



EEN HUIS
VOL LEKKERS

EEN HUIS VOL LEKKERS

15 Recepten om samen van te smullen

Felicita Sala



VOOR MIJN MOEDER,
BIJ WIE DE DEUR ALTIJD OPENSTAAT
EN DE TAFEL GOEDGEVULD IS.

— F.S.



HET RUKT LEKKER IN DE
GRANAATAPPELSTRAAT NR. 10.
HEERLIJK ZELFS!



IN HAAR KEUKEN MIXT
PILAR TOMATEN IN
EEN GROTE STOOFPOT.



1 KG RIJPE
TOMATEN

1-2 TEENTJES
KNOFLOOK

1 TL ZOUT

200 G OUDBAKKEN BROOD, IN SNEETJES

100 ML OLIJFOLIE

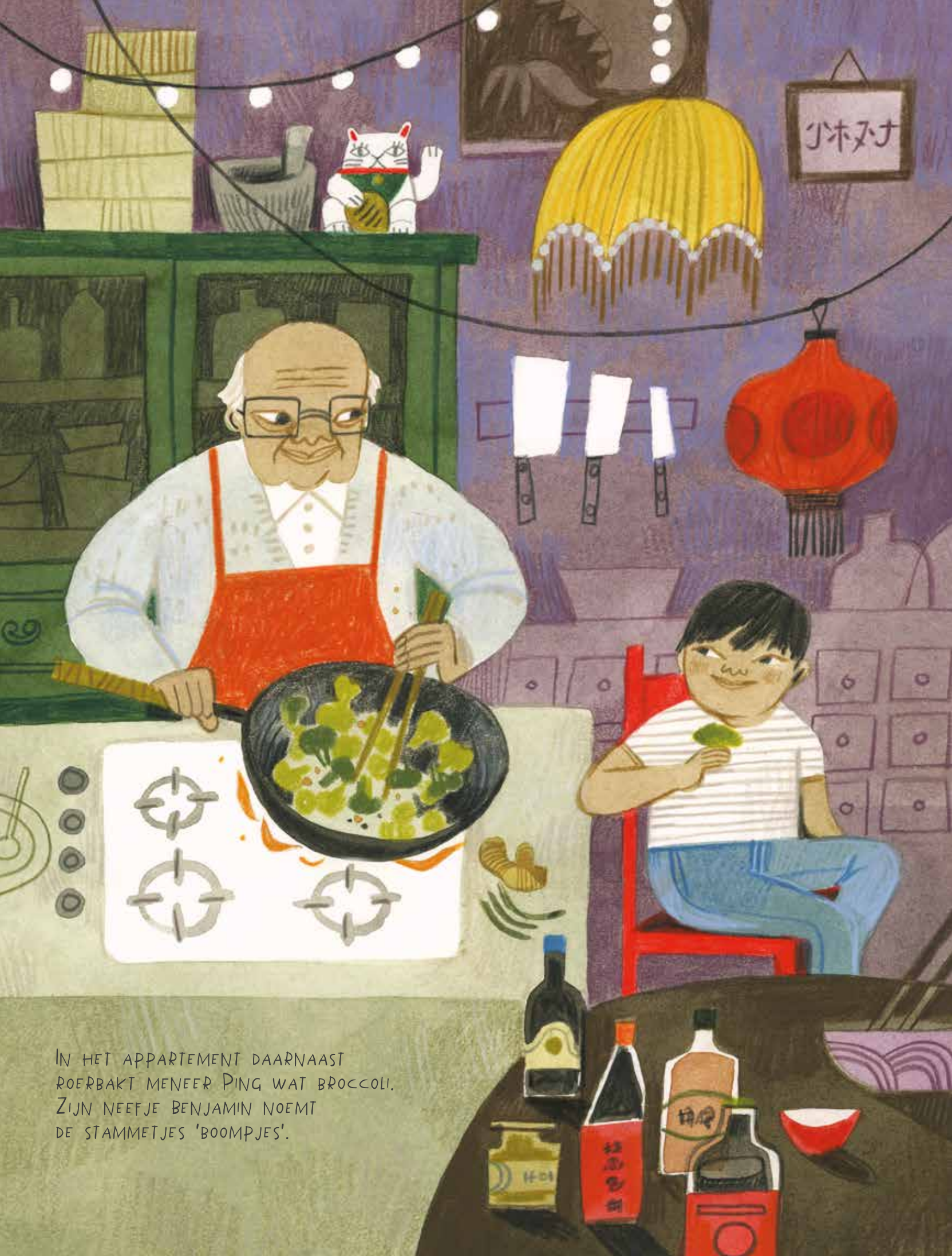
SERRANOHAM

2 HARDGEKOOKTE
EITJES

SALMOREJO

SNIJD DE TOMATEN IN STUKJES EN HAK DE KNOFLOOK FIJN. MIX ZE IN EEN GROTE KOM TOT EEN GLADDE SOEP EN GIET ZE DOOR EEN ZEEF OM DE PITJES TE VERWIJDEREN. VOEG HET BROOD, HET ZOUT EN DE OLIJFOLIE TOE EN MIX DE SOEP WEER GLAD. DIEN OP MET FIJNGEHAKTE EIEREN EN STUKJES SERRANOHAM.

VOOR 6 PERSONEN



IN HET APPARTEMENT DAARNAAST ROERBAKT MENEER PING WAT BROCCOLI. ZIJN NEEFJE BENJAMIN NOEMT DE STAMMETJES 'BOOMPJES'.



2 KLEINE BROCCOLI, IN ROOSJES GESNEDEN

1 EL SESAMOLIE EN EEN BEETJE EXTRA VOOR HET BAKKEN

1 EL SESAMZAADJES

ZOUT

1 EL GEMBER, FIJNGEHAKT

2 EL SOJASAUZ

100 ML WATER

BOOMPJES

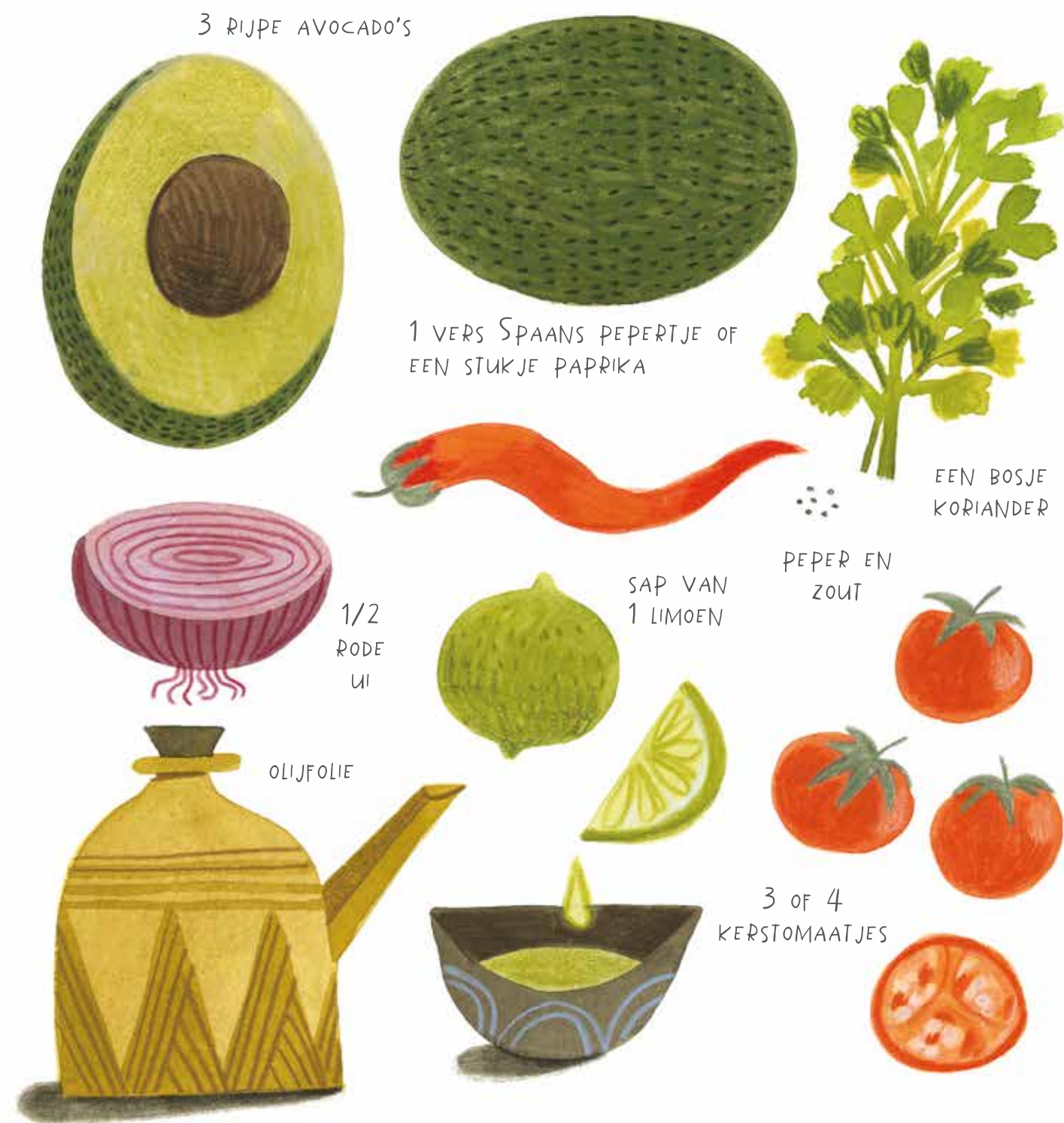
(BROCCOLI MET SESAM EN SOJA)

ROOSTER DE SESAMZAADJES IN EEN HETE PAN ZONDER VETSTOF TOT ZE PLOFFEN. MENG DE SESAMOLIE, SOJASAUZ EN HET WATER IN EEN KOMMETJE. VERHIT EEN BEETJE SESAMOLIE IN EEN GROTE WOK, ROERBAK DE GEMBER GEDURENDE 1 MINUUT EN DAN DE BROCCOLI OP EEN HOOG VUUR GEDURENDE 2 MINUTEN. VOEG DE SAUS TOE EN ROERBAK NOG 5-6 MINUTEN. STROOI DE SESAMZAADJES EROVER EN BRENG OP SMAAK MET ZOUT.

Voor 4 personen



OP DE BENEDENVERDIEPING
PLET MARIA AVOCADO'S MET
EEN VORK.



GUACAMOLE

PLET HET VRUCHTVLEES VAN DE AVOCADO'S. HAK DE TOMATEN, HET PEPERTJE, DE RODE UI EN DE KORIANDER FIJN. VOEG DAT TOE AAN DE AVOCADO'S, SAMEN MET HET LIMOENSAP, ENKELE DRUPPELS OLIJFOLIE, PEPER EN ZOUT. ROER NOG EENS OM EN DIEN OP MET TORTILLACHIPS.