



INHOUD

HARTIG

eieren + kaas 10

pasta, noedels + rijst 36

soep 70

rundvlees 86

kip + eend 116

varkensvlees 148

lamsvlees 178

zeevruchten 192

pasteien + hartige taarten 230

salades + bijgerechten 254

ZOET

koekjes + plaatkoek 284

klein gebak 310

cakegebak 330

puddingen 354

taarten 376

desserts 398

WOORDENLIJST + REGISTER 424

*Ingrediënten met een asterisk vind je terug in de woordenlijst

HOE MAAK IK quiche



1 2
3 4

basisrecept quiche

300 g patentbloem
1 theelepel grof zeezout
150 g koude ongezouten boter, in stukjes
1 ei, losgeroerd
1 eetlepel koude melk
vulling
1 eetlepel olijfolie
1 grote ui, in partjes
200 g bacon, zonder zwoerd en in dunne plakjes
1 eetlepel tijmblaadjes
3 eieren
80 ml single cream*
60 ml melk
25 g fijngeraspte gruyère*
zeezout en grofgemalen zwarte peper

STAP 1 Draai de bloem, het zout en de boter 1 minuut in een foodprocessor of tot je een fijnkruimig mengsel hebt. Voeg het ei en de melk toe en draai tot een glad deeg. Druk het deeg tot een platte schijf, verpak in plasticfolie en leg 30 minuten in de koelkast. Rol tussen twee vellen bakpapier uit tot een dikte van 4 mm. Bekleed een licht ingevette geribbelde quichevorm (ø22 cm) met losse bodem met het deeg en zet 30 minuten in de koelkast.

STAP 2 Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Snijd het overhangende deeg af en prik met een vork gaatjes in de deegbodem. Bekleed de deegbodem met bakpapier en vul met bakgewichtjes. Zet 15 minuten in de oven, verwijder papier en gewichtjes en bak nog 10-15 minuten of tot het deeg lichtbruin kleurt. Zet apart.

STAP 3 Draai de oventemperatuur terug naar 180 °C/gasstand 4. Verhit voor de vulling de olie in een grote antiaanbakpan op hoog vuur. Voeg ui en bacon toe en bak 8-10 minuten of tot ze goudbruin zijn. Roer af en toe. Neem de pan van het vuur, roer de tijm erdoor en zet apart. Klop eieren, room, melk, kaas en zout en peper op in een kom. Schep het uimengsel in de taartbodem en schenk het eimengsel erover. Bak 25-30 minuten of tot de quiche is gestold en goudbruin is. Laat 10 minuten rusten. **VOOR 4 PERSONEN**

VOETNOOT BIJ RECEPT

Door het deeg te koelen voorkom je dat het krimpt tijdens het bakken. Verpak het deeg altijd goed in plasticfolie voor je het in de koelkast legt, anders droogt het uit.



basisquiche



quiche met chorizo en gegrilde paprika

1 x basisrecept quichedeeg (zie bladzijde 22)
 1 theelepel olijfolie
 1 gedroogd chorizoworstje*, in dunne plakjes
 3 eieren
 80 ml single cream*
 60 ml melk
 40 g fijngeraspte manchego*
 zeezout en grofgemalen zwarte peper
 80 g kant-en-klare gegrilde paprika, in reepjes en uitgelekt
 110 g kant-en-klare zoete uienrelish
 jong spinazieblad en geschaafde manchego*, voor erbij

Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Volg stap 1 en 2 van het basisrecept en bak de taartbodem volgens de aanwijzingen.

Draai de oventemperatuur terug naar 180 °C/gasstand 4. Verhit de olie in een middelgrote antiaanbakpan op matig vuur. Voeg de chorizo toe en bak de plakjes 1-2 minuten aan elke kant of tot ze licht kleuren. Laat uitlekken op keukenpapier. Klop eieren, room, melk, kaas en zout en peper op in een kom. Schep chorizo, paprika en uienrelish in de taartbodem en schenk het eimengsel erover. Bak 25-30 minuten of tot de quiche gestold en goudbruin is. Laat 10 minuten rusten. Geef er de spinazie en manchego bij. VOOR 4 PERSONEN



quiches met chilikrabbvlees en citroen

1 x basisrecept quichedeeg (zie bladzijde 22)
 3 eieren
 80 ml single cream*
 60 ml melk
 1 eetlepel fijngeraspte citroenschil
 zeezout en grofgemalen zwarte peper
 350 g gekookt krabbvlees+, uitgelekt op keukenpapier
 ½ theelepel gedroogde chilivlokken
 kruidenscheuten, voor erbij (naar keuze)

Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Volg stap 1 en 2 van het basisrecept, maar rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm en bekleed 6 licht ingevette geribbelde ondiepe ronde vormpjes (ø8 cm) met losse bodem met het deeg. Bak 15 minuten, verwijder papier en gewichtjes en bak nog 5-10 minuten of tot het deeg licht kleurt. Zet apart.

Draai de oventemperatuur terug naar 180 °C/gasstand 4. Klop eieren, room, melk, citroenrasp en zout en peper op in een kom. Verdeel krab en chilivlokken over de vormpjes en schenk het eimengsel erover. Bak 20-25 minuten of tot de quiches gestold en goudbruin zijn. Laat 5 minuten rusten. Maak af met de kruiden en dien op. VOOR 4 PERSONEN

+ Je kunt uit elkaar geplukt gekookt krabbvlees krijgen bij de viswinkel (vers) en in de supermarkt (in blik).



quiche met spinazie en ricotta

1 x basisrecept quichedeeg (zie bladzijde 22)
 3 eieren
 80 ml single cream*
 60 ml melk
 40 g fijngeraspte parmezaan, plus extra, voor erbij
 zeezout en grofgemalen zwarte peper
 250 g diepvriesspinazie, ontdooid en uitgelekt op keukenpapier
 100 g ricotta

Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Volg stap 1 en 2 van het basisrecept, maar bekleed een licht ingevette geribbelde ondiepe taartvorm van 11,5x34 cm met losse bodem met het deeg. Bak volgens de aanwijzingen.

Draai de oventemperatuur terug naar 180 °C/gasstand 4. Klop eieren, room, melk, kaas en zout en peper op in een kom. Schep spinazie en ricotta in de taartbodem en schenk het eimengsel erover. Bak 25-30 minuten of tot de quiche gestold en goudbruin is. Laat 10 minuten rusten. Bestrooi met de extra kaas en dien op. **VOOR 4 PERSONEN**



quiches met tomaat en geitenkaas

1 x basisrecept quichedeeg (zie bladzijde 22)
 3 eieren
 80 ml single cream*
 60 ml melk
 15 g fijngeraspte parmezaan
 zeezout en grofgemalen zwarte peper
 150 g zachte geitenkaas
 180 g troscherrytomaatjes
 1 theelepel olijfolie, om te bestrijken
 2 eetlepels oreganoblaadjes
 takjes waterkers, voor erbij

Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Volg stap 1 en 2 van het basisrecept, maar bekleed 2 licht ingevette geribbelde ondiepe ronde taartvormen (ø12,5 cm) met losse bodem met het deeg. Bak volgens de aanwijzingen.

Draai de oventemperatuur terug naar 180 °C/gasstand 4. Klop eieren, room, melk, kaas en zout en peper op in een kom. Verdeel het eimengsel en de geitenkaas over de taartbodems. Bestrijk de tomaten met olie en strooi er zout en peper over. Verdeel ze, met de oregano, over de taartbodems en bak 25 minuten. Dek dan losjes af met aluminiumfolie en bak nog 10-15 minuten of tot ze gestold en goudbruin zijn. Laat 10 minuten rusten. Maak af met de takjes waterkers en dien op. **VOOR 4 PERSONEN**



RUNDEVLEES

Een perfect gebakken biefstuk, een zondags stuk gebraden rundvlees met alles erop en eraan, of langzaam gesmoord vlees als borststuk of fijne rib: deze verzameling smakelijke recepten staat borg voor een hele reeks toekomstige klassiekers.





beefburger met pancetta en dragonmayonaise





biefstuk uit het zout
+ aardappels uit de oven met chimichurrisaus

de nieuwe steaksandwich

20 g ongezouten boter
12 grote kastanjechampignons
8 sneetjes zuurdesembrood
olijfolie, om te bestrijken
4 biefstukjes à 100 g uit de ribeye
160 g taleggio*, in plakken
50 g waterkers
rozemarijn-porcinizout
1 eetlepel gedroogde porcini*
1 eetlepel fijngehakte rozemarijnnaalden
2 eetlepels grof zeezout
mierikswortelmayonaise
100 g mayonaise van goede kwaliteit
2 eetlepels mierikswortelsaus*

Draai voor het zout porcini en rozemarijn in een kleine foodprocessor tot een fijne massa. Voeg het zout toe en meng kort. Zet apart.
Meng voor de mierikswortelmayonaise mayonaise en mierikswortelsaus in een kom. Zet apart.

Smelt de boter op matig vuur in een grillpan. Bak de champignons 6-8 minuten of tot ze zacht zijn. Haal uit de pan en zet apart. Bestrijk het brood met olie en bak 2 minuten aan elke kant of tot het goudbruin is. Zet apart. Bestrijk de biefstukken met olie, strooi er de helft van het rozemarijn-porcinizout over en bak 1 minuut. Keer het vlees, leg de taleggio erop en bak nog 3-4 minuten of tot de kaas is gesmolten. Besmeer 4 sneetjes brood met de mierikswortelmayonaise en leg er de biefstuk, champignons en waterkers op. Dek af met de andere sneetjes en dien op met het resterende rozemarijn-porcinizout. 4 STUKS

biefstuk uit het zout

1 kg biefstuk van de dikke lende, in grote stukken
1 eetlepel olijfolie
300 g steenzout
grofgemalen zwarte peper

Rijg het vlees aan metalen spiesen en wrijf het in met olie. Leg de spiesen op een bakplaat en bedek ze helemaal met het steenzout. Zet 1 uur in de koelkast. Veeg met keukenpapier het zout eraf en strooi peper over het vlees. Verhit op hoog vuur een grillpan (of barbecue). Leg de vleesspiesen erin en bak 7 minuten aan elke kant voor rood vlees of tot het zo gaar is als je lekker vindt. Geef er chimichurrisaus bij (zie rechts).
VOOR 4 PERSONEN

PROBEER DIT EENS MET...

*andere delen van het rund
hele vissen*

aardappels uit de oven met chimichurrisaus

1,5 kg grote bloemige aardappels, geschild en in stukken
2 eetlepels olijfolie
100 g rucolablaadjes, voor erbij
chimichurrisaus
handje fijngehakte bladpeterselieblaadjes
1 eetlepel fijngehakte oregano
2 theelepels fijngehakte rozemarijn
1 theelepel heet paprikapoeder* (pimentón)
½ theelepel gedroogde chilivlokken
1 teen knoflook, geperst
1 laurierblaadje
3 eetlepels rodewijnazijn
3 eetlepels olijfolie
zeezout en grofgemalen zwarte peper

Meng voor de chimichurrisaus de peterselie, oregano, rozemarijn, het paprikapoeder, de chilivlokken, knoflook, laurier, azijn, olie en zout en peper in een kom. Zet apart.

Verwarm de oven voor op 220 °C/gasstand 7. Breng de aardappels met gezouten koud water op hoog vuur aan de kook in een grote pan met dikke bodem. Kook 10 minuten of tot de aardappels net gaar zijn. Giet af, doe de aardappels terug in de pan en verwarm nog 1 minuut, zodat alle overtollige vocht verdampst. Schud de pan om zodat de aardappels kruimig worden. Leg ze op een bakplaat, druppel er olie over, bestrooi met zout en peper en zet 40-45 minuten in de oven of tot ze krokant en goudbruin zijn. Dien op met de chimichurrisaus en rucola. VOOR 4-6 PERSONEN

rundertaco's van de grill

1 ui, in ringen
2 lange rode chilipepers*
2 tenen knoflook
2 eetlepels plantaardige olie
2 takjes koriander, fijngehakt
1 theelepel gemalen koriander
1 biefstuk van 500 g van de dikke lende, bijgesneden
1 x recept maïsmeel- of bloemtortilla's (zie bladzijde 280)
slabladeren, zure room en partjes limoen, voor erbij

Verhit op hoog vuur een grillpan (of barbecue). Gril ui, chilipepers en knoflook 4-5 minuten of tot ze zacht zijn; keer ze regelmatig. Draai ze in een foodprocessor met de olie en de verse en gemalen koriander tot een dikke saus. Leg het vlees in een kom en schenk de saus erover. Dek af met plasticfolie en laat 2 uur of een nacht marineren in de koelkast.

Verhit op hoog vuur een grillpan (of barbecue). Gril de biefstuk 4-5 minuten aan elke kant voor rood vlees of tot hij zo gaar is als je lekker vindt. Zet apart. Snijd het vlees in plakken en dien op in de tortilla's met sla, zure room, guacamole, gegrilde chilipepers, salsa roja (zie recept, bladzijde 176) en partjes limoen. VOOR 8 PERSONEN



salade van asperges en feta



salade van appel en venkel met gezouten, gekaramelliseerde pecannoten

salade van appel en venkel met gezouten, gekaramelliseerde pecannoten

12 plakken prosciutto
60 ml ahornsiroop
120 g pecannoten
110 g fijne kristalsuiker
1 eetlepel water
1 theelepel grof zeezout
2 eetlepels witte balsamico*
2 eetlepels olijfolie
4 kleine rode appels, in dunne plakken
4 babyvenkelknollen, in dunne plakken

Verwarm de oven voor op 160 °C/gasstand 2-3. Leg de prosciutto op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk de plakken met ahornsiroop en zet 10 minuten in de oven of tot ze krokant en goudbruin zijn. Zet apart.

Schep de pecannoten, suiker en het water en zout goed om in een kom. Verhit een grote antiaanbakpan op matig vuur. Voeg de pecannoten toe en bak 6-8 minuten of tot ze gekaramelliseerd zijn; roer af en toe. Zet apart en laat afkoelen. Klop balsamico en olie op in een kom. Doe appel, venkel, prosciutto en pecannoten in een kom, druppel de dressing erover en schep alles goed om.

VOOR 6 PERSONEN

aardappelsalade met korianderpesto

1 kg krieltjes
340 g witte komkommer, geschild, van zaad ontdaan en in dunne plakjes
6 gemarineerde artisjokharten, in vieren
shisobladscheuten*, voor erbij
korianderpesto
2 handen korianderblaadjes
40 g geblancheerde amandelen, geroosterd
1 teen knoflook, geperst
25 g fijngeraspte parmezaan
2 eetlepels witte balsamico*
125 ml olijfolie
zeezout en grofgemalen zwarte peper

Breng de aardappels in een grote pan gezouten koud water op hoog vuur aan de kook. Kook 18-20 minuten of tot ze gaar zijn. Laat uitlekken, iets afkoelen en verwijder dan met een mesje de schil.

Maak terwijl de aardappels koken de korianderpesto. Draai koriander, amandelen, knoflook, parmezaan, balsamico, olie en zout en peper in een kleine foodprocessor tot een gladde puree. Doe in een grote kom en zet apart. Voeg de afgekoelde aardappels, de komkommer, artisjokken en zout en peper toe aan de pesto en schep goed om. Maak af met het shisoblad en dien op.

VOOR 4 PERSONEN

aardappels met een polentakorstje

1 kg bloemige aardappels, geschild en in vieren
85 g instantpolenta
3 eetlepels olijfolie
1 theelepel grof zeezout

Verwarm de oven voor op 220 °C/gasstand 7. Breng de aardappels in een grote pan gezouten koud water op hoog vuur aan de kook. Kook 10-12 minuten of tot ze net gaar zijn. Laat uitlekken en doe, met de polenta, olie en zout, terug in de pan. Schud de pan goed om zodat de aardappels kruimig worden en rondom bedekt zijn met polenta. Stort de aardappels op een bakplaat en bak 30 minuten of tot ze krokant en goudbruin zijn. VOOR 4 PERSONEN

salade van courgette en mozzarella met citroenvinaigrette

1 groene courgette, in dunne lengteplakken+
1 gele courgette, in dunne lengteplakken
hand muntblaadjes en hand basilicumblaadjes
360 g verse buffelmozzarella*, in stukjes gescheurd
citroenvinaigrette
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels olijfolie
½ theelepel dijonmosterd
zeezout en grofgemalen zwarte peper

Klop voor de vinaigrette het citroensap, de olie, mosterd en zout en peper op in een kom. Schep courgette, munt, basilicum en mozzarella voorzichtig om in een kom. Lepel de vinaigrette erover en dien op. VOOR 4 PERSONEN

+ Gebruik een dunschiller of mandoline om de courgette in dunne, lange plakken te snijden.



aardappelsalade met korianderpesto

HOE MAAK IK makarons



basisrecept makarons met vanillebotercrème

200 g poedersuiker
 120 g amandelmeel
 3 eiwitten, op kamertemperatuur
 1 eetlepel fijne kristalsuiker
 vanillebotercrème
 125 g ongezoeten boter, zacht
 1 vanillestokje, gespleten en zaadjes eruit geschraapt
 160 g poedersuiker

STAP 1 Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Zeef de poedersuiker en het amandelmeel in een kom en meng. Zet apart. Doe de eiwitten in een keukenmachine en klop 30 seconden op de hoogste stand. Voeg de kristalsuiker toe en klop 10 minuten, tot zich stijve pieken vormen.

STAP 2 Spatel in 2 porties het meelmengsel erdoor tot een gladde massa.

STAP 3 Schep in een spuitzak met een glad spuitmondje (ø1,5 cm) en spuit rondjes van 4 cm op met bakpapier beklede bakplaten. Tik de bakplaten zachtjes tegen het werkvlak (zie voetnoot hieronder).

STAP 4 Laat 20 minuten staan of tot zich een 'vliesje' op de makarons heeft gevormd. Verlaag de oventemperatuur tot 130 °C/gasstand ½-1 en bak de makarons 17-18 minuten of tot ze bros zijn aan de buitenkant en van binnen smeuïg. Laat afkoelen op de bakplaten.

STAP 5 Meng voor de botercrème boter en vanillezaadjes 6-8 minuten in een keukenmachine of tot je een bleke, romige massa hebt. Voeg de poedersuiker toe en klop nog 10 minuten of tot de massa licht en luchtig is. Bestrijk de helft van de afgekoelde makarons met de vanillebotercrème en leg de andere makarons erop. 24 STUKS

VOETNOOT BIJ RECEPT

Tik de bakplaten zachtjes tegen het werkvlak door ze rustig op te tillen en weer neer te zetten. Dat helpt om eventuele luchtbelletjes te verwijderen, zodat je mooie gladde makarons krijgt.



basismakarons met vanillebotercreme



frambozen-gembercheesecake van de plaat



gemarmerde cheesecake-chocoladebrownie