

MIKI DUERINCK & KRISTIN LEYBAERT

*Verrassende*  
**Desserts**  
*in* **30** *minuten*

Standaard Uitgeverij

© 2013 Standaard Uitgeverij / WPG Uitgevers België nv,  
Mechelsesteenweg 203, B-2018 Antwerpen  
en Miki Duerinck & Kristin Leybaert

[www.standaarduitgeverij.be](http://www.standaarduitgeverij.be)  
[info@standaarduitgeverij.be](mailto:info@standaarduitgeverij.be)

[www.vegetarischekookstudio.be](http://www.vegetarischekookstudio.be)

Vertegenwoordiging in Nederland  
Singel 262  
NL-1016 CH Amsterdam  
Postbus 3879  
NL-1001 AR Amsterdam

Omslagontwerp: Dominic Van Heupen  
Fotografie: Shutterstock  
Auteursfoto's: Peter Duerinck  
Vormgeving binnenwerk: Dominic Van Heupen

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Ondanks alle zorg die aan de samenstelling van de uitgave werd besteed, kan de redactie of de auteur noch de uitgever aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele schade die zou kunnen voortvloeien uit enige fout die in deze publicatie zou kunnen voorkomen.

ISBN 978 90 02 25271 6  
NUR 440  
D/2013/0034/144

# Inhoud

Voorwoord

7

Verwend fruit

9

Makkelijke taarten in alle modellen

35

Zachte mousses en romige crèmes

59

Muffins en ander snel gebak

81

Ouderwetse gezelligheid

103

Verrassende ingrediënten

119

Register

138



Beste lezer,

Als je weinig tijd hebt, schiet het dessert er vaak bij in. Dat is jammer, want eigenlijk is er niets gezelligers dan een zelfgemaakte taart, een origineel fruitdessert of leuke gebakjes voor bij de koffie. Natuurlijk heb je na een drukke werkdag geen zin om nog aan ingewikkelde bereidingen te beginnen. En in het weekend, als de vrienden komen eten, hou je het graag ontspannen. Daarom trakteren we je graag op een serie vlotte receptjes die stuk voor stuk garant staan voor een leuk resultaat met een minimum aan inspanning.

We hebben ontzettend genoten van het maken van dit boek.

Het was fantastisch om te proeven wat je allemaal kunt beginnen met zoveel lekkere soorten fruit. Al die frisse smaken zijn subliem om er een lekker dessert mee te maken. We hebben graag en gulzig gebruik gemaakt van al die onweerstaanbare mogelijkheden!

Bovendien ontdekten we hoe simpel het is om klassieke bereidingen een creatieve twist te geven, bijvoorbeeld door te spelen met specerijen, eens andere ingrediënten te gebruiken of een ludiek accentje toe te voegen. Zo konden we spelenderwijs een traditionele bereiding veranderen in een sprankelend origineel recept.

We gaan graag op culinair avontuur. Nieuwe combinaties verzinnen, ingrediënten gebruiken die je normaal niet in een dessert verwacht, het is helemaal ons ding. Daarom hebben we een speciaal hoofdstuk gewijd aan die recepten waarin nieuwe producten tot een verrassend resultaat leiden.

En natuurlijk hebben we er ook een punt van gemaakt om trucjes te bedenken om het koken sneller aan te pakken. Hoe eenvoudig de bereiding ook is, het resultaat moet zeker niet onderdoen voor recepten waarvoor je uren in de keuken moet staan. Alles is klaar in 30 minuten, baktijd inbegrepen. Een aantal gerechten hebben daarna nog extra tijd nodig om af te koelen, te stollen of in te vriezen. Daar hoeft je natuurlijk niet bij te zijn, intussen geniet je gewoon van je maaltijd. En mogen we al een eerste tip geven? Als je kookt, begin dan met de bereiding van het dessert. Wees gerust, dankzij dit boekje heb je daarna nog voldoende tijd voor de rest van de maaltijd!

Veel snoeplezier!

Miki & Kristin

Verwend fruit





# Fruitsalade met vanille, munt en citroenroom

## VOOR 4 PERSONEN

1 citroen

1/2 vanillestokje

2 eetlepels suiker

1 zakje muntthee

800 g gemengd fruit (bijvoorbeeld  
nectarine, watermeloen, framboos,  
bosbes, aardbei)

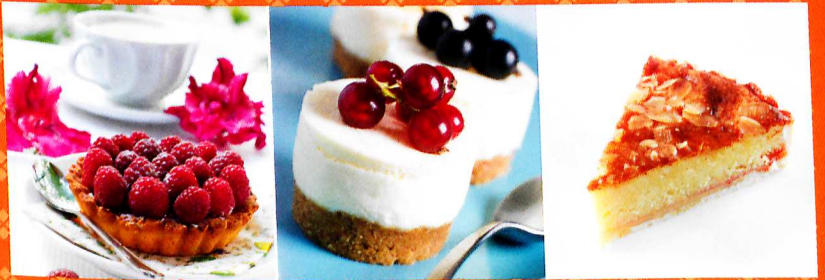
## Voor de citroenroom

1/2 dl (soja)slagroom

1 eetlepel rietsuiker

1 biocitroen

- 1 Pers de citroen. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit.
- 2 Verwarm 1 dl water met het citroensap, de suiker, het vanillemerg, het vanillestokje en de muntthee.
- 3 Laat dit 15 minuten inkoken tot een dikke siroop.
- 4 Schil intussen het fruit en snijd het in stukken.
- 5 Verwijder het vanillestokje en het zakje muntthee uit de siroop en giet de siroop over het fruit.
- 6 Klop de (soja)slagroom vermengd met de suiker enkele minuten op, tot hij heel stevig is.
- 7 Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit.
- 8 Roer zowel de geraspte citroenschil als 1 koffielepel citroensap door de opgeklopte room.
- 9 Serveer de fruitsalade met de citroenroom.



Makkelijke taarten  
in alle modellen