



SOMETHING
from
NOTHING

verrassend eenvoudige recepten van
ALISON ROMAN

Fotografie
CHRIS BERNABEO

Spectrum

Oorspronkelijke titel: *Something from Nothing*
Vertaling: Marjan Doets
Nederlandstalige productie: Deul & Spanjaard, Groningen
Ontwerp omslag & binnenwerk: Britt Cobb, Cobbeo
Fotografie: © Chris Bernabeo

ISBN 978 90 00 40372 1
NUR 441

© 2025 Alison Roman
© 2026 Nederlandstalige uitgave:
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Amsterdam

Eerste druk, 2026

Deze editie is uitgegeven in samenwerking met Clarkson
Potter/Publishers, een imprint van Crown Publishing Group,
onderdeel van Penguin Random House LLC

Spectrum maakt deel uit van
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv,
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam

www.spectrumboeken.nl

 Spectrum Life
 spectrumboeken

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag
worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd
bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze,
hetzij elektronisch, mechanisch of enige andere manier,
zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de
uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is
uitdrukkelijk niet toegestaan.
No part of this book may be used or reproduced in any manner
for the purpose of training artificial intelligence technologies
or systems. This work is reserved from text and data mining
(Article 4(3) Directive (EU) 2019/790).



GROENTEN

& HOE JE ZE NOG LEKKERDER MAAKT

- 95 Diep geroosterde venkel met kappertjes
- 96 In wijn gesmoorde snijbonen met ansjovis
- 98 Lang gekookte aardappels met knoflook & citroen
- 101 In boter geroosterde wortels met walnoten
- 104 Eindeloos geroosterde pompoen met dadels in
beurre noisette
- 106 In azijn gesmoord groen
- 109 Wasbonen met azijn, dille & kaas
- 113 Perfecte in olie geroosterde tomaten
- 120 Zoutige Sungolds met sesam & sojasaus
- 120 Pittige tomaten met ingelegde pepers & uien
- 121 Tomaten met geroosterde knoflook & gebakken
kappertjes
- 125 Knapperige sperziebonen met chili-olie
- 127 Snelle chili-olie
- 129 Even gekookte rapini met chilipasta & knoflook
- 131 Bietjes met bleekselderij, appel & tahin
- 132 Picknicksalade met komkommer & venkel
- 134 Zoutige bleekselderijsalade met ansjovis
- 137 Fruitsalade met bieslook & kleverige walnoten
- 138 Salade met tonijnsalade
- 140 Aardappelsalade met beurre noisette
- 142 Smeuïge eiersalade
- 148 Kruidige salade van bladgroente met sherryazijn
- 149 Een uitstekende mosterddressing
- 150 Caesarsalade voor elke gelegenheid

BONEN & GRANEN

- 158 Kikkererwten gekookt in bouillon met sjalotten &
chilipeper
- 160 Gekaramelliseerde bonen met tomaat & kool
- 162 Chilibonen
- 165 Pittige kikkererwten & groente
- 166 Bijna cassoulet
- 173 Kleine witte boontjes in groene bagna cauda
- 175 Krokante bonen uit de oven met paddenstoelen & kaas
- 177 Franse uienbonen met groen
- 178 Chili, omdat je erom vroeg
- 180 Linzen gebakken in olijfolie met harissa & kruiden
- 184 Farro met paddenstoelen, krokante prei & zure room
- 187 Salade van farro & erwtes met ingemaakte citroen
- 189 Polenta met boter & verse mais
- 191 Geroosterde pilav met walnoten & dadels

PASTA & NOEDELS

- 196 Pasta met walnotenpesto
- 199 Citroen-peperpasta met beurre noisette
- 202 Pasta met saus van geroosterde aubergine
- 204 Romige bloemkoolpasta met pecorinotopping
- 208 Pasta met pompoen, chilipeper & knoflook
- 210 Carbonara voor twee
- 213 Pasta met gekaramelliseerde sjalotten
- 216 Pastasalade met een geheim ingrediënt
- 218 Pastasalade met courgette, citroen & walnoten
- 221 Noedels in azijnbouillon met paddenstoelen & sesam
- 225 Kip-noedelsalade met pittige limoendressing
- 226 Scampigarnalen
- 228 Linguine & vongole met pittige panku
- 232 Pasta met slakkenboter (kan zonder slakken)
- 237 Een erg lekkere tomatensaus
- 239 Gebakken (ongevulde) pastaschelpen
- 240 Een beetje melanzana alla parmigiana
- 244 Doordeweekse lamsragù met ansjovis
- 246 Pasta bolognese met venkel

VLEES & VIS

- 256 In olijfolie geroosterde kip met kikkererwten
- 259 Pittige azijnkip op een bedje van tomaten
- 261 Gesmoorde kip piccata
- 262 Krokante, pittige geroosterde kip met prei
- 266 Kip met gekneusde olijven en kurkuma
- 269 Kip in wittewijnsaus met paddenstoelen
- 270 Chicken pot pie (een echte klassieker)
- 276 Gestooft lamsvlees & aardappels in witte wijn
- 278 Gesmoorde runderribben met knoflook & citroen
- 283 Stoofschotel van varkensvlees met kool, olijven &
citroen
- 284 Pittig gesmoord klapstuk met sjalotten & mieriks-
wortel
- 288 Vaarwelgehaktballen
- 293 Steak à la tartare
- 296 Krokante schnitzel met radijsjes in beurre noisette
- 299 Krokante kipfilet met Parmezaanse kaas & tomaat
- 301 Krokante vis met dille & gebakken kappertjes
- 303 Langzaam geroosterde zalm met ingemaakte citroen
& sesam
- 304 Garnalen gebakken in ansjovisboter (met stokbrood)
- 307 Langzaam geaarde tonijn met witte bonen & aioli
- 308 In tomaat gepocheerde vis met crispy chili-olie

SOEPEN *en*
STOOFSCHOTELS



BETTER *Than* BOUILLON IS TOP

Better Than Bouillon is een product waarvoor ik niet betaald krijg om het aan te prijzen, maar dat echt onmisbaar is in mijn voorraadkast. Als ik de tijd en moeite neem om zelf bouillon te trekken van delen en botten, heb ik vaak het gevoel dat het zonde is om dat kostbare vocht voor iets als linzensoep, bolognesesaus of, de hemel verhoede, het stoven van een pan ribbetjes te gebruiken. De fijne smaak gaat dan vrijwel altijd verloren. Mijn langzaam gesudderde bouillon bewaar ik daarom het liefst voor de keren dat ik hem gewoon zo eet, bijvoorbeeld als kippen-noedelsoep, matseballensoep of... letterlijk zo opdrink met vers geraspte gember met eventueel een bosui of twee erin, die ik in ringetjes heb gesneden.

Voor de keren dat mijn snelle soepen en stoofschotels iets meer nodig hebben dan water gebruik ik Better Than Bouillon, een geconcentreerde pasta (verkrijgbaar in vele 'smaken', waaronder een paar echt lekkere vegetarische/vegan varianten). De pasta zit in een klein potje, dat je na het openen in de koelkast bewaart. Hij lost moeiteloos op in een pan water, soep, braad- of stoofvocht; aanfruiten is niet nodig. De naam zegt het al, 'lekkerder dan bouillon'. Geloof me, dit is niet alleen lekkerder dan gewone bouillon, maar echt VEEL lekkerder dan kippenbouillon van een bouillonblokje, wat ik bijna nooit aanraad. Zo uit de pot smaakt de pasta zo goed (dit staat niet in de gebruiksaanwijzing) dat ik overwogen heb om wat van de kippenvariant om te scheppen met noedels en boter, als een soort alternatief voor instant ramen. (Ik heb het nog niet gedaan, maar binnenkort gaat het gebeuren.)

Een goed alternatief voor Better Than Bouillon zijn de vloeibare bouillonblokjes van Kleinstesoepfabriek.

IK HEB WAT *met* LAURIERBLAD

Op mijn aanrecht, naast het fornuis, heb ik op een glasplaatje mijn meest geliefde ingrediënten staan: zout, mijn Unicorn-pepermolen, olijfolie, sherry-azijn, chilivlokken, venkelzaad en... laurierblad. Als ik ergens heen ga waar ik vers laurierblad kan krijgen (Californië, Griekenland etc.), neem ik altijd wat mee terug in mijn koffer. In soep, bouillon, stoofvlees, gesmoorde bonen en gestoomde rijst doe ik altijd een laurierblaadje, en twee als ik een royale bui heb.

Ik begrijp dan ook niet waarom laurierblad zo ondergewaardeerd wordt. Soms vragen mensen me wat laurierblad nu eigenlijk doet. Nou, staat het geweldig in een potje naast mijn zeezoutvlokken? Zeker weten, maar dat is niet alles. Laurierblad is minder sterk dan andere kruiden zoals tijm of rozemarijn (dat is een compliment). Het smaakt een beetje eucalyptusachtig, kruidig en haast medicinaal, zoals de botanische smaken in een mooie Amarolikeur, als je dat iets zegt. Laurierblaadjes zijn subtiel aanwezig, maar je merkt het als ze ontbreken. Dan mist er gewoon iets in mijn bouillons, soepen, bonen en rijst. Ook al werk ik vrijwel alleen met verse kruiden, gedroogde laurierblaadjes vind ik niet erg (hoewel ik de voorkeur geef aan verse, die ik vervolgens dan zelf droog).