JANNY'S FAVORIETEN



# Oven gerechten

Janny van der Heijden

## 50 zoete en hartige baksels

NIJGH & VAN DITMAR



JANNY'S FAVORIETEN

# Oven gerechten

## 50 zoete en hartige baksels

**Janny van der Heijden**

NIJGH & VAN DITMAR

© 2020 Nijgh Cuisine
Nijgh Cuisine is een onderdeel van Nijgh & Van Ditmar
www.nijghenvanditmar.nl

Teksten en recepten © Janny van der Heijden
Portretfotografie binnenwerk en omslag en foto pagina 105: Ester Gebuis
Foodfotografie & styling: Willem van Santen
Stockillustratie: 123RF.com
Vormgeving: Yolanda Huntelaar, Werkplaats Amsterdam
Eindredactie: Milou Breunesse

ISBN 978 90 388 0805 5
NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.
Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.
De uitgever heeft getracht alle rechthebbenden te achterhalen. Indien iemand meent als rechthebbende in aanmerking te komen, kan hij of zij zich tot de uitgever wenden.

# Inhoud

Bakken maar! 7
Leer je oven kennen 8
Hartig uit de oven 11
Het voorverwarmen van je oven 17
Gerechten uit de oven 41
Zoet uit de oven 79
Zelf deeg maken of kant-en-klaar? 88
Register 109

LUNCH OF TUSSENDOORTJE

2 TOT 4 PERSONEN

# Flammkuchen

De flammkuchen of tarte flambée is populair in de Elzas en grote delen van Duitsland. Het lekkerst is hij als hij in een houtoven gebakken wordt, maar uit een gewone oven is ook heerlijk. Kies voor gemak of voor authenticiteit, het kan en mag allemaal. Er is namelijk kant-en-klaar flammkuchendeeg te koop in het koelvak van de supermarkt, maar je kunt het ook heel eenvoudig zelf maken. Houd de oventijden in de gaten, want die kan per soort kant-en-klaar deeg verschillen.

250 g bloem (plus extra om te bestuiven)
3,5 g gistkorrels
flinke mespunt zout
olijfolie
ca. 150 ml lauwwarm water

**Ook nodig:**
keukenmachine (optioneel)

**Voor een klassieke flammkuchen:**
200 ml crème fraîche
125 g spekreepjes
1 rode ui
versgemalen peper
50 g geraspte gruyère
gehakte bieslook of peterselie (optioneel)

Meng in een kom of keukenmachine de bloem, gistkorrels, het zout en een scheut olijfolie. Schenk er langzaam het lauwwarme water bij en kneed tot een soepel deeg. Laat dit afgedekt onder een schone theedoek ongeveer 1 uur rijzen.
Verdeel de deegbal eventueel in tweeën en rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak zo dun mogelijk uit.
Verhit de oven tot 225 °C.
Bestrijk het deeg met een laag crème fraîche en schik hierop spekreepjes en dungeschaafde uiringen, en bestrooi met versgemalen peper en de gruyère. Bak de flammkuchen in ongeveer 15 tot 20 minuten gaar (of langer als hij dikker of groter is).
Bestrooi na het bakken eventueel met wat bieslook of peterselie.

**Variaties:**
- Vervang een deel van de crème fraîche door kwark.
- Vervang de spekjes door kort aangebakken champignons.

ZIE VARIANT RECEPT OP VOLGENDE PAGINA.



HOOFDGERECHT

4 PERSONEN

# Thaise vispakketjes

Dit gerechtje is makkelijk van tevoren klaar te maken en kan behalve in de oven ook heel goed op de barbecue bereid worden. Lekker met (kokos)rijst en beetgaar gekookte of gestoomde groente met knoflook en wat citroensap. Natuurlijk kan de zalm ook door een andere vis vervangen worden.

**2 cm gember**
**4 zalmfilets of stukken botervis**
**2 kaffirblaadjes (citroenblad of djeroek poeroet)**
**1 stengel citroengras**
**1 kleine teen knoflook**
**½ rode peper**
**verse koriander**
**1 eetl. citroensap**
**2 theel. bruine basterdsuiker**
**enkele druppels vissaus**
**enkele druppels sojasaus**
**olijfolie om te bestrijken**

Verhit de oven tot 200–220 °C.
Rasp het stukje gember, halveer de kaffirblaadjes en maak de stengel citroengras schoon (gebruik alleen het zachte, lichtgekleurde deel). Halveer dit stuk en verwijder de v-vormige kern. Hak de rest klein.
Pel en snipper de knoflook, snijd de halve peper in reepjes en pluk de korianderblaadjes van de takjes.
Schenk het citroensap in een klein kommetje en los hier de basterdsuiker in op. Meng er de vissaus en sojasaus door.
Scheur vier stukken aluminiumfolie of stukken bakpapier af. Bestrijk met wat olie en leg de vis op het midden van elk stuk. Verdeel het citroensapmengsel, de gember, peperreepjes, stukjes citroengras en de halve kaffirblaadjes hierover en als laatste de koriander. Vouw de pakketjes dicht en laat ze in 8 tot 10 minuten gaar worden in de voorverwarmde oven.

