende altijd wel een variant van vanille-ijs en karamelsaus. Dat is net zo oud als de mensheid, maar deze variant is toch iets anders. Ik vind de spannende beleving van die Rice Krispies het allerlekkerst. Af en toe moet je gerecht ook zo zijn als je relatie, dan moet je het spannend houden om het interessant te houden, dames en heren.

**1** Begin met de karamel voor de Rice Krispies-schotsen. Verhit de suiker met 4 el water in een steelpannetje op middelhoog vuur. Blijf erbij en *roer niet* totdat de suiker begint te karamelliseren. Haal de pan van het vuur als de karamel lichtbruin is. Let op, karamel is gloeiend heet. Roer de Rice Krispies erdoor met een hittebestendige spatel. Stort het mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat en smeer zo dun mogelijk uit over de plaat. Laat afkoelen en breek de Rice Krispies-karamel in schotsen.

**2** Verhit voor de karamelsaus de suiker met een scheut water in een hoge pan op middelhoog vuur. Blijf erbij en *roer niet* totdat de suiker begint te karamelliseren. Verwarm ondertussen de slagroom in een ander pannetje. Schenk de warme slagroom voorzichtig bij de karamel zodra deze goudbruin is. Let op, dit spettert en de karamel kan gaan klonteren. Blijf rustig roeren tot het een gladde saus is. Draai het vuur uit en roer de boter door de saus. Voeg eventueel een snufje zeezout aan de karamelsaus toe. Laat de saus een beetje afkoelen. Je kan de karamelsaus ook koud serveren.

**3** Geef het vanille-ijs of de vanilleparfait (p. 153) met de karamelsaus en Rice Krispies-schotsen.

### 4 PERSONEN

15 - 30 minuten

### INGREDIËNTEN

#### Voor de Rice Krispies-schotsen

100 g suiker  
100 g Kellogg's Rice Krispies (of gepofte rijst)

#### Voor de karamelsaus:

200 g suikera  
150 ml slagroom  
50 g roomboter

vanille-ijs

### EXTRA NODIG

bakplaat met bakpapier  
spatel

IK BEN WEL EEN ZOETEKAUW. IK HOU VAN DE ZOETERE DINGEN IN HET LEVEN.

