

de basics

Oorspronkelijke titel: a cook's guide

Vertaling: Ester van Buuren

Opmaak: RC Design, Waalre

ISBN 978 90 00 33715 6

NUR 440

Copyright © Donna Hay 2011

Design copyright © Donna Hay 2011

Fotografie copyright 2011 © Chris Court bladzijden 5, 8, 9, 11-13, 15-19, 26, 34-40, 44, 46, 47, 49, 50, 53, 56-59, 64, 65, 67-71, 72-75, 77, 80-83, 85, 95-101, 102, 103, 105-112, 114, 116, 117, 119, 126-127. © William Meppem bladzijden 4-7, 20, 26-29, 31, 42-43, 45, 46, 48, 54, 55, 72-73, 79, 84, 86-88, 101, 122-127, 134-136. © Con Poulos bladzijden 20, 45, 49, 79, 94, 115, 121. © Vanessa Levis bladzijden 22-24, 60-62, 90, 91, 93. © Ben Dearnley bladzijden 21, 120. © Andy Lewis bladzijden 14, 33. © Luke Burgess bladzijde 32. © Tanya Zouev bladzijde 78. © Jonny Valiant bladzijde 121.

Editor-in-chief: Donna Hay

Art direction and design: Genevieve McKelvey, Hayley Incoll and Zoë Doyle

Copy editors: Melanie Hansche and Lara Picone

Recipes and styling: Donna Hay, Steve Pearce, Justine Poole

Additional recipes and styling: Kate Murdoch, Jane Collings, Kirsten Jenkins, Siobhan Boyle

First published by HarperCollins Publishers Pty Limited, Sydney, in 2011.

This Dutch language edition published by arrangement with HarperCollins Publishers Australia Pty Limited.

© 2014 Nederlandstalige uitgave: Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Houten - Antwerpen

Van Dishoeck maakt deel uit van Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv

Postbus 97

3990 DB Houten

www.unieboekspectrum.nl

facebook.com/dekookboeken

Omslagfoto's:

Voorzijde, l-r, Boterdeeg, bladzijde 80, Chris Court. Buikspek uit de oven met chili en venkel, bladzijde 13, Chris Court. Eenpansgerecht van polenta met chorizo, olijven en feta, bladzijde 30, William Meppem. Karamelplaatkoek, bladzijde 84, William Meppem. Frittata met drie kazen, bladzijde 64, Chris Court. Romige maïspolenta met krokante kip, bladzijde 30, William Meppem. Achterzijde, l-r: Kokos-citroenschuitjes, bladzijde 82, Chris Court. Risotto uit de oven, bladzijde 34, Chris Court. Chocolade, William Meppem. Scones, bladzijde 86, William Meppem. Soezenbeslag, bladzijde 90, Vanessa Levis. Crème caramels met chocola, bladzijde 125, William Meppem.

donna hay

de basics

de beste recepten in een handomdraai



inhoud

hoofdgerechten

bladzijde 6

de basics

bladzijde 42

gebak

bladzijde 72

desserts

bladzijde 100

woordenlijst & register

bladzijde 126

*Ingrediënten met een asterisk
vind je terug in de woordenlijst



Net als mijn oma en mijn moeder (en de meeste thuis-koks) had ik één kookboek dat ik er altijd weer bij pakte voor informatie over basisrecepten en -technieken. Bijvoorbeeld over hoe je een kip moest braden, hoe je een saus zonder klontjes kreeg of hoe je de perfecte biscuittaart bakte. Het idee achter dit boek is hetzelfde: voorzien in een praktisch naslagwerk voor in de keuken om altijd op terug te kunnen vallen.

Donna Hay, de basics is samengesteld uit de allerbeste How-to-Cook-colums die de laatste tien jaar zijn verschenen in *donna hay magazine*. Het zijn basisrecepten die volgens ons op het programma van elke kok zouden moeten staan. We presenteren ze, met foto's, in een gedetailleerd stap-voor-stapformat. Ze beslaan het hele repertoire, van klassieke braadstukken en basissauzen tot je favoriete zoete lekkernijen en tijdloze desserts.

Dus of je nu een beginnende kok bent of een ervaren keukenprins(es) die af en toe iets over de basisprincipes op wil zoeken: dit is je alles-in-één kookgids. Happy cooking!

Donna



hoofdgerechten

lamsgebraad
varkensgebraad
krokant geroosterd zwoerd
perfecte entrecote
rosbief
gepekeld rundvlees
gebraden kip
opengeklapte kip
kippensoep
kip pocheren
kipsalade
polenta
gratin
vis fileren
risotto uit de oven
gnocchi



Lamsgebraad

De heerlijke geur van lamsgebraad doet iedereen, nog voor de tafel is gedekt, het water in de mond lopen. Deze sappige, veelzijdige klassieker wint altijd weer nieuwe zieleljes.

Lamsgebraad met rozemarijn en knoflook

- 1 lamsbout, bijgesneden
- 2 bosjes rozemarijn
- 2 bollen knoflook, gehalveerd
- olijfolie, om in te wrijven
- grof zeezout

voor je begint

porties

- + tot 4 personen heb je nodig: een lamsbout van 1,75–2 kg
- + tot 6 personen: 2–2,5 kg
- + tot 8 personen: meer dan 2,5 kg

braadtijden (voor medium)

- + traditionele lamsbout: 18 minuten per 500 g
- + uitgebeende, opengeklapte lamsbout: 10 minuten per 500 g
- + van binnenuit uitgebeende lamsbout: 20 minuten per 500 g
- + lamsbout, uitgebeend maar met schenkeluiteinde: 18 minuten per 500 g



Stap 1 Verwarm de oven voor op 200 °C/ gasstand 6. Weeg de bout om de braadtijd te bepalen (zie voor je begint links).

Stap 2 Verdeel rozemarijn en knoflook over een met bakpapier beklede oven-schaal en leg de lamsbout erop. Wrijf het vlees in met olie en bestrooi het met zout.

Stap 3 Braad het de benodigde tijd of tot het zo gaar is als je lekker vindt. Laat 10 minuten rusten voor je het aansnijdt. Dien op met muntsaus (zie recept rechts).

Dien op met...

MUNTSAUS

Breng in een pan met dikke bodem 125 ml appelsap, 60 ml water, 1 eetlepel grove mosterd en 1 eetlepel wittewijnazijn op matig vuur aan de kook. Draai het vuur laag en laat 3 minuten pruttelen. Neem de pan van het vuur, roer er een handje in reepjes gesneden munt door en laat 5 minuten staan. Ongeveer 180 ml.



lambout geglaceerd met kweeper

1 lambout, bijgesneden
80 ml sinaasappelsap
2 eetlepels kweeperengelei*
2 theelepels dijonmosterd
2 theelepels olijfolie
zeezout en grofgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Weeg de bout om de braadtijd te bepalen (zie voor je begint, bladzijde 8). Leg het vlees op een rooster in een ovenschaal. Zet driekwart van de benodigde tijd in de oven.

Zet intussen het sinaasappelsap, de kweeperengelei, mosterd, olie met zout en peper op laag vuur op in een kleine pan met dikke bodem. Roer tot de kweeperengelei is opgelost. Draai het vuur naar matig en laat 2 minuten pruttelen.

Bestrijk het lamsvlees met het glazuur. Zet het terug in de oven, braad het de resterende benodigde tijd (of tot het zo gaar is als je lekker vindt) en bestrijk het elke 5 minuten opnieuw. Bestrijk tot slot met het resterende glazuur. Laat 10 minuten rusten voor je het aansnijdt. Dien desgewenst op met gegrilde groenten.

lambout gemarineerd met kruiden

1 uitgebeende, opengeklapte lambout+, bijgesneden
125 ml olijfolie
80 ml rode wijn
zeezout en grofgemalen zwarte peper
handje fijngehakte oreganoblaadjes
handje fijngehakte bladpeterselieblaadjes
2 tenen knoflook, fijngehakt
3 uien, in dikke partjes

Weeg de bout om de braadtijd te bepalen (zie voor je begint, bladzijde 8). Meng olie, wijn, zout en peper, oregano, peterselie en knoflook in een kom. Leg het lamsvlees op een schaal (geen metaal), overgiet hem met de marinade en keer hem, zodat hij rondom bedekt is. Dek af met plasticfolie en zet 3 uur of een nacht in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Haal het lam uit de marinade. Leg de uien in een ovenschaal en leg het vlees erop. Zet het de benodigde tijd in de oven (of tot het zo gaar is als je lekker vindt) en bedruip regelmatig met het braadvocht. Laat 10 minuten rusten voor je het aansnijdt. Dien op met de uien.

+ Bij deze uitsnijding zijn alle botten verwijderd en wordt de bout daarna opengeklapt tot een groot, plat stuk. Dat verkort de braadtijd. Het vlees is perfect geschikt om te marinieren. Maak ondiepe inkevingen in de vetzijde van het vlees voor je het een paar uur of een nacht marineert.

lambout gevuld met tijm en citroen

1 uitgebeende lambout met schenkeluiteinde+, bijgesneden
2 tenen knoflook, in plakjes
1½ eetlepel fijngesneden citroenschil
½ bosje tijm
zeezout en grofgemalen zwarte peper
olijfolie, om in te wrijven

Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Weeg de bout om de braadtijd te bepalen (zie voor je begint, bladzijde 8). Vouw het vlees open en vul het met de knoflook, citroenschil, tijm en zout en peper. Rol het vlees op en bind het op met keukentouw++. Leg het op een rooster in een ovenschaal, wrijf het in met olie en bestrooi het met zout. Zet de benodigde tijd in de oven of tot het zo gaar is als je lekker vindt. Laat 10 minuten rusten voor je het aansnijdt.

+ Deze lamsuitsnijding is populair omdat alle botten zijn verwijderd, op het uiteinde van de schenkel na, waardoor je houvast hebt bij het aansnijden.

++ Zie de techniek voor het opbinden van rosbief op bladzijde 15. Trek het touw strak aan, want het vlees krimpt tijdens het braden, waardoor het touw losser gaat zitten.

lambout gevuld met salie en parmezaan

1 van binnenuit uitgebeende lambout+, bijgesneden
115 g vers broodkruim
1 eetlepel fijngeraspte citroenschil
handje in reepjes gesneden salie
20 g fijngeraspte parmezaan
20 g boter, zacht
zeezout en grofgemalen zwarte peper
olijfolie, om in te wrijven

Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Weeg de bout om de braadtijd te bepalen (zie voor je begint, bladzijde 8). Meng het broodkruim, de citroenrasp, salie, parmezaan, boter en zout en peper in een kom. Vul de holte van het lamsvlees met de vulling en rol hem op. Bind het vlees op met keukentouw (zie tip hierboven) en zorg dat alle vulling is ingesloten. Leg het vlees op een rooster in een ovenschaal, wrijf het in met olie en bestrooi het met zout en peper. Zet de benodigde tijd in de oven of tot het zo gaar is als je lekker vindt. Laat 10 minuten rusten voor je het aansnijdt. Geef er desgewenst gestoomde groenten bij.

+ Deze uitsnijding is hetzelfde als bij de traditionele lambout, maar zonder de botten. Na het verwijderen van de botten uit de bout is er een holte in het vlees ontstaan, waardoor je het makkelijk kunt vullen. Vergeet niet het vlees op te binden als je het gevuld hebt, zodat de vulling er niet uit valt.



lambout geglaceerd met kweeper



lambout gevuld met tijm en citroen



lambout gemarineerd met kruiden



lambout gevuld met salie en parmezaan



varkensgebraad

Zoet, sappig varkensgebraad omhuld door een knapperig korstje: daar likken ze thuis hun vingers bij af. Reken maar dat er twee keer wordt opgeschept!



stap 2



stap 3

varkensgebraad

1 uitgebeende varkenslende van 3 kg, bijgesneden

**1 hoeveelheid vulling (zie recepten rechts) olijfolie en grof zeezout, om in te wrijven
1 bol knoflook, gehalveerd**

weetjes bij het recept

Om ruimte te maken voor de vulling in een uitgebeende varkenslende moet je met een scherp mes het kleine stukje varkenshaas lossnijden en verwijderen, evenals het overtollige vlees rond de lende. Je kunt het ook je slager vragen.

stap 1 Maak met de punt van een scherp mes overdwers inkevingen in het zwoerd van het varken, met steeds 1 cm tussenruimte. (Volg de aanwijzingen voor krokant geroosterd zwoerd op de bladzijde hiernaast voor een perfect resultaat.)

stap 2 Verwarm de oven voor op 220 °C/gasstand 7. Verwijder het stukje varkenshaas en alle overtollige vlees rond de varkenslende. Snijd met een mes het zwoerd los van de lende, maar laat een strook van 3 cm breed over de hele lengte vastzitten. Verdeel de vulling over het losgesneden zwoerd.

stap 3 Rol de lende over de vulling op en bind hem op met keukentouw. Wrijf het zwoerd in met olie en zout.

stap 4 Leg het vlees en de knoflook op een licht ingevet rooster in een ovenschaal en zet 20 minuten in de oven. Temper de oven

naar 200 °C/gasstand 6 en braad nog 50-55 minuten of tot het vlees zo gaar is als je lekker vindt. Laat 5 minuten rusten. Verwijder het touw en snijd het vlees in plakken. Voor 8 personen.

probeer dit eens...

VULLING VAN TIJM EN UI

Zet 1 eetlepel olie en 120 g boter op matig vuur op in een koekenpan. Voeg 4 in ringen gesneden uien toe en bak ze 10-15 minuten of tot de ui zacht is. Roer af en toe. Neem de pan van het vuur en voeg 2 eetlepels tijmblaadjes en 280 g vers broodkruim toe.

VULLING VAN PEER EN SALIE

Schep 1 in plakjes gesneden peer, 2 eetlepels fijngehakte salie, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 15 g zachte boter, 1 theelepel grofgemalen zwarte peper en grof zeezout goed om in een kom. Verdeel de peer over het losgesneden zwoerd.



krokant geroosterd zwoerd

Je hebt nodig:
een klein, scherp mes
grof zeezout
olijfolie

stap 1 Maak met een klein, scherp mes overdwars inkepingen in het zwoerd, met steeds 1 cm tussenruimte.

stap 2 Wrijf het zwoerd in met zout en zet het vlees onafgedekt een nacht in de koelkast. Het vocht zal uit het zwoerd trekken, zodat het krokanter wordt.

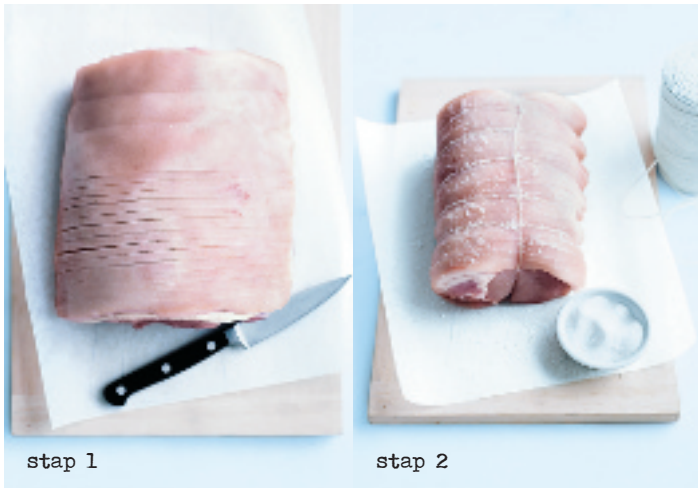
stap 3 Verwarm de oven voor op 220 °C/gasstand 7. Veeg het zout van de huid en dep hem droog met keukenpapier om al het overtollige vocht te verwijderen. Bestrijk de huid met olie en wrijf hem in met nog meer zout. Let op dat je het goed inwrijft in de inkepingen. Leg het vlees met de huidzijde naar boven in een braadslee en zet 20-30 minuten in de oven of tot de huid krokant is. Temper de oven naar 200 °C/gasstand 6 en ga verder met je recept. Als je een varkenslende gebruikt, bind het gebrad dan op met keukentouw.

Tip: De beste delen om te gebruiken voor krokant geroosterd zwoerd zijn die waar het zwoerd nog op zit, over een zo groot mogelijk oppervlak, zoals opgerolde varkenslende, varkensschouder of -bout met been en buikspek.

buikspek uit de oven met chili en venkel

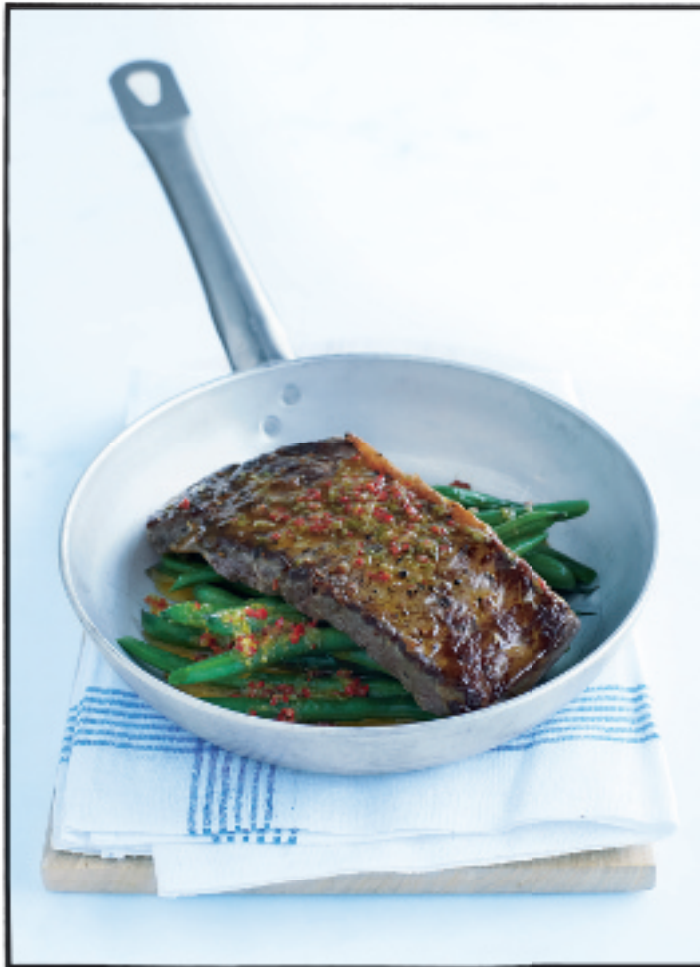
1,2 kg buikspek, uitgebeend
olijfolie, om te bestrijken
grof zeezout
1 eetlepel gedroogde chilivlokken
1 eetlepel venkelzaad
8 kleine peren, gehalveerd

Bereid het vlees voor volgens stap 1 en 2. Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Veeg het zout van het zwoerd en dep het droog met keukenpapier om al het overtollige vocht te verwijderen. Bestrijk het zwoerd met olie en wrijf in met zout en met de chili en venkel. Let op dat je alles goed in de inkepingen wrijft. Leg het vlees met de huidzijde naar beneden in een braadslee en zet 1 uur in de oven. Keer het vlees en braad nog 1 uur of tot de huid goudbruin en krokant is. Bestrijk de peren met olie en leg ze de laatste 20-25 minuten ook in de braadslee. Dien het varkensvlees op met de peren en desgewenst met gestoomde sperziebonen en een salade van geschaafde venkel. Voor 8 personen.



stap 1

stap 2



perfecte entrecote

Je hebt nodig:
een grote antiaanbakpan
keukentang
aluminiumfolie

stap 1 Laat 4 entrecotes van 200 g (3 cm dik) op kamertemperatuur komen. Bestrijk ze met olijfolie en bestrooi ze met zeezout en grofgemalen zwarte peper.

stap 2 Verwarm een grote antiaanbakpan op hoog vuur tot hij heet is. Bak de entrecotes (twee tegelijk) zoals je dat lekker vindt en gebruik de baktijden (linksonder) als richtlijn. Keer elke entrecote slechts eenmaal en gebruik daarbij een tang.

stap 3 Leg de entrecotes op een bord en dek ze af met aluminiumfolie. Laat 5 minuten rusten voor je ze opdient. Geef er je favoriete bijgerechten bij.

Tip: Onze baktijden (linksonder) zijn gebaseerd op entrecotes van 3 cm dik, gebakken in een koekenpan. Bak ze iets korter als je een grillpan of de barbecue gebruikt, want die houden meer warmte vast. Je kunt je slager vragen de entrecotes op de gewenste grootte te snijden.

entrecote met chili-limoen-knoflookboter

100 g boter, zacht
1 lange rode chilipeper, van zaad ontdaan en fijngehakt
1 eetlepel in fijne reepjes gesneden limoenschil
1 teen knoflook, geperst
4 entrecotes à 200 g (3 cm dik)
200 g geblancheerde sperziebonen, voor erbij

Meng boter, chilipeper, limoenschil en knoflook in een kom. Schep het botermengsel in het midden van een vel bakpapier en maak er een rol van. Draai de uiteinden dicht en laat opstijven in de koelkast.

Volg de stappen 1-3 en bak de entrecotes zoals je ze het lekkerst vindt. Leg plakjes van de boter op de entrecotes en geef er de sperziebonen bij. Voor 4 personen.



stap 1

stap 2

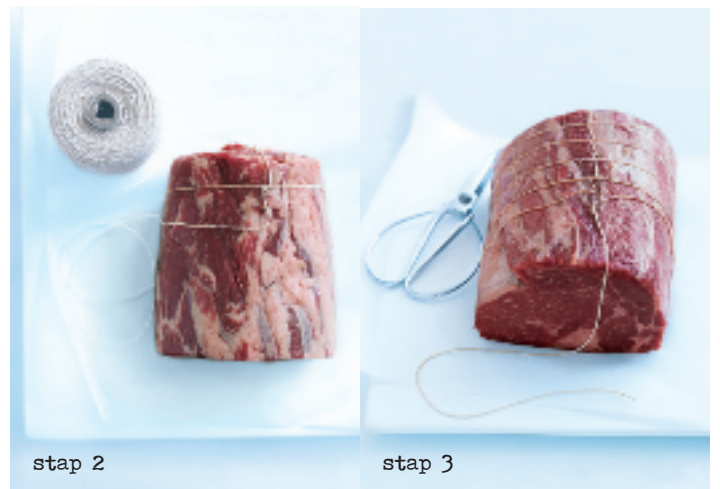
bereidingstijden

rare		2 minuten aan elke kant
medium-rare		3½ minuten aan elke kant
medium		4 minuten aan elke kant
medium-well		4½ minuten aan elke kant
well done		5 minuten aan elke kant



rosbief

Als je een runderbraadstuk opbindt, blijft alles op zijn plaats en wordt het vlees sappig en mals. En het mooiste van alles is dat de restjes de volgende dag heerlijk zijn op brood.



stap 2

stap 3

Je hebt nodig:
een klein, scherp mes
keukenschaar
keukentouw

stap 1 Verwijder al het overtollige vet en de zenen met een klein, scherp mes.

stap 2 Knip 1 meter keukentouw af. Bind het touw rond het vlees, knoop het bovenop in het midden vast en laat een 'staartje' touw van circa 10 cm over.

stap 3 Trek nu het lange eind touw aan vanaf het knoopje. Op ongeveer 2 cm gebruik je je vinger om een lus in het touw te maken. Je houdt het touw met je vinger op zijn plaats en haalt het lange uiteinde onder het vlees door tot je weer bij je vinger bent. Haal het dan door de lus en trek het touw weer aan. Schuif 2 cm op met je vinger, maak weer een lus en ga zo verder over de hele lengte van het vlees.

stap 4 Als je aan het eind bent, haal je het touw aan de onderzijde door het net van gebonden touwtjes. Knoop vast aan het staartje touw (zie stap 2).

rosbief in een jasje van prosciutto

**1 kg ribeye, bijgesneden
olijfolie, om te bestrijken
zeezout en grofgemalen zwarte peper
12 plakken prosciutto
75 g kant-en-klare zoete uienrelish (of zie recept op bladzijde 46)**

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Bestrijk de ribeye met olie en bestrooi met zout en peper. Verwarm een koekenpan op hoog vuur. Bak het vlees 1-2 minuten per kant. Zet het apart. Leg de plakken ham dakpansgewijs op een snijplank. Verdeel de uienrelish erover. Leg het vlees er in het midden op en vouw de plakken ham eroverheen zodat je een pakketje hebt. Bind vast met keukentouw. Leg het vlees op een bakplaat, bestrijk het met olie en zet het 50-55 minuten in de oven voor rood vlees of tot het zo gaar is als je lekker vindt. Laat 5 minuten rusten voor je het aansnijdt. Voor 4-6 personen.

gepekeld rundvlees

In dit traditionele, maar nog altijd populaire recept conserveren we vlees met behulp van zout. Zie onze serveer-ideeën voor een nieuw repertoire van koudweerklassiekers.

gepekeld rundvlees

- 1,5 kg gepekeld staartstuk of borststuk van het rund
- 3 laurierblaadjes
- 12 peperkorrels
- 6 kruidnagels
- 80 ml moutazijn
- 90 g bruine basterdsuiker
- 6 inmaakuitjes, gepeld
- 1 bos jonge wortels, bijgesneden en geschild



stap 1



stap 2

stap 1 Leg het vlees in een grote, diepe pan met dikke bodem. Voeg laurier, peperkorrels, kruidnagels, azijn, suiker en uitjes toe en zoveel water dat alles onderstaat. Zet op hoog vuur op en breng aan de kook.

stap 2 Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en laat 1 uur en 30 minuten pruttelen of tot het vlees stevig aanvoelt. Voeg de laatste 5 minuten de wortels toe. Verwijder het schuim dat op het oppervlak gaat drijven zo nu en dan met een schuimspaan. Voor 6 personen.

tips + trucs

HOUD HET ERONDER

Het is belangrijk dat het vlees tijdens het koken steeds onderstaat. Vul de pan zo nodig bij met kokend water.

HEERLIJKE TOEPASSINGEN

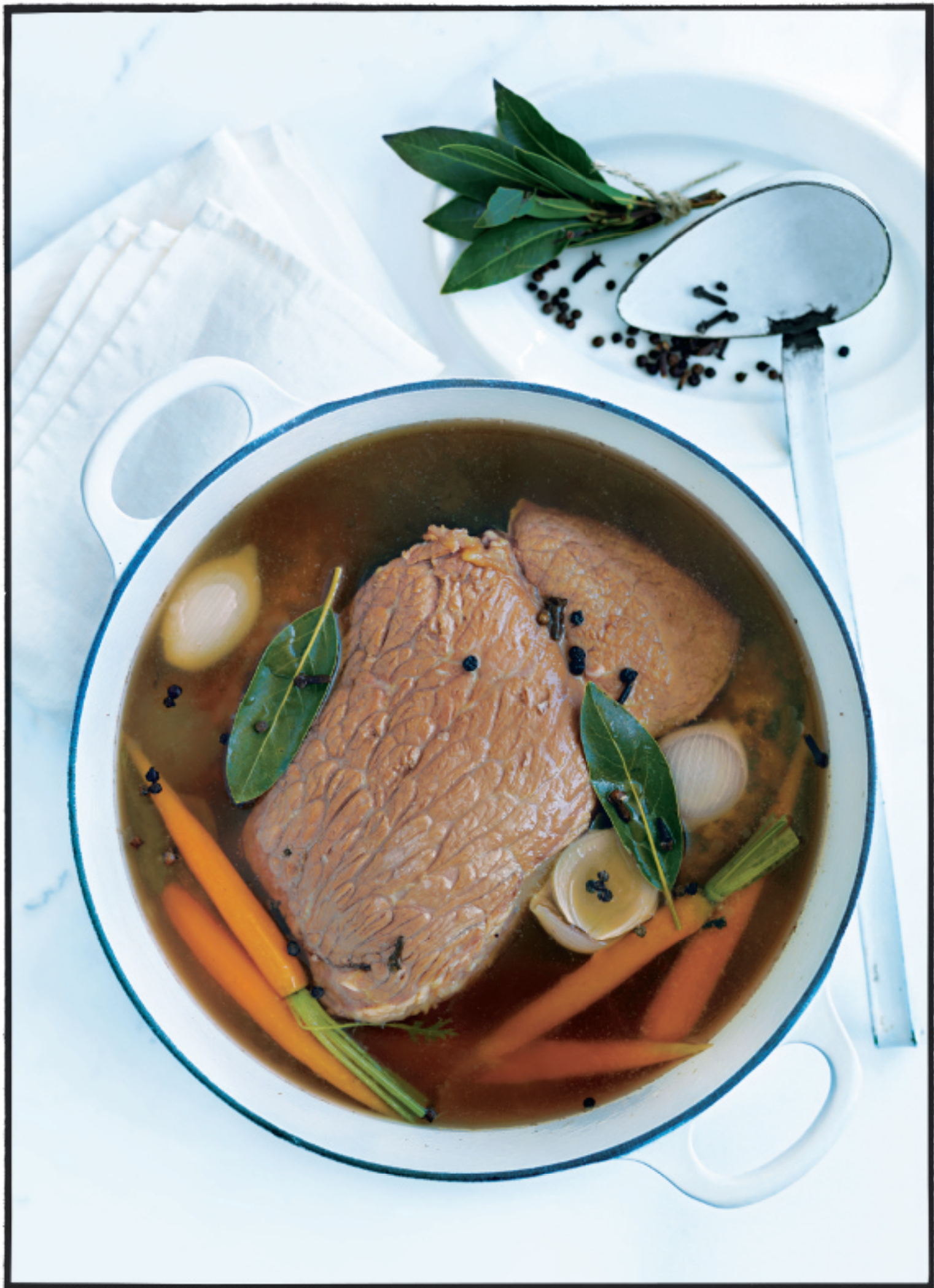
Snijd gepekeld rundvlees dwars op de draad voor de malste plakken. Verwerk ze in een salade van gegrilde groenten en bittere herfstgroenten. Voor een traditionele toepassing serveer je het vlees met witte saus - voeg alleen peterselie, bieslook of bosui (lente-ui) toe voor een frisse noot. Bewaar restanten - ongesneden en afgedekt - in het kookvocht tot 3 dagen in de koelkast.

EEN BEETJE PIT

Experimenteer met andere specerijen en kruiden, zoals kaneel, steranijs, tijm, krulpeterselie of hele tenen knoflook; voeg ze toe bij stap 1.

weetjes bij het recept

De gemiddelde kooktijd voor gepekeld rundvlees is 25-30 minuten per 500 g. Het vlees is goed wanneer het even stevig aanvoelt als een medium gebakken biefstuk en een prikker er gemakkelijk weer uit komt.





new york deli sandwich

12 sneetjes tarwe-roggebrood
zachte boter, om te besmeren
300 g mayonaise van goede kwaliteit
1 eetlepel pittige Engelse mosterd
1 hoeveelheid gepekeld rundvlees (zie recept op bladzijde 16)
12 plakken Zwitserse kaas (zoals emmentaler, gruyère)
augurken (met dille), voor erbij
gekaramelliseerde kool
30 g boter
300 g witte kool, in dunne reepjes gesneden
55 g fijne kristalsuiker
60 ml moutazijn

Zet voor de gekaramelliseerde kool de boter op hoog vuur op in een pan met dikke bodem. Voeg de kool toe en bak al roerend 5 minuten of tot hij zacht wordt. Voeg suiker en azijn toe en verwarm al roerend 10 minuten of tot het meeste vocht is verdampt en de kool gaar is. Zet apart. Besmeer het brood aan de ene kant met boter en aan de andere met mayonaise en mosterd. Snijd het vlees in plakken en beleg de helft van het brood ermee (de beboterde kant naar beneden). Leg er kaas en kool op en dek af met de andere sneetjes brood (beboterde kant naar boven). Verwarm een grote antiaanbakpan op hoog vuur. Bak de sandwiches in porties 2-3 minuten aan elke kant (keer ze voorzichtig) of tot ze goudbruin zijn en de kaas is gesmolten. Geef er de augurken bij. Voor 6 personen.



pekelvlees in bouillon met salsa verde

1 hoeveelheid gepekeld rundvlees (zie recept op bladzijde 16)
salsa verde
1 eetlepel gezouten kappertjes, afgespoeld
handje muntblaadjes
handje bladpeterselieblaadjes
2 ansjovisfilets
1 teen knoflook, geperst
125 ml olijfolie extra vergine

Hak voor de salsa verde de kappertjes, munt, peterselie en ansjovis grof. Doe alles met de knoflook en olie in een kom en meng goed. Zet apart.

Snijd het vlees in 12 dikke plakken en leg ze, met de wortels en de uitjes, in diepe borden. Schep er bouillon over, maak af met een schepje salsa verde en dien op. Voor 6 personen.



pasteitjes met pekelvlees

- 40 g boter**
- 2 eetlepels patentbloem**
- 160 ml kippenbouillon**
- 310 ml melk**
- 1 hoeveelheid gepekeld rundvlees (zie recept op bladzijde 16)**
- 120 g diepvriesdoperwtjes**
- 2 eetlepels fijngehakte bladpeterselieblaadjes**
- 1 vel kant-en-klaar bladerdeeg, ontdooid**
- 1 ei, losgeroerd**

Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Smelt de boter op laag vuur in een pan met dikke bodem. Voeg de bloem toe en bak al roerend 5-7 minuten of tot hij goudbruin is, met een zanderige textuur. Klop geleidelijk de bouillon en melk erdoor, draai het vuur naar matig en laat nog 5 minuten koken of tot het dik wordt. Voeg 400 g fijngesneden vlees toe, de gesneden wortels, de helft van de ui, de doperwtjes en de peterselie en meng alles goed. Vul 4 ovenvaste vormpjes van 250 ml en zet ze op een bakplaat. Snijd 4 rondjes van 10 cm uit het deeg en leg ze over de vormpjes. Bestrijk ze met ei. Leg de rest van de ui erop en bak 20 minuten of tot de pasteitjes gerezen en goudbruin zijn. Voor 4 personen.

hachee met pekelvlees

- 500 g bloemige aardappels (afkokers), geschild en geraspt**
- 1 hoeveelheid gepekeld rundvlees (zie recept op bladzijde 16)**
- 2 eieren, losgeroerd**
- 2 bosuitjes (lente-uitjes), in ringetjes**
- 1 eetlepel kant-en-klaar geraspte mierikswortel***
- zeezout en grofgemalen zwarte peper**
- 2 eetlepels olijfolie**
- 20 g boter**
- tomatensalsa**
- 2 pruimtomaten, fijngehakt**
- hand bladpeterselieblaadjes**
- 1 eetlepel rodewijnazijn**
- zeezout en grofgemalen zwarte peper**

Meng voor de salsa tomaat, peterselie, azijn en zout en peper in een kom. Zet apart.

Knijp het overtollige water uit de geraspte aardappels en dep droog. Snijd 250 g pekelvlees in dunne reepjes en meng ze in een kom grondig met de aardappel, eieren, uiringetjes, mierikswortel en zout en peper. Verwarm de olie en boter op hoog vuur in een grote antiaanbakpan. Doe halve koppen vol (ongeveer 125 ml) van het mengsel in de pan, druk plat uit en bak in ongeveer 4 minuten aan elke kant goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Geef er de salsa bij. 8 stuks.





gebraden kip

Een mollige, sappige kip met een heerlijk kruidige vulling die perfect is klaargemaakt, verleidt met zijn verrukkelijke geur gegarandeerd iedereen aan tafel.



stap 1

stap 2

gebraden kip

**1 hoeveelheid vulling (zie recepten rechts)
olijfolie, om te bestrijken
grof zeezout, om te bestrooien
water of kippenbouillon**

bereidingstijden

Braad een hele kip in een oven van 190 °C/gasstand 5 volgens onderstaande tabel.

gewicht	tijd
1,4 kg	50-55 minuten
1,6 kg	1 uur
1,8 kg	65-70 minuten

stap 1 Verwarm de oven voor op 190 °C/ gasstand 5. Was de kip en dep hem droog met keukenpapier. Vul de buikholte van de kip en druk de vulling niet aan, anders wordt hij niet door en door warm.

stap 2 Bind de poten van de kip op met keukentouw en zorg dat ze elkaar bijna raken. Op die manier houdt de kip zijn vorm beter onder het braden. Het voorkomt ook dat de vulling uit de buikholte loopt.

stap 3 Leg de kip op een licht ingevet rooster in een braadslee. Bestrijk hem met olie en bestrooi hem met zout. Schenk het water of de bouillon op de bodem van de braadslee (door de stoom zal de kip gelijkmatig garen en het braadvocht is een heerlijke basis voor jus). Braad 1 uur of tot de kip gaar is: als je een satépen in het vlees steekt, moet het sap er helder uitvloeien.

probeer dit eens...

KRUIDENVULLING

Verwarm 2 theelepels olie op matig vuur in een koekenpan. Voeg 1 kleine gesnipperde ui toe en bak 5 minuten of tot hij goudbruin is. Doe met 210 g vers broodkruim, 1½ theelepel fijngehakte kruiden (tijm, rozemarijn of salie), 30 g zachte boter, zeezout en grofgemalen zwarte peper in een kom en meng goed.

VULLING VAN PARMEZAAN, PIJNBOOMPITJES EN PETERSELIE

Doe 210 g vers broodkruim, 25 g fijngeraspte parmezaan, 3 eetlepels geroosterde pijnboompitjes, een handje fijngehakte bladpeterselieblaadjes, 20 g zachte boter, zeezout en grofgemalen zwarte peper in een kom en meng goed.



opengeklapte kip

Je hebt nodig:
keukenschaar of gevogelteschaar
een snijplank

stap 1 Leg de kip met de borstzijde op de snijplank: de rug ligt dus boven, en de drumsticks wijzen jouw kant op. Met een scherpe keuken- of gevogelteschaar knip je pal langs beide zijden van de ruggengraat en verwijderd hem.

stap 2 Draai de kip nu met de borstzijde naar boven en duw stevig op het borstbeen om de kip plat te drukken. Vouw de vleugels onder de kip voor je hem gaat braden.

pittige gebraden kip

1 theelepel gedroogde chilivlokken
3 tenen knoflook, geperst
½ theelepel pimenton* (gerookt paprikapoeder)
1 theelepel gedroogde oreganoblaadjes
1 eetlepel fijngesneden citroenschil
60 ml rodewijnazijn
60 ml olijfolie
zeezout en grofgemalen zwarte peper
1 kip van 1,6 kg, opengeklapt

Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Doe chilivlokken, knoflook, pimenton, oregano, citroenschil, azijn, olie en zout en peper in een kom en meng goed. Leg de kip op een met bakpapier beklede bakplaat en verdeel het chilimengsel erover. Zorg dat de kip helemaal is bedekt. Braad in ongeveer 45 minuten gaar en goudbruin. Bestrijk het vlees halverwege een keer met het braadvocht. *Voor 4 personen.*



bereidingstijden

Deze tijden zijn gebaseerd op het braden van een gemiddelde kip (1,6 kg).

filet (met bot)	20 minuten
gepaneerde filets	30 minuten
opengeklapte kip	45 minuten

kippensoep

Vanwege zijn kalmerende, weldadige geur wordt beweerd dat dit nostalgische gerecht goed is voor de ziel. Maak je eigen soep en geef het recept door, net als je oma deed.

basisrecept kippensoep

2 stengels bleekselderie, gesneden
1 wortel, geschild en gesneden
220 g risoni of een andere kleine pastasoort
zeezout en grofgemalen zwarte peper
gesneden bladpeterselieblaadjes, voor erbij
kippenbouillon
1 kip van 1½ kg
1 ui, gesneden
2 tenen knoflook, gesneden
2 stengels bleekselderie, gesneden
1 wortel, geschild en gesneden
4 laurierblaadjes
1 theelepel zwarte peperkorrels
2½ liter water of zoveel dat alles onderstaat



stap 1



stap 2

stap 1 Zet voor de bouillon de kip, ui, knoflook, bleekselderie, wortel, laurier, peperkorrels en het water op hoog vuur op in een grote pan met dikke bodem.

stap 2 Breng aan de kook, doe een deksel op de pan en draai het vuur laag. Laat 1 uur pruttelen of tot de kip gaar is. Schep met een metalen lepel af en toe het schuim van het oppervlak*.

stap 3 Haal de kip uit de soep en laat hem iets afkoelen. Trek de huid eraf en gooi die weg. Trek het vlees in stukjes van de botten

(zie *tip van de kok* hieronder) en zet apart. Zeef de bouillon en gooi de groenten weg.

stap 4 Doe de bouillon terug in de pan met de bleekselderie, wortel, risoni, het kippenvlees en zout en peper. Kook 10-15 minuten op hoog vuur of tot de groenten gaar zijn. Strooi er voor het opdienen peterselie over. Voor 6 personen.

+ Als je het schuim van het oppervlak schept, wordt de bouillon mooi helder en heeft een zuiverder, zoetere smaak.

tip van de kok

Om het vlees van het bot te trekken leg je de kip op een plank en houd hem stevig vast (met een tang als hij nog erg warm is). Pel de huid eraf en trek met een vork het vlees van de botten. Volg de draad van het vlees, dan laat het in repen los.





soep met citroenkip en rijst



tomaten-kippensoep met bonen



romige kippensoep met paddenstoelen



gember-kippensoep met Aziatische groenten

soep met citroenkip en rijst

1 hoeveelheid kippenbouillon en kip (zie recept op bladzijde 22)
200 g rijst met een middellange korrel
1 eetlepel in dunne reepjes gesneden citroenschil
zeezout en grofgemalen zwarte peper
1 eetlepel citroensap
hand muntblaadjes, voor erbij

Zet de gezeefde bouillon op matig vuur op met de rijst, citroenschil en zout en peper in een grote pan met dikke bodem. Beng aan de kook en laat 20-25 minuten koken of tot de rijst beetgaar is. Voeg de reepjes kip en het citroensap toe en laat 1 minuut meekoken of tot het vlees is doorgewarmd. Bestrooi voor het opdienen met munt.

Voor 6 personen.

romige kippensoep met paddenstoelen

60 ml olijfolie
2 preien, in ringen
400 g kastanjechampignons, in plakjes
700 g bloemige aardappels (afkokers), geschild en in stukjes
2 eetlepels tijmblaadjes
125 ml droge witte wijn
1 hoeveelheid kippenbouillon en kip (zie recept op bladzijde 22)
250 ml kookroom
zeezout en grofgemalen zwarte peper
zure room en tijmblaadjes, voor erbij

Verwarm de olie op matig vuur in een grote pan met dikke bodem. Voeg prei, champignons, aardappels en tijm toe en bak 10 minuten of tot alles kleurt. Voeg de wijn toe en laat 1 minuut koken. Voeg de gezeefde bouillon toe, breng aan de kook en laat 10 minuten koken of tot de aardappel zacht is. Draai, in porties, tot een gladde massa in de blender. Doe terug in de pan, voeg de room, reepjes kip en zout en peper toe en kook 1 minuut op hoog vuur of tot de kip is doorgewarmd. Maak voor het opdienen af met zure room en extra tijm. *Voor 6 personen.*

tomaten-kippensoep met bonen

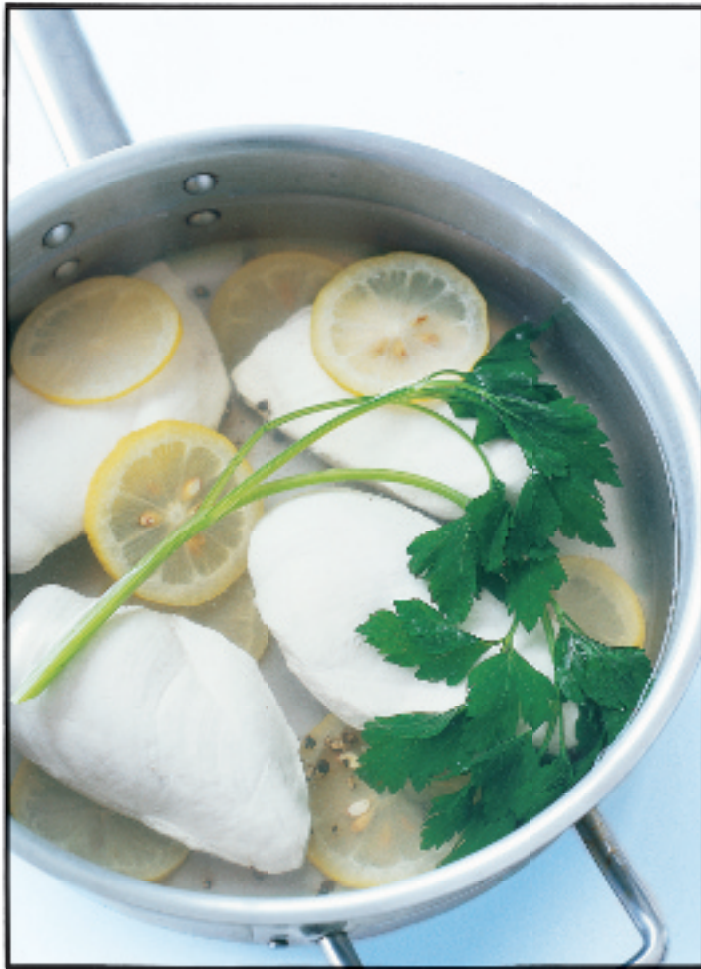
2 eetlepels olijfolie
3 plakken spek zonder zwoerd, in stukjes
½ theelepel gedroogde chilivlokken
1 hoeveelheid kippenbouillon en kip (zie recept op bladzijde 22)
400 g tomatenblokjes uit blik
100 g macaroni of andere kleine pastasoort
zeezout en grofgemalen zwarte peper
800 g cannellini-bonen uit blik, afgespoeld en uitgelekt
250 g sperziebonen, afgehaald en in plakjes
40 g fijngeraspte parmezaan, voor erbij

Verwarm de olie op hoog vuur in een grote pan met dikke bodem. Voeg het spek en de chilivlokken toe en bak 2-3 minuten of tot alles kleurt. Voeg de gezeefde bouillon, de reepjes kip, tomaten, pasta en zout en peper toe en kook 8-10 minuten. Voeg de beide soorten bonen toe en laat 1 minuut meekoken. Strooi er voor het opdienen parmezaan over. *Voor 6 personen.*

gember-kippensoep met Aziatische groenten

1 hoeveelheid kippenbouillon en kip (zie recept op bladzijde 22)
50 g gemberwortel, geschild en in dunne plakjes
2 bosuitjes (lente-uitjes), in ringetjes
4 kleine rode chilipepers, gehalveerd
60 ml sojasaus
½ theelepel sesamolie
2 eetlepels shaoxingrijstwijn* (Chinese kookwijn)
2 bosjes baby-paksoi
korianderblad, voor erbij

Zet de gezeefde bouillon op hoog vuur op met de gember, de helft van de bosui, de rode peper, sojasaus, sesamolie en rijstwijn in een grote pan met dikke bodem. Beng aan de kook en laat 5 minuten koken. Voeg de paksoi en reepjes kip toe en laat nog 3-5 minuten koken of tot de paksoi zacht is. Bestrooi voor het opdienen met de rest van de bosui en met koriander. *Voor 6 personen.*



kip pocheren

Je hebt nodig:

1 citroen, in plakjes

1 takje bladpeterselie

zwarte peperkorrels, grof gekneusd

4 kipfilets à 150 g, bijgesneden

stap 1 Vul een grote, diepe koekenpan met water en doe de citroen, peterselie en peperkorrels erin. Breng het water aan de kook. Temper het vuur en laat 2-3 minuten pruttelen.

stap 2 Voeg de kip toe en zorg dat de filets helemaal onderstaan. Laat 8 minuten koken. Neem de pan van het vuur en laat het vlees nog 15 minuten in het pocheervocht staan. Haal de kip uit de pan en dien warm op, of bewaar tot gebruik in de koelkast.

Voor 4 personen.

tips + trucs

LANGZAAM EN GESTAAG

De eerste regel bij pocheren is: houd het laag en langzaam. Draai het vuur laag en laat het vocht heel zachtjes maar gestaag koken. Pocheer een kipfilet van 150 g 8 minuten en laat nog 15 minuten in het pocheervocht staan. Haal de kip eruit en laat hem nog 5 minuten rusten voor je hem in reepjes of plakjes snijdt. Een grotere filet (tot 200 g) moet je 5-10 minuten langer in het pocheervocht laten staan.

KLAAR OF NIET

Om te testen of de kip gaar is, duw je met een tang op het dikste deel van de filet. Het vlees moet stevig en veerkrachtig voelen. Gepocheerde kip kun je 3 dagen bewaren in de koelkast.

EXTRA SMAAK

Probeer eens andere smaken toe te voegen aan je pocheervocht, bijvoorbeeld gember of knoflook, dille, tijm en citroentijm voor een frisse smaak. Voor een Aziatische toets kun je djerook poeroet (citroenblad/limoenblad), koriander, citroengras (sereh) of chili gebruiken.

SERVEERSUGGESTIES

Gepocheerde kip is in plakjes of reepjes heerlijk in salades, op brood, in pasta's, frittata's en soepen.



stap 1

stap 2



kipsalade

Barstensvol verse smaken, sappige kip en romig ei: deze lekkere, niet te missen salade kun je met knapperig brood serveren voor een stevige lunch of als avondmaaltijd.



kipsalade met ei en mini-romana's

4 eieren
kant-en-klare gegrilde kip van 1,2 kg, ontveld en in reepjes
2 mini-romanasla (bindsla), blaadjes losgehaald
4 zure uitjes (zilveruitjes), in dunne ringetjes
handje fijngesneden bieslook
karnemelkdressing
125 ml karnemelk
1 eetlepel citroensap
zeezout en grofgemalen zwarte peper

stap 1 Doe voor de dressing karnemelk, citroensap en zout en peper in een kom en meng goed. Zet apart.

stap 2 Kook de eieren 6 minuten in een pan kokend water (voor zachtgekookt), giet ze af en laat ze schrikken (onder de koude kraan). Pel ze en zet apart.

stap 3 Schep kip, sla, ui en bieslook goed om in een kom. Halveer de eieren, leg ze op de salade en schep er de karnemelkdressing over. *Voor 4 personen.*

probeer dit eens...

MOSTERDDRESSING

Klop 1 eetlepel dijonmosterd, 2 tenen geperste knoflook, 2 eetlepels citroensap en 60 ml olijfolie op in een kom. Deze dressing geeft wat meer pit. Je kunt ook dingesneden plakjes venkel en geblancheerde asperges aan het basisrecept toevoegen.

KNOFLOOKDRESSING

Klop 2 eetlepels wittewijnazijn, 1 teen geperste knoflook en 80 ml olijfolie op in een kom. Deze dressing is perfect als je van wat scherper houdt en past ook prima bij salades met meer mediterrane ingrediënten zoals olijven, geitenkaas en tomaten.

tip van de kok

Denk eraan dat je voor perfect zacht gekookte exemplaren de eieren pas toevoegt als het water kookt. En gebruik altijd zo vers mogelijke eieren.

polenta

Polenta werd vroeger als bijgerecht geserveerd, maar de notige smaak en romige textuur maakt polenta de ster van de avond als je hem combineert met rijke, robuuste smaken.



basisrecept zachte polenta

500 ml kippenbouillon
375 ml melk
170 g instantpolenta
30 g boter, in stukjes
20 g fijngeraspte parmezaan
zeezout en grofgemalen zwarte peper

step 1 Breng bouillon en melk op matig vuur aan de kook in een grote pan met dikke bodem.

step 2 Klop geleidelijk de polenta door het melk-bouillonmengsel (Zie *tip van de kok* hieronder). Kook al roerend 2-3 minuten of tot je een dikke massa hebt.

step 3 Neem de pan van het vuur, voeg boter, parmezaan en zout en peper toe en meng alles al roerend. Voor 4 personen.

weetjes bij het recept...

BEROERING

Wij hebben instantpolenta gebruikt in onze recepten. Die is gemaakt van voorgekookt maïsmeel en is heel geschikt voor snelle maaltijden, want hij is in een paar minuten klaar. Maar denk eraan dat 'gewone' polenta een langere kooktijd nodig heeft en dat je dus ook veel langer onophoudelijk moet roeren!

STEVIGE KOST

Als je polenta van het vuur haalt, stijft hij op en wordt stevig als je hem laat staan. Als je zachte, romige polenta wilt serveren, moet je hem onmiddellijk nuttigen. Als je stevige polenta wilt, zorg dan dat je hem voor het opstijven uitstrijkt, dus als hij nog warm is.

tip van de kok

Het is heel belangrijk dat je de polenta geleidelijk aan de hete bouillon toevoegt en voortdurend blijft kloppen. Zo voorkom je klontjes en krijgt de polenta een perfect gladde textuur.



kruidige polentafrietten

1 x basisrecept zachte polenta (zie bladzijde 28)
1 eetlepel fijngehakte rozemarijnaalden
1 eetlepel oreganoblaadjes
1 eetlepel tijmblaadjes
olijfolie, om te bestrijken
grof zeezout, om te bestrooien

Maak het basisrecept voor polenta en vervang de melk door 375 ml extra kippenbouillon+. Schep in een licht ingevette bakplaat en strijk uit tot een dikte van 1 cm. Laat 30 minuten opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 220 °C/gasstand 7. Snijd de polenta in frietten van 2 cm x 10 cm, bestrijk ze met olie en bestrooi ze met zout. Leg op een licht ingevette bakplaat en zet 20-25 minuten in de oven of tot ze goudbruin en knapperig zijn. Geef er desgewenst mayonaise of aioli bij. *Voor 4 personen.*

+ *Voor dit gerecht heb je in totaal 875 ml kippenbouillon nodig.*

gegrilde polenta met champignons en ricotta

1 x basisrecept zachte polenta (zie bladzijde 28)
4 weide- of grote gewone champignons
olijfolie, om te bestrijken
100 g ricotta en kant-en-klare pesto, voor erbij

Maak het basisrecept voor polenta en vervang de melk door 375 ml extra kippenbouillon+. Schep in een licht ingevette, met bakpapier beklede vorm van 20 cm x 30 cm en strijk het oppervlak glad. Laat 30 minuten opstijven in de koelkast.

Snijd de polenta in 6 stukken. Verwarm een grillpan of barbecue op hoog vuur. Bestrijk polenta en champignons met olie en grill de champignons 10 minuten. Haal ze van het vuur.

Gril de stukken polenta 5-6 minuten aan elke kant of tot ze goudbruin zijn. Dien de polenta en champignons op met de ricotta en druppel er pesto over. *Voor 4 personen.*

+ *Voor dit gerecht heb je in totaal 875 ml kippenbouillon nodig.*

romige maïspolenta met krokante kip

4 kipfilets suprême+ à 300 g
olijfolie, om te bedruppelen
5 takjes salie
1 x basisrecept zachte polenta (zie bladzijde 28)
30 g cheddar
130 g creamed corn uit blik (alternatief: maïs uit blik verwarmen in bechamelsaus)
1 eetlepel fijngehakte salieblaadjes, extra
gestoomde sperziebonen, voor erbij

Verwarm de oven voor op 220 °C/gasstand 7. Leg de kipfilets op een bakplaat, bedruppel ze met olijfolie en leg de salie erop. Zet 20-25 minuten in de oven of tot ze goudbruin en gaar zijn.

Maak intussen het basisrecept voor polenta en vervang de parmezaan door 30 g cheddar. Voeg de maïs en extra salie toe en meng al roerend. Schep op borden, leg de kip en salie erop en geef er sperziebonen bij. *Voor 4 personen.*

+ *Een kipfilet suprême is een kipfilet mét huid en met het eerste lid van het vleugelbotje er nog aan.*

eenpansgerecht van polenta met chorizo, olijven en feta

1 x basisrecept zachte polenta (zie bladzijde 28)
2 eetlepels fijngehakte basilicumblaadjes
1 chorizo, in plakjes
20 g ontpitte groene olijven, in plakjes
50 g feta, verkruimeld
2 kleine bolletjes mozzarella, in grove stukken gescheurd
150 g troscherrytomaatjes

Maak het basisrecept voor polenta. Voeg de basilicum toe en schep de polentapap in een koekenpan van 20 cm met een hittebestendig handvat. Verdeel de chorizo, olijven, feta, mozzarella en tomaten erover. Zet 8 minuten onder een voorverwarmde hete grill of tot de bovenkant goudbruin is en alle kaas is gesmolten. *Voor 4 personen.*



kruidige polentafrietten



romige maïspolenta met krokante kip



gegrilde polenta met champignons en ricotta



eenpansgerecht van polenta met chorizo, olijven en feta



gratin

Dit decadente gerecht met laagjes smeltend zachte aardappel en romige saus is ideaal om eenvoudige maaltijden toch iets weelderigs te geven.



stap 1



stap 2

aardappelgratin

600 g désirée-aardappels (of andere aardappel die geschikt is voor alle bereidingen)

125 ml kookroom

125 ml melk

¼ theelepel nootmuskaat

20 g boter, gesmolten

1 middelgrote ui, gepeld en in dunne ringen

2 tenen knoflook, geperst

zeezout en grofgemalen zwarte peper

stap 1 Verwarm de oven voor op 180 °C/ gasstand 4. Schil de aardappels en snijd ze in dunne plakjes. Breng room, melk en nootmuskaat op matig hoog vuur net aan de kook in een pan met dikke bodem. Haal de pan van het vuur.

stap 2 Vet een ovenschaal van 1 liter in met de boter en leg aardappel, ui en knoflook er in laagjes in, met zout en peper. Eindig met een laag aardappel.

stap 3 Schenk het warme roommengsel erover en zet 45 minuten in de oven of tot de aardappels gaar zijn. Voor 6 personen.

probeer dit eens...

GRATIN VAN PASTINAAK EN ZOETE AARDAPPEL

Doe 45 g vers broodkruim, 2 eetlepels gesmolten boter, 2 theelepels fijngehakte rozemarijn, 25 g fijngeraspte parmezaan en 40 g pijnboompitjes in een kom en meng alles goed. Zet apart. Volg het basisrecept voor gratin en vervang 400 g van de aardappels door 200 g pastinaak en 200 g zoete aardappels, beide geschild en in dunne plakjes. Wissel de laagjes af met het rozemarijnmengsel.

tip van de kok

Strooi wat kaas tussen de verschillende lagen van het basisrecept. Dat geeft meer smaak en het maakt de gratin steviger. Je kunt je favoriete kaas gebruiken, van milde cheddar tot gruyère en parmezaan of een pittige blauwe of geitenkaas. Eindig met een laag kaas, voor een extra krokante bovenlaag.



vis fileren

Je hebt nodig:

- een snijplank**
- een scherp fileermes**
- een klein, scherp mes**
- een gratentang**

stap 1 Maak met een scherp fileermes een schuine snede van de bovenkant van de kop naar de borstvin. Snijd door tot de maag, zodat je uitkomt bij de snede die de visboer heeft gemaakt.

stap 2 Leg je hand stevig op de zijde van de filet die je wilt wegsnijden en maak, vanaf het begin van je snede boven aan de kop, een 1 cm diepe snede langs de hele lengte van de ruggengraat tot aan de staart.

stap 3 Ga weer terug naar het begin van de snede en snijd het vlees los van de graten met een rustige beweging in één richting. Laat je mes geleiden door de richting van de graten en vermijd een zagende beweging. Snijd zo verder over de lengte van de vis, tot aan de staart. Bescherm je vrije hand onder het snijden met een opgevouwen theedoek. Snijd door de staart heen. De filet zit nu nog vast bij de buikholte. Snijd met het kleine mesje de zijgraten door en haal de filet helemaal los.

stap 4 Keer de vis om de andere filet los te snijden en herhaal stap 1. Dit keer maak je de tweede snede vanaf de staart langs de lengte van de ruggengraat en kom je weer uit bij de oorspronkelijke snede bij de kop. Herhaal stap 2 en 3.

stap 5 Met een gratentang verwijder je zorgvuldig de graatjes uit beide filets.

snapper met kappertjes-citroenboter

1 eetlepel olijfolie

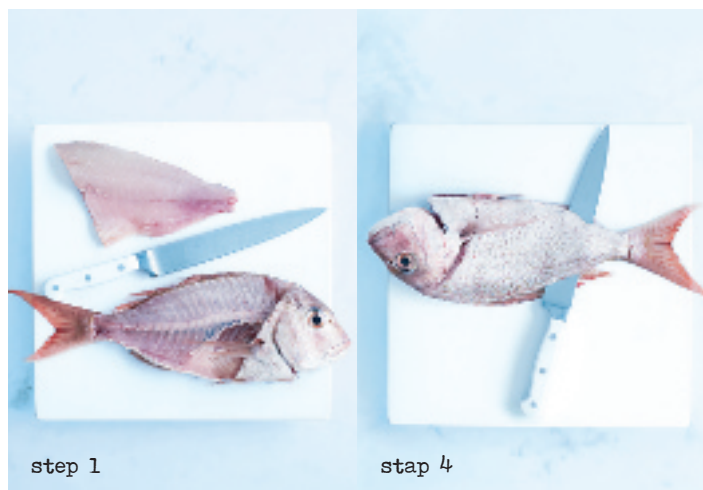
1 snapper van 1,3 kg, gefileerd en kleine graatjes verwijderd
30 g boter

2 eetlepels gezouten babykappertjes, afgespoeld en uitgelekt

1 eetlepel citroensap

zeezout en grofgemalen zwarte peper

jonge spinazieblaadjes en partjes citroen, voor erbij



step 1

step 4

Verwarm de olie op hoog vuur in een antiaanbakpan. Leg de vis erin - eerst op de huidzijde - en bak 1-2 minuten aan elke kant of tot hij gaar is. Neem de vis uit de pan en houd hem warm. Voeg boter en kappertjes toe en bak 1 minuut of tot de boter goudbruin is. Voeg het citroensap toe en neem de pan van het vuur. Bedruip de vis met de kappertjes-citroenboter, bestrooi met zout en peper en dien op met de spinazie en partjes citroen. Voor 2 personen.

risotto uit de oven

Omdat je niet hoeft te roeren, maak je deze romige risotto in een handomdraai. Een veelzijdig, overheerlijk bijgerecht bij wat je culinaire creativiteit je maar influistert.

basisrecept risotto uit de oven

300 g arboriorijst*
1 ½ liter kippenbouillon
80 g fijngeraspte parmezaan
40 g boter
zeezout en grofgemalen zwarte peper



stap 1 Verwarm de oven voor op 180 °C/ gasstand 4. Doe rijst en bouillon in een ovenschaal van 2½ liter en roer om.

stap 2 Dek zorgvuldig af met aluminiumfolie en zet 40 minuten in de oven of tot de meeste bouillon is opgenomen en de rijst beetgaar is.

stap 3 Roer er parmezaan, boter en zout en peper door en dien onmiddellijk op. Voor 4 personen.

tip van de kok

Weersta de verleiding de rijst te wassen, want dan spoel je het zetmeel weg dat zorgt voor de heerlijk romige structuur. Roer de kaas er altijd voorzichtig door. Als je wild roert kan de risotto zijn ideale bite verliezen.

tips + trucs

OPWARMEN

Het lekkerst is het om de risotto meteen te serveren, maar een restje kun je opwarmen op het fornuis, in een pan met dikke bodem. Voeg geleidelijk nog wat bouillon toe en roer voorzichtig door tot de risotto warm is.

EEN GOUDEN IDEE

Risottoballetjes zijn heerlijke tussendoortjes. Rol balletjes van een rest risotto, vul ze met blauwe kaas, mozzarella of parmezaan, rol ze door paneermeel en frituur ze goudbruin.

KROKANTE EXTRA'S

Bak pancetta of prosciutto krokant en verkruimel het over de risotto voor een volle, zoutige toets.





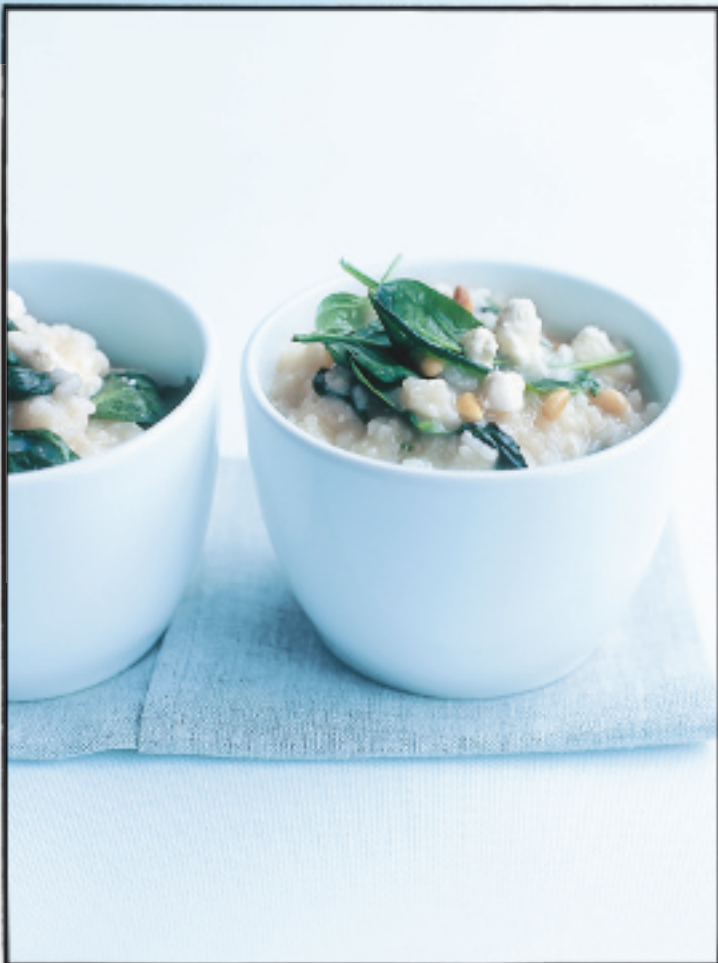
risotto uit de oven met pancetta, zoete aardappel en salie

400 g zoete aardappels (kumara), geschild en in stukjes
2 eetlepels olijfolie
4 plakken pancetta*
40 g boter
handje salieblaadjes
300 g arboriorijst*
1½ liter kippenbouillon
80 g fijngeraspte parmezaan
zeezout en grofgemalen zwarte peper
gesmolten boter, om te bedruipen

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Leg de stukjes zoete aardappel op een bakplaat en schep ze om met 1 eetlepel olijfolie. Zet 25 minuten in de oven of tot ze goudbruin en zacht zijn. Zet apart.

Verwarm een antiaanbakpan op matig vuur. Voeg de resterende olie toe en de pancetta en bak in 2-3 minuten krokant. Zet apart. Smelt de boter op matig vuur in een antiaanbakpan. Voeg de salie toe en bak in 1-2 minuten krokant. Zet apart.

Doe rijst en bouillon in een ovenschaal van 2½ liter en roer om. Dek zorgvuldig af met aluminiumfolie en zet 40 minuten in de oven of tot de meeste bouillon is opgenomen en de rijst beetgaar is. Roer er de parmezaan, zout en peper en de zoete aardappel en pancetta door. Leg de salie erop, bedruip met de extra boter en dien onmiddellijk op. Voor 4 personen.



risotto uit de oven met spinazie, feta en pijnboompitjes

300 g arboriorijst*
1½ liter kippenbouillon
80 g fijngeraspte parmezaan
40 g boter
zeezout en grofgemalen zwarte peper
50 g jonge spinazieblaadjes
100 g feta, verkruimeld
50 g geroosterde pijnboompitjes

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Doe rijst en bouillon in een ovenschaal van 2½ liter en roer om. Dek zorgvuldig af met aluminiumfolie en zet 40 minuten in de oven of tot de meeste bouillon is opgenomen en de rijst beetgaar is. Meng er de parmezaan, boter, zout en peper, de spinazie, feta en pijnboompitjes door en roer tot de boter is gesmolten. Dien onmiddellijk op. Voor 4 personen.



risotto uit de oven met gemengde paddenstoelen

- 100 g boter
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 tenen knoflook, geperst
- 100 g weidechampignons (of grote gewone champignons), in plakjes
- 100 g kastanjechampignons, in plakjes
- 100 g kleine champignons, in vieren
- 300 g arboriorijst*
- 1½ liter kippenbouillon
- 80 g fijngeraspte parmezaan
- 40 g boter
- zeezout en grofgemalen zwarte peper

Verwarm een grote antiaanbakpan op matig vuur. Voeg boter, olie, knoflook en alle champignons toe en bak 5 minuten of tot de champignons goudbruin zijn.

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Doe rijst, bouillon en paddenstoelenmengsel in een ovenschaal van 2½ liter en roer om. Dek zorgvuldig af met aluminiumfolie en zet 40 minuten in de oven of tot de meeste bouillon is opgenomen en de rijst beetgaar is. Meng er de parmezaan, boter en zout en peper door en roer tot de boter is gesmolten. Dien onmiddellijk op. Voor 4 personen.

risotto uit de oven met garnalen, artisjok en citroen

- 300 g arboriorijst*
- 1½ liter kippenbouillon
- 16 middelgrote rauwe garnalen, gepeld, maar mét staart
- 80 g fijngeraspte parmezaan
- 40 g boter
- zeezout en grofgemalen zwarte peper
- 2 theelepels fijngeraspte citroenschil
- 4 artisjokharten, in vieren
- fijngeraspte parmezaan, extra, voor erbij

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Doe rijst en bouillon in een ovenschaal van 2½ liter en roer om. Dek zorgvuldig af met aluminiumfolie en zet 35 minuten in de oven. Voeg de garnalen toe, dek weer af en zet nog 5 minuten terug of tot de meeste bouillon is opgenomen en de rijst beetgaar is. Meng er de parmezaan, boter, zout en peper, de citroenrasp en artisjokken door en roer tot de boter is gesmolten. Bestrooi met de extra parmezaan en dien onmiddellijk op. Voor 4 personen.

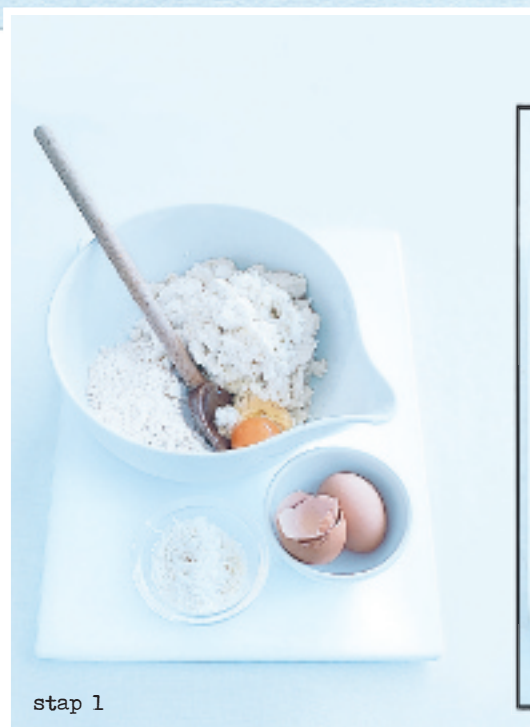


gnocchi

Geniet van deze zachte kussentjes met allerlei heerlijke toppings. Of je ze nu simpel of in een rijke saus op basis van tomaat maakt, deze fake-dumplings zijn onweerstaanbaar.

basisrecept gnocchi met ricotta

500 g ricotta
40 g fijngeraspte parmezaan
2 eieren, losgeroerd
150 g patentbloem
zeezout en grofgemalen zwarte peper



step 1 Meng ricotta, parmezaan, eieren, bloem en zout en peper in een kom.

step 2 Stort het deeg op een licht bebloemd werkvlak en rol er 4 strengen van 15 cm van. Snijd de strengen in stukjes van 2 cm en druk ze iets plat met de bolle kant van een vork.

step 3 Kook de gnocchi in porties in 2-3 minuten gaar in een grote pan met dikke bodem met gezouten kokend water. Schep ze met een schuimschaaf uit de pan en doe ze in schaalpjes. Schep de oreganoboter erover (zie recept rechts) en hussel om. Voor 4 personen.



oreganoboter

140 g boter
2 handen oreganoblaadjes
2 eetlepels wittewijnazijn

Verwarm een kleine antiaanbakpan op matig vuur. Voeg de boter toe en bak 3-4 minuten of tot hij goudbruin is. Voeg oregano en azijn toe en bak nog 1 minuut. Schep de boter over de gare gnocchi en hussel alles voorzichtig maar grondig om.

tips van de kok

Gnocchideeg kun je een dag van tevoren maken. Rol het deeg uit en snijd het in stukjes. Dek af met plasticfolie en bewaar tot gebruik in de koelkast. Kook de gnocchi vlak voor je ze gaat eten, dan zijn ze licht en luchtig.





gnocchi met romige champignons



gnocchi met prosciutto en spinazie



gnocchi uit de oven



kruidengnocchi met basilicumolie

gnocchi met romige champignons

1 x basisrecept gnocchi met ricotta (zie bladzijde 38)
150 g geitenkaas, verkruimeld
geschaafde parmezaan, voor erbij
grofgemalen zwarte peper, voor erbij
romige champignonsaus
1 eetlepel olijfolie
1 kleine ui, gesnipperd
300 g kleine champignons, in plakjes
310 ml kookroom
125 ml kippenbouillon
1 eetlepel tijmblaadjes
zeezout en grofgemalen zwarte peper

Verwarm voor de champignonsaus een middelgrote antiaanbakpan op matig vuur. Voeg olie en ui toe en bak 3 minuten of tot de ui zacht is. Roer de champignons erdoor en bak 5 minuten of tot ze zacht zijn. Voeg room, bouillon, tijm en zout en peper toe en laat 10 minuten sudderen of tot de saus is ingedikt. Zet apart en houd warm.

Maak het basisrecept voor gnocchi en voeg de geitenkaas toe aan het deeg. Schep de champignonsaus over de gare gnocchi, bestrooi met parmezaan en peper en dien op. *Voor 4 personen.*

gnocchi uit de oven

1 x basisrecept gnocchi met ricotta (zie bladzijde 38)
100 g geraspte mozzarella
tomatensaus
1 eetlepel olijfolie
3 tenen knoflook, in plakjes
800 g tomatenblokjes uit blik
250 ml kippenbouillon
2 eetlepels bruine basterdsuiker
400 g borlottibonen uit blik, uitgelekt
2 eetlepels gesneden basilicumblaadjes
zeezout en grofgemalen zwarte peper

Verwarm voor de tomatensaus een middelgrote pan met dikke bodem op matig vuur. Voeg olie en knoflook toe en bak 1-2 minuten. Voeg tomaten, bouillon en suiker toe en kook 5-6 minuten. Voeg bonen, basilicum en zout en peper toe en meng goed. Zet apart.

Maak het basisrecept voor gnocchi. Doe de gare gnocchi in een ovenschaal van 1 liter. Schep de tomatensaus erop en strooi de mozzarella erover. Zet 3-4 minuten onder een voorverwarmde hete grill of tot de kaas is gesmolten en mooi bruin kleurt.
Voor 4 personen.

gnocchi met prosciutto en spinazie

1 x basisrecept gnocchi met ricotta (zie bladzijde 38)
1¼ theelepel gezouten kappertjes, afgespoeld, uitgelekt en fijngehakt
2 ansjovisfilets, fijngehakt
50 g boter
8 plakken prosciutto, gesneden
70 g jonge spinazieblaadjes, gesneden
1 eetlepel fijngeraspte citroenschil
fijngeraspte parmezaan, voor erbij

Maak het basisrecept voor gnocchi en voeg de kappertjes en ansjovis toe aan het deeg. Kook de gnocchi en zet ze apart.

Verwarm een grote antiaanbakpan op matig vuur. Voeg boter toe en prosciutto en bak in 2-3 minuten krokant. Roer spinazie en citroenrasp erdoor, voeg de gare gnocchi toe en schep alles goed om. Strooi de parmezaan erover en dien op. *Voor 4 personen.*

kruidengnocchi met basilicumolie

1 x basisrecept gnocchi met ricotta (zie bladzijde 38)
2 theelepels in dunne reepjes gesneden citroenschil
handje gesneden muntblaadjes
handje gesneden bladpeterselieblaadjes
handje gesneden basilicumblaadjes
zeezout en grofgemalen zwarte peper
fijngeraspte parmezaan, voor erbij
basilicumolie
2 handen gesneden basilicumblaadjes
125 ml olijfolie
2 eetlepels citroensap
20 g geraspte parmezaan
zeezout en grofgemalen zwarte peper

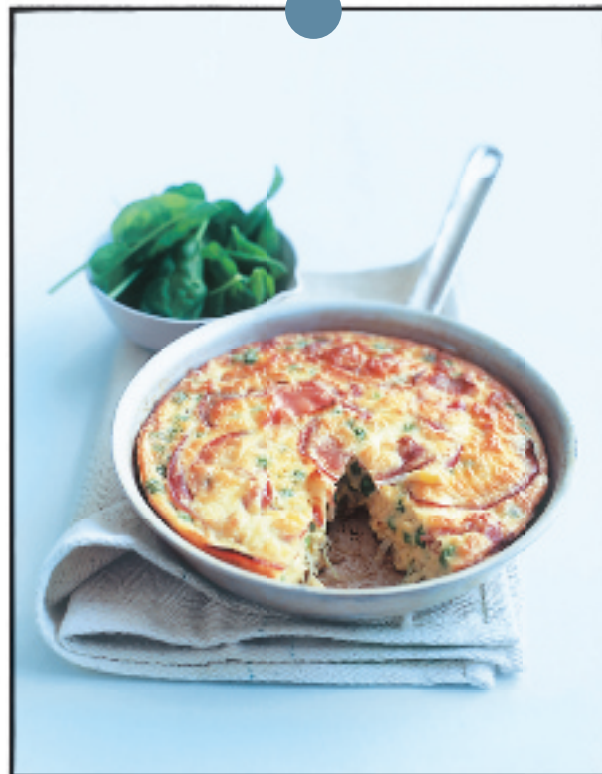
Draai voor de basilicumolie de basilicum, olie, het citroensap, de parmezaan en zout en peper in een foodprocessor tot een fijne massa. Zet apart.

Maak het basisrecept voor gnocchi en voeg citroenschil, munt, peterselie, basilicum en zout en peper toe aan het deeg. Lepel de basilicumolie over de gare gnocchi en schep goed om. Strooi de parmezaan erover en dien op. *Voor 4 personen.*



de basics

tomatensaus
gekookte rijst
couscous
geroosterde knoflook
uienrelish
currypasta
jus
aioli
salsa verde
terrine
paté van kippenlever
blini's
carpaccio
rijstrolletjes
frittata
flatbread





tomatensaus

Dit verse basisproduct, makkelijk te maken en opwekkend van smaak, is ideaal voor snelle pastasauzen of als bodembedekker op een pizza. Zó lekker dat je ongetwijfeld je eigen versie zult willen bottelen.



stap 1



stap 2

verse tomatensaus

1 kg roma-tomaten (pruimtomaten)
5 tenen knoflook, ongepeld
2 eetlepels olijfolie extra vergine
1 theelepel rodewijnazijn
1 theelepel fijne kristalsuiker
zeezout en grofgemalen zwarte peper
2 handen basilicumblaadje

stap 1 Verwarm de oven voor op 200 °C/ gasstand 6. Kerf de tomaten met een klein, scherp mesje aan de onderkant kruislings in: twee ondiepe snedes van 2 cm lang. Doe tomaten en knoflook in een met bakpapier beklede ovenschaal en zet 15-20 minuten in de oven of tot de tomaten zacht zijn en het velletje begint los te laten. Laat iets afkoelen.

stap 2 Ontvel de tomaten, pel de knoflook en hak beide grof. Doe alles in een kom met de olie, azijn, suiker, zout en peper en basilicum en schep goed om. 680 ml.

probeer dit eens...

ALS BASIS

Deze grove saus is een heerlijke basis voor pizza, en als je er een paar ingrediënten aan toevoegt, is het ook een fantastische pastasaus of de basis voor stoofvlees zoals osso bucco. Voor een wat dunnere saus met een gladdere textuur draai je hem als hij klaar is tot een gladde massa in een foodprocessor.

IN EEN ZEEVRUCHTENPASTA

Breng de tomatensaus aan de kook, voeg gepelde rauwe garnalen toe en laat 2-3 minuten koken of tot de garnalen gaar zijn. Geef er gekookte fettucine of penne bij.

weetjes bij het recept

Bewaar je verse tomatensaus tot 4 dagen in een luchtdichte verpakking in de koelkast. Je kunt de saus op laag vuur opwarmen voor je hem gebruikt voor een snelle pastasaus.



rijst

300 g langkorrelige of pandanrijst
625 ml water

Zet rijst en koud water op matig vuur op in een grote pan met dikke bodem en goed sluitend deksel. Kook 10-12 minuten, tot er 'putjes' ontstaan in de rijst en het water bijna volledig is opgenomen. Neem de pan van het vuur en laat, met het deksel erop, 5-10 minuten staan. Roer de korrels los met een vork en dien op.

Voor 4 personen.

Tip: Om in te vriezen spreid je de gekookte rijst uit op een met bakpapier beklede bakplaat, roert de korrels los met een vork, laat alles afkoelen en vriest de rijst in in luchtdicht afgesloten plastic bakjes. Om te ontdooien zet je het bakje in de koelkast. Gebruik de rijst voor een snelle maaltijd of een eenvoudig bijgerecht.



COUSCOUS

300 g instantcouscous
375 ml heet water of hete kippenbouillon
30 g boter
zeezout en grofgemalen zwarte peper

Doe couscous en water of bouillon in een kom en dek af met plasticfolie of een goed sluitend deksel. Laat 5 minuten staan of tot het vocht is opgenomen. Voeg de boter toe en zout en peper en roer de couscousskorrels met een vork los. *Voor 4 personen.*

Tip: Als je bouillon gebruikt, krijgt je couscous meer smaak. Je kunt ook, met de boter, je favoriete specerijen, verse of gedroogde kruiden, krenten of pijnboompitjes toevoegen. Gebruik de gekookte couscous in salades of geef hem als bijgerecht bij stoofschotels of gegrild vlees.



gepofte knoflook

3 bollen knoflook
1 eetlepel olijfolie
brood van de grill of geroosterd brood, voor erbij

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Snijd het kapje van de knoflookbollen, zodat de tenen zichtbaar worden. Bedruppel ze met olijfolie en verpak ze in aluminiumfolie. Zet ze, op een bakplaat, 45 minuten in de oven of tot ze zacht zijn.

Laat ze iets afkoelen en pel ze dan+.

Doe de tenen in een kom en wrijf ze fijn met de bolle kant van een vork.

Besmeer er gegrild of geroosterd brood mee en dien op.
 + De knoflook zal zo zacht en smeugig zijn dat je de teentjes zo - voorzichtig! - uit hun velletje kunt knippen. Je kunt de gepofte knoflook ook verwerken in sauzen of serveren bij geroosterd vlees of groenten.



uienrelish

80 ml olijfolie
2 kg uien, in ringen
175 g bruine basterdsuiker
250 ml rodewijnazijn
zeezout en grofgemalen zwarte peper

Verwarm een grote, diepe pan met dikke bodem op matig hoog vuur. Voeg olie en ui toe, doe een deksel op de pan en bak 40 minuten of tot de ui goudbruin is en is gekaramelliseerd. Roer af en toe. Voeg suiker, azijn en zout en peper toe en roer tot de suiker is opgelost. Laat nog 10 minuten op het vuur staan of tot je een dikke, kleverige massa hebt. Doe de relish in gesteriliseerde glazen potten. 1¼ liter.

Tip: Je kunt de relish in gesloten potten een maand bewaren op een koele, donkere plek. Geopende potten blijven drie maanden goed in de koelkast. Laat de relish voor gebruik op kamertemperatuur komen.



currypasta

Deze pijler uit de Aziatische keuken is niet alleen een geweldige basis voor een rijksmakende curry, hij is ook perfect voor het marineren van barbecuevlees. Je kunt de currypasta prima invriezen voor toekomstig gebruik.



groene currypasta

- ½ theelepel gemalen komijn
- ½ theelepel gemalen koriander
- ¼ theelepel gemalen kurkuma*
- 1 theelepel trassi*

- 1 ui of 5 bosuitjes (lente-uitjes), in ringetjes
- 2 stengels sereh (het wit), in ringetjes
- 4 blaadjes djerोक poeroet*, dunne reepjes
- 2 theelepels geraspte gemberwortel
- 4 lange groene chilipepers (2 van zaad ontdaan), fijngesneden
- 2 eetlepels fijngehakte korianderwortel
- ruime hand korianderblaadjes
- 2 theelepels bruine basterdsuiker
- zeezout en grofgemalen zwarte peper
- 2 eetlepels arachideolie

stap 1 Zet komijn, gemalen koriander, kurkuma en trassi op matig vuur op in een kleine antiaanbakpan. Bak al roerend - om de trassi fijn te krijgen - 2-3 minuten of tot de aroma's vrijkomen.

stap 2 Meng de specerijenmassa in een foodprocessor met de ui, het citroengras, de djerोक poeroet, gember, chili, korianderwortel en -blaadjes, basterdsuiker en zout en peper.

stap 3 Voeg, terwijl de machine draait, geleidelijk de olie in een dun straaltje toe tot zich een gladde pasta vormt. Ongeveer 250 ml.

probeer dit eens...

THAISE KIPCURRY

ak 3 eetlepels van de currypasta in 1 eetlepel olie 1 minuut op matig hoog vuur of tot hij geurt. Voeg 500 g in stukjes gesneden kipfilet toe en bak ze bruin. Voeg 250 ml kokosroom toe en 180 ml kippenbouillon en laat, afgedekt, 20 minuten sudderen. Voeg 1 bosje in stukjes gesneden kousenband toe en laat koken tot ze gaar zijn. Geef er gestoomde rijst en korianderblaadjes bij. Voor 4 personen.

ALS MARINADE

Je kunt je aromatische currypasta voor meer dan alleen traditionele curry's gebruiken. Probeer hem eens als marinade voor bijvoorbeeld lamsvlees, vis of rundvlees dat je op de grill of barbecue wilt bereiden.

wie wat bewaart...

Schoon, droog en luchtdicht verpakt blijft je currypasta 2 maanden goed in de koelkast. Verdeel niet-gebruikte currypasta in porties en vries in (maximaal 3 maanden).



jus

Wat zou gebraden vlees zijn zonder een overheerlijke jus? Maak je het basisrecept eigen en voeg dan je favoriete smaken toe, zoals mosterd, rode wijn en meer.



basisrecept jus

- 1 eetlepel braadvocht of plantaardige olie
- 2 eetlepels patentbloem
- 500 ml kippenbouillon
- 1 theelepel tomatenpuree
- 1 theelepel fijne kristalsuiker
- 2 laurierblaadjes
- 6 zwarte peperkorrels

stap 1 Verwarm het braadvocht of de olie op laag vuur in een diepe koekenpan. Voeg de bloem toe en bak 5-7 minuten of tot de bloem goudbruin en zanderig is. Roer af en toe.

stap 2 Klop geleidelijk de bouillon erdoor. Voeg tomatenpuree, suiker, laurier en peperkorrels toe, draai het vuur naar matig en kook nog 5 minuten of tot de jus bindt. Serveer bij kip, kalkoen of varkensvlees. 500 ml.

probeer dit eens...

RODEWIJNJUS

Klop, naast de andere ingrediënten, bij stap 2 geleidelijk ook 125 ml rode wijn door de jus. Serveer bij biefstuk of worstjes met aardappelpuree. De kwaliteit van de wijn heeft invloed op de smaak van de jus, dus gebruik een smakelijke wijn die je ook graag zou drinken.

JUS MET MOSTERD EN BRANDY

Om klontjes te voorkomen kun je het best een garde gebruiken als je vocht toevoegt aan de bloem en olie. Als er toch klontjes in de jus zitten, giet je hem even door een fijne zeef.

tips van de kok

Om klontjes te voorkomen kun je het best een garde gebruiken als je vocht toevoegt aan de bloem en olie. Als er toch klontjes in de jus zitten, giet je hem even door een fijne zeef.



aioli

- 1 ei
- 1 eetlepel citroensap
- 3 tenen knoflook, geperst
- 250 ml plantaardige olie
- grof zeezout

Doe het ei, citroensap en de knoflook in een foodprocessor of blender en meng goed. Schenk, terwijl de machine draait, langzaam en in een dun straaltje de olie erbij tot je een dikke, smeuge massa hebt. Voeg zout toe en meng weer. 310 ml.

Tip: Je kunt aioli serveren als dipsaus bij garnalen van de barbecue, vlees of vis van de grill of als smeersel op brood.



salsa verde

- 2 handen bladpeterselieblaadjes
- 1 eetlepel gezouten kappertjes, afgespoeld en uitgelekt
- 1 kleine teen knoflook, fijngesneden
- 1 theelepel dijonmosterd
- 2 ansjovisfilets (naar keuze)
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel olijfolie

Draai peterselie, kappertjes, knoflook, mosterd en de eventuele ansjovisjes tot een grove massa in een foodprocessor. Schenk, terwijl de machine draait, geleidelijk het citroensap en de olie erbij en meng goed. 125 ml.

Tip: Geef deze basis-groenesaus bij gebraden lamsvlees, gegrilde biefstuk of kip. Je kunt hem ook als marinade gebruiken.

terriner

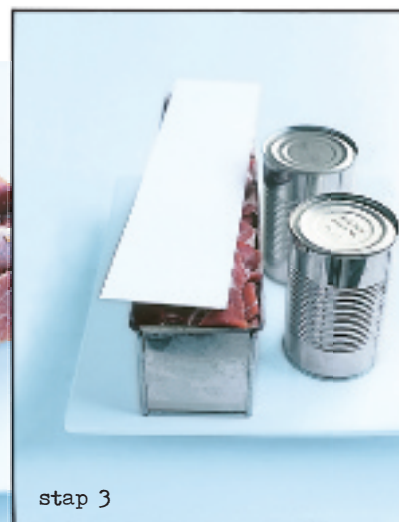
Deze authentieke Franse klassieker is een indrukwekkend alternatief voor paté en je kunt hem met een keur aan vlees en smaken bereiden. Bon appétit.



stap 1



stap 2



stap 3

basisrecept boerenterriner

- 800 g grof kalfsgehakt
- 800 g grof varkensgehakt
- 3 plakken spek, zonder zwoerd en
fijngesneden
- 3 tenen knoflook, geperst
- 2 eetlepels citroentijmblaadjes
- 1 eetlepel grof zeezout
- 2 theelepels grofgemalen zwarte peper
- 125 ml brandy
- 3 eieren
- 16-20 plakken prosciutto

stap 1 Verwarm de oven voor op 180 °C/ gasstand 4. Doe beide soorten gehakt, het spek, de knoflook, citroentijm, het zout, de peper, brandy en eieren in een grote kom en meng grondig.

stap 2 Bekleed een licht ingevette cake- of broodvorm van 32 cm x 8 cm x 8 cm met prosciutto en zorg dat de plakjes elkaar iets overlappen. Druk het gehaktmengsel in de vorm en vouw de prosciutto erover, zodat het vlees helemaal is ingepakt. Dek af met aluminiumfolie, zet de vorm in een diepe braadslee en schenk daar zoveel heet water in dat de vorm tot halverwege

onderstaat. Zet 1½ uur in de oven of tot de terriner stevig is. Haal de vorm uit het water.

stap 3 Knip een stuk karton uit ter grootte van de terriner, leg het erop, druk aan met iets zwaars (bijvoorbeeld blikken groente) en zet een nacht in de koelkast. Stort de terriner, snijd hem in plakken en dien op. Voor 10-12 personen.

probeer dit eens...

BIJGERECHTEN

Je kunt bij de terriner augurken met dille of cornichons serveren, zilveruitjes en chutney, mosterdfruit of relish. Voor een informele lunch of als snack geef je er geroosterde plakjes baguette bij, knapperig flatbread of stevig boerenbrood.

weetjes bij het recept

Een goed klaargemaakte terriner moet lichtroze van kleur zijn. Maak met een bot mes de terriner langs de randen los, dan kun je hem makkelijker storten. Dek af met plasticfolie en bewaar de terriner tot 5 dagen in de koelkast.



terrines met prei en roze peper

400 g grof kalfsgehakt
400 g grof varkensgehakt
1 plak spek, zonder zwoerd, fijngesneden
1 teen knoflook, geperst
1 eetlepel tijmblaadjes
1 eetlepel hele roze peperkorrels, fijngekneusd
2 theelepels grof zeezout
1 theelepel grofgemalen zwarte peper
80 ml zoete sherry
2 eieren
3 preien, overlangs gehalveerd, geblancheerd en de bladeren losgehaald

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Doe beide soorten gehakt, het spek, de knoflook, tijm, peperkorrels, het zout, de peper, sherry en eieren in een grote kom en meng grondig. Bekleed 8 licht ingevette bakvormpjes van 180 ml met de prei. Volg stap 2 en 3 van het basisrecept en wijzig de kooktijd in 30 minuten. Zet 4 uur in de koelkast. Stort ze en dien ze op. 8 stuks.

terrines met appel en varkensvlees

25 g boter
60 g bruine basterdsuiker
3 theelepels water
400 g grof kipgehakt
400 g grof varkensgehakt
1 plak spek, zonder zwoerd, fijngesneden
1 teen knoflook, geperst
2 theelepels grof zeezout
1 theelepel grofgemalen zwarte peper
60 ml marsala*
2 eieren
1 eetlepel salieblaadjes
2 kleine rode appels à 140 g, in plakken

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Zet boter, suiker en water op matig vuur op in een pan met dikke bodem en roer tot de boter is gesmolten. Breng aan de kook en laat 1-2 minuten indikken. Zet apart. Doe beide soorten gehakt, het spek, de knoflook, het zout, de peper, marsala en eieren in een grote kom en meng. Bekleed 6 licht ingevette muffinvormpjes van 250 ml met dunne reepjes bakpapier. Verdeel het karamelmengsel over de vormpjes, leg er salie en plakjes appel op en druk het gehaktmengsel in de vormpjes. Volg stap 2 en 3 van het basisrecept en wijzig de kooktijd in 45 minuten. Zet 4 uur in de koelkast of tot de terrines koud zijn. Gebruik de reepjes bakpapier om de terrines voor gebruik uit hun vorm te halen. 6 stuks.

terrine met kip en pistachenoten

800 g grof kipgehakt
800 g grof varkensgehakt
3 plakken spek, zonder zwoerd en fijngesneden
3 tenen knoflook, geperst
2 eetlepels fijngehakte dragonblaadjes
195 g gedroogde cranberry's
70 g gepelde ongezoeten pistachenoten
1 eetlepel grof zeezout
2 theelepels grofgemalen zwarte peper
125 ml port
3 eieren

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Doe beide soorten gehakt, het spek, de knoflook, dragon, cranberry's, pistachenoten, het zout, de peper, port en eieren in een grote kom en meng grondig. Volg stap 2 en 3 van het basisrecept en zet de terrine 1½ uur in de oven. Zet een nacht in de koelkast. Stort de terrine, snijd hem in plakken en dien op. Voor 10-12 personen.

terrine met kalfsvlees en eend

4 eendenborstfilets à 225 g, zonder huid
olijfolie, om te bestrijken
zeezout en grofgemalen zwarte peper
1,2 kg grof kalfsgehakt
2 plakken spek, zonder zwoerd en fijngesneden
3 tenen knoflook, geperst
2 eetlepels majoraanblaadjes
1 eetlepel grof zeezout
2 theelepels grofgemalen zwarte peper
125 ml brandy
3 eieren
10-12 plakken spek, extra, zonder zwoerd

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Verwarm een grote antiaanbakpan op hoog vuur. Bestrijk de filets met olie, bestrooi met zout en peper en bak 1 minuut aan elke kant. Zet apart.

Doe beide soorten gehakt, het spek, de knoflook, majoraan, het zout, de peper, brandy en eieren in een grote kom en meng grondig. Bekleed een licht ingevette cake- of broodvorm van 2 liter met spek en zorg dat de plakjes elkaar iets overlappen. Druk de helft van het gehaktmengsel in de vorm en leg daarop de eendenfilets. Druk de rest van het gehaktmengsel erin, vouw het spek erover, zodat het vlees helemaal is ingepakt, en dek af met aluminiumfolie. Volg stap 2 en 3 van het basisrecept. Voor 10-12 personen.



terrines met prei en roze peper



terrine met kip en pistachenoten



terrines met gekaramelliseerde appel en varkensvlees



terrine met kalfsvlees en eend



paté van kippenlever

20 g boter
 2 tenen knoflook, geperst
 1 kleine ui, gesnipperd
 300 g kippenlevers, bijgesneden (zie weetjes bij het recept hieronder)
 60 ml brandy
 125 g koude boter, extra, in blokjes
 60 ml double cream (alternatief: mascarpone en slagroom in verhouding 1:2)
 zeezout en grofgemalen zwarte peper
 80 g geklaarde boter (zie hieronder)
 geroosterd tarwe-roggebrood en cornichons, voor erbij

stap 1 Bak boter, knoflook en ui 2-3 minuten op matig vuur in een grote antiaanbakpan of tot ze zacht zijn. Voeg de levertjes toe en bak 1 minuut. Voeg de brandy toe en bak nog 1 minuut.

stap 2 Draai het levermengsel, de koude boter, room en zout en peper in een foodprocessor tot een gladde massa.

stap 3 Druk het mengsel door een fijne zeef en schep het in 2 ronde schaaltjes van 250 ml.

stap 4 Schenk er de geklaarde boter over en zet 2 uur in de koelkast of tot alles is gestold. Geef er het brood en de cornichons bij. Voor 4 personen.

geklaarde boter

Laat de boter zachtjes, op heel laag vuur, smelten zonder dat je roert. Neem de pan van het vuur en laat even staan. Als de boter afkoelt, zakken de vaste melkbestanddelen naar de bodem en blijft er een heldere, goudkleurige vloeistof over. Schep deze heldere geklaarde boter er voorzichtig af en lepel hem over de paté.



weetjes bij het recept

Kippenlevers bestaan uit 2 'lobben'. Snijd vet, bloed en andere ongerechtigheden weg, om een bittere smaak van je paté te voorkomen.



blini's

Deze luchtige boekweitpannenkoekjes zijn heerlijk als hapje uit de hand bij een partijtje. En al je favoriete toppings passen erbij, van cream cheese tot zalm.



basisrecept blini's

100 g patentbloem, gezeefd
 35 g boekweitmeel*, gezeefd
 ½ theelepel tafelsout
 1 theelepel snelwerkende gedroogde gist*
 125 ml melk
 80 g zure room
 1 ei, dooier en wit gescheiden

stap 1 Meng de patentbloem, het boekweitmeel, zout en de gist in een kom. Verwarm in een pan met dikke bodem melk en zure room al roerend in 2 minuten tot handwarm. Klop de eidooier erdoor. Voeg geleidelijk het melkmengsel toe aan het bloemmengsel en roer tot een glad geheel.

stap 2 Dek af met een schone, vochtige doek en zet 30 minuten op een warme plek of tot er belletjes aan het oppervlak verschijnen.

stap 3 Klop het eiwit op tot zich zachte pieken vormen en roer door het beslag. Zorg ervoor dat alles goed is gemengd.

stap 4 Verwarm een licht ingevette grote antiaanbakpan op matig vuur. Bak theelepels vol van het beslag 1-2 minuten, of tot er belletjes aan het oppervlak verschijnen. Keer ze en bak nog 1-2 minuten of tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen. 30 stuks.

probeer dit eens...

BLINI'S MET GEROOKTE FOREL, KAPPERTJES EN DILLE

Als chic voorafje bij een partijtje kun je blini's beleggen met een dot zure room, goed afgespoelde gezouten kappertjes, plukjes dille en gerookte forel.

RICOTTABLINI'S MET PESTO EN FETA
 Spatel 100 g verse ricotta door het blini-beslag. Bak ze, beleg ze met kant-en-klare pesto, verkruimelde feta en waterkers en serveer ze.

BRUNCHBLINI'S MET EIEREN EN ZALM
 Voor een verrukkelijk ontbijt beleg je gebakken blini's met roerei, zalmkuit, kervel, zeezout en grofgemalen zwarte peper.

carpaccio

Flinterdunne plakjes rauw rundvlees of vis zijn een heerlijk licht begin van de maaltijd. De techniek is simpel en het is prettig dat er amper koken aan te pas komt.

rundercarpaccio

- 250 g ribeye, bijgesneden
- zeezout en grof gemalen zwarte peper
- 1 eetlepel olijfolie
- 50 g gezouten kappertjes, afgespoeld en uitgelekt
- 4 zure uitjes (silveruitjes), in dunne ringetjes
- hand fijngehakte bladpeterselieblaadjes
- olijfolie extra vergine, om te bedruppelen
- fijngeraspte parmezaan, voor erbij



stap 1



stap 2

stap 1 Bestrooi het vlees met zout en peper, wikkel het in plasticfolie en leg 1 uur in de vriezer of tot het net bevroren is. Verwarm de olie op hoog vuur in een antiaanbakpan. Voeg de kappertjes toe en bak 3-4 minuten of tot ze krokant zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en laat ze afkoelen.

stap 2 Verwijder het plasticfolie van het vlees en snijd dunne plakjes met een vlijmscherp mes. Schik ze op borden, verdeel er de kappertjes, ui en peterselie over, bedruppel met olie, bestrooi met parmezaan en dien op. Voor 4 personen.

tips + trucs

INVRIEZEN

Als je het vlees van tevoren in de vriezer legt, kun je er veel makkelijker flinterdunne plakjes van snijden. De plakjes zijn meteen weer ontdooid.

EXTRA SMAAK

Het weinige koken dat eraan te pas komt, nodigt uit iets bij de carpaccio te serveren dat het gerecht meer smaak en textuur geeft. Probeer eens dungseden radijs en venkel, of krokante kappertjes.

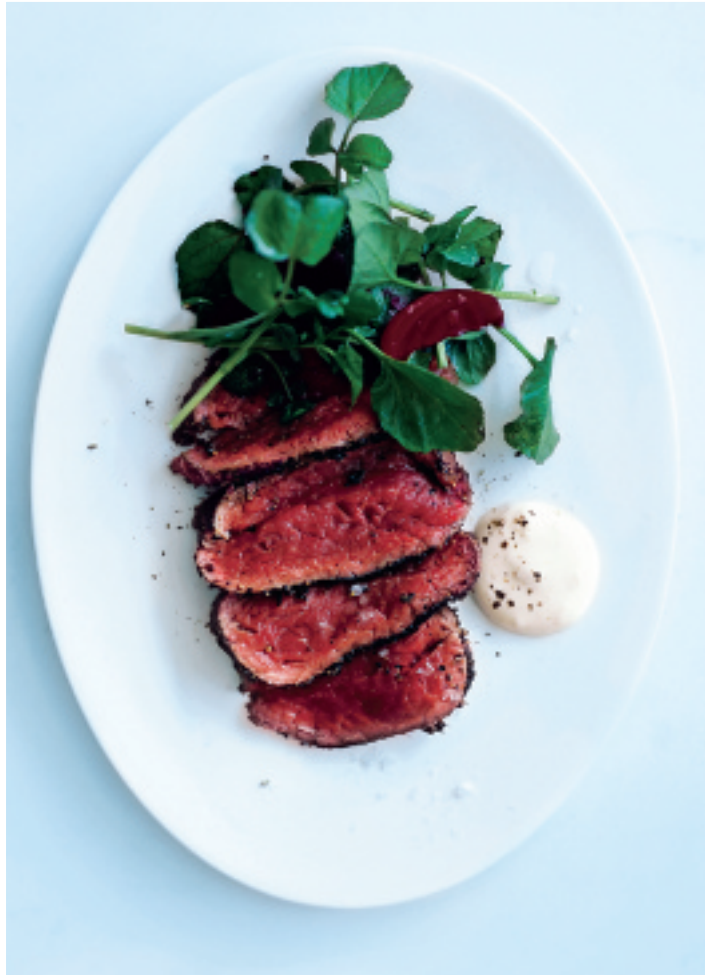
VOOR EEN BEETJE GLAMOUR

Schik plakjes coquille-, langoustine- of kreeftcarpaccio op een hittebestendig bord, bedruppel met olijfolie en grill 15 seconden onder een voorverwarmde, hete grill.

keukenweetjes

Serveer je carpaccio eens met sauzen die wat 'beet' hebben, zoals mosterd en mierikswortelroom bij rundvlees of olijfolie met een smaakje bij vis. Strooi er kruiden over om het gerecht af te maken.





dichtgeschroeide ribeye met mierikswortelroom

- 300 g ribeye
- 2 eetlepels grofgemalen zwarte peper
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 handen waterkers
- 150 g kant-en-klare babybietjes, in plakjes
- mierikswortelroom
- 240 g crème fraîche*
- 1 eetlepel kant-en-klare geraspte mierikswortel
- 2 eetlepels citroensap

Meng voor de mierikswortelroom de crème fraîche, mierikswortel en het citroensap in een kom. Zet apart.

Rol de ribeye door de peper. Verwarm de olie op hoog vuur in een antiaanbakpan. Bak het vlees 1-2 minuten aan elke kant of tot het bruin is. Dek af met aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten. Snijd het vlees met een vlijmscherp mes in dunne plakjes. Schik ze op borden met de waterkers en bietjes en geef er de mierikswortelroom bij. Voor 4 personen.

carpaccio van kingfish, chili en venkel

- 1 eetlepel grof zeezout
- 1 theelepel venkelzaad, gekneusd
- ½ theelepel gedroogde chilivlokken
- 250 g kingfishfilet, bijgesneden en kleine graatjes verwijderd
- 1 babyvenkelknol, in dunne plakjes, loof apart om te garneren
- 80 ml olijfolie extra vergine met citroensmaak
- partjes citroen, voor erbij

Meng het zout, venkelzaad en de chilivlokken in een kom en zet apart. Snijd de vis met een vlijmscherp mes in dunne plakjes. Schik ze op 4 borden met de venkel, bestrooi met het zoutmengsel en garneer met het bewaarde venkelloof. Bedruppel met de olie en geef er partjes citroen bij. Voor 4 personen.

Tip: Het is belangrijk om zo vers mogelijke vis (voor sashimi) te gebruiken. Gebruik een scherp, buigzaam mes met dun lemmet om de vis te snijden. De visboer kan de kleine graatjes voor je uit de vis verwijderen.





zalm met misodressing

- 30 g gemberwortel, geschild en in dunne plakjes
 - 2 sjalotten*, gepeld en in dunne ringen
 - 1 lange rode chilipeper, van zaad ontdaan en in dunne reepjes
 - 35 g maïzena
 - 2 eetlepels plantaardige olie
 - 250 g zalmfilet, bijgesneden en kleine graatjes verwijderd
 - korianderblaadjes, om te garneren
- misodressing**
- 2 theelepels witte misopasta*
 - 125 ml water
 - 1 theelepel sojasaus

Meng voor de dressing miso, water en sojasaus al roerend op laag vuur in een kleine pan met dikke bodem. Warm in 1-2 minuten goed door. Zet apart en laat afkoelen.

Schep gember, sjalot, chili en maïzena goed om in een kom en schud overtollige maïzena af. Verwarm de olie op hoog vuur in een kleine antiaanbakpan. Voeg het gembermengsel toe en bak 2-3 minuten of tot het krokant is. Laat uitlekken op keukenpapier en zet apart. Snijd de zalm met een vlijmscherp mes in dunne plakjes. Schik ze op borden, maak af met het krokante gembermengsel en de koriander, lepel de misodressing erover en dien op.

Voor 4 personen.



tonijn met sesamzaad en teriyakidressing

- 250 g tonijnfilet, bijgesneden
 - 150 g sesamzaad
 - 1 eetlepel plantaardige olie
 - ingemaakte gember*, voor erbij
- teriyakidressing**
- 125 ml droge witte wijn
 - 125 ml sojasaus
 - 2 eetlepels fijne kristalsuiker
 - 1 eetlepel Chinese zwarte azijn*
 - ½ theelepel sesamololie

Zet voor de dressing wijn, sojasaus, suiker, azijn en sesamololie op hoog vuur op in een kleine pan met dikke bodem. Verwarm al roerend - zodat de suiker oplost - 2-3 minuten of tot het mengsel iets dik wordt. Zet apart en laat afkoelen.

Rol het stuk tonijn door het sesamzaad totdat het rondom goed is bedekt. Verwarm de olie op hoog vuur in een antiaanbakpan. Voeg de tonijn toe en bak 30 seconden aan elke kant. Snijd de tonijn met een vlijmscherp mes in dunne plakjes. Schik ze op borden en serveer met de teriyakidressing en ingemaakte gember.

Voor 4 personen.

rijstrolletjes

Deze Vietnamese klassiekers zijn fingerfood bij uitstek en je kunt ze vullen met allerlei lekkers, van verse groenten en noedels tot pittige eend, rundvlees of kip.



stap 1



stap 2



stap 2

basisrecept groenterolletjes

- 50 g gedroogde rijstvermicelli*
- 8 rondjes rijstpapier* ø16 cm
- handje muntblaadjes
- handje korianderblaadjes
- 1 grote bosui (lente-ui), bijgesneden en in dunne reepjes
- 1 wortel (100 g), geschild en in dunne reepjes
- 1 Libanese of kleine komkommer, in dunne reepjes
- 50 g peultjes, geblancheerd en in dunne reepjes
- 1 lange rode chilipeper, van zaad ontdaan en in dunne reepjes (naar keuze)

stap 1 Doe de rijstvermicelli in een kom en overgiet met kokend water. Laat 6-8 minuten staan of tot ze zacht zijn. Laat uitlekken en doe terug in de kom. Zet apart

stap 2 Leg een velletje rijstpapier 30 seconden in warm water en dan op een droge, schone doek. Leg er munt, koriander, bosui, wortel, komkommer, peulen, chilipeper en rijstvermicelli op. Vouw één uiteinde over de vulling en rol op tot een pakketje. Doe hetzelfde met de andere ingrediënten en let op dat je niet te veel vulling in de rolletjes stopt. Serveer ze met de azijn-sojadipsaus (zie recepten rechts). 8 stuks.

dipsauzen

LIMOEN EN CHILI

Meng in een kom 80 ml limoensap, 2 kleine fijngesneden rode chilipepers, 60 ml vissaus en 2 theelepels fijne kristalsuiker. Geef de dipsaus bij rijstrolletjes met kip, rundvlees of groenten. 125 ml.

AZIJN EN SOJA

Meng in een kom 80 ml rijstazijn, 2 eetlepels sojasaus en 1 kleine fijngesneden rode chilipeper. Geef de dipsaus bij rijstrolletjes met rundvlees, kip, eend of groenten. 125 ml.

tip van de kok

Vul de rolletjes pas vlak voor het opdienen en leg ze als ze klaar zijn onder een schone, vochtige theedoek. Dat voorkomt uitdroging en breken.





gember-varkensvleespakketjes



eendenrolletjes met vijfkruidenpoeder



kiprolletjes met kokos en chili



runderrolletjes met limoen

gember-varkensvleespakketjes

80 ml hoisin*
2 theelepels fijngeraspte gemberwortel
2 eetlepels sojasaus
400 g varkenshaas, bijgesneden
2 theelepels plantaardige olie
8 rondjes rijstpapier* ø22 cm
hand Vietnamese muntblaadjes*
100 g peultjes, afgehaald, geblancheerd en in dunne reepjes

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Meng hoisin, gember en sojasaus in een kleine kom. Doe de helft ervan in een andere kom en schep goed om met het varkensvlees. Verwarm een antiaanbakpan op matig vuur, voeg de olie en het vlees toe en bak het vlees 2 minuten aan elke kant. Zet nog 10-12 minuten in de oven of tot het zo gaar is als je lekker vindt. Laat 5 minuten afkoelen voor je het in plakken snijdt.

Week een velletje rijstpapier 30 seconden in warm water. Leg op een droge, schone doek. Leg er munt, vlees en peultjes op en lepel er wat van het resterende hoisinnemengsel over. Vouw één uiteinde over de vulling en vouw ook de zijkant erover, zodat je een open pakketje hebt. Doe hetzelfde met de andere ingrediënten. 8 stuks.

kiprolletjes met kokos en chili

400 g kokosmelk uit blik
2 eetlepels vissaus
2 eetlepels limoensap
1 kleine rode chilipeper, fijngesneden
2 kipfilets à 200 g, bijgesneden
8 rondjes rijstpapier* ø22 cm
2 handen Vietnamese muntblaadjes*
1 bosuitje (lente-uitje), bijgesneden en in dunne reepjes
160 g taugé
2 kleine rode chilipepers, extra, van zaad ontdaan en in dunne reepjes

Meng de kokosmelk, vissaus, het limoensap en de chili op matig vuur in een diepe koekenpan. Breng aan de kook, voeg de kip toe en dek af met een goedsluitend deksel. Draai het vuur laag en kook 8-10 minuten of tot de kip gaar is. Neem de kip uit de pan en bewaar de kokossaus. Laat de kip iets afkoelen en snijd hem in reepjes. Zet apart.

Week een velletje rijstpapier 30 seconden in warm water. Leg op een droge, schone doek. Leg er munt, bosui, reepjes kip, taugé en chili op. Vouw de uiteinden naar binnen en rol op tot een pakketje. Doe hetzelfde met de andere ingrediënten. Halveer de rolletjes overdwars en geef er de bewaarde kokossaus bij. 16 stuks.

eendenrolletjes met vijfkruidenpoeder

2 eendenborstfilets à 230 g, met huid, bijgesneden
1 theelepel Chinees vijfkruidenpoeder*
zeezout en grofgemalen zwarte peper
60 ml zoetzure Chinese pruimensaus
½ theelepel rijstazijn*
50 g gedroogde rijstvermicelli*
8 rondjes rijstpapier* ø16 cm
hand korianderblaadjes
8 stengels knoflookbieslook*, elk in drieën, plus extra, als sluiting
4 Chinese-koolbladeren*, geblancheerd en gehalveerd

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Wrijf de eendenhuid in met het vijfkruidenpoeder en met zout en peper. Verhit een antiaanbakpan op hoog vuur. Leg de filets er op de huidzijde in en bak ze 3-4 minuten aan elke kant. Zet nog 5-8 minuten in de oven. Laat 5 minuten afkoelen voor je ze in plakken snijdt.

Meng pruimensaus en azijn in een kleine kom en zet apart. Doe de rijstvermicelli in een kom en overgiet met kokend water. Laat 6-8 minuten staan of tot ze zacht zijn. Laat uitlekken en zet apart.

Week een velletje rijstpapier 30 seconden in warm water. Leg op een droge, schone doek. Leg er koriander, bieslook, kool, eend en rijstvermicelli op en lepel er wat van het pruimensausmengsel over. Vouw de uiteinden naar binnen en rol op tot een pakketje. Doe hetzelfde met de andere ingrediënten. Bind een stuk knoflookbieslook om ieder rolletje en dien op. 8 stuks.

runderrolletjes met limoen

80 ml oestersaus
2 eetlepels limoensap
300 g runderhaas
2 theelepels plantaardige olie
4 rondjes rijstpapier* ø22 cm
2 handen Thaise basilicumblaadjes*
200 g enokipaddenstoelen*
1 Libanese of kleine komkommer, gehalveerd en in reepjes

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Meng de oestersaus en het limoensap in een kom. Doe de helft in een andere kom en schep om met het rundvlees. Verwarm de olie in een middelgrote antiaanbakpan op hoog vuur en bak het vlees 2 minuten aan elke kant. Zet 5 minuten in de oven voor rood vlees of tot het zo gaar is als je lekker vindt. Laat 5 minuten afkoelen voor je het in plakken snijdt. Week een velletje rijstpapier 30 seconden in warm water. Leg op een schone doek. Halveer elk velletje, leg op elke helft basilicum, rundvlees, paddenstoelen en komkommer en lepel er wat oestersausmengsel over. Vouw het ronde uiteinde van het rijstpapier naar binnen en maak rolletjes. Geef er limoen-chilidipsaus bij (zie bladzijde 60). 8 stuks.

frittata

Frittata is een traktatie bij het ontbijt, maar ook heerlijk als lichte lunch, met een simpele salade.

Afgekoeld is het een lekkere snack bij een picknick of in een lunchtrommel.

frittata met drie kazen

- 6 eieren
- 250 ml kookroom
- 25 g fijngeraspte parmezaan
- zeezout en grofgemalen zwarte peper
- 20 g boter
- 2 theelepels olijfolie
- 400 g ricotta
- 120 g geraspte cheddar



stap 1 Klop eieren, room en parmezaan met zout en peper op in een kom. Verwarm een koekenpan van 22 cm met een hittebestendig handvat op laag vuur. Voeg de boter en olie toe en draai de pan rond, zodat het vet de hele bodem bedekt. Voeg het eimengsel toe en bak 5 minuten of tot de frittata langs de rand net stolt.

stap 2 Verdeel de ricotta en cheddar erover en bak 15 minuten of tot het ei bijna is gestold. Zet 5 minuten onder een voorverwarmde hete grill of tot het ei is gestold en de bovenkant goudbruin is.
Voor 4 personen.

probeer dit eens...

KAAS

Voor een wat volwassener en intensere smaak kun je stilton of blauwe brie door het mengsel verkruiden. Je kunt ook geitenkaas of -roomkaas nemen als je van iets milder houdt.

TOEVOEGINGEN

Voor een wat gevuldere frittata kun je allerlei restjes toevoegen. Of probeer het eens met gegrilde groenten, gegrilde kip, vlees of vis, tonijn uit blik, gerookte zalm, ham, salami, chorizo of gegrilde worstjes.

tip van de kok

Wees er zeker van dat je een koekenpan met een hittebestendig handvat gebruikt voor je je frittata in de oven zet, zodat het handvat niet smelt of vlam vat.



frittata met geroosterde pompoen en feta

500 g flespompoen, geschild en in plakjes
2 eetlepels olijfolie
zeezout en grofgemalen zwarte peper
6 eieren
250 ml kookroom
25 g geraspte parmezaan
zeezout en grofgemalen zwarte peper, extra
2 kipfilets à 200 g, gaar en in reepjes
200 g feta, verkruid

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Schep de pompoen in een kom goed om met de olie en zout en peper. Leg de plakjes op 2 bakplaten en rooster ze 15 minuten of tot ze goudbruin zijn. Klop eieren, room, parmezaan en zout en peper op in een kom. Leg afwisselend laagjes pompoen, kip en feta in 12 licht ingevette muffinvormpjes van 125 ml en schenk het eimengsel erover. Zet 15-20 minuten in de oven of tot het ei is gestold en de bovenkant goudbruin is. 12 stuks.

frittata met asperges, aardappel en geitenkaas

800 g bloemige aardappels (afkokers), geschild en in partjes
2 eetlepels olijfolie
16 asperges, geschild en in stukken
6 eieren
250 ml kookroom
25 g geraspte parmezaan
zeezout en grofgemalen zwarte peper
110 g geitenkaas, verkruid

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Schep de aardappels in een aardewerken ovenschaal van 1 liter goed om met de olie. Zet 45 minuten in de oven of tot ze goudbruin zijn. Verdeel de asperges erover. Klop eieren, room, parmezaan en zout en peper op in een kom. Schenk het eimengsel over de aardappels en asperges en strooi de geitenkaas erover. Zet 15-20 minuten in de oven of tot het ei is gestold en de bovenkant goudbruin is. Voor 4 personen.

frittata met doperwtjes, pancetta, prei en ui

20 g boter
2 eetlepels olijfolie
1 ui, in ringen
1 prei, in ringen
6 eieren
250 ml kookroom
25 g geraspte parmezaan
zeezout en grofgemalen zwarte peper
200 g ricotta
120 g diepvriesdoperwtjes, ontdooid
5 plakken pancetta*, grof gesneden

Verwarm een antiaanbakpan van 22 cm met hittebestendig handvat op matig vuur. Voeg boter en olie toe en draai de pan rond, zodat het vet de hele bodem bedekt. Voeg ui en prei toe en bak al roerend 5 minuten of tot ze zacht zijn. Klop eieren, room, parmezaan en zout en peper op in een kom. Draai het vuur laag, schenk het eimengsel in de pan en bak 15 minuten of tot het ei bijna is gestold. Zet 5 minuten onder een voorverwarmde hete grill of tot het ei is gestold en de bovenkant goudbruin is. Voor 4 personen.

frittata met geraspte courgette

6 eieren
250 ml kookroom
25 g geraspte parmezaan, plus extra, voor erbij
zeezout en grofgemalen zwarte peper
20 g boter
2 theelepels olijfolie
3 courgettes, geraspt

Klop eieren, room, parmezaan en zout en peper op in een kom. Verwarm een antiaanbakpan van 22 cm met hittebestendig handvat op laag vuur. Voeg boter en olie toe en draai de pan rond, zodat het vet de hele bodem bedekt. Voeg het eimengsel toe en bak 5 minuten of tot de frittata langs de rand net stolt. Verdeel de courgette erover en bak 15 minuten of tot het ei bijna is gestold. Zet de pan 5 minuten onder een voorverwarmde hete grill of tot het ei is gestold en de bovenkant goudbruin is. Bestrooi met extra parmezaan en dien op. Voor 4 personen.



frittata met geroosterde pompoen en feta



frittata met doperwtjes, pancetta, prei en ui



frittata met asperges, aardappel en geitenkaas



frittata met geraspte courgette

flatbread

De knapperige korst en het luchtige binnenste van dit brood is verrukkelijk en een waardevolle aanvulling op de maaltijd, met een dip of klassieke balsamico en olijfolie.

basisrecept flatbreaddeeg

- 2 theelepels snelwerkende gedroogde gist*
- 1 theelepel fijne kristalsuiker
- 80 ml handwarme melk
- 375 g patentbloem
- 1 theelepel tafelsout
- 1 eetlepel olijfolie, en wat extra om te bestrijken
- grof zeezout, om te bestrooien



stap 1



stap 2

stap 1 Meng gist, suiker en melk in een kom. Zet 5 minuten op een warme plek of tot er belletjes aan het oppervlak verschijnen.

stap 2 Verwarm de oven voor op 180 °C/ gasstand 4. Meng in een kom de bloem, het tafelsout, de olie en het gistmengsel tot een soepel deeg. Kneed 5 minuten door op een licht bebloemd werkvlak of tot het soepel en elastisch is. Voeg een beetje extra bloem toe als het deeg plakt. Doe het terug in de kom, dek af met een theedoek en zet 30 minuten op een warme plek of tot het volume is verdubbeld.

stap 3 Druk het deeg in een licht ingevette ronde bakplaat (ø26 cm) uit tot een dikte van 1 cm. Bestrijk met olie en bestrooi met zout. Zet 15-20 minuten in de oven of tot het flatbread goudbruin is. Voor 6 personen.

weetjes bij het recept RIJZEN

Als je het deeg in de vorm uitdrukt, kun je het best voorzichtig vanuit het midden naar de randen toewerken. Bestrijk dan de bovenkant met olie, strooi er zeezout over en schuif het in de oven. Als het deeg gelijkmatig is uitgedrukt, zal de warmte zich verdelen en het deeg regelmatig rijzen.

tip van de kok

Flatbread is direct uit de oven of op de dag dat het is gebakken het lekkerst. Als je het moet opwarmen, verwarm de oven dan voor op 180 °C/gasstand 4, verpak het brood in aluminiumfolie en leg het in de oven tot het warm is.





flatbread met chili en ansjovis

- 1 x basisrecept flatbreaddeeg (zie bladzijde 68)
- olijfolie, om te bestrijken
- 85 g ontpitte zwarte olijven
- 10 ansjovisfilets
- ½ theelepel gedroogde chilivlokken
- 1 theelepel tijmblaadjes
- grof zeezout, om te bestrooien

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Volg stap 1 en 2 van het basisrecept voor het deeg. Druk het deeg uit in een licht ingevette ronde bakplaat (ø26 cm), bestrijk met olie, verdeel olijven, ansjovis, chili en tijm erover en bestrooi het met zout. Zet 20 minuten in de oven of tot het brood goudbruin is. Voor 6 personen.

venkel-korianderbroodjes

- 1 theelepel venkelzaad
- 1 theelepel sesamzaad
- 1 theelepel komijnzaad
- 1 theelepel korianderzaad
- ½ theelepel grof zeezout
- 1 x basisrecept flatbreaddeeg (zie bladzijde 68)
- olijfolie, om te bestrijken

Draai venkel, sesam, komijn, koriander en zout in een kleine foodprocessor tot een grove massa. Zet apart.

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Volg stap 1 en 2 van het basisrecept voor het deeg. Verdeel het deeg in 12 gelijke porties en rol er balletjes van. Vet 12 muffinvormpjes van 125 ml in met olie en bestrooi ze met de helft van het venkelmengsel. Leg een balletje deeg in elk vormpje, bestrijk met olie en bestrooi met de rest van het venkelmengsel. Zet 20-25 minuten in de oven of tot de broodjes goudbruin zijn. 12 stuks.





flatbread met knoflook-rosemarijnolie

- 1 x basisrecept flatbreaddeeg (zie bladzijde 68)
- 3 eetlepels olijfolie
- handje rozemarijnaalden
- 2 tenen knoflook, geperst
- 80 g fijngeraspte parmezaan
- grof zeezout

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Volg stap 1 en 2 van het basisrecept voor het deeg. Doe olie, rozemarijn en knoflook in een kom en laat 10-15 minuten staan. Druk het deeg uit in een licht ingevette bakplaat van 25 cm x 35 cm, bestrijk met het oliemengsel en bestrooi met parmezaan en zout. Snijd het deeg met een mesje diagonaal in. Zet 15-20 minuten in de oven of tot het brood goudbruin is. Voor 6 personen.

flatbread met gekaramelliseerde sjalotten en geitenkaas

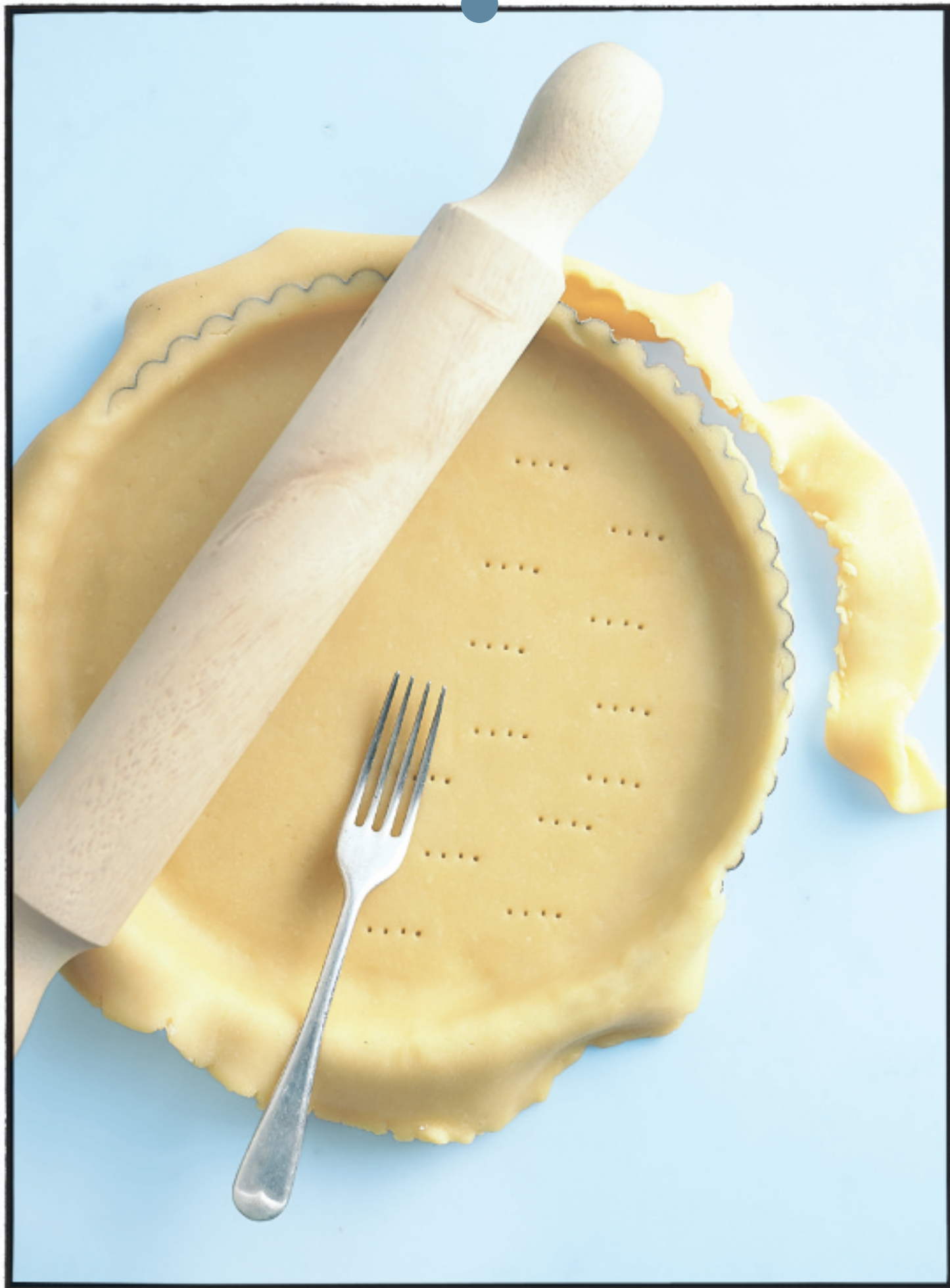
- 15 sjalotten*, gepeld en gehalveerd
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels bruine basterdsuiker
- 1 x basisrecept flatbreaddeeg (zie bladzijde 68)
- 100 g geitenkaas, verkruimeld
- olijfolie, extra, om te bestrijken
- basilicumolie
- 60 ml olijfolie
- 2 handen basilicumblaadjes

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Draai voor de basilicumolie olie en basilicum in een kleine foodprocessor tot het goed is gemengd. Zet apart.

Schep de sjalotten in een kom goed om met de olie en suiker. Leg ze in een ovenslee en zet 15-20 minuten in de oven of tot ze goudbruin zijn en zijn gekaramelliseerd. Zet apart.

Volg stap 1 en 2 van het basisrecept voor het deeg. Als het deeg verdubbeld is in volume voeg je de geitenkaas toe en meng je dit goed. Druk het deeg uit in een licht ingevette bakplaat van 20 cm x 30 cm, bestrijk het met olie en verdeel de sjalotten erover. Zet 15-20 minuten in de oven of tot het brood goudbruin is. Bestrijk voor het opdienen met de basilicumolie. Voor 6 personen.





gebak

biscuitgebak
boerencake
chocoladetaart
boterdeeg
karamelplaatkoek
vanillecupcakes
scones
soezenbeslag
blauwebessenmuffins
shortbread
brioche



biscuitgebak

Hemels licht en luchtig biscuitgebak gevuld met jam en room is een klassieke traktatie - of probeer een van deze eenvoudige varianten als je iets specialers wilt



basisrecept biscuitgebak

100 g patentbloem
¼ theelepel bakpoeder
4 eieren
110 g fijne kristalsuiker
50 g boter, gesmolten
320 g aardbeienjam
250 ml slagroom, opgeklopt
poedersuiker, voor erbij

stap 1 Verwarm de oven voor op 180 °C/ gasstand 4. Zeef bloem en bakpoeder drie keer. Zet apart.

stap 2 Doe eieren en suiker in de mengkom van een keukenmachine en klop ze 8-10 minuten op of tot je een dikke, bleke massa hebt die is verdriedubbeld in volume.

stap 3 Zeef de helft van het bloem- mengsel in het eimengsel en spatel het er voorzichtig door. Doe hetzelfde met

de overige bloem. Spatel dan de boter erdoor. Verdeel het beslag over 2 licht ingevette, ondiepe, met bakpapier beklede ronde bakvormen (ø19 cm) en zet 20-25 minuten in de oven of tot het gebak veerkrachtig aanvoelt en loskomt van de rand van de vorm. Stort de bodems en leg ze op taartroosters om af te koelen.

stap 4 Besmeer 1 taartbodem met jam en daarover de room en leg de andere taartbodem erop. Bestuif voor het opdienen met poedersuiker. Voor 6-8 personen.

weetjes bij het recept

zeven - Biscuitgebak komt aan zijn lichte, luchtige textuur doordat er lucht in het beslag is gebracht; door bloem en bakpoeder drie keer te zeven weet je zeker dat het beslag genoeg lucht bevat.

opkloppen - Om zo veel mogelijk lucht in je beslag te krijgen moet je suiker en eieren opkloppen tot het volume is verdriedubbeld.

spatelen - Als je een grote metalen lepel gebruikt om de boter door de bloem en het ei te spatelen, blijven de luchtbelletjes beter intact.

voelen - Gebruik nooit een prikker om te testen of je biscuitgebak gaar is, want dan ontsnapt de kostbare lucht. Als het gebak veerkrachtig aanvoelt en loslaat van de rand van de vorm, is het klaar.



biscuitgebak met karamel en suiker

100 g patentbloem, 3 x gezeefd
½ theelepel bakpoeder, 3 x gezeefd
4 eieren
45 g bruine basterdsuiker
55 g fijne kristalsuiker
50 g boter, gesmolten
karamelglazuur
175 g bruine basterdsuiker
250 ml slagroom

Voor de karamel: zet basterdsuiker en room op matig vuur op in een pan met dikke bodem en roer tot de suiker is opgelost. Draai het vuur hoog en kook 8 minuten of tot de karamel dik wordt. Laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Doe bloem en bakpoeder in een kom. Klop eieren en beide soorten suiker 8-10 minuten op in een keukenmachine of tot je een dikke, bleke massa hebt die is verdriedubbeld in volume. Zeef de helft van het bloem-mengsel in het eimengsel en spatel het erdoor. Doe hetzelfde met de overige bloem. Spatel de boter erdoor. Doe het beslag in een ingevette, met bakpapier beklede ronde bakvorm (ø20 cm) en zet 20-25 minuten in de oven of tot het gebak veerkrachtig aanvoelt en loskomt van de vorm. Laat afkoelen op een taartrooster. Bestrijk de cake met de karamel en dien op. Voor 6-8 personen.

koffiegebakjes met mascarpone

100 g patentbloem, 3 x gezeefd
¼ theelepel bakpoeder, 3 x gezeefd
4 eieren
110 g fijne kristalsuiker
50 g boter, gesmolten
1 eetlepel instantkoffie en 1 eetlepel heet water
60 ml koffielikeur
mascarponeglazuur
250 g mascarpone
1 eetlepel bruine basterdsuiker

Voor het glazuur klop je mascarpone en basterdsuiker op in een kom tot het net mengt. Zet apart. Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Doe bloem en bakpoeder in een kom. Klop eieren en suiker 8-10 minuten op in een keukenmachine of tot je een dikke massa hebt die is verdriedubbeld in volume. Zeef de helft van het bloem-mengsel in het eimengsel en spatel het er voorzichtig door. Doe hetzelfde met de overige bloem en voeg de boter toe. Los de koffie op in het water en spatel door het beslag. Verdeel het beslag over 8 ingevette muffinvormpjes van 180 ml en zet 20-25 minuten in de oven of tot het gebak veerkrachtig aanvoelt. Laat afkoelen op taartroosters. Lepel de likeur erover en bestrijk met het mascarponeglazuur. 8 stuks.

chocoladesandwichcakejes met aardbeien

50 g patentbloem, 3 x gezeefd
¼ theelepel bakpoeder, 3 x gezeefd
35 g cacao, 3 x gezeefd
4 eieren
110 g fijne kristalsuiker
50 g boter, gesmolten
250 ml double cream (alternatief: mascarpone en slagroom in verhouding 1:2), licht opgeklopt
175 g aardbeien, in plakjes
poedersuiker, voor erbij

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Doe bloem, bakpoeder en cacao in een kom. Zet apart.

Klop eieren en suiker 8-10 minuten op in een keukenmachine of tot je een dikke massa hebt die is verdriedubbeld in volume. Zeef de helft van het bloemmengsel in het eimengsel en spatel het erdoor. Doe hetzelfde met de overige bloem. Spatel de boter erdoor. Schep eetlepels van het beslag op met bakpapier beklede bakplaten en zet 8-10 minuten in de oven. Laat afkoelen op taartroosters. Bestrijk de cakejes met de room, beleg de helft ervan met plakjes aardbei en leg daarop de andere cakejes. Bestuif met de poedersuiker en dien op. 10 stuks.

omgekeerde luchtige rabarbertaart

100 g patentbloem, 3 x gezeefd
¼ theelepel bakpoeder, 3 x gezeefd
4 eieren
110 g fijne kristalsuiker
50 g boter, gesmolten
rabarbertopping
450 g rabarber, bijgesneden en in stukken van 21 cm
45 g bruine basterdsuiker
1 theelepel vanille-extract

Voor de topping schep je rabarber, basterdsuiker en vanille om in een kom. Zet apart. Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Doe bloem en bakpoeder in een kom. Klop eieren en suiker 8-10 minuten op in een keukenmachine of tot je een dikke massa hebt die is verdriedubbeld in volume. Zeef de helft van het bloemmengsel in het eimengsel en spatel het erdoor. Doe hetzelfde met de overige bloem. Spatel de boter erdoor. Leg het rabarbermengsel op de bodem van een ingevette, ondiepe, met bakpapier beklede vierkante bakvorm (22 cm) en schenk het beslag erover. Zet 20-25 minuten in de oven of tot het gebak veerkrachtig aanvoelt en loskomt van de randen van de vorm. Keer de taart voorzichtig en haal hem uit de vorm. Laat afkoelen op een taartrooster. Voor 6-8 personen.



biscuitgebak met karamel en suiker



chocoladesandwichcakejes met aardbeien



koffiegebakjes met mascarpone



omgekeerde luchtige rabarbertaart



boeren cake

De rijke, overheerlijke boeren cake, met zijn gelijke hoeveelheden boter, suiker en bloem, is makkelijk te onthouden en wordt gegarandeerd een favoriete stand-by lekkernij.



boeren cake

250 g boter, zacht
250 g fijne kristalsuiker
1 theelepel vanille-extract
4 eieren
250 g patentbloem, gezeefd
60 ml melk

stap 1 Verwarm de oven voor op 160 °C/ gasstand 2-3. Doe boter, suiker en vanille in de mengkom van een keukenmachine en klop ze 10-12 minuten op of tot je een bleke, romige massa hebt.

stap 2 Voeg één voor één de eieren toe en klop ze er steeds goed door. Voeg de bloem toe en meng er al kloppend goed door. Spatel de melk erdoor. Schep het beslag in een licht ingevette, met bakpapier beklede ronde bakvorm (ø20 cm) en zet 45-50 minuten in de oven of tot de cake gaar is (test met een prikker). Laat afkoelen in de vorm. Voor 8-10 personen.

probeer dit eens...

FRAMBOZENCAKEJES

Volg het basisrecept en spatel bij stap 2 mét de melk 125 g diepvriesframbozen door het beslag. Schep het in 8 licht ingevette muffinvormpjes van 180 ml en zet 25-30 minuten in de oven. Laat afkoelen in de vormpjes. Bestuif met poedersuiker en dien op.

CHOCOLADE-BOERENCAKE

Volg het basisrecept en spatel bij stap 2 mét de melk 135 g fijngehakte pure chocolade door het beslag. Zet 50-55 minuten in de oven. Laat afkoelen in de vorm. Bestuif met cacao en dien op.

weetjes bij het recept

De royale hoeveelheid boter maakt de cake smeuiger en geeft hem meer volume. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is, dan wordt het beslag licht en romig. Door de eieren één voor één door het beslag te kloppen, binden de ingrediënten en wordt het beslag luchtiger, waardoor de cake beter rijst.



chocoladetaart

250 g boter
235 g bruine basterdsuiker
3 eieren
300 g patentbloem
1½ theelepel bakpoeder
35 g cacao, gezeefd
240 g zure room
250 g pure chocolade, gesmolten
chocoladeglazuur
150 g pure chocolade, fijngemaakt
80 ml slagroom

stap 1 Verwarm de oven voor op 160 °C/gasstand 2-3. Doe boter en suiker in de mengkom van een keukenmachine en klop op tot je een bleke, romige massa hebt. Voeg de eieren toe en klop ze er goed door. Zeef bloem, bakpoeder en cacao in het botermengsel, voeg zure room en chocola toe en meng tot alles net een geheel vormt. Schenk het beslag in een licht ingevette, met bakpapier beklede ronde bakvorm (ø22 cm) en bak 60-70 minuten of tot de taart net stevig is. Laat afkoelen in de vorm.

stap 2 Maak terwijl de taart in de oven staat het chocoladeglazuur. Verwarm chocola en room op laag vuur in een kleine pan met dikke bodem en roer tot de chocola is gesmolten en je een gladde massa hebt. Laat het glazuur in 10 minuten iets indikken en verdeel het over de taart. Voor 8-10 personen.

glazuur op je baksel

CHOCOLADE-FUDGEGLAZUUR

Hang een hittebestendige kom met 250 g pure chocolade, 125 ml slagroom en 70 g boter boven een pan met zacht kokend water en roer tot je een gesmolten, gladde massa hebt. Neem de pan van het vuur en laat volledig afkoelen. Klop de afgekoelde massa met een handmixer dik en luchtig.

VANILLEROOM-SUIKERGLAZUUR

Doe 250 g zachte boter in de mengkom van een keukenmachine en klop op tot een bleke, romige massa. Voeg 160 g poedersuiker en 1 theelepel vanille-extract toe en klop tot alles goed is gemengd.



stap 1

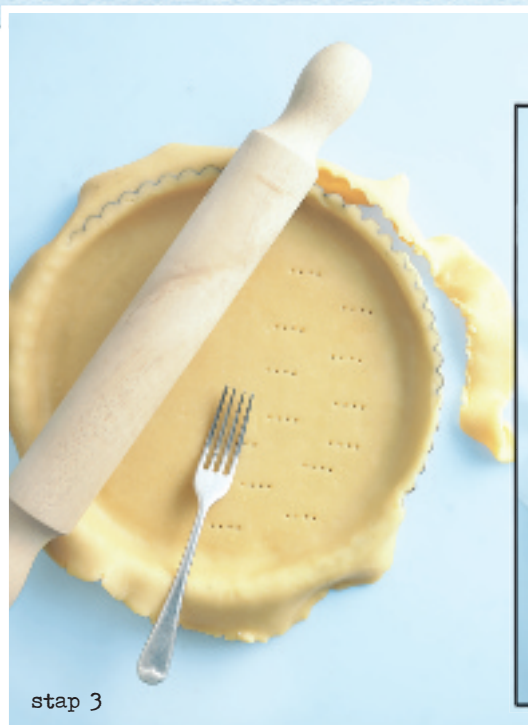
stap 2

boterdeeg

Wat tijd en inspanning: meer is er niet nodig voor boterdeeg. Met zijn bedwelmende botersmaak en decadente textuur maakt hij van huisgemaakte open taarten een delicatessen.

basisrecept zoet boterdeeg

225 g patentbloem
125 g boter, gekoeld en in blokjes
80 g poedersuiker
3 eidooiers
1 eetlepel ijswater



stap 1 Draai bloem, boter en suiker in een foodprocessor met korte pulsen tot een fijnkruimig mengsel.

stap 2 Voeg terwijl de machine draait de eidooiers en het water toe. Draai tot het deeg net een geheel vormt. Stort het op een licht bebloemd werkvlak en vorm er voorzichtig een bal van. Druk het deeg met je handen tot een ronde schijf. Verpak in plasticfolie en leg 1 uur in de koelkast.

stap 3 Verwarm de oven voor op 180 °C/ gasstand 4. Rol het deeg tussen 2 vellen bakpapier uit tot een dikte van 3 mm. Na

het uitrollen moet het misschien nog even in de koelkast (zie weetjes bij het recept hieronder). Bekleed een licht ingevette ronde (ø22 cm) taartvorm met losse bodem met het deeg. Snijd overhangend deeg weg en prik met een vork gaatjes in de bodem. Zet 30 minuten in de koelkast.

stap 4 Bekleed de deegbodem met bakpapier en vul met bakgewichtjes. Zet 15 minuten in de oven, verwijder papier en gewichtjes en bak nog 10 minuten of tot het deeg lichtbruin kleurt. Laat afkoelen in de vorm. Vul met je favoriete vulling en dien op. Voor 6-8 personen.

weetjes bij het recept

Boterdeeg heeft zijn brosse textuur te danken aan boter. Door de boter kan het deeg wel nogal zacht worden en moeilijk uitrollen. Als je je deeg op een bepaald moment te zacht vindt, schuif je het gewoon een paar minuten in de koelkast om wat op te stijven.





frangipane-citroentaart

- 1 x basisrecept zoet boterdeeg (zie bladzijde 80)
- 1 theelepel fijngeraspte citroenschil
- 100 g boter, zacht
- 110 g fijne kristalsuiker
- 1 ei
- 1 eidooier, extra
- 120 g amandelmeel*
- 35 g patentbloem
- 20 g amandelschaafsel

Maak het basisrecept voor boterdeeg en voeg bij stap 1 de citroenrasp toe.

Doe boter en suiker in de mengkom van een keukenmachine en klop op tot een bleke, romige massa. Voeg geleidelijk het ei en de extra eidooier toe en klop tot alles net mengt. Roer amandelmeel en bloem erdoor tot alles goed is gemengd. Schep het mengsel in de taartbodem en bestrooi met het amandelschaafsel. Zet 30-35 minuten in de oven of tot de frangipane stevig is. Laat afkoelen in de vorm. Voor 4-6 personen.



kokos-citroenschuitjes

- 1 x basisrecept zoet boterdeeg (zie bladzijde 80)
- 25 g geraspte kokos
- 300 g kant-en-klare lemon curd (of zie recept op bladzijde 114)
- verse frambozen, voor erbij
- poedersuiker, om te bestuiven

Maak het basisrecept voor boterdeeg en voeg bij stap 1 de kokos toe. Bij stap 3 bekleed je 4 licht ingevette bakvormpjes van 12 cm x 7 cm met losse bodem met het deeg.

Klop de lemon curd in een kom glad. Schep hem in de schuitjes en zet 1-2 uur in de koelkast. Maak de taartjes af met frambozen en bestuif ze met poedersuiker. Voor 4 personen.



chocoladeganachetaart

1 x basisrecept zoet boterdeeg (zie bladzijde 80)

25 g cacao

300 g pure chocolade, fijngenhakt

250 ml slagroom

Maak het basisrecept voor het boterdeeg en voeg bij stap 1 de cacao toe. Bij stap 3 bekleed je een licht ingevette bakvorm van 34 cm x 10 cm met losse bodem met het deeg.

Smelt in een kleine pan met dikke bodem op laag vuur de chocolade met de room tot je een gladde massa hebt. Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten staan of tot het mengsel iets dik is. Schenk het chocolademengsel in de taartbodem en tik zachtjes tegen het werkvlak om eventuele luchtbelletjes te verwijderen. Zet 1-2 uur in de koelkast of tot de chocolade is gestold. Voor 6-8 personen.

kaneeltartelette met mascarpone en rabarber

1 x basisrecept zoet boterdeeg (zie bladzijde 80)

1 theelepel kaneel

16 stukjes rabarber van 10 cm

2 eetlepels fijne kristalsuiker

1 eetlepel water

350 g mascarpone

180 ml slagroom

40 g poedersuiker

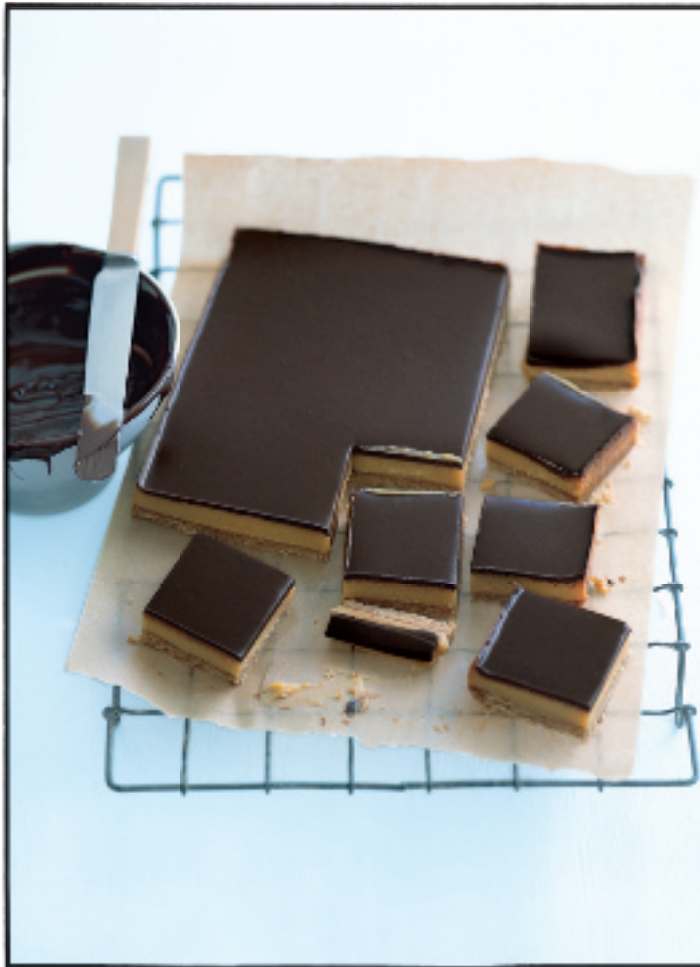
½ theelepel vanille-extract

Maak het basisrecept voor het boterdeeg en voeg bij stap 1 de kaneel toe. Bij stap 3 bekleed je 4 licht ingevette ronde (ø8 cm) bakvormpjes met losse bodem met het deeg.

Meng de rabarber, kristalsuiker en het water in een hittebestendige kom. Zet op een met bakpapier beklede bakplaat, dek af met aluminiumfolie en zet 15-20 minuten in de oven of tot de rabarber zacht is. Zet apart en laat afkoelen.

Meng mascarpone, room, poedersuiker en vanille in een kom. Schenk het mengsel in de tartelettes. Leg de rabarber erop, bedruip met het rabarbervocht en dien op. 4 stuks





karamelplaatkoek

150 g patentbloem, gezeefd

40 g geraspte kokos

90 g bruine basterdsuiker

125 g boter, gesmolten

karamelvulling

115 g golden syrup (gele kandijstroop)

125 g boter, in blokjes

2 blikjes (790 g) gecondenseerde melk

chocoladetopping

200 g pure chocolade, fijngehakt

1 eetlepel plantaardige olie

stap 1 Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Meng bloem, kokos, suiker en boter grondig in een kom. Druk het deeg met de bolle kant van een lepel uit op de bodem van een licht ingevette, met bakpapier beklede vorm van 20 cm x 30 cm en zet 20-25 minuten in de oven of tot de koek goudbruin is.

stap 2 Maak intussen de karamelvulling. Zet de golden syrup, boter en gecondenseerde melk op laag vuur op in een pan met dikke bodem. Verwarm 6-7 minuten onder voortdurend roeren of tot de boter is gesmolten en de karamel iets dik wordt. Schenk over de gebakken bodem en zet nog 20 minuten in de oven of tot de plaatkoek goudbruin ziet. Laat afkoelen in de koelkast.

stap 3 Voor de topping hang je een hittebestendige kom met de chocola en olie boven een pan met zachtjes kokend water en roert tot de chocola is gesmolten en je een gladde massa hebt. Schenk over het karamelmengsel en zet 30 minuten in de koelkast of tot de laag stevig is. 15 stuks.



stap 1

stap 2

tip van de kok

Als je gebak met een chocoladetopping of een zachte, kleverige vulling aansnijdt, doop je je mes voor het snijden even in warm water en droogt het af met een theedoek. Het warme mes zal makkelijk mooie stukken snijden.



vanillecupcakes

Leeftijd speelt geen rol bij cupcakes, iedereen is er dol op. Met je favoriete glazuur of een grappige decoratie maak je deze zalige zoetheid die je zo uit de hand kunt eten helemaal af.



vanillecupcakes

185 g patentbloem, gezeefd
¾ theelepel bakpoeder, gezeefd
220 g fijne kristalsuiker
125 g boter, zacht
2 eieren
180 ml melk
½ theelepel vanille-extract

stap 1 Verwarm de oven voor op 160 °C/ gasstand 2-3. Doe bloem, bakpoeder, suiker, boter, eieren, melk en vanille in de mengkom van een keukenmachine en klop alles op.

stap 2 Schep het beslag in 12 met papieren caisses beklede muffinvormpjes van 125 ml en bak ze 20-25 minuten of tot ze gaar zijn (test met een prikker). Laat afkoelen op taartroosters. *12 stuks.*

probeer dit eens...

CITROENGLAZUUR

Meng in een kom 240 g gezeefde poeder-suiker, 2 eetlepels water, 2 eetlepels citroensap en 1 theelepel fijngeraspte citroenschil tot een gladde massa. Je kunt ook sinaasappel- of limoenglazuur maken door sinaasappel of limoen te nemen in plaats van citroen.

decoratietips

Je kunt grappige cupcakes voor kinderen maken met een topping van glazuur en allerlei soorten suikerstrooisel - laat je fantasie de vrije loop. Bestrijk basiscupcakes met het vanilleroom-suikerglazuur (bladzijde 79) en decoreer met je favoriete strooisel, zoals suikervermicelli en gesuikerde chocola. Je kunt zelfs een paar druppels voedingskleurstof toevoegen aan je glazuur voor grappige kleuren.

scones

Deze klassieke Engelse zoetigheid maak je in een handomdraai en is een must op het repertoire van elke kok. Voor perfecte scones is het enige wat je nodig hebt een vederlichte toets.

basisrecept scones

- 450 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
- 110 g fijne kristalsuiker
- 75 g koude boter, in stukjes
- 250 ml melk, plus extra om te bestrijken
- frambozenjam, voor erbij
- zoete room
- 180 ml slagroom
- 40 g poedersuiker, gezeefd



stap 1



stap 3

stap 1 Verwarm de oven voor op 180 °C/ gasstand 4. Meng meel en suiker in een kom. Voeg de boter toe en wrijf hem met je vingertoppen in het meelmengsel tot je een massa hebt die op fijn broodkruim lijkt.

stap 2 Maak een kuiltje in het midden en schenk daar de melk in. Werk de melk met een botermesje geleidelijk in de meelmasa tot alles net mengt.

stap 3 Stort de massa op een licht bebloemd werkvlak en kneed voorzichtig

tot een samenhangend deeg (zie tips van de kok). Rol het deeg uit tot een dikte van 2 cm en steek er met een koekjessteker (ø6 cm) 12 rondjes uit. Leg de scones op een licht ingevette, met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met de extra melk. Bak 18-20 minuten of tot ze gaar zijn (test met een prikker).

stap 4 Voor de zoete room klop je room en poedersuiker op in een kom tot zich zachte pieken vormen. Serveer de scones met de room en met frambozenjam. 12 stuks.

tips van de kok

Het belangrijkste bij het maken van scones is dat je het deeg niet te veel kneedt, want dan krijg je harde, taaie scones. Als je een botermesje gebruikt bij het mengen en er met je handen lichtjes een geheel van maakt, voorkom je overstimulering van de gluten in het deeg. Het gebruik van ijskoude boter staat garant voor een heerlijk rulle textuur.





kokos-jamscones



frambozen-amandelscone



gemarmerd sconebrood met chocola



dadel-sinaasappelscones

kokos-jamscones

450 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
110 g fijne kristalsuiker
60 g geraspte kokos
75 g koude boter, in stukjes
250 ml melk, plus extra om te bestrijken
160 g bramen-, aardbeien- of frambozenjam
rietsuiker, om te bestrooien

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Meng meel, suiker en kokos in een kom. Voeg de boter toe en wrijf hem met je vingertoppen in het meelmengsel tot je een massa hebt die op fijn broodkruim lijkt. Maak een kuiltje in het midden en schenk daar de melk in. Werk de melk met een botermesje geleidelijk in de meelmasa tot alles net mengt. Stort op een licht bebloemd werkvlak en kneed voorzichtig tot een samenhangend deeg. Halveer het deeg en rol elk stuk uit tot een rechthoek van 35 cm x 20 cm met een dikte van 1 cm. Besmeer de ene plak met jam en leg de andere plak erop. Steek er met een koekjessteker (ø6 cm) 12 rondjes uit. Verdeel ze over 12 met papieren caisses beklede muffinvormpjes van 125 ml. Bestrijk met de extra melk en bestrooi ze met rietsuiker.

Bak 18-20 minuten of tot de scones gaar zijn (test met een prikker). 12 stuks.

gemarmerd sconebrood met chocola

225 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
55 g fijne kristalsuiker
40 g koude boter, in stukjes
125 ml melk, plus extra om te bestrijken
100 g pure chocolade, fijngehakt

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Meng meel en suiker in een kom. Voeg de boter toe en wrijf hem met je vingertoppen in het meelmengsel tot je een massa hebt die op fijn broodkruim lijkt. Maak een kuiltje in het midden en schenk daar de melk in. Werk de melk met een botermesje geleidelijk in de meelmasa tot alles net mengt. Stort op een licht bebloemd werkvlak en kneed voorzichtig tot een samenhangend deeg. Rol uit tot een rechthoek van 18 cm x 24 cm. Strooi de chocola erover en rol de plak op. Leg in een licht ingevette, met bakpapier beklede brood- of cakevorm van 19 cm x 9 cm. Bestrijk met de extra melk en bak 25-30 minuten of tot het sconebrood gaar is (test met een prikker).

Laat 5 minuten afkoelen in de vorm en stort het op een taartrooster op verder af te koelen. Dien in plakken op. Voor 6-8 personen.

frambozen-amandelscone

225 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
110 g fijne kristalsuiker
40 g koude boter, in stukjes
120 g diepvriesframbozen
2 theelepels fijne kristalsuiker, extra
125 ml melk, plus extra om te bestrijken
1 eetlepel amandelschaafsel
poedersuiker, om te bestuiven

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Meng meel en suiker in een kom. Voeg de boter toe en wrijf hem met je vingertoppen in het meelmengsel tot je een massa hebt die op fijn broodkruim lijkt. Schep frambozen en de extra suiker om in een kom. Roer een derde van de frambozenmasa door het meelmengsel. Maak een kuiltje in het midden en schenk daar de melk in. Werk de melk met een botermesje geleidelijk in de meelmasa tot alles net mengt. Stort op een licht bebloemd werkvlak en kneed voorzichtig tot een samenhangend deeg. Vorm er een ronde plak van (ø16 cm) en leg op een licht ingevette, met bakpapier beklede bakplaat. Snijd de bovenkant van het deeg met een mes overal diagonaal in en bestrijk met de extra melk. Druk de resterende frambozen in de scone en bestrooi hem met de amandelen. Bak 25 minuten of tot hij gaar is (test met een prikker). Bestuif voor het opdienen met poedersuiker. Voor 6 personen.

dadel-sinaasappelscones

450 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
110 g fijne kristalsuiker
1 eetlepel fijngeraspte sinaasappelschil
75 g koude boter, in stukjes
70 g fijngesneden ontpitte dadels
250 ml melk, plus extra om te bestrijken
rietsuiker, om te bestrooien
boter, extra, voor erbij

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Meng meel, suiker en sinaasappelschil in een kom. Voeg de boter toe en wrijf hem met je vingertoppen in het meelmengsel tot je een massa hebt die op fijn broodkruim lijkt. Roer de dadels erdoor. Maak een kuiltje in het midden en schenk daar de melk in. Werk de melk met een botermesje geleidelijk in de meelmasa tot alles net mengt. Stort op een licht bebloemd werkvlak en kneed voorzichtig tot een samenhangend deeg. Rol uit tot een dikte van 2 cm en steek er met een koekjessteker (ø6 cm) 16 rondjes uit. Leg de scones op een licht ingevette, met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk met de extra melk. Bestrooi met rietsuiker en bak 18-20 minuten of tot de scones gaar zijn (test met een prikker). Serveer ze met boter. 16 stuks.

soezenbeslag

Laat je niet ontmoedigen door deze elegante, luchtige Franse verrukking: een paar simpele handelingen en je beloning is een bakplaat boordevol onweerstaanbaar onweerstaanbaar superchic gebak.

basisrecept soezenbeslag

125 ml water
50 g boter
75 g patentbloem
3 eieren
250 ml kant-en-klare custard
poedersuiker, om te bestuiven



stap 1



stap 2

stap 1 Verwarm de oven voor op 180 °C/ gasstand 4. Verwarm het water en de boter op hoog vuur in een middelgrote pan met dikke bodem tot de boter is gesmolten en het mengsel kookt. Voeg de bloem toe en klop met een houten lepel tot een glad beslag.

stap 2 Verwarm al roerend op laag vuur tot het beslag loskomt van de rand van de pan. Neem de pan van het vuur en doe het beslag in de mengkom van een keukenmachine. Voeg geleidelijk de eieren toe,

klop ze er steeds goed door en meng grondig. Schep het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 cm. Spuit rondjes van 4 cm op met bakpapier beklede bakplaten. Zorg voor voldoende tussenruimte, want de soezen zetten uit. Bak 30-35 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn. Laat afkoelen op taart-roosters.

stap 3 Spuit nu met een smal spuitmondje op de spuitzak via de onderkant de soes vol custard. Bestuif voor het opdienen met poedersuiker. 16 stuks.

weetjes bij het recept

Gebruik een houten lepel en je armspieren om de bloem krachtig door de botermassa te roeren tot hij loskomt van de rand van de pan. Als je de eieren toevoegt, moet je na ieder ei steeds goed roeren. Het lijkt aanvankelijk misschien of het ei niet wil mengen, maar blijf gewoon roeren. Het is belangrijk dat je het volgende ei pas toevoegt als het vorige helemaal is opgenomen.

+ Gebruik een spuitmondje met een smalle opening, zodat je geen groot gat in de soes prikt. Druk het mondje voorzichtig in de onderkant van de soes om hem te vullen.



soezensandwiches met frambozenijs

125 ml water
50 g boter
75 g patentbloem
3 eieren
500 ml kant-en-klaar frambozenijs

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Verwarm het water en de boter op hoog vuur in een middelgrote pan met dikke bodem tot de boter is gesmolten en het mengsel kookt. Voeg de bloem toe en klop met een houten lepel tot een glad beslag. Verwarm al roerend op laag vuur tot het beslag loskomt van de rand van de pan. Neem de pan van het vuur en doe het beslag in de mengkom van een keukenmachine. Voeg geleidelijk de eieren toe, klop ze er steeds goed door en meng grondig.

Schep het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 cm. Spuit rondjes van 4 cm op met bakpapier beklede bakplaten. Bak 20-25 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn. Laat afkoelen op taartroosters.

Om ze af te maken halveer je de soesjes overdwars, schep je ijs op het bodemdeel en leg je de bovenkanten er weer op. *16 stuks.*

chocolade-eclairs

125 ml water
50 g boter
75 g patentbloem
3 eieren
200 g pure chocolade, fijngehakt
1 theelepel plantaardige olie
125 ml slagroom
1 eetlepel poedersuiker
1 theelepel vanille-essence

Volg stap 1 en 2 van het basisrecept voor soezenbeslag (blz. 90).

Schep het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 cm. Spuit strepen van 7 cm op met bakpapier beklede bakplaten. Bak 20-25 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn. Laat afkoelen op taartroosters.

Hang een hittebestendige kom met de chocola en olie boven een pan met zachtjes kokend water en roer tot de chocola is gesmolten en je een gladde massa hebt.

Klop room, poedersuiker en vanille op in een kom tot zich zachte pieken vormen. Om ze af te maken snijd je de soezen met een scherp mesje horizontaal in over de lengte en spuit de room erin. Haal de soesjes met de bovenzijde door de gesmolten chocola en laat die stollen. *8 stuks.*

gefrituurde kaneelsuikerballetjes

125 ml water
50 g boter
75 g patentbloem
3 eieren
plantaardige olie, om te frituren
330 g fijne kristalsuiker
2 theelepels kaneel

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Verwarm het water en de boter op hoog vuur in een middelgrote pan met dikke bodem tot de boter is gesmolten en het mengsel kookt. Voeg de bloem toe en klop met een houten lepel tot een glad beslag. Verwarm al roerend op laag vuur tot het beslag loskomt van de rand van de pan. Neem de pan van het vuur en doe het beslag in de mengkom van een keukenmachine. Voeg geleidelijk de eieren toe, klop ze er steeds goed door en meng grondig.

Verwarm olie op matig vuur in een grote, diepe pan met dikke bodem. Als de olie heet is, schep je steeds theelepeltjes van het beslag in de olie en frituurt de balletjes, in porties, 3-4 minuten of tot ze goudbruin zijn en zijn gerezen. Meng de suiker en kaneel. Rol de balletjes door de kaneelsuiker en dien onmiddellijk op. *24 stuks.*

soesjes met citroenroom

125 ml water
50 g boter
75 g patentbloem
3 eieren
125 ml slagroom, opgeklopt
175 g kant-en-klaare lemon curd (of zie recept op bladzijde 114)
poedersuiker, om te bestuiven

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Verwarm het water en de boter op hoog vuur in een middelgrote pan met dikke bodem tot de boter is gesmolten en het mengsel kookt. Voeg de bloem toe en klop met een houten lepel tot een glad beslag. Verwarm al roerend op laag vuur tot het beslag loskomt van de rand van de pan. Neem de pan van het vuur en doe het beslag in de mengkom van een keukenmachine. Voeg geleidelijk de eieren toe, klop ze er steeds goed door en meng grondig.

Schep het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 cm. Spuit rondjes van 5 cm op met bakpapier beklede bakplaten. Bak 20-25 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn. Laat afkoelen op taartroosters.

Doe room en lemon curd in een kom en meng met een spatel. Om ze af te maken halveer je de soezen overdwars, schept citroenroom op het bodemdeel en legt de bovenkanten er weer op. Bestuif voor het opdienen met poedersuiker. *12 stuks.*



soezensandwiches met frambozenijs



gefrituurde kaneelsuikerballetjes



chocolade-eclairs



soesjes met citroenroom



blauwebessen- muffins

Deze goudbruine muffins, barstensvol sappige blauwe bessen, zijn een lekkernij in je lunchtrommel of bij een picknick. Althans, als ze niet al een paar minuten nadat je ze uit de oven hebt gehaald zijn opgeschrokt.



blauwebessenmuffins

300 g patentbloem, gezeefd
 2 theelepels bakpoeder, gezeefd
 165 g fijne kristalsuiker
 240 g zure room
 2 eieren
 1 theelepel fijngeraspte citroenschil
 80 ml plantaardige olie
 190 g blauwe bessen (vers of diepvries)

stap 1 Verwarm de oven voor op 180 °C/ gasstand 4. Meng bloem, bakpoeder en suiker in een kom.

stap 2 Klop zure room, eieren, citroenrasp en olie in een kom tot een gladde massa. Voeg het mengsel toe aan het bloem-mengsel en roer tot alles net is gemengd.

stap 3 Strooi de blauwe bessen erover en roer één keer om. Schep het beslag in 12 antiaanbakmuffinvormpjes van 125 ml en zet 12 minuten in de oven of tot ze gaar zijn (test met een prikker). 12 stuks.

probeer dit eens...

MUFFINS MET FRAMBOZEN EN WITTE CHOCOLA

Laat de citroenrasp uit het basisrecept weg. Vervang de blauwe bessen door frambozen en voeg 135 g fijngehakte witte chocolade toe bij stap 2.

MUFFINS MET BANAAN EN KANEEL

Voeg 1 theelepel kaneel toe aan de bloem bij stap 1 en vervang de blauwe bessen door 250 g fijngehakte banaan.



shortbread

250 g koude boter, in blokjes
 160 g poedersuiker, gezeefd
 225 g patentbloem, gezeefd
 100 g rijstbloem*, gezeefd
 1 theelepel vanille-extract
 poedersuiker, extra, om te bestuiven

stap 1 Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Draai boter, poedersuiker, patentbloem, rijstbloem en vanille in een foodprocessor tot een net samenhangend deeg.

stap 2 Vet een geribbelde ronde vlaaivorm (ø24 cm) met losse bodem licht in. Druk het deeg er met de bolle kant van een lepel in. Zet 15 minuten in de koelkast of tot het stevig is. Steek met een ronde koekjessteker (ø6 cm) een cirkel uit het midden van de deegbodem**. Gooi het uitgestoken deeg weg en zet de steker terug in het gat. Snijd het deeg met een scherp mes zo in dat zich 8 punten aftekenen en prik met een satépen gaatjes in het deeg.

stap 3 Zet 35-40 minuten in de oven of tot het shortbread lichtbruin is. Haal uit de vorm en laat afkoelen op een taartrooster. Bestuif met poedersuiker, snijd in punten en dien op. Voor 8 personen.

* Door rijstbloem krijgt shortbread zijn karakteristieke brosse, kruimelige textuur.

** Door een rondje deeg uit het midden weg te halen krijg je een traditionelere shortbreadvorm. Het voorkomt ook dat het uiteinde van de koek afbrokkelt, aangezien de fragiele puntjes verdwenen zijn.



stap 1

stap 2

tips van de kok

glad - Door het deeg met de bolle kant van een lepel in de vorm te drukken, krijgt je shortbread een gladder, gelijkmatiger bovenkant.

insnijden - Gebruik een scherp mes om het ongebakken deeg in te snijden, dan kun je het shortbread later makkelijker snijden.

brioche

Dit klassieke boterrijke Franse brood, vol van smaak en decadent, is een echte allemansvriend en de moeite meer dan waard: het hemelse resultaat zal bij iedereen naar meer smaken.



stap 1



stap 3



stap 4

basisrecept brioche

8 g gedroogde gist*
1 eetlepel handwarm water
55 g fijne kristalsuiker
1 theelepel grof zeezout
2 eetlepels handwarme melk
250 g 00 bloem*
2 eieren, losgeroerd
225 g boter, in blokjes

stap 1 Meng gist en water in een kom. Zet 5 minuten op een warme plek of tot er belletjes aan het oppervlak verschijnen. Meng de suiker, het zout en de melk in een andere kom. Doe de bloem, het gistmengsel en de 2 eieren in de mengkom van een keukenmachine en klop 1 minuut met een deeghaak, op de laagste stand. Verhoog de snelheid tot de hoogste stand, voeg het melkmengsel toe en laat 10 minuten draaien of tot het deeg loskomt van de rand van de kom.

stap 2 Voeg terwijl de machine draait geleidelijk de boter toe en klop nog 6-7

minuten of tot je een glanzend, elastisch deeg hebt.

stap 3 Doe het deeg in een kom en dek af met plasticfolie. Zet 2-3 uur op een warme plek of tot het volume van het deeg is verdubbeld.

stap 4 Verdeel het deeg in vier gelijke bollen en kneed ze op een licht bebloemd werkvlak tot ze soepel zijn. Doe ze in een licht ingevette brood- of cakevorm van 22 cm x 8 cm, dek af met een schone, vochtige doek en laat 1 uur rusten of tot het volume is verdubbeld. Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Knip of snijd elke bol in het midden in, bestrijk met het extra ei en bak 35-40 minuten of tot de brioche goudbruin is. Laat 10 minuten rusten. Voor 8 personen.

weetjes bij het recept

De hoeveelheid boter in het deeg zorgt voor een heerlijk goudbruine brioche, maar het deeg kan er ook heel plakkerig van worden. Om te voorkomen dat het deeg moeilijk is te verwerken, kun je het het best uitrollen op een koel, licht bebloemd werkvlak.





brioche-kaneelrolletjes

1 x basisrecept briochedeeg (zie bladzijde 96)

55 g fijne kristalsuiker

½ eetlepel kaneel

1 ei, losgeroerd

1½ eetlepel demerarasuiker*

Maak het basisdeeg voor brioche en volg de stappen 1, 2 en 3. Meng kristalsuiker en kaneel grondig in een kom. Rol het deeg op een licht bebloemd werkvlak uit tot een rechthoek van 45 cm x 25 cm. Bestrooi het deeg met het kaneelmengsel en rol de plak op vanaf een lange kant. Snijd met een scherp mes de uiteinden recht af en snijd de rol in 14 stukken. Leg de rolletjes naast elkaar in een ronde (ø20 cm), licht ingevette bakvorm, dek af met een schone, vochtige doek en laat 1 uur rusten of tot het volume van het deeg is verdubbeld.

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Bestrijk het deeg met ei en bestrooi het met demerarasuiker. Bak 15 minuten, dek het dan losjes af met aluminiumfolie en bak het nog 15-20 minuten of tot het goudbruin is. Haal uit de vorm en laat afkoelen op een taartrooster. *14 stuks.*

sinaasappelbriochemuffins met citroenglazuur

1 x basisrecept briochedeeg (zie bladzijde 96)

1 eetlepel fijngeraspte sinaasappelschil

1 ei, losgeroerd

**in dunne reepjes gesneden sinaasappelschil (zeste), om te garneren
citroenglazuur**

320 g poedersuiker, gezeefd

2 eetlepels kokend water

2 theelepels citroensap

Maak het basisdeeg voor brioche en volg de stappen 1, 2 en 3, maar voeg bij stap 1 mét de melk ook de sinaasappelreepjes toe. Verdeel het deeg in 6 gelijke bollen en kneed ze op een licht bebloemd werkvlak tot ze soepel zijn. Leg ze in een licht ingevette muffinplaat met 6 vormpjes van 250 ml. Dek af met een schone, vochtige doek en laat 1 uur rusten of tot het volume van het deeg is verdubbeld.

Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Bestrijk het deeg met ei en bak 15-17 minuten of tot de briochemuffins goudbruin zijn. Laat ze afkoelen op een taartrooster.

Voor het citroenglazuur meng je de poedersuiker, het water en het citroensap in een kom. Zet de brioche op een met bakpapier beklede bakplaat en lepel er het glazuur over. Laat het hard worden en versier met de sinaasappelzeste. *6 stuks.*





gemarmerde brioche met chocola

1 x basisrecept briochedeeg (zie bladzijde 96)

75 g pure chocolade, fijngehakt

60 ml slagroom

1 ei, losgeroerd

Maak het basisdeeg voor brioche en volg de stappen 1, 2 en 3. Zet chocola en room op laag vuur op in een kleine pan met dikke bodem en roer 2-3 minuten of tot de chocola is gesmolten en je een gladde massa hebt. Laat volledig afkoelen. Rol het deeg op een licht bebloemd werkvlak uit tot een rechthoek van 45 cm x 30 cm. Besmeer de plak met het chocolademengsel en rol hem op vanaf een lange kant. Leg de rol in een licht ingevette tulbandvorm (ø22 cm). Dek af met een schone, vochtige doek en laat 1 uur rusten of tot het volume van het deeg is verdubbeld.

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Bestrijk het deeg met ei en bak de brioche 35-40 minuten of tot hij goudbruin is. Voor 8-10 personen.

briochetartelettes met frambozen en amandel

1 x basisrecept briochedeeg (zie bladzijde 96)

50 g boter, gesmolten

55 g fijne kristalsuiker

1 ei, losgeroerd

60 g amandelmeel*

1 eetlepel patentbloem

125 g verse frambozen

1 ei, extra, losgeroerd

Maak het basisdeeg voor brioche en volg de stappen 1, 2 en 3. Rol het deeg op een licht bebloemd werkvlak uit tot een dikte van 1 cm. Steek met een ronde koekjessteker (ø10cm) 6 rondjes uit het deeg. Druk nu een ronde steker (ø7 cm) licht in de rondjes, zodat er een rand ontstaat. Leg de rondjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Meng boter, suiker, ei, amandelmeel en bloem in een kom. Voeg de frambozen toe en schep het mengsel in het midden op de deeggrondjes. Dek af met een schone, vochtige doek en laat 1 uur rusten of tot het volume van het deeg is verdubbeld.

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Bestrijk de randen met het extra ei en bak de briochetartelettes 17-19 minuten of tot ze goudbruin zijn. 6 stuks.





desserts

pavlova
panna cotta
custard uit de oven
lemon curd
crumble met appel + blauwe
bessen
soufflé
crème brûlée
cheesecake uit de oven
crème caramel



pavlova

Een brosse, suikerige buitenkant, zachte marshmallowbinnenste en royale bekroning van slagroom en zomerfruit; geen wonder dat meerdere landen dit klassieke dessert claimen!

basisrecept pavlova

150 ml eiwit (ongeveer 4 eieren)
220 g fijne kristalsuiker
2 eetlepels maïzena, gezeefd
2 theelepels blanke azijn
250 ml slagroom
pulp van 4 passievruchten
250 g aardbeien, van kroontjes ontdaan
en gehalveerd



stap 1



stap 2

stap 1 Verwarm de oven voor op 150 °C/ gasstand 2. Doe het eiwit in de mengkom van een keukenmachine en klop tot zich stijve pieken vormen.

stap 2 Voeg geleidelijk de suiker toe en klop goed, tot je een stijve, glanzende schuimmasse hebt. Voeg maïzena en azijn toe en klop tot alles net is gemengd.

stap 3 Spreid het schuim op een met bakpapier beklede bakplaat uit tot een ronde vorm van 18 cm. Draai de oventemperatuur terug naar 120 °C/

gasstand 1/4 en bak 1 uur en 20 minuten. Zet de oven uit en laat de pavlova volledig afkoelen in de oven.

stap 4 Klop de room tot zich zachte pieken vormen. Verdeel de room over de pavlova, schep de passievruchtenpulp en aardbeien erover en dien onmiddellijk op. Voor 8-10 personen.

Tip: gebruik verse eieren die op kamertemperatuur zijn. Het eiwit neemt dan meer lucht op, waardoor je het volumineuzer kunt opslaan.

tips van de kok

opslaan - Je kunt spreken van **stijf, glanzend schuim als het mengsel verdriedubbeld is in volume en de pieken blijven staan als je de gardes uit de kom tilt.**

vormen - Voor een perfect ronde pavlova, kun je de **gewenste omtrek op een stuk bakpapier tekenen. Leg het op de bakplaat en hoop het schuim op binnen de cirkel. Breng met een paletmes in de juiste vorm.**



Laagjespavlova met amandelen

150 ml eiwit (ongeveer 4 eieren)
220 g fijne kristalsuiker
2 eetlepels maïzena, gezeefd
2 theelepels blanke azijn
40 g amandelschaafsel
250 ml slagroom
2 perziken, in plakjes
60 ml dessertwijn

Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Doe het eiwit in de mengkom van een keukenmachine en klop tot zich stijve pieken vormen. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop goed, tot je een stijve, glanzende schuimmasa hebt. Voeg maïzena en azijn toe en klop tot alles net is gemengd. Vorm op met bakpapier beklede bakplaten 2 ronde plakken van 18 cm van het schuim en bestrooi ze met de amandelen. Draai de oventemperatuur terug naar 120 °C/ gasstand 1/4-1/2 en bak ze 1 uur. Zet de oven uit en laat de pavlova's volledig afkoelen in de oven.

Klop de room tot zich zachte pieken vormen. Bestrijk één pavlova met de helft ervan, leg de andere pavlova erop en bestrijk hem met de rest van de room. Schep perzik en dessertwijn om in een kom. Schep het perzikmengsel over de pavlova en dien onmiddellijk op. Voor 8-10 personen.

rozenwaterpavlova's met blauwe bessen

150 ml eiwit (ongeveer 4 eieren)
220 g fijne kristalsuiker
2 eetlepels maïzena, gezeefd
2 theelepels blanke azijn
1 theelepel rozenwater*
250 ml slagroom
300 g blauwe bessen

Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Doe het eiwit in de mengkom van een keukenmachine en klop tot zich stijve pieken vormen. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop goed, tot je een stijve, glanzende schuimmasa hebt. Voeg maïzena, azijn en rozenwater toe en klop tot alles net is gemengd. Vorm op met bakpapier beklede bakplaten 16 rondjes van 8 cm van het schuim. Draai de oventemperatuur terug naar 120 °C/ gasstand 1/4-1/2 en bak ze 35 minuten. Zet de oven uit en laat de pavlovarondjes volledig afkoelen in de oven.

Klop de room tot zich zachte pieken vormen. Dien de pavlova's op met de room en de blauwe bessen. 16 stuks.

pavlova's met chocolade en frambozen

150 ml eiwit (ongeveer 4 eieren)
220 g fijne kristalsuiker
2 eetlepels maïzena, gezeefd
2 theelepels blanke azijn
100 g pure chocolade, gesmolten
250 ml slagroom
300 g frambozen
poedersuiker, om te bestuiven

Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Doe het eiwit in de mengkom van een keukenmachine en klop tot zich stijve pieken vormen. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop goed, tot je een stijve, glanzende schuimmasa hebt. Voeg maïzena en azijn toe en klop tot alles net is gemengd. Schep hoopjes van 125 ml van het schuim op met bakpapier beklede bakplaten. Draai de oventemperatuur terug naar 120 °C/ gasstand 1/4-1/2 en bak ze 1 uur. Zet de oven uit en laat de pavlova's volledig afkoelen in de oven.

Doop de onderkant van de pavlova's in de gesmolten chocola, leg ze op bakpapier en laat 30 minuten staan of tot de chocola hard is. Klop de room tot zich zachte pieken vormen. Verdeel de room over de pavlova's, leg er frambozen op en bestuif met poedersuiker. Dien onmiddellijk op. 10 stuks

cupcake-pavlova's met basterdsuiker

150 ml eiwit (ongeveer 4 eieren)
175 g bruine basterdsuiker
2 eetlepels maïzena, gezeefd
2 theelepels blanke azijn
250 ml double cream (alternatief: mascarpone en slagroom in verhouding 1:2)
sinaasappellikeur, voor erbij

Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Doe het eiwit in de mengkom van een keukenmachine en klop tot zich stijve pieken vormen. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop goed, tot je een stijve, glanzende schuimmasa hebt. Voeg maïzena en azijn toe en klop tot alles net is gemengd. Schep het schuim in 12 met papieren caisses beklede muffinvormpjes van 125 ml. Draai de oventemperatuur terug naar 120 °C/ gasstand 1/4-1/2 en bak ze 1 uur. Zet de oven uit en laat de pavlova's volledig afkoelen in de oven.

Snij voorzichtig de bovenkant van de pavlova's, vul de pavlova's met room en leg de bovenkanten er weer op. Dien onmiddellijk op, met de likeur. 12 stuks.

Tip: Als je een ijsschep hebt, gebruik die dan om het schuim in de papieren caisses te scheppen voor een mooie ronde vorm.



Laagjespavlova met amandelen



pavlova's met chocolade en frambozen



rozenwaterpavlova's met blauwe bessen



cupcake-pavlova's met basterdsuiker

panna cotta

Dit klassieke Italiaanse recept, waarvan de vertaling 'gekookte room' luidt, is romig, verfijnd en heerlijk wiebelig. En je kunt het met eindeloos veel smaken combineren.

basisrecept panna cotta met vanille

2 eetlepels water
2 theelepels gelatinepoeder
500 ml slagroom
55 g poedersuiker, gezeefd
1 vanillestokje, gespleten en zaadjes eruit geschraapt



stap 1 Doe het water in een kom en strooi de gelatine erin. Laat 5 minuten staan of tot het water is opgenomen.

stap 2 Breng room, suiker, vanillestokje en -zaadjes op matig vuur aan de kook in een pan met dikke bodem. Roer af en toe. Voeg de gelatine toe en kook al roerend 1-2 minuten of tot de gelatine is opgelost.

stap 3 Zeef het mengsel en verdeel het over 4 licht ingevette vormpjes van 125 ml. Laat 4-6 uur opstijven in de koelkast. Haal de panna cotta's 5 minuten voor gebruik uit de koelkast. Stort ze voorzichtig en dien ze op. Voor 4 personen.

Tip: Als je de panna cotta niet makkelijk uit de vorm krijgt, doop je het vormpje in warm water, schud eventjes en stort de panna cotta.

weetjes bij het recept

opstijven - De gelatinepoeder moet volledig opgenomen zijn door het water voor je de room toevoegt, anders stijft de panna cotta niet goed op. Strooi de gelatine gelijkmatig uit over het koude water en laat 5 minuten staan of tot al het vocht is opgenomen en dik wordt.

verhouding - Voor een dubbele hoeveelheid panna cotta moet je niet dubbel zoveel gelatine gebruiken, dan zit je straks rubber te eten. Je hebt maar $1\frac{1}{2}$ keer de oorspronkelijke hoeveelheid gelatine nodig.





panna cotta met passievruchtengelei

- 2 eetlepels water**
- 1 eetlepel gelatinepoeder**
- 6 passievruchten, gehalveerd**
- 110 g witte basterdsuiker**
- 310 ml water, extra**
- 1 x basisrecept panna cotta (zie bladzijde 106)**

Doe voor de gelei het water in een kom en strooi de gelatine erin. Laat 5 minuten staan of tot het water is opgenomen. Zeef de passievruchtenpulp door een fijne zeef. Je moet ongeveer 60 ml sap hebben.

Zet passievruchtensap, suiker en extra water op matig vuur op in een pan met dikke bodem en roer tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook en laat 3 minuten zachtjes koken. Voeg het gelatinemengsel toe en kook al roerend 1-2 minuten of tot de gelatine is opgelost. Verdeel het geleimengsel over 6 licht ingevette vormpjes van 125 ml. Laat opstijven in de koelkast.

Maak het basisrecept voor de panna cotta. Laat het gezeefde mengsel afkoelen tot kamertemperatuur en schenk het dan over de gestolde passievruchtengelei. Zet 4 uur in de koelkast of tot het is opgestijfd. Haal de panna cotta's 5 minuten voor gebruik uit de koelkast. Stort ze en dien ze op. Voor 6 personen.



panna cotta met chocolade

- 1 x basisrecept panna cotta (zie bladzijde 106)**
- 50 g witte chocolade, fijngehakt**
- 50 g melkchocolade, fijngehakt**

Maak het basisrecept voor de panna cotta. Schenk de helft van het roommengsel na het koken in een schone pan met dikke bodem. Voeg de witte chocola toe aan de ene pan, en de melkchocolade aan de andere. Roer beide mengsels tot de chocola is opgenomen. Voeg aan elke pan de helft van het gelatinemengsel toe en kook al roerend 1-2 minuten of tot de gelatine is opgelost. Zeef beide mengsels en zet het witte-chocolademengsel apart.

Schenk het melkchocolademengsel in 6 licht ingevette vormpjes van 125 ml. Zet ze 20 minuten in de vriezer of tot ze net stevig zijn. Schenk het witte-chocolademengsel erover en laat in ongeveer 4 uur opstijven in de koelkast. Haal de panna cotta's 5 minuten voor gebruik uit de koelkast. Stort ze en dien ze op. Voor 6 personen.



panna cotta van bruine suiker met espressosiroop

- 2 eetlepels water
- 2 theelepels gelatinepoeder
- 500 ml slagroom
- 60 g bruine basterdsuiker
- 1 theelepel vanille-extract
- espressosiroop
- 180 ml espressokoffie
- 75 g witte basterdsuiker

Maak de panna cotta en volg daarbij het basisrecept (bladzijde 106), maar vervang de poedersuiker door bruine basterdsuiker en het vanillestokje door vanille-extract.

Zet voor de siroop koffie en suiker op matig vuur op in een kleine pan met dikke bodem en roer tot de suiker is opgelost. Draai het vuur hoger, breng aan de kook en laat 5-8 minuten inkoken, tot de massa stroperig wordt. Laat koud worden in de koelkast.

Haal de panna cotta's 5 minuten voor gebruik uit de koelkast en stort ze. Schenk de siroop erover en dien op. *Voor 4 personen.*

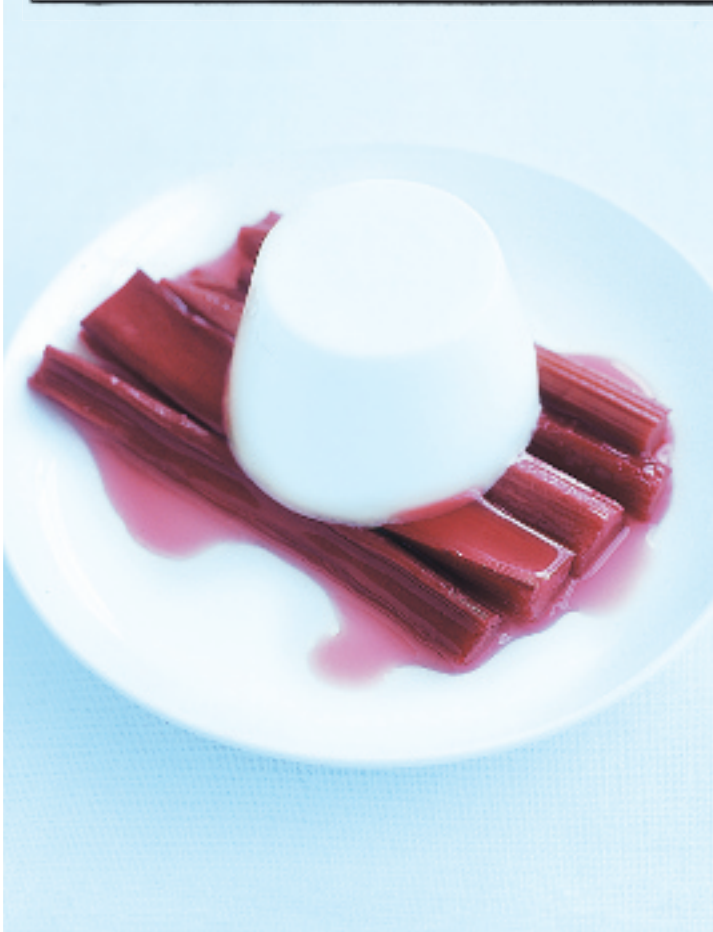
panna cotta met kaneel en gepocheerde rabarber

- 1 x basisrecept panna cotta (zie bladzijde 106)
- 2 kaneelstokjes
- gepocheerde rabarber
- 500 ml water
- 220 g witte basterdsuiker
- 3 reepjes van 5 cm sinaasappelschil (zonder wit)
- 500 g rabarber, bijgesneden en in stukken van 8 cm

Maak de panna cotta en voeg de kaneelstokjes toe aan het room-suikermengsel.

Zet voor de gepocheerde rabarber water, suiker en sinaasappelschil op matig vuur op in een grote, diepe koekenpan en roer tot de suiker is opgelost. Voeg de rabarber toe en laat 3-4 minuten meekoken of tot hij net zacht is. Haal de rabarber uit de pan en zet apart. Draai het vuur hoog en kook de siroop 8-10 minuten in, tot hij iets stroperig wordt. Laat koud worden in de koelkast.

Haal de panna cotta's 5 minuten voor gebruik uit de koelkast. Stort ze en dien ze op met de gepocheerde rabarber en de siroop. *Voor 4 personen.*



custard uit de oven

Deze zoete favoriet is troostrijk en warm, zoals een stevige knuffel. Creëer je eigen speciale custard door je favoriete smaken toe te voegen aan dit klassieke recept.



klassieke vanillecustard uit de oven

500 ml slagroom
250 ml melk

1 vanillestokje, gespleten en zaadjes eruit geschraapt of 1 theelepel vanille-extract

2 eieren en 3 extra eidooiers
110 g fijne kristalsuiker

stap 1 Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Verwarm room, melk, vanillestokje en -zaadjes op hoog vuur in een pan met dikke bodem tot het mengsel net aan de kook is. Neem de pan van het vuur en zet apart.

stap 2 Klop de eieren, extra dooiers en de suiker op in een kom tot alles goed is gemengd. Schenk geleidelijk en al kloppend

de warme room bij het eimengsel en meng goed.

stap 3 Schenk de custard door een zeef in een ovenschaal van 1½ liter.

stap 4 Zet de schaal in een waterbad (zie tips van de kok). Bak 1 uur en 25 minuten of tot de custard net stevig is.

stap 5 Haal de schaal uit het waterbad en laat 15 minuten rusten voor je de custard opdiend. Voor 4-6 personen.

tips van de kok

bakken - Voor een waterbad zet je schaaltes in een ovenslee bekleed met een opgevouwen theedoek en schenkt er zoveel kokend water in dat het tot halverwege de schaaltes komt.

mengen - Door het warme roommengsel geleidelijk aan het eimengsel toe te voegen, voorkom je dat het ei gaat stollen.

warmte - De custardpuddinkjes moeten in het midden nog licht wiebelig zijn als je ze uit de oven haalt, want terwijl je ze laat rusten, garen ze nog verder door de restwarmte.





custardpuddinkjes uit de oven met suiker en specerijen



citroenrijstcustard uit de oven



custard uit de oven met marmeladebrioche



chocoladecustardcups uit de oven

custardpuddinkjes met suiker en specerijen

500 ml slagroom
250 ml melk
1 vanillestokje, gespleten en zaadjes eruit geschraapt of
1 theelepel vanille-extract
2 kaneelstokjes
2 steranijs
¼ theelepel mixed spice (alternatief: gelijke delen koekkruiden
en vijfkruidenpoeder)
2 eieren en 3 extra eidooiers
90 g bruine basterdsuiker

Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Verwarm room, melk, vanille, kaneel, steranijs en mixed spice op hoog vuur in een pan met dikke bodem tot het mengsel net aan de kook is. Neem de pan van het vuur en zet apart.

Klop de eieren, extra dooiers en de suiker op in een kom tot alles goed is gemengd. Voeg al kloppend het warme roommengsel toe en meng goed. Schenk de custard door een zeef in 4 ovenschaaltjes van 375 ml. Zet die in een waterbad (zie *tips van de kok* op bladzijde 110). Bak 55-60 minuten. Haal de schaal uit het waterbad en laat 15 minuten rusten voor je de custard opdient. Voor 4 personen.

custard met marmeladebrioche

360 g brioche, in plakken
boter, zacht, om te besmeren
340 g sinaasappelmarmelade
1 liter slagroom
500 ml melk
1 vanillestokje, gespleten en zaadjes eruit geschraapt of
1 theelepel vanille-extract
4 eieren en 6 extra eidooiers
220 g fijne kristalsuiker
demerarasuiker*, om te bestrooien

Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Besmeer de plakken brioche met boter en marmelade en schik ze, rechtop, in een ovenschaal van 3 liter. Verwarm room, melk en vanille op hoog vuur in een pan met dikke bodem tot het mengsel net aan de kook is. Neem de pan van het vuur en zet apart.

Klop de eieren, extra dooiers en de suiker op in een kom tot alles goed is gemengd. Voeg al kloppend het warme roommengsel toe en meng goed. Schenk de custard door een zeef over de brioche en bestrooi met demerarasuiker. Zet de schaal in een waterbad (zie *tips van de kok* op bladzijde 110). Bak 65-70 minuten of tot de custard net stevig is. Haal de schaal uit het waterbad en laat 15 minuten rusten voor je de custard opdient. Voor 6-8 personen.

citroenrijstcustard

500 ml slagroom
250 ml melk
1 vanillestokje, gespleten en zaadjes eruit geschraapt of
1 theelepel vanille-extract
1 eetlepel in dunne reepjes gesneden citroenschil (zeste)
2 eieren en 3 extra eidooiers
110 g fijne kristalsuiker
165 g gekookte arboriorijst*+
40 g krenten
fijngeraspte nootmuskaat, voor erbij

Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Verwarm room, melk, vanille en citroen op hoog vuur in een pan met dikke bodem tot het mengsel net aan de kook is. Neem de pan van het vuur en zet apart.

Klop de eieren, extra dooiers en de suiker op in een kom tot alles goed is gemengd. Voeg geleidelijk en al kloppend het warme roommengsel toe en meng goed. Verdeel rijst en krenten over de bodem van een ovenschaal van 1½ liter. Schenk de custard door een zeef over de rijst en zet de schaal in een waterbad (zie *tips van de kok* op bladzijde 110). Bak 50-60 minuten of tot de custard net stevig is. Haal de schaal uit het waterbad, bestrooi de custard met nootmuskaat en laat 15 minuten rusten voor je hem opdient. Voor 4-6 personen.

+65 g ongekookte arboriorijst geeft ongeveer 165 g gekookte rijst

chocoladecustardcups

500 ml slagroom
250 ml melk
1 vanillestokje, gespleten en zaadjes eruit geschraapt of
1 theelepel vanille-extract
150 g pure chocolade, fijngehakt
2 eieren en 3 extra eidooiers
110 g fijne kristalsuiker

Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Verwarm room, melk, vanille en chocola op hoog vuur in een pan met dikke bodem en roer, zodat de chocola smelt. Verwarm tot het mengsel net aan de kook is. Neem de pan van het vuur en zet apart.

Klop de eieren, extra dooiers en de suiker op in een kom tot alles goed is gemengd. Voeg geleidelijk en al kloppend het warme roommengsel toe en meng goed. Schenk de custard door een zeef in 6 theekopjes van 250 ml. Zet de kopjes in een waterbad (zie *tips van de kok* op bladzijde 110). Bak 45 minuten of tot de custard net stevig is. Haal de kopjes uit het waterbad en laat 15 minuten rusten voor je de custard opdient. Voor 6 personen.

Tip: Dit recept is koud geserveerd ook heerlijk. Laat de custard gewoon afkoelen in de koelkast voor je hem opdient.



lemon curd

Deze veelzijdige curd, zoet, boterachtig en met een aangenaam zuurtje, is geweldig om achter de hand te hebben als snel dessert of als vulling voor cupcakes of cakes. En hij is ook nog eens heerlijk als smeersel.



lemon curd
180 g boter
165 g fijne kristalsuiker
160 ml citroensap, gezeefd
3 eieren

stap 1 Verwarm de boter, suiker en het citroensap op laag vuur in een pan met dikke bodem en roer tot de boter is gesmolten en de suiker is opgelost.

stap 2 Neem de pan van het vuur en klop de eieren erdoor. Zet de pan weer op het vuur en verwarm 8-10 minuten onder voortdurend roeren of tot de massa is ingedikt. 500 ml.

probeer dit eens...

SMEREN MAAR

Lemon curd is verrukkelijk op dikke sneden geroosterd witbrood bij het ontbijt, maar ook heerlijk met double cream bij versgebakken scones of pannenkoekjes bij een stijlvolle afternoon tea.

ALS VULLING

Lemon curd kun je gebruiken als vulling in koekjes of biscuitgebak, maar je kunt er ook vlindercakejes mee decoreren. Of vul er kant-en-klare tartelettes mee, met een toef room erop, voor een snel dessert.

tip van de kok

Gebruik eieren op kamertemperatuur om te voorkomen dat ze stollen in het hete citroenmengsel. Als het toch stolt, druk je het mengsel door een zeef en doet het terug in de pan.



crumble met appel en blauwe bessen

1,2 kg granny smith (of andere groene appels), van klokhuis ontdaan en in stukjes

150 g verse blauwe bessen

75 g witte basterdsuiker

1 theelepel fijngeraspte citroenschil

2 theelepels citroensap

topping

90 g havermout

90 g bruine basterdsuiker

35 g patentbloem

75 g boter, zacht

½ theelepel kaneel

stap 1 Verwarm de oven voor op 180 °C/gasstand 4. Roer appels, blauwe bessen, suiker, citroenrasp en -sap om in een kom. Doe in een grote ovenschaal en zet apart.

stap 2 Meng voor de topping havermout, suiker, bloem, boter en kaneel in een kom. Schep de crumbletopping over het fruit en bak 55 minuten of tot de topping mooi donkerbruin is en de appel zacht. Geef er desgewenst double cream (of mascarpone en slagroom in verhouding 1:2) of roomijs bij. Voor 4 personen.

probeer dit eens...

TOPPINGS

Je kunt verschillende ingrediënten gebruiken om verschillende texturen en smaken te creëren. Havermout geeft toppings een grove, krokante koekjestextuur, terwijl een mengsel van bloem, boter en suiker een fijne crumble met een cakeachtige textuur oplevert. Je kunt ook gehakte geroosterde hazelnoten nemen, voor een notig knappertje, en geraspte kokos, voor een goudbruine kleur en heerlijk tropische nuance.

FRUITVULLINGEN

Probeer je crumble eens te maken met je lievelingsfruit. Rabarber met appel is een klassieke crumblevulling, net als perzik met vanille. De meeste zomerse steenvruchten met zacht vruchtvlees zijn heerlijk in een crumble en je kunt ook zacht fruit zoals bramen en frambozen toevoegen.



stap 1



stap 2

soufflé

Beëindig de maaltijd met een klapstuk: een perfect gerezen, superluchtige soufflé. Volg onze stappen en tips voor een hemels, indrukwekkend resultaat, elke keer opnieuw.

basisrecept citroensoufflé

150 g fijne kristalsuiker
2 eetlepels water
2 theelepels maïzena
100 ml citroensap
5 eiwitten
1½ eetlepel fijne kristalsuiker, extra
50 g boter, gesmolten
fijne kristalsuiker, om te bestuiven



stap 1



stap 2

stap 1 Verwarm de oven voor op 180 °C/ gasstand 4. Zet suiker en water op laag vuur op in een kleine pan met dikke bodem en roer tot de suiker is opgelost. Veeg met een vochtig bakkwastje eventuele suikerkristallen langs de rand van de pan in de vloeistof. Meng de maïzena en het citroensap. Voeg dit toe aan de suikersiroop, draai het vuur hoog en breng aan de kook. Blijf roeren tot de massa iets dik wordt. Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen.

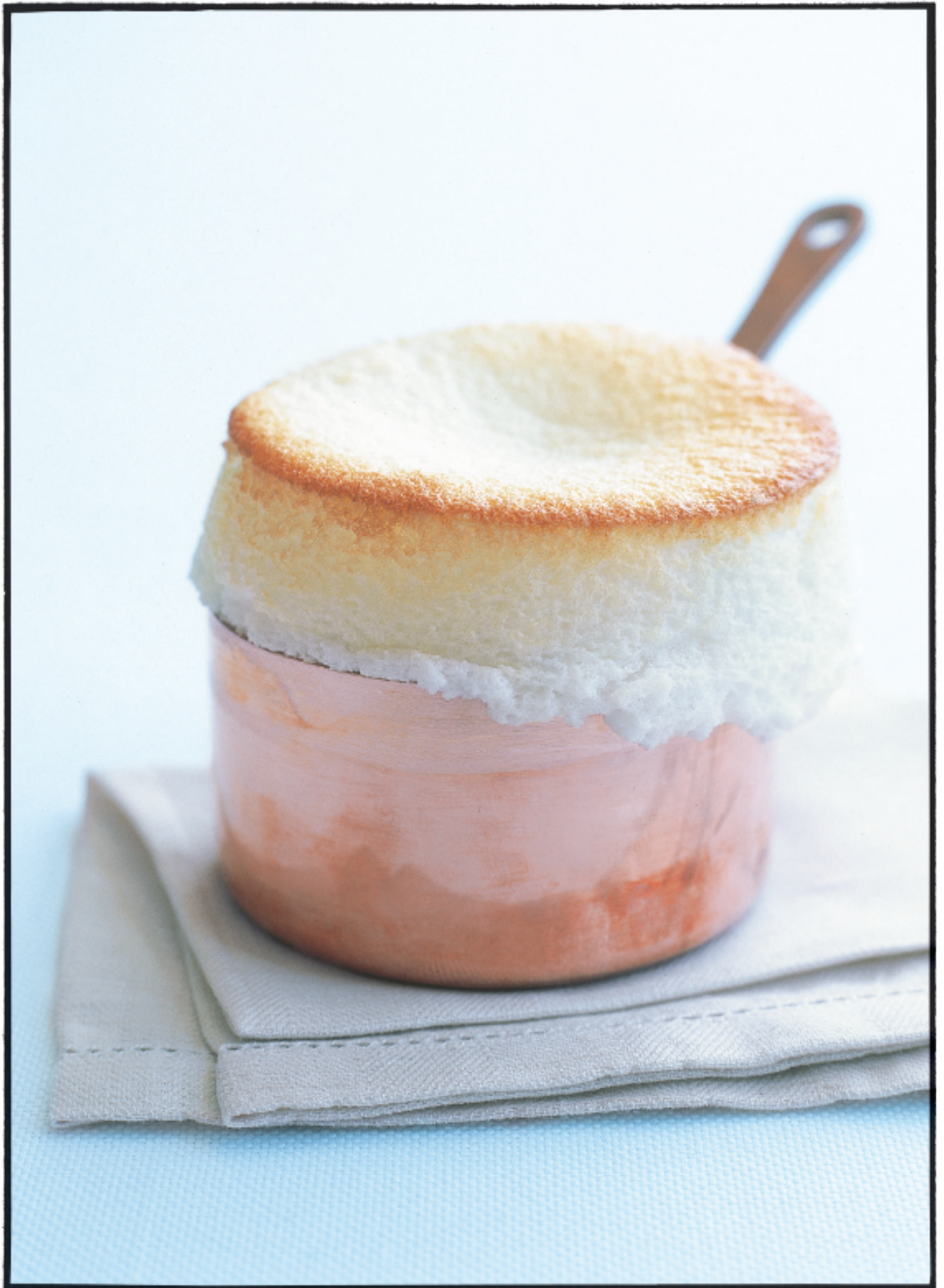
stap 2 Klop de eiwitten op tot zich zachte pieken vormen. Voeg geleidelijk de extra suiker toe en klop tot zich stijve pieken vormen. Spatel de citroen-suikersiroop erdoor. Kwast 4 schaaltes van 310 ml met rechte wanden in met de boter en bestuif ze met suiker. Schep het beslag in de schaaltes tot ze voor driekwart zijn gevuld. Zet ze op een bakplaat en bak ze 12 minuten of tot ze zijn gerezen en goudbruin kleuren. Dien onmiddellijk op. 4 stuks.

tips van de kok

kloppen - Gebruik een elektrische handmixer om de eiwitten op te kloppen tot zich zachte pieken vormen. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop tot er stijve pieken blijven staan als je de gardes uit de kom tilt.

beslag - Klop het beslag niet te lang, anders gaat het schiften.

timing - Als je de suikersiroop erdoor hebt gespateld, moet je het beslag niet laten staan, anders scheiden siroop en eiwitten.



chocoladesoufflé

150 g fijne kristalsuiker
3 eetlepels water
50 g cacao, gezeefd
5 eiwitten
1½ eetlepel fijne kristalsuiker, extra
50 g boter, gesmolten
fijne kristalsuiker, om te bestuiven

Los de suiker op zoals in stap 1 in het basisrecept op bladzijde 116. Voeg de cacao toe aan de suikersiroop en meng al kloppend. Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Klop de eiwitten op tot zich zachte pieken vormen. Voeg geleidelijk de extra suiker toe en klop tot zich stijve pieken vormen. Spatel de chocolade-suikersiroop erdoor. Kwast een schaal van 1 liter met een rechte wand in met de boter en bestuif met suiker. Schep het soufflébeslag in de schaal tot hij voor driekwart is gevuld. Omwikkel de schaal met een kraag van bakpapier die 2 cm boven de rand van de schaal uitkomt en houd hem op zijn plaats met keukentouw. Zet de schaal op een bakplaat en bak 12 minuten of tot de soufflé is gerezen en goudbruin kleurt. Dien onmiddellijk op. *Voor 6 personen.*

frambozensoufflé

300 g diepvriesframbozen, ontdooid
150 g fijne kristalsuiker
2 eetlepels water
1 theelepel fijngeraspte citroenschil
2 theelepels maïzena
5 eiwitten
1½ eetlepel fijne kristalsuiker, extra
50 g boter, gesmolten
fijne kristalsuiker, om te bestuiven

Draai de frambozen in een foodprocessor tot een gladde massa en druk de massa door een fijne zeef. Los de suiker op zoals in stap 1 in het basisrecept op bladzijde 116. Voeg citroenrasp en maïzena toe aan de frambozenpuree en roer tot de maïzena is opgelost. Doe het frambozenmengsel bij de suikersiroop, draai het vuur hoog en breng aan de kook. Blijf roeren tot de massa iets dik wordt. Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Klop de eiwitten op tot zich zachte pieken vormen. Voeg geleidelijk de extra suiker toe en klop tot zich stijve pieken vormen. Spatel de frambozensiroop erdoor. Kwast 6 schaaltes van 180 ml met rechte wanden in met de boter en bestuif ze met suiker. Schep het soufflébeslag in de schaaltes tot ze voor driekwart zijn gevuld. Zet ze op een bakplaat en bak 12 minuten of tot ze zijn gerezen en goudbruin kleuren. *6 stuks.*

passievruchtensoufflé

150 g fijne kristalsuiker
2 eetlepels water
2 theelepels maïzena
100 ml passievruchtenpulp
5 eiwitten
1½ eetlepel fijne kristalsuiker, extra
50 g boter, gesmolten
fijne kristalsuiker, om te bestuiven

Los de suiker op zoals in stap 1 in het basisrecept op bladzijde 116. Meng maïzena en passievruchtenpulp goed in een kom. Doe het passievruchtenmengsel bij de suikersiroop, draai het vuur hoog en breng aan de kook. Blijf roeren tot de massa iets dik wordt. Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen.

Klop de eiwitten op tot zich zachte pieken vormen. Voeg geleidelijk de extra suiker toe en klop tot zich stijve pieken vormen. Spatel de passievruchtensiroop erdoor. Kwast 4 schaaltes van 375 ml met rechte wanden in met de boter en bestuif ze met suiker. Schep het soufflébeslag in de schaaltes tot ze voor driekwart zijn gevuld. Zet ze op een bakplaat en bak 12 minuten of tot ze zijn gerezen en goudbruin kleuren. *4 stuks.*

sinaasappelsoufflé

150 g fijne kristalsuiker
2 eetlepels water
2 theelepels maïzena
80 ml vers sinaasappelsap, gezeefd
1 eetlepel sinaasappellikeur
5 eiwitten
1½ eetlepel fijne kristalsuiker, extra
50 g boter, gesmolten
fijne kristalsuiker, om te bestuiven

Los de suiker op zoals in stap 1 in het basisrecept op bladzijde 116.

Meng maïzena, sinaasappelsap en likeur goed in een kom. Doe het sinaasappelmengsel bij de suikersiroop, draai het vuur hoog en breng aan de kook. Blijf roeren tot de massa iets dik wordt. Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Klop de eiwitten op tot zich zachte pieken vormen. Voeg geleidelijk de extra suiker toe en klop tot zich stijve pieken vormen. Spatel de sinaasappelsuikersiroop erdoor. Kwast 6 schaaltes van 180 ml met rechte wanden in met de boter en bestuif ze met suiker. Schep het soufflébeslag in de schaaltes tot ze voor driekwart zijn gevuld. Zet ze op een bakplaat en bak 12 minuten of tot ze zijn gerezen en goudbruin kleuren. *6 stuks*



chocoladesoufflé



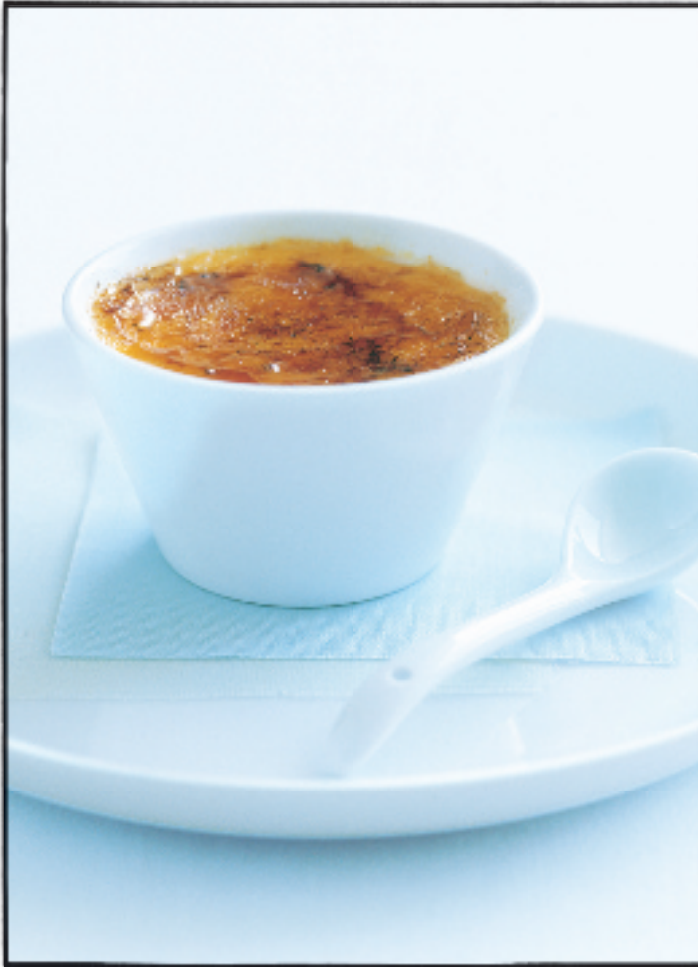
passievruchtensoufflé



frambozensoufflé



sinaasappelsoufflé



crème brûlée

500 ml slagroom

1 vanillestokje, gespleten en zaadjes eruit geschraapt

4 eidooiers

55 g fijne kristalsuiker

2 eetlepels fijne kristalsuiker, extra

stap 1 Verwarm de oven voor op 160 °C/gasstand 2-3. Zet room en vanille op laag vuur op in een kleine pan met dikke bodem en verwarm voorzichtig tot het mengsel net aan de kook is. Neem de pan van het vuur. Klop eidooiers en suiker op in een kom tot een dikke, bleke massa. Schenk het warme roommengsel over de eieren en meng al kloppend.

stap 2 Doe alles terug in de pan en verwarm al roerend 6-8 minuten op laag vuur of tot de custard zo dik is dat hij aan de bolle kant van een lepel blijft 'hangen'. Schenk de custard in 4 ovenvaste ramekins van 180 ml en zet ze in een diepe ovenschaal. Giet er zoveel water in dat de ramekins tot halverwege onderstaan. Zet 25 minuten in de oven of tot de custard net stevig is.

stap 3 Haal de ramekins uit de ovenschaal en zet ze 3 uur in de koelkast of tot de custard is opgestijfd. Bestrooi vlak voor het opdienen met de extra suiker en karamelliseer die met een keukenbrander tot zich een goudbruin korstje vormt. *4 stuks.*

probeer dit eens...

VARIANT MET CHOCOLADE

Volg het basisrecept, maar gebruik maar 250 ml room en voeg 180 ml melk toe. Voeg het dikke custardmengsel bij stap 2 toe aan 85 g gesmolten pure chocolade en meng grondig. Ga dan verder met het recept.

MET EEN VLEUGJE KOFFIE

Voor deze overheerlijke variatie los je 1 eetlepel instantkoffie op in 1 theelepel kokend water. Volg het basisrecept. Nadat je bij stap 2 de custard hebt gemaakt, voeg je het koffiemengsel toe, roert het erdoor en gaat dan verder met het recept.



stap 1

stap 2



cheesecake uit de oven

Deze taart, met zijn zachte volheid en delicate smaak, is een klassieke favoriet bij een afternoon tea. Je kunt hem nog wat extra's geven met een hele range aan smaken, van citrus tot vanille.



klassieke cheesecake uit de oven

110 g naturel biscuitjes
80 g amandelmeel*
60 g boter, gesmolten

vulling

1½ eetlepel maïzena
1½ eetlepel water
330 g creamcheese of roomkaas, zacht
460 g ricotta
4 eieren
295 g fijne kristalsuiker
1 eetlepel fijngeraspte citroenschil
60 ml citroensap

stap 1 Doe, om de bodem te maken, de biscuitjes in de kom van een foodprocessor en draai ze tot fijn kruim. Voeg amandelmeel en boter toe en draai tot alles is gemengd.

stap 2 Druk het biscuitemensel in een licht ingevette, met bakpapier beklede springvorm (ø20 cm) en zet in de koelkast.

stap 3 Verwarm de oven voor op 150 °C/ gasstand 2. Meng voor de vulling maïzena en water in een kleine kom tot een glad papje. Doe de creamcheese in de mengkom van een foodprocessor en draai hem glad.

Voeg het maïzenamengsel, de ricotta, eieren, suiker, citroenrasp en het citroensap toe en draai tot een gladde massa. Schenk de vulling over de bodem en zet 1 uur en 10 minuten in de oven of tot de taart stevig is. Laat afkoelen in de koelkast. Geef er desgewenst double cream bij (of mascarpone met slagroom in verhouding 1:2). Voor 8 personen.

probeer dit eens...

Voor een ander smaakje kun je citroensap en -schil vervangen door limoen of sinaasappel. Of je laat het citrusfruit helemaal weg en voegt de zaadjes van een vanillestokje toe voor een romige verrassing met een vleugje vanille. Je kunt de taart ook zoeten met honing in plaats van met suiker.

weetjes bij het recept

Je hebt een springvorm nodig om je cheesecake te bakken, want anders dan andere taarten zijn cheesecakes heel kwetsbaar. Je kunt ze niet gewoon storten om af te koelen, want ze breken snel.

crème caramel

Dit zijdezachte dessert kan zowel fris en elegant zijn als duivels machtig, afhankelijk van de smaken die je eraan toevoegt, van verleidelijke chocolade tot friszure sinaasappel.

basisrecept crème caramel

150 g fijne kristalsuiker
80 ml water
180 ml melk
180 ml slagroom
2 eieren
4 eidooiers, extra
75 g fijne kristalsuiker, extra
2 theelepels vanille-extract



stap 1 Verwarm de oven voor op 150 °C/ gasstand 2. Zet suiker en water op hoog vuur op in een pan met dikke bodem en roer tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook en kook 8-10 minuten of tot het mengsel donker goudbruin ziet. Schenk in 4 ovenschaaltjes van 180 ml. Laat 5 minuten staan of tot de karamel hard is.

stap 2 Zet melk en room op matig vuur op in een pan met dikke bodem en verwarm tot het mengsel net aan de kook komt. Neem de pan van het vuur.

stap 3 Klop eieren, extra dooiers, extra suiker en vanille op in een kom tot alles goed is gemengd. Voeg geleidelijk het melkmengsel toe en klop goed.

stap 4 Zet de schaaltes in een waterbad (zie tips van de kok). Zeef het mengsel en schenk het in de schaaltes. Bak 35 minuten of tot de crème caramels stevig zijn. Haal uit het waterbad en zet 2 uur in de koelkast of tot ze koud zijn. Haal de karamelpuddinkjes 30 minuten voor het opdienen uit de koelkast. Stort ze op bordjes en dien ze op. Voor 4 personen.

tips van de kok

bakken - Voor een waterbad zet je schaaltes in een ovenslee bekleed met een opgevouwen theedoek en schenkt er zoveel kokend water in dat het tot halverwege de schaaltes komt.
uit de vorm halen - Dompel de onderste helft van elk schaalte 10 seconden in heet water voor je de crème caramels stort; dan glijden ze er makkelijker uit.





crème caramels met sinaasappel

150 g fijne kristalsuiker
80 ml water
4 plakken sinaasappel
180 ml melk
180 ml slagroom
2 eetlepels sinaasappellikeur
2 eieren, plus 4 extra eidooiers
75 g fijne kristalsuiker, extra
2 theelepels vanille-extract

Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Zet suiker, water en sinaasappel op hoog vuur op in een pan met dikke bodem en roer tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook en kook 8-10 minuten of tot het mengsel donker goudbruin ziet. Haal de sinaasappel eruit en houd apart. Schenk de karamel in 4 ovenschaaltjes van 180 ml. Laat staan tot de karamel hard is. Leg de plakken sinaasappel erop.

Zet melk, room en likeur op matig vuur op in een pan met dikke bodem en verwarm tot het mengsel net aan de kook komt. Neem de pan van het vuur. Klop eieren, extra dooiers, extra suiker en vanille op in een kom tot alles goed is gemengd. Voeg geleidelijk het melkmengsel toe en klop goed. Zeef en schenk in de schaaltes. Zet ze in een waterbad (zie *tips van de kok* op bladzijde 122). Bak 35 minuten of tot ze stevig zijn. Haal uit het waterbad en zet 2 uur in de koelkast. Stort ze en dien ze op. *Voor 4 personen.*



crème caramel met koffie

295 g fijne kristalsuiker
160 ml water
375 ml melk
375 ml slagroom
60 ml espressokoffie
2 eetlepels koffielikeur
4 eieren, plus 8 extra eidooiers
150 g fijne kristalsuiker, extra
1 eetlepel vanille-extract

Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Volg stap 1 van het basisrecept (zie bladzijde 122) om de karamel te maken. Schenk hem in een ronde taartvorm (ø20 cm). Laat 5 minuten staan.

Zet melk, room, koffie en likeur op matig vuur op in een pan met dikke bodem en verwarm tot het mengsel net aan de kook komt. Neem de pan van het vuur. Klop eieren, extra dooiers, extra suiker en vanille op in een kom tot alles goed is gemengd. Voeg geleidelijk het melkmengsel toe en klop goed. Zeef en schenk in de vorm. Zet in een waterbad (zie *tips van de kok* op bladzijde 122). Bak 40 minuten of tot de crème caramel stevig is. Haal uit het waterbad en zet 4 uur in de koelkast. Stort en dien op. *Voor 8 personen.*



crème caramel met whisky

295 g fijne kristalsuiker
160 ml water
375 ml melk
375 ml slagroom
80 ml whisky
4 eieren, plus 8 extra eidooiers
150 g fijne kristalsuiker, extra
1 eetlepel vanille-extract

Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Volg stap 1 van het basisrecept om de karamel te maken. Schenk hem in een vierkante taartvorm van 20 cm. Laat 5 minuten staan of tot de karamel hard is.

Zet melk, room en whisky op matig vuur op in een pan met dikke bodem en verwarm tot het mengsel net aan de kook komt. Neem de pan van het vuur. Klop eieren, extra dooiers, extra suiker en vanille op in een kom tot alles goed is gemengd. Voeg geleidelijk het melkmengsel toe en klop goed. Zeef en schenk in de vorm. Zet in een waterbad (zie *tips van de kok* op bladzijde 122). Bak 40 minuten of tot de crème caramel stevig is. Haal uit het waterbad en zet 4 uur in de koelkast. Stort en dien op. Voor 8 personen.

crème caramels met chocola

70 g geroosterde hazelnoten, gehakt
295 g fijne kristalsuiker
160 ml water
180 ml melk
180 ml slagroom
100 g pure chocolade, gehakt
2 eieren, plus 4 extra eidooiers
75 g fijne kristalsuiker, extra
2 theelepels vanille-extract

Verwarm de oven voor op 150 °C/gasstand 2. Leg de noten op een kleine, met bakpapier beklede bakplaat. Zet suiker en water op hoog vuur op in een pan met dikke bodem en roer tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook en kook 10-12 minuten of tot het mengsel donker goudbruin ziet. Schenk de helft van de karamel over de noten en verdeel de rest over 4 ondiepe ovenschaaltjes van 250 ml. Laat 5 minuten staan of tot de karamel hard is. Zet melk, room en chocola op matig vuur op in een pan met dikke bodem. Roer tot de chocola is gesmolten en het mengsel net aan de kook komt. Neem de pan van het vuur. Klop eieren, extra dooiers, extra suiker en vanille op in een kom. Voeg geleidelijk het melkmengsel toe en klop goed. Zeef en schenk in de schaaltes. Zet in een waterbad (zie *tips van de kok* op bladzijde 122). Bak 15 minuten of tot de crème caramels stevig zijn. Haal uit het waterbad en zet 2 uur in de koelkast. Dien ze op met de notenkrokant. Voor 4 personen.





woordenlijst +register



Het gros van de ingrediënten in dit boek is verkrijgbaar bij supermarkten, maar als je twijfelt over een bepaald ingrediënt, biedt de woordenlijst uitkomst. We hebben ook een handige lijst opgenomen met internationale maten en omrekenstabellen, en een register van alle recepten.

00 bloem

Een heel fijn gemalen bloem, gebruikt om brioche, pizza en bepaald gebak mee te maken. Omdat type 00 bloem 'sterker' is dan patentbloem is het bestand tegen het kneden met de deeghaak (waardoor briochedeeg de goede samenhang krijgt). Verkrijgbaar bij (Italiaanse) delicatessenwinkels, natuurwinkels en supermarkten.

amandelmeel

Ook bekend als gemalen amandelen. Verkrijgbaar bij natuurwinkels. Te gebruiken in plaats van of gecombineerd met bloem in cakes en desserts. Maak het zelf door hele, ontvelde amandelen fijn te malen in een foodprocessor of blender. Om de velletjes van amandelen te verwijderen, blancheer je ze in kokend water en knijp je met je vingers de amandel uit zijn jasje.

arboriorijst

Risottorijst met een korte, ronde korrel. Het zetmeel rond de korrel maakt de bouillon romig bij het beetgaar koken van de rijst. Arboriorijst is verkrijgbaar bij supermarkten en delicatessenwinkels.

boekweitmeel

Boekweitmeel heeft een notige smaak en wordt gebruikt bij het maken van Japanse sobanoodels. Het wordt ook vaak gebruikt in plaats van gewone bloem. Ongemalen boekweit kun je gebruiken als vervanger van rijst. Verkrijgbaar bij natuurwinkels en de meeste supermarkten.

Chinees vijfkruidenpoeder

Deze specerij wordt veel gebruikt in de Chinese keuken. De samenstelling kan variëren, maar het is meestal een mengsel van gemalen steranijs, kruidnagel, kaneel, szechuanpeper en venkelzaad. Verkrijgbaar bij toko's en supermarkten.

Chinese kool

Chinese kool is een veelzijdig lid van de brassica-familie en heeft een zachte smaak en een knapperige textuur. Je ziet hem vaak in gerechten gebaseerd op de

Aziatische keuken, maar Chinese kool combineert met heel veel smaken: hij is heerlijk in salades en wordt gebruikt in de Amerikaanse koolsalades. Verkrijgbaar bij supermarkten, toko's en op boerenmarkten.

Chinese zwarte azijn

Zwarte azijn wordt gebruikt in roerbak- en andere op de Chinese keuken gebaseerde gerechten. Hij wordt gemaakt van rijst, heeft veel smaak en is kleverig. Er zijn vele soorten zwarte azijn, maar Chinkiang (genoemd naar de Chinese provincie) wordt algemeen als de beste beschouwd. Verkrijgbaar bij toko's en goedgesorteerde supermarkten.

sereh

(citroengras)

Een basisingrediënt in de Thaise, Vietnamese en andere Aziatische keukens. Citroengras heeft een heerlijk aromatische smaak en is verkrijgbaar bij toko's en sommige groentewinkels. Let op dat je voor gebruik de taaie buitenste lagen van de naar citrus geurende stengels afpelt.

crème fraîche

De lichte, aangenaam zurige smaak van de oorspronkelijk uit Frankrijk afkomstige crème fraîche is het gevolg van een fermentatieproces. Crème fraîche kun je gebruiken in zoete en hartige gerechten. De smaak lijkt op die van zure room, maar crème fraîche schift niet bij verhitting. Verkrijgbaar bij supermarkten.

demerarasuiker

Demerara is een ruwe rietsuiker met grote kristallen. Hij heeft een diepe goudgele kleur en een karamelachtige smaak die zoetheid een extra dimensie verleent. Verkrijgbaar bij sommige delicatessenwinkels en via internet.

djeroek poeroet

De donkergroene, glanzende verse blaadjes zijn onontbeerlijk in de Oost-Aziatische keuken. In fijne reepjes gesneden geven ze gerechten een levendige citrusmaak. Vers verkrijgbaar bij toko's.

enokipaddenstoelen

(gouden-naaldpaddenstoelen)

Deze lange, ranke paddenstoelen met hele kleine hoedjes kun je gebruiken in op de Aziatische keuken gebaseerde soepen, salades en roerbakgerechten. Ze zijn vers en in blik verkrijgbaar, maar verse hebben altijd de voorkeur. Die kun je tot één week bewaren in de koelkast.

gedroogde gist

Gist is een microscopisch kleine schimmel die, als je hem mengt met water, bloem en suiker, koolzuur produceert. Door koolzuur rijst deeg. Er is verse en gedroogde gist verkrijgbaar: wij gebruiken gedroogde gist omdat die langer houdbaar is en verkrijgbaar is bij supermarkten.

hoisin

Deze Chinese saus wordt traditioneel gemaakt van zoete aardappel, maar wordt vaak gemaakt van gefermenteerde sojabonen, knoflook en chilipeper. Hij heeft een zoete, kleverige smaak en is heerlijk in marinades of een dipsaus. Verkrijgbaar bij toko's en de meeste supermarkten.

ingemaakte gember

Dunne plakjes gemberwortel, ingelegd in een mengsel van suiker en rijstazijn. Heeft een zoete, frisse en gemberachtige smaak en geeft een frisse toets aan gerechten. Je kunt de gember ook tussen twee gangen in eten, om de mond te schonen. Je ziet ingemaakte gember veel als bijgerecht bij Japanse maaltijden, zoals bij sashimi. Verkrijgbaar bij toko's en in goedgesorteerde supermarkten.

knoflookbieslook

De smaak van knoflookbieslook doet aan milde knoflook en bieslook denken. Hij wordt veel gebruikt in de Aziatische keuken, bijvoorbeeld in soepen, dumplings en roerbakgerechten. Verkrijgbaar bij sommige supermarkten en bij toko's.

kurkuma

(koenjit/geelwortel)

Kurkuma is gemalen en vers te koop. Hij is verwant aan gember en op dezelfde manier

te gebruiken. Kurkuma geeft gerechten kleur en smaak (om het maar niet te hebben over je vingers en het werkblad) en heeft een peperige, warme, licht bittere smaak. Verkrijgbaar bij toko's en supermarkten.

kweeperengelei

Je treft kweeperengelei nog weleens aan op een kaasplateau, maar hij is ook heel geschikt als zoet glazuur of saus. De gelei smaakt fruitig, heeft een licht korrelige textuur en gaat goed samen met rijk smakend vlees en pittige of romige kazen. Verkrijgbaar op de koelafdeling in de supermarkt en bij delicatessenwinkels.

marsala

Een versterkte wijn uit de Italiaanse stad Marsala op Sicilië. Door zijn zoete smaak kun je marsala goed verwerken in desserts, zoals in tiramisu. Verkrijgbaar in de slijterij, supermarkt en (Italiaanse) delicatessenwinkels.

mascarpone

Deze verse Italiaanse roomkaas kun je toepassen in een keur aan zoete en hartige gerechten. Verkrijgbaar bij (Italiaanse) delicatessenwinkels en supermarkten.

mierikswortel

(geraspt en pasta)

Verkrijgbaar bij sommige groentewinkels en in potjes bij de supermarkt als geraspte mierikswortel of als mierikswortelpasta. Overheerlijk bij gegrild vlees en om maaltijden een oppepper te geven. De scherpe, peperige smaak is in de pasta wat milder. De geraspte versie is heel geschikt voor wat extra bite in een gerecht.

misopasta

Misopasta wordt gemaakt van gefermenteerde sojabonen en wordt in veel Japanse recepten gebruikt, zoals in soepen. Hij wordt ook vaak als marinade toegepast. Je hebt rode, gele en witte miso. Rode miso heeft een sterke, zoute smaak, terwijl witte milder is. Je kunt de pasta gebruiken voor de klassieke miso-soep, maar ook voor een heerlijke marinade voor vis, zoals zalm.

pancetta

(plat of rond)

Dit met zout gerijpte Italiaanse buikspek is opgerold of plat verkrijgbaar in milde en pittige versies. Je kunt het op dezelfde manier gebruiken als prosciutto. Het is te koop bij (Italiaanse) delicatessenzaken, slagers en supermarkten.

pimenton

(gerookt paprikapoeder)

Paprikapoeder is gemaakt van gemalen paprika's en een mengsel van andere smaakmakers. De gerookte versie is Spaans paprikapoeder en heet pimenton. Hij is verkrijgbaar in drie smaken: een milde (dulce), een mild-pikante (agridulce) en een pittige (picante) versie. Hij geeft een aangenaam rokerige smaak en is heerlijk om vlees voor de grill of gebrad mee in te wrijven.

rijstazijn

Rijstazijn is simpelweg rijstwijn die langer is gefermenteerd, wat een scherpere, zuriger smaak geeft. Desondanks is rijstazijn zoeter en milder van smaak dan westerse azijnen.

rijstbloem

Bloem van zeer fijn gemalen witte rijst. Wordt gebruikt om rijstvermicelli te maken en in gebak geeft het een krokantere textuur dan gewone bloem (bijvoorbeeld bij shortbread). Verkrijgbaar bij supermarkten en natuurwinkels.

rijstvermicelli

(mihoen)

Deze dunne noedels zijn gemaakt van rijst en moeten worden geweekt in water voor je ze gebruikt in salades en roerbakgerechten. Verkrijgbaar bij toko's en supermarkten.

ronde rijstvelletjes

Transparante ronde velletjes rijstpapier (of wrappers), gemaakt van rijstbloem en gebruikt om loempia's, Vietnamese rijstrolletjes en wontons te maken. Je moet de velletjes even weken in water zodat ze zacht en handelbaar worden. Verkrijgbaar bij toko's en supermarkten.

rozenwater

Met zijn unieke bloemensmaak is rozenwater een klassieke smaakmaker in Midden-Oosterse zoete lekkernijen, zoals Turks fruit. Het wordt gedistilleerd uit rozenblaadjes en ook toegepast in cosmetica. Verkrijgbaar bij speciaalzaken, toko's en Griekse, Turkse of Marokkaanse winkels.

shaoxingrijstwijn

Deze Chinese kookwijn heeft een laag alcoholgehalte en wordt vaak toegevoegd aan roerbakgerechten, marinades en sauzen. Hij wordt gemaakt van gefermenteerde rijst en rijpt doorgaans tien jaar. De smaak lijkt op die van sherry. Verkrijgbaar bij toko's en goedgesorteerde supermarkten.

sjalotten

Sjalotten zijn kleiner en milder van smaak dan uien. Ze zijn heerlijk om in te maken, te smoren of heel te grillen. Gesnipperd kun je ze ook toevoegen aan sauzen en salsa's. Verkrijgbaar bij de meeste supermarkten.

Thaise basilicum

De Thaise versie is sterker en peperiger van smaak dan gewone basilicum en onderscheidt zich ook door zijn soms paarsachtige kleur en het langwerpiger blad. Een basis-ingrediënt in de Thaise keuken en verkrijgbaar bij toko's en in sommige supermarkten.

trassi

(garnalenpasta)

Trassi is onontbeerlijk voor Aziatische recepten en gemaakt van gefermenteerde, gemalen en zongedroogde garnaltjes. Hij geeft een diepere smaak aan een gerecht en een zoet aroma. Trassi is verkrijgbaar bij toko's, in blokken of potjes.

Vietnamese munt

De lange, spitse bladeren van Vietnamese munt hebben een peperige en muntachtige smaak. Dat maakt ze tot een populair ingrediënt in Aziatische soepen en roerbakgerechten. Verkrijgbaar bij toko's.

internationale maten

Maten variëren van Europa tot de VS en zelfs tussen Australië en Nieuw-Zeeland.

vast & vloeibaar

Maatbekers en -lepels en weegschalen zijn erg handig in de keuken.

precies op maat

Equivalenten voor metrieke en Engelse maten en ingrediëntennamen.

metriek & Engels

Met cups en lepels meten kan wat verschillen van land tot land, maar het verschil is over het algemeen beperkt en niet dusdanig dat het recept ontregeld kan raken. Bij cups en lepels gaat het altijd om een afgestreeken hoeveelheid. Let op dat cup niet hetzelfde is als de Nederlandse 'kop'. Hier is dus wel sprake van een afwijkende maat. Een Australische cup bevat 250 ml (8 fl oz).

Een Australische theelepels (behorende bij het metrieke stelsel) bevat 5 ml. Een

Australische eetlepel bevat 20 ml (4 theelepels). In Noord-Amerika, Nieuw-Zeeland en Groot-Brittannië gebruikt men eetlepels die 15 ml (3 theelepels) bevatten.

Wanneer je vloeistoffen afmeet, onthoud dan dat 1 Amerikaanse pint staat voor 500 ml (16 fl oz), maar 1 Engelse pint bevat 600 ml (20 fl oz).

Als je droge ingrediënten afmeet, doe het ingrediënt dan losjes in de maatbeker en strijk het oppervlak glad. Schud de inhoud niet en druk hem niet vast aan om 'meer' in dezelfde maat te krijgen, tenzij dat expliciet in het recept staat aangegeven.

vloeibaar

cup	metriek	engels
1/8 cup	30ml	1 fl oz
1/4 cup	60ml	2 fl oz
1/3 cup	80ml	2 1/2 fl oz
1/2 cup	125ml	4 fl oz
2/3 cup	160ml	5 fl oz
3/4 cup	180ml	6 fl oz
1 cup	250ml	8 fl oz
2 cups	500ml	16 fl oz
2 1/4 cups	560ml	20 fl oz
4 cups	1 liter	32 fl oz

vast

metriek	engels
20 g	1/2 oz
60 g	2 oz
125 g	4 oz
180 g	6 oz
250 g	8 oz
500 g	16 oz (1lb)
1 kg	32 oz (2lb)

van inches naar millimeters

engels	metriek
1/8 inch	3 mm
1/4 inch	6 mm
1/2 inch	1 cm
1 inch	2,5 cm
2 inches	5 cm
7 inches	18 cm
8 inches	20 cm
9 inches	23 cm
10 inches	25 cm
12 inches	30 cm

synonieme ingrediënten

bakpoeder	natriumcarbonaat + zuur
bindsla	romanasla
biscuitbeslag/-deeg	kapselbeslag/-deeg
bloemige aardappels	afkokers
bosui	lente-ui
citroenblad	djeroek poeroet
citroengras	sereh
kookroom	koksroom
noedels	mie
peultjes (NL)	sluimererwten (B)
platte peterselie	bladpeterselie
trassi	garnalenpasta
ui (NL)	ajuin (B)
zoete aardappel	kumara of bataat
zucchini	courgette

oventemperatuur

Bij bakproducten kan de juiste oventemperatuur cruciaal zijn.

boter & eieren

Maak 'zo vers mogelijk' tot je mantra als het gaat om zuivel.

omrekenen

Zo reken je Engelse cups met veelvoorkomende ingrediënten eenvoudig om in grammen.

van fahrenheit naar celsius

fahrenheit	celsius
210 °F	100 °C
250 °F	120 °C
275 °F	140 °C
300 °F	150 °C
325 °F	160 °C
350 °F	180 °C
375 °F	190 °C
400 °F	200 °C
410 °F	210 °C
425 °F	220 °C

van elektrisch naar gas

celsius	gas
110 °C	1/4
130 °C	1/2
140 °C	1
150 °C	2
170 °C	3
180 °C	4
190 °C	5
200 °C	6
220 °C	7
230 °C	8
240 °C	9
250 °C	10

boter

Voor het bakken gebruiken we meestal de standaard ongezoeten boter, want die heeft een wat zoetere smaak. Hoe dan ook, de invloed is minimaal.

eieren

Tenzij anders aangegeven gebruiken we grote kippeneieren (circa 60 g). Bewaar ze, om ze vers te houden, in de koelkast in het karton waarin ze worden verkocht. Gebruik alleen kakelverse eieren in recepten met rauwe of nauwelijks gekookte eieren, zoals mayonaise en dressings. In verband met salmonellabesmetting is het niet verstandig om (gerechten met) rauwe eieren te geven aan kinderen, ouderen, zwangere vrouwen en mensen met een verzwakte weerstand.

ingrediënten

amandelmeel (gemalen amandelen)

1 cup | 120 g

bruine basterdsuiker

1 cup | 175 g

kristalsuiker

1 cup | 220 g

fijne kristalsuiker (castor melis)

1 cup | 220 g

poedersuiker

1 cup | 160 g

bloem of zelfrijzend bakmeel

1 cup | 150 g

vers broodkruim

1 cup | 70 g

fijngeraspte parmezaanse kaas

1 cup | 80 g

ongekookte rijst

1 cup | 200 g

gekookte rijst

1 cup | 165 g

ongekookte couscous

1 cup | 200 g

gaar kippen-, varkens- of rundvlees, in stukjes

1 cup | 160 g

olijven

1 cup | 150 g

a

aardappelgratin 32
aioli 49

b

biscuitgebak 74
biscuitgebak met karamel en suiker 76
blauwebessenmuffins 94
blini's 55
boerencake 78
boerenterrine 50
boterdeeg, zoet 80
brioche 96
brioche-kaneelrolletjes 98
briochetartelettes met frambozen en amandel 99
buikspek uit de oven met chili en venkel 13

c

cake en taart
biscuitgebak 74
biscuitgebak met karamel en suiker 76
boerencake 78
cheesecake uit de oven 121
chocoladetaart 79
koffiegebakjes met mascarpone 76
omgekeerde luchtige rabarbertaart 76
vanillecupcakes 85
carpaccio van kingfish, chili en venkel 58
chocolade
crème caramels 125
custardcups 113
eclairs 92
fudgeglazuur 79
ganachetaart 83
gemarmerd sconebrood 89
gemarmerde brioche 99
panna cotta 108
pavlova's met frambozen 104
sandwichcakejes met aardbeien 76
soufflé 118
taart 79
citroen
lemon curd 114
soep met citroenkip en rijst 25
soufflé 116

couscous 45
crème brûlée 120
crème caramel 122
crème caramel met koffie 124
crème caramel met whisky 125
crème caramels met sinaasappel 124
crumble met appel en blauwe bessen 115
cupcake-pavlova's met basterdsuiker 104
custard met marmeladebrioche 113
custardpuddinkjes met suiker en specerijen 113

d

dadel-sinaasappelscones 89
dichtgeschroeide ribeye met mierikswortelroom 58
dipsaus met azijn en soja 60
dipsaus met limoen en chili 60
dressings en sauzen
aioli 49
groene currypasta 47
jus 48
mosterddressing 27
salsa verde 49
uienrelish 46
verse tomatensaus 44

e

eenpansgerecht van polenta met chorizo, olijven en feta 30
entrecote met chili-limoen-knoflookboter 14

f

flatbread met chili en ansjovis 70
flatbread met gekaramelliseerde sjalotten en geitenkaas 71
flatbread met knoflook-rozemarijnolie 71
flatbreaddeeg 68
frambozen-amandelscone 89
frambozenoufflé 118
frangipane-citroentaart 82
frittata met asperges, aardappel en geitenkaas 66
frittata met doperwtjes, pancetta, prei en ui 66
frittata met drie kazen 64

frittata met geraspte courgette 66
frittata met geroosterde pompoen en feta 66

g

gebraden kip 20
gefrituurde kaneelsuikerballetjes 92
gember-kippensoep met groenten 25
gember-varkensvleespakketjes 63
gepekeld rundvlees 16
geroosterde knoflook 46
gnocchi met prosciutto en spinazie 41
gnocchi met ricotta 38
gnocchi met romige champignons 41
groene currypasta 47
groenterolletjes 60

h

hachee met pekelvlees 19

j

jus 48

k

kaneeltartelette met mascarpone en rabarber 83
karamelplaatkoek 84
kip
gebraden 20
gember-kippensoep 25
paté van kippenlever 54
pittige gebraden kip 21
rolletjes met kokos en chili 63
romige kippensoep met paddenstoelen 25
romige maïspolenta met krokante kip 30
salade 27
soep 22
thaise curry 47
tomaten-kippensoep met bonen 25
koffiegebakjes met mascarpone 76
kokos
citroenschuitjes 82
jamscones 89
krokante kip met romige maïspolenta 30

kruidengnocchi met basilicumolie 41
kruidige polentafrietten 30

l

laagjespavlova met amandelen 104
lamsvlees

gebraad met rozemarijn en knoflook 8
geglaceerd met kweepeer 10
gmarineerd met kruiden 10
gevuld met salie en parmezaan 10
gevuld met tijm en citroen 10

m

mosterddressing 27
muntsaus 8

n

new york deli sandwich 18

o

omgekeerde luchtige rabarbertaart 76
oreganoboter 38
oven
cheesecake 121
citroenrijstcustard 113
chocoladecustardcups 113
custard met marmeladebrioche 113
custardpuddinkjes met suiker en specerijen 113
gnocchi 41
risotto 34
vanillecustard 110

p

panna cotta met kaneel en gepocheerde rabarber 109
panna cotta met passievruchtengelei 108
panna cotta met vanille 106
panna cotta van bruine suiker met espressosirop 109
passievruchtensoufflé 118
pasteitjes met pekelvlees 19

pavlova 102
pekelvlees in bouillon met salsa verde 18
pittige gebraden kip 21
polenta met champignons en ricotta 30

r

rijst 45
risotto uit de oven met garnalen, artisjok en citroen 37
risotto uit de oven met gemengde paddenstoelen 37
risotto uit de oven met pancetta, zoete aardappel en salie 36
risotto uit de oven met spinazie, feta en pijnboompitjes 36
romige kippensoep met paddenstoelen 25
romige maïspolenta met krokante kip 30
rosbief in een jasje van prosciutto 15
rozenwaterpavlova's met blauwe bessen 104
rundvlees
carpaccio 56
dichtgeschroeide ribeye met mierikswortelroom 58
entrecote met chili-limoen-knoflookboter 14
gepekeld rundvlees 16
hachee met pekelvlees 19
pasteitjes met pekelvlees 19
pekelvlees in bouillon met salsa verde 18
rosbief in een jasje van prosciutto 15
runderrolletjes met basilicum en limoen 63

s

salsa verde 49
scones 86
shortbread 95
sinaasappelbriochemuffins 98
sinaasappelsoufflé 118
snapper met kappertjes-citroenboter 33
soep
gember-kippensoep 25
kippensoep 22
met citroenkip en rijst 25
romige kippensoep met paddenstoelen 25
tomaten-kippensoep met bonen 25
soesjes met citroenroom 92
soezenbeslag 90

soezensandwiches met frambozenijs 92

t

terrinen met kalfsvlees en eend 52
terrinen met kip en pistachenoten 52
terrinen met prei en roze peper 52
terrines met appel en varkensvlees 52
thaise kipcurry 47
tomaten-kippensoep met bonen 25
tonijn met sesamzaad en teriyakidressing 59

u

uienrelish 46

v

vanillecupcakes 85
vanillecustard 110
vanilleroom-suikerglazuur 79
varkensvlees
buikspek uit de oven met chili en venkel 13
gebraad 12
gemberpakketjes 63
terrines met gekaramelliseerde appel 52
venkel-korianderbroodjes 70
verse tomatensaus 44
vis en schaaldieren
carpaccio van kingfish, chili en venkel 58
risotto uit de oven met garnalen, artisjok en citroen 37
snapper met kappertjes-citroenboter 33
tonijn met sesamzaad en teriyakidressing 59
zalm met misodressing 59
vulling van parmezaan, pijnboompitjes en peterselie 20
vulling van peer en salie 12
vulling van tijm en ui 12

z

zachte polenta 28
zalm met misodressing 59

EDDY A: CE
EDGE
ELIZABE
ERSKIN
EXPR
FLOWER AND S
FOVEAUX ST! C
FRANKLIN ST
GARDEN
AD



bio

Op haar achtste sloop Donna Hay een keuken in, pakte een mengkom en was voorgoed verloren. Later begaf ze zich in de wereld van testkeukens voor tijdschriften en boeken, waar ze de haar kenmerkende stijl ontwikkelde van simpele, slimme, seizoengebonden recepten, die allemaal prachtig worden gecombineerd en gefotografeerd.

Het is eten voor iedere kok, iedere eetliefhebber, voor elke dag en elke gelegenheid. Haar unieke stijl maakte haar tot een internationaal fenomeen op culinair gebied - ze is bestsellerauteur van negentien kookboeken, uitgever van het tweemaandelijkse *donna hay magazine*, wekelijkse krantencolumnist, ontwerper van een lijn keukenspullen en voedselproducten, en eigenaar van de *donna hay lifestyle-winkel* in Sidney, Australië.

Van Donna Hay zijn bij Unieboek | Het Spectrum ook verschenen: *no time to cook*, *Donna Hay Seizoenskookboek*, *fast, fresh, simple, simple dinners* en *Fresh en Light*.

www.donnahay.com



dank

Dit boek is in extreem korte tijd vervaardigd door een buitengewoon hard werkende ploeg die ik niet genoeg kan bedanken voor hun inspanningen. Vormgevers Genevieve, Hayley en Zoë voor hun doordachte ontwerp en lay-out. Mel en Lara voor het weven van hun magische woordenweb. Stevie, Kirsten, Peta en Siobhan voor het opnieuw testen van een aantal van deze basisrecepten. William, voor zijn naadloos aansluitende nieuwe camerawerk op deze pagina's. Uiteraard was dit boek niet tot stand gekomen zonder de groep getalenteerde koks, stilisten, receptschrijvers en fotografen die de afgelopen tien jaar hebben meegewerkt aan het magazine en de How-to-Cook-colums. Deze pagina's getuigen van hun passie om jullie de basistechnieken van het koken en betrouwbare recepten aan te reiken. Bravo, team!
