

Het
leukste

Katten Bakboek



om de 50' lekkerste
recepten te bakken

Kim-Joy

FOTOGRAFIE: ELLIS PARRINDER
ILLUSTRATIES: LINDA VAN DEN BERG
LETTERING DESIGN: MARY KATE MCDEVITT

|.s



Inhoud

5	INLEIDING
6	HOE GEBRUIK JE DIT BOEK
9	KATTENBEGINSELEN
27	TAARTEN
65	ZOETE TRAKTATIES
115	KOEKJES
141	BROOD
170	REGISTER
174	DANKWOORD





Inleiding

Dit boek is bedoeld om mijn liefde te vieren voor de twee dingen in deze wereld waar ik het vrolijkst van word: katten en bakken. We weten allemaal dat katten leuk, rustgevend en eigenzinnig zijn. En bakken heeft ook zo z'n eigen leuke en grillige kanten. Katten en bakken hebben van nature al heel wat gemeen, dus combineer ze en je hebt een supercombo dat inspireert tot aanbiddelijke (en smakelijke) creaties, zoals gezellige poezen in vruchtentaarten, stoeiende kittens op een strandtaart, psychedelische kattenpoptaarten en zelfs mopperkatten met het pittige humeur van gembersnoep.

Ik wil graag dat het maken van mijn recepten je net zo'n prettig gevoel geeft als het knuffelen van een jong poesje. Daarvoor geef ik je een heleboel tips en adviezen en tegelijkertijd alle ruimte om je eigen creativiteit en ideeën te gebruiken. Ik hoop dat je ten slotte zover komt dat je, als je bij het ontbijt naar je croissant kijkt, gaat bedenken óf en hóé je die op een kat zou kunnen laten lijken. Als je eenmaal de technieken – die op bladzijde 8-25 uit de doeken worden gedaan – hebt bestudeerd, ben je op de hoogte van alle trucs om van elk baksel een kattenbaksel te maken. Dus dat gaat zeker lukken!

Ik garandeer je dat iedereen iets van zijn of haar gading kan vinden, of bakken nu totaal nieuw voor je is, of dat je al een ervaren bakker of bakster bent. Ik heb elk recept voorzien van 'pootjes' om de moeilijkheidsgraad aan te geven: één pootje is het

makkelijkst en een recept met vijf pootjes behoort tot de moeilijkste. Dit is in het begin nuttige informatie (zeker wanneer je met kleine kinderen aan de slag wilt gaan), maar alles hangt natuurlijk af van je eigen capaciteiten! Wanneer een recept vier pootjes heeft, maar jij genoeg zelfvertrouwen hebt om eraan te beginnen, ga dan gerust je gang.

Ook zijn er recepten waarbij duidelijk vegan en/of glutenvrije mogelijkheden zijn aangegeven (maar alleen wanneer ik denk dat het baksel in de vegan versie *nét* zo lekker wordt). Ik vind het belangrijk dat de baksels er niet alleen leuk uitzien, maar dat ze (vóór alles!) lekker zijn. Dus zelfs als je decoraties niet zo fraai uitvallen als je gedacht had, doet dat er uiteindelijk niet toe: het gaat om het ontspannende proces van het bakken, met het eten van iets lekkers als klap op de vuurpijl.

Als het om versieren gaat, heb je gelukkig het grote voordeel dat je poezen als muze hebt: het zijn allemaal unieke, individuele schepsels. Misschien heb je de snoet van een kat met je spuitzak een ietwat spookachtige uitdrukking gegeven – maar katten trekken soms toch ook zelf zulke gezichten? Misschien is je *marshmiao* wllow kat plat en rond – nou, hoe katachtig wil je het hebben? Het is maar net wat de bedoeling is, toch? Dit brengt me op het belangrijkste dat ik met dit boek wil bereiken: dat je gaat genieten van de grilligheid en genotzucht van je poezen en daaraan uitdrukking geeft door wat je bakt en

hoe je met ze omgaat. Hun merkwaardige gedrag – zoals slapen in bizarre houdingen, het puntje tong dat ze met een afwezige blik in hun ogen uit hun bek laten hangen, dát zijn de dingen waarom we van katten houden. Je kunt het vergelijken met bakken: hoe fantasierijker en gevarieerder de garnering is, des te meer succes oogst je. Doe het vooral met plezier. Vergis je en maak 'fouten'. Concentreer je op het genieten tijdens het bakproces en zit niet in over hoe het uitpakt.

Denk meer als een kat. Zou het een kat een zorg zijn of een taart wat te lang in de oven heeft gestaan? Waarschijnlijk niet.

Als een kat een taart gaat bakken zoals hij die in z'n kop heeft, zou hij er dan niet trotser op zijn dan op wat ook? Nou ja, dat is eigenlijk niet erg waarschijnlijk omdat ze niet écht kunnen bakken, maar ze zouden zeker trotser zijn dan ooit (op alles wat ze ook maar deden).

GA BAKKEN EN WEES ZO TROTS ALS EEN KAT!

Kim-Joy
En Inki en Mochi (mijn twee katten en belangrijkste bronnen van inspiratie)

Ik deel bakvideo's en adviezen op mijn Instagram- en YouTube-accounts @kimjoy. En je vindt me ook op TikTok @kimjoyskitchen

Hoe gebruik je dit boek

BOTER

Hiermee bedoel ik boter met een vetgehalte van ongeveer 80%, géén margarine. In veel recepten staat gemakshalve 'gezouten boter', maar je kunt ook ongezouten boter gebruiken en wat zout naar smaak toevoegen.

GLUTENVRIJ

Alle alternatieven zijn gebaseerd op het gebruik van een gewoon glutenvrij bloemmengsel of glutenvrij zelfrijzend bakmeel. Om het recept te laten slagen, is het heel belangrijk om een mengsel van verschillende soorten glutenvrij meel te gebruiken, en niet maar één soort glutenvrij meel. Ik gebruik Doves Farm Freee, een mengsel van rijst-, aardappel-, tapioca-, maïs- en boekweitmeel.

Wanneer xanthaangom op de ingrediëntenlijst staat, is dat nodig omdat het binding bevordert en het mondgevoel verbetert. Het glutenvrije bloemmengsel dat ik gebruik bevat géén xanthaangom, dus moet het in de verschillende recepten in de gespecificeerde hoeveelheden worden toegevoegd. In sommige glutenvrije meelmengsels zit al een beetje xanthaangom, maar dan moeten er aan een aantal recepten toch bepaalde hoeveelheden van worden toegevoegd, afhankelijk van hoeveel binding er nodig is (koekjes, bijvoorbeeld, hebben vaak iets meer xanthaangom nodig dan taarten). Het glutenvrije zelfrijzend bakmeelmengsel dat ik gebruik (ook Doves Farm!), bevat

wel een beetje xanthaangom, maar vaak moet er iets meer in. Ook die hoeveelheid staat in het recept aangegeven. Let erop dat je een glutenvrije bakpoeder koopt, want ze zijn niet allemaal glutenvrij.

ZEVEN

In sommige recepten staat nadrukkelijk vermeld dat je bepaalde ingrediënten moet zeven. Als dat niet het geval is, maar je bloem/cacaopoeder/poedersuiker (of welk droog ingrediënt dan ook) er wat klonterig uit lijkt te zien, doordat het al lang in de kast heeft gestaan, of als het mogelijk met vocht in aanraking is gekomen, zeef het dan voordat je het aan je deegmengsel toevoegt, dan maak je het kneden makkelijker voor jezelf.

OVENS

Bij alle recepten ga ik uit van het gebruik van een convectieoven. Als je daar niet over beschikt, verhoog de temperatuur dan met 10-20 °C. Ovens zijn niet allemaal hetzelfde en kunnen qua temperatuur verschillen van de stand die jij hebt ingesteld, of hebben misschien warmere of juist koelere plekjes – jij kent je oven het beste, dus pas de temperaturen en/of tijden zo nodig aan je oven aan.

KOELEN

In veel recepten wordt gezegd dat je je deeg voor het bakken in de koelkast of de vriezer kunt zetten. De keus is aan jou en hangt natuurlijk af van de

ruimte die je in je koelkast en/of vriezer hebt, maar ook van de hoeveelheid tijd die je hebt! Realiseer je bovendien dat sommige koekjes minder bruin worden naarmate ze langer in de vriezer staan, al blijft de smaak hetzelfde.

Toch zet ik zandkoekjes liefst wél in de vriezer, dan weet je zeker dat ze door en door koud zijn, zodat ze tijdens het bakken niet uitlopen en een mooi bleke kleur behouden.

HET BEWAREN VAN BAKSELS

Het beste is om baksels op een koele, donkere plek in een luchtdicht afsluitbare trommel of plastic doos te bewaren – hoewel een plastic zak natuurlijk wel erg handig is! In de koelkast drogen de meeste baksels uit, dus zet ze daar bij voorkeur niet in, tenzij het taarten met verse slagroom betreft, want die moeten zéker de koelkast in wanneer ze niet direct geconsumeerd worden.

Als je plakken cake of kapsel van tevoren wilt bakken, kun je die stevig in plasticfolie wikkelen en in de vriezer leggen om ze vochtig en vers te houden. Laat ze iets ontdooien voordat je ze gaat decoreren. De meeste soorten deeg voor koekjes en gebak kun je gevormd en wel in de vriezer leggen totdat ze de oven in gaan.

VANILLEPASTA

Ik werk liever met pasta van vanillestokjes dan met vanille-extract, omdat de pasta een veel krachtiger aroma heeft en de echte vanillepeulspikkeltjes

zichtbaar zijn, maar in wezen zijn ze allebei goed. De hoeveelheden die je moet gebruiken zijn hetzelfde. Denk er wel aan dat het extract dunner is dan de vanillepasta: dat kan enige invloed hebben op de consistentie van bijvoorbeeld botercrèmes.

VOEDINGSKLEURSTOFFEN

Ik gebruik graag voedingskleurstoffen in gelvorm. Houd er wel rekening mee dat gelkleurstoffen niet allemaal dezelfde samenstelling hebben. Het is echt aan te bevelen om een gel van goede kwaliteit te kopen, vooral als het om baksels gaat, omdat de kleuren na het bakken vaak niet meer zo levendig blijken te zijn. Zelf gebruik ik graag merken als AmeriColor, Colour Splash, Colour Mill en Rainbow Dust ProGel.

De meeste voedingskleurstoffen zijn gebaseerd op water en zijn goed bruikbaar in mengsels op basis van water en/of weinig vet. Botercrèmes en vette soorten beslag of deeg laten zich veel beter mengen met op olie gebaseerde voedingskleurstoffen, en dat geeft mooiere kleuren.

Gesmolten chocola moet gekleurd worden met kleurstoffen op oliebasis, omdat zelfs maar één enkele druppel van een kleurstof op waterbasis het werken met chocola onmogelijk maakt.

VEGANVERVANGERS

Wanneer je met een vegan botervervanger aan het werk wilt, kies dan met het oog op het beste

resultaat een product in blokvorm, met een vetgehalte van 75-80%. Een lager vetpercentage betekent een hoger watergehalte en dat beïnvloedt het uiteindelijke product. Vooral voor gebak en koekjes is het belangrijk dat het vetgehalte hoog is.

Ik heb een voorkeur voor pakjes Naturli vegan boter omdat die boter, met een vetgehalte van 75%, in elk recept bruikbaar is.

Elke soort plantaardige melk kan voor elk recept in dit boek gebruikt worden, ga alleen liever niet aan de gang met plantaardige melksoorten met weinig of geen vet.

De meeste reguliere merken witte suiker zijn vegan, alleen wordt in de VS en in sommige andere landen beenderkoolstof gebruikt bij de productie van witte suiker, en dan is de suiker natuurlijk niet vegan meer. Ook met poedersuiker moet je opletten: sommige fabrikanten voegen er gedroogde eiwitten aan toe.

BROOD

De tijd die brooddeeg nodig heeft om te rijzen kan sterk uiteenlopen en wordt beïnvloed door de temperatuur op de plek waar je het deeg neerzet. Met andere woorden: deeg zal zeker rijzen in de koelkast – alleen heel langzaam! – terwijl het snel zal rijzen in een omgeving met lichaamstemperatuur.

Als je haast hebt en het deeg snel wilt laten rijzen, zet het dan op een warme plek, of zelfs in de oven op een heel lage

stand. Dek het deeg dan in elk geval af door het in met olie ingevet plasticfolie te wikkelen; zo voorkom je dat zich een 'vel' vormt rond het deeg. Je zult bij sommige deegsoorten merken dat het een tijdje duurt voor zo'n vel zich ontwikkelt, maar als de temperatuur binnen in het deeg warm genoeg is geworden, kan dat vel plotseling ontstaan en zich heel snel verspreiden! Maar in het algemeen geldt dat je deeg smakelijker wordt naarmate het langer op een koele plek rijst, dus kun je het deeg maar beter de tijd geven als dat ook maar enigszins mogelijk is!

MOEILIJKEIDSPOOTJES

De pootjes geven aan of een recept moeilijk, niet zo moeilijk of makkelijk is: hoe meer pootjes, hoe meer vaardigheid er voor het recept nodig is. De pootjes zijn natuurlijk maar een indicatie, want we hebben nu eenmaal niet allemaal dezelfde ervaring met bakken. De *miauwingues* (blz. 16) hebben vier pootjes (🐾🐾🐾🐾), maar misschien ben jij wel een meester-meringemaker en draai jij er je hand niet voor om. Net als een kat ben jij de enige, maar dan ook echt de enige, die weet hoeveel je waard bent!

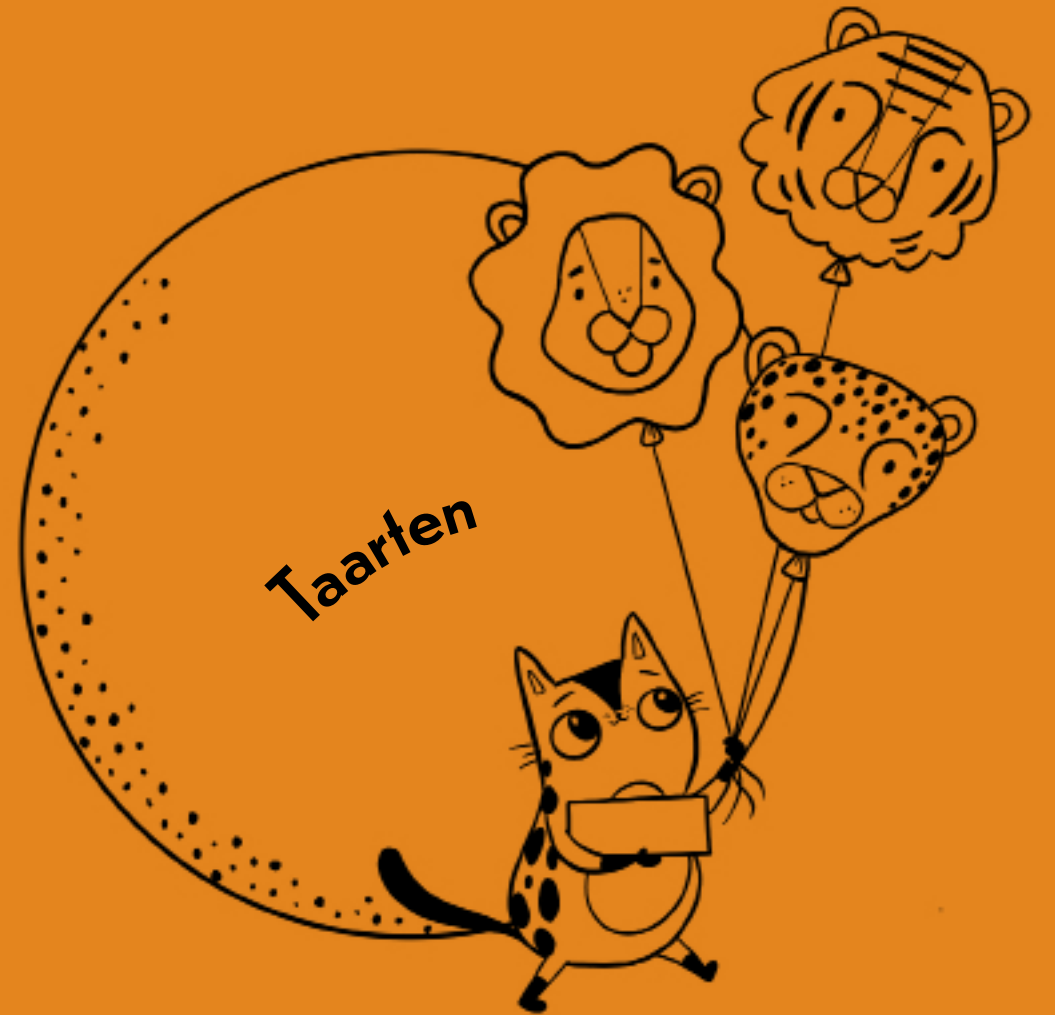
🐾 voor kittens

🐾🐾🐾 voor huiskatten

🐾🐾🐾🐾 voor een echte kaffissier

Kattenbeginselen





Taarten

Aristocratische Vi-cat-oria-taart

Ik lieg niet als ik zeg dat deze klassieke victoriataart *purrrfect* is. Luchtig biscuitgebak, zoete jam en zijdezachte, geklopte slagroom... iedereen is er dol op. Het traditionele recept – gelijk gewicht aan boter, suiker, eieren en bloem – werkt altijd. De enige afwijking in mijn versie is dat ik een beetje maizena door het beslag doe, waardoor je een zeer delicaat baksel krijgt. Deze taart wordt nog extra leuk door de speelse katten die erop rondhangen (de leeuw zou veel liever willen dat hij boven op de taart zat, maar is gedegradeerd en moet het doen met een plekje tussen de twee onderste lagen taart, omdat hij de enige leeuw is tussen al die gewone huiskatten).

Tips om ervoor te zorgen dat deze taart extra mals, luchtig en verrukkelijk wordt: neem de tijd om de boter en de suiker lang genoeg (een goede 5-10 minuten) te kloppen en klop ook weer stevig na elk ei dat je aan het beslag toevoegt. Mix zo min mogelijk nadat je de bloem erbij hebt gedaan. Knip bakpapier in repen die de helft breder zijn dan de hoogte van de bakvorm, week die repen in water en druk ze tegen de binnenwand van de taartvorm voordat je hem vult – dit maakt een heel groot verschil en is niet moeilijk. Zet de vorm gevuld en wel in de oven en bak de taart niet te lang.

MOEILIKHEIDSGRAAD 🐾🐾

Deze taart is niet supermoeilijk, en het klassieke recept voor victoriacake is eenvoudig. Je hoeft voor deze taart alleen wat hoger te stapelen. En denk er vooral aan dat de opgeklopte room waarmee je hier werkt niet zo stevig en stabiel is als botercrème, dus dat je goed moet nadenken over de plekken waar je de katjes neerzet of -legt.

VOOR 18 PERSONEN (OFWEL 3 TAARTEN MET EEN DOORSNEDE VAN 23 CM PLUS VULLING EN GARNERING)

Kan glutenvrij gemaakt worden

VICTORIABISCUIT

400 g ongezouten boter, zacht
geroerd, op kamertemperatuur;
plus extra boter om in te vetten
grote snuf zout
400 g gewone of fijne kristalsuiker
1 el vanillepasta
7 middelgrote eieren (ca. 400 g)
360 g zelfrijzend bakmeel (of glutenvrij
zelfrijzend bakmeel gemengd met

½ tl xanthaangom)
40 g maizena (of zelfrijzend bakmeel;
de maizena draagt bij aan extra
luchtigheid van het biscuitbeslag)
3 tl bakpoeder (of glutenvrije
bakpoeder)
3-4 el volle melk

VULLING EN GARNERING

240 g aardbeienjam van goede
kwaliteit
800 ml double cream

poedersuiker, om te bestuiven
aardbeien, bosbessen en frambozen,
van elk een handvol

LEEUW EN KATJES VAN FONDANT

zie bladzijde 15



sla om voor het vervolg



inzakken. Laat ze 5 minuten in hun vorm staan en ga dan met een mes rondom de rand van de baksels. Keer ze om, los ze op een rooster, pel het bakpapier eraf en laat ze met rust tot ze volledig afgekoeld zijn.

4 / Maak intussen de karamel. Doe het water en de suiker in een pan en schud de pan om te zorgen dat alle suiker met water bevochtigd wordt. Zet de pan op laag vuur. Wanneer het mengsel belletjes gaat vertonen, roer dan niet (anders gaat de suiker kristalliseren), maar zet het vuur wat hoger en wacht tot de suiker een amberkleur krijgt. Je kunt de pan tot slot nog even draaiend schudden om de kleur gelijkmatig te verspreiden. Giet de kokosroom in een apart kommetje. Zet, wanneer de suikersiroop diep amberkleurig is geworden, de pan van het vuur en giet er, voortdurend roerend met een garde, in één keer de kokosroom bij. De saus zal heftig borrelen, dus wees voorzichtig! Blijf continu roeren tot de saus glad en romig is. Doe er de boter bij en roer tot die in de saus is opgelost. Giet de saus in een middelgrote kom en strooi er wat zout naar smaak over. Dek de saus af met plasticfolie en zet de kom ongeveer 30 minuten in de koelkast. De saus wordt dikker tijdens het afkoelen.

5 / Maak nu de botercrème. Doe de boter en de poedersuiker in een grote kom en klop ze met een elektrische handmixer tot een bleek, schuimig mengsel (of gebruik een staande mixer voorzien van de ballongarde). Doe 150 g van de botercrème in een aparte kom en klop er de biscoppasta door. De biscoppasta kan de botercrème wat stijver

maken. Klop er in dat geval 2 theelepels melk door om de crème beter te kunnen uitsmeren. Klop dan de vanillepasta door de rest (het merendeel) van de crème, plus een klein beetje melk: niet meer dan nodig is om de crème makkelijk smeerbaar te maken.

6 / Snijd, wanneer de taarten volledig zijn afgekoeld, de bovenkant glad met een kartelmes. Leg voor het opbouwen van de taart de eerste taartlaag op een plank. Besmeer de taartlaag met de biscoppotercrème en zorg dat de laag crème langs de rand wat dikker is dan in het midden, druppel de karamel er in het midden op. Leg de tweede taartlaag op de eerste. Besmeer nu de bovenkant van de taart dun met vanille-botercrème, evenals de zijkant, om kruimels in te kapselen. Omdat dit de eerste laag is, hoef je niet heel precies te werk te gaan: je mag de kruimels nog kunnen zien.

7 / Zet de taart voor ten minste 1 uur in de koelkast, of 10 minuten in de vriezer, tot de botercrème gekoeld en stevig is. Besmeer de hele taart nu met een tweede laag vanille-botercrème om de kruimeligheid te bedekken. Gebruik een paletmes (dat je warm maakt door het even in heet water te dopen) om de botercrème aan de zijkant van de taart glad te maken. Besmeer, vanaf de rand naar het midden werkend, ook de bovenkant van de taart nog een keer. (Zorg dat je een beetje vanille-botercrème overhoudt voor de garnering.) Druk je suikerstrooisel rondom tegen de onderste rand van de taart en zet de taart dan nogmaals voor ten minste 1 uur in

de koelkast (of 10 minuten in de vriezer), tot de botercrème stevig is geworden.

8 / Verdeel intussen de rest van de vanille-botercrème in een aantal kommen (afhankelijk van het aantal kleuren dat je op de taart wilt gebruiken) en meng ze met de diverse voedingskleurstoffen die je gekozen hebt. Je zult één kleur nodig hebben voor de krullen of rozetten die je op de taart gaat spuiten, en minstens twee kleuren voor de kattensnoet: zwart voor bepaalde gelaatstrekken en een kleur voor het contrast met de dekkende laag botercrème op de taart.

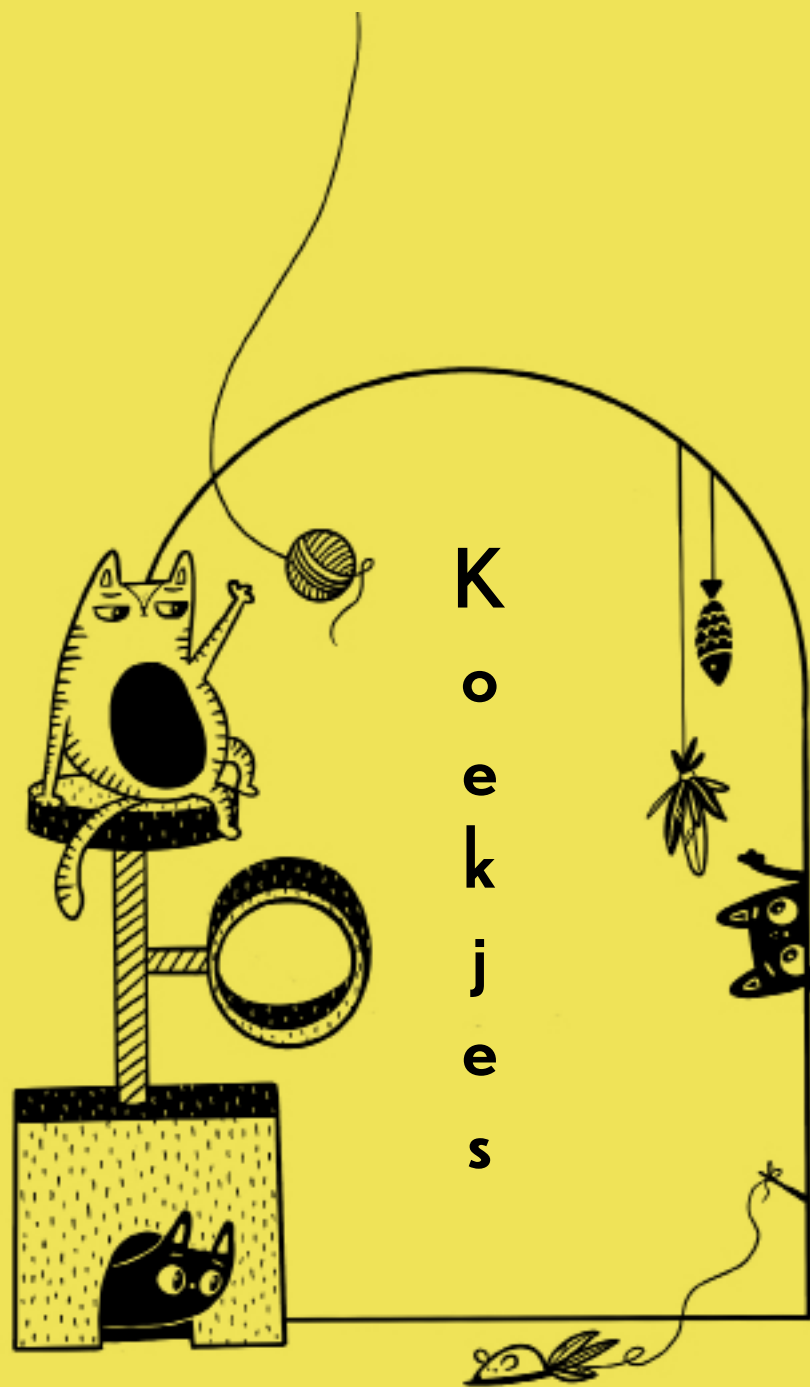
9 / Wanneer de taart gekoeld is, geef je met een cocktailprikker of tandenstoker de omtrek van de kattensnoet aan. Breng binnen die omtrek de botercrème voor de kattensnoet aan met een paletmes. Zet de taart wederom 1 uur in de koelkast of 10 minuten in de vriezer en houd je vervolgens bezig met de details van de snoet. Doe de zwarte botercrème in een spuitzakje, knip er een klein stukje af en breng tot slot de snoet op de kattenkop aan. Je kunt verder je creativiteit uitleven in sierlijke randen, een feesthoed of een suikerstrooiseltje hier en daar, of wat je fantasie je ook maar ingeeft! De taart blijft in een luchtdicht afsluitbare verpakking tot maximaal een week goed. Bij kamertemperatuur is de taart 3 dagen houdbaar.



'Ik vergeef het je wel, hoor, als je me er niet zo knap uit laat zien als ik ben, maar je kunt fouten altijd wegschrapen en het opnieuw doen!'

Zoete traktaties





K
o
e
k
j
e
s

Macarons katarons

Deze kattenkoekjes zijn minstens zo lastig als echte katten, maar als je het recept precies volgt, is succes verzekerd. Met de volgende tips en tricks krijg je perfecte macarons.

- Gebruik zeer fijn gemalen amandelen (amandelmeel).
- Gebruik bij voorkeur siliconen bakmatjes. Bakpapier kan een beetje kreukelen en dan vallen de macarons scheef uit. Als je licht doorschijnende bakmatjes gebruikt, kun je daaronder een sjabloon met cirkels leggen, maar er bestaan ook speciale bakmatjes met uitgespaarde rondjes om het macaronmengsel in te spuiten.
- Houd de spuitzak tijdens het spuiten loodrecht en niet schuin. Zo krijg je mooie ronde macarons.
- Tik de bakplaat met macarons op het aanrecht; dit is belangrijk, want zo verwijder je luchtbelletjes die barstjes veroorzaken!
- Laat de macarons voor het bakken opdrogen!

Vegan tip: Bak vegan macarons met geconcentreerde aquafaba ter vervanging van de eiwitten. Kook hiervoor 80 g aquafaba (uit blikken kikkererwten) op matig tot laag vuur in ca. 30 minuten in tot de helft; hij is dan ongeveer net zo dik als eiwit. Laat hem afkoelen voor gebruik. De vegan macarons worden iets langer gebakken, bij een lagere temperatuur, omdat ze niet goed tegen hitte kunnen. Verder volg je gewoon het basisrecept!

MOEILIKHEIDSGRAAD 🐾 🐾 🐾 🐾 🐾

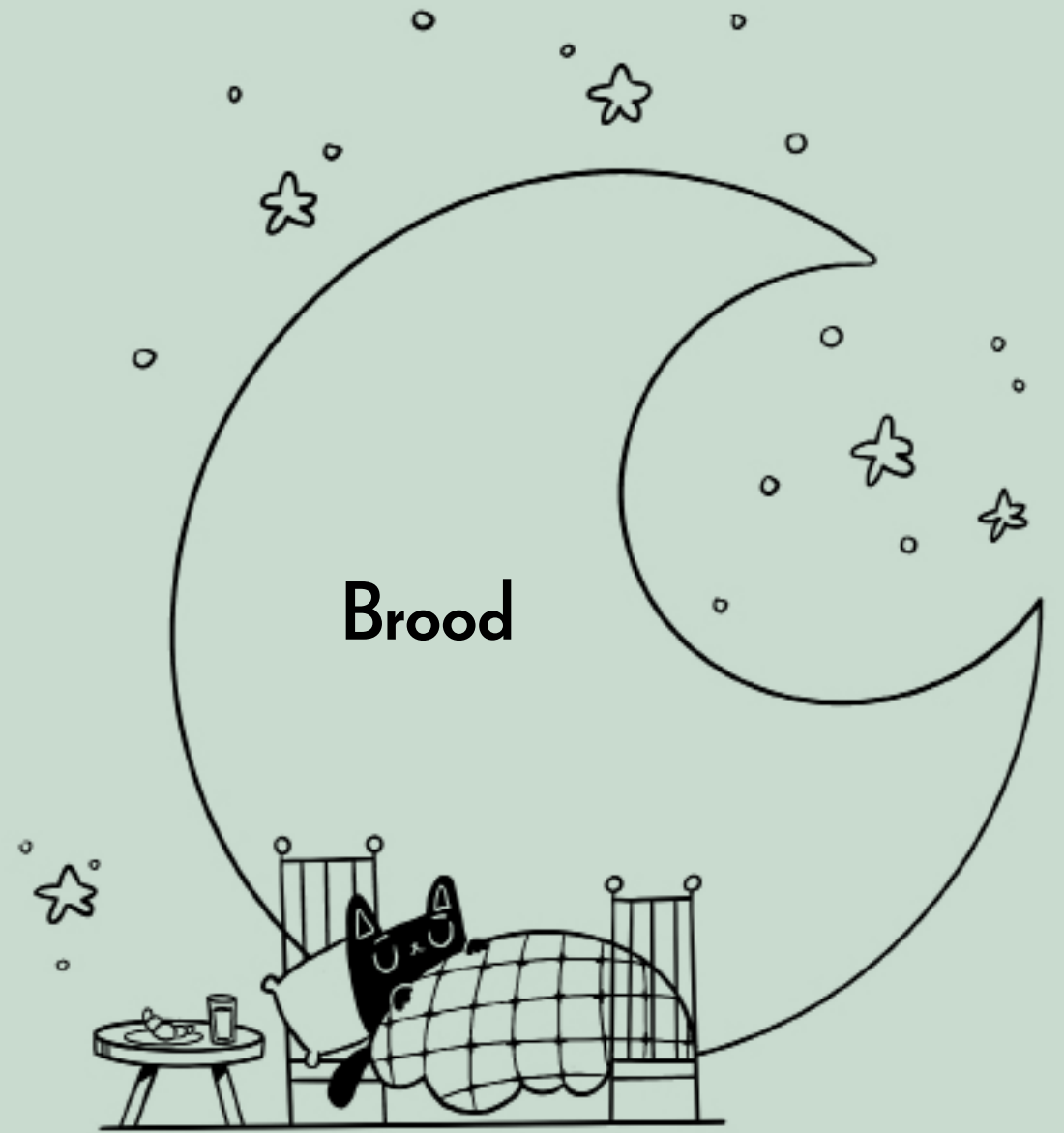
VOOR CA. 20 MACARONS OF 2 BAKPLATEN

KATTENTIP 'Gebruik een keukenthermometer voor de suikersiroop en laat de siroop niet te heet worden, anders kun je hem niet goed mengen!

Als je dit recept onder de knie hebt, kun je zoveel kleuren gebruiken als je wilt! En je kunt de macarons extra versieren met pootjes en staartjes!

Slu om voor het vervolg





Pecan-poezenbroodjes



KATTENTIP 'Bak de broodjes in een siliconen of metalen muffinvorm met 15 grote, diepe holten. Gebruik je een muffinvorm met kleinere holten, dan kun je er meer bakken.'

De meeste poezen houden hun vacht schoon en zacht, maar er zijn ook een paar rare katten die van lekker klef houden.

Houd jij ook van lekker klef, dan zijn deze pecan-poezenbroodjes echt iets voor jou. Ze worden extra licht en luchtig door tangzhong, een afgekoelde roux van bloem en water, die je toevoegt aan het deegmengsel. Als je ze stort, komt het karamellaagje met noten tevoorschijn. Alsof dat al niet mooi genoeg is, wacht je nog een verrassing als je ze opensnijdt en de spiraalvormige binnenkant met noten en kaneelvulling zichtbaar wordt.

Je kunt ze ook zonder de noten bakken.

MOEILIKHEIDSGRAAD 🐾 🐾 🐾

**VOOR 15 GROTE BROODJES (ZIE KATTENTIP)
GEBRUIK JE EEN MUFFINVORM MET KLEINERE HOLTEN,
SNIJD HET DEEG DAN IN KLEINERE PORTIES EN MAAK
ER MEER DAN 15**



Kunnen ook vegan gemaakt worden

TANGZHONG (ROUX)

100 ml water
25 g bloem voor brood

DEEG

160 ml volle melk (of plantaardige melk)
80 g licht gezouten boter (of vegan boter met ca. 80% vet)
(zonnebloem)olie om in te vetten
1 groot ei (of 30 ml (zonnebloem)olie plus 30 ml plantaardige melk)

geraspte schil van 1 sinaasappel
50 g gewone of fijne kristalsuiker
1 tl zout
420 g bloem voor brood, plus extra om te bestuiven
7 g instantgist

VULLING

2 tl kaneel
100 g lichtbruine basterdsuiker
130 g pecannoten
80 g licht gezouten boter, gesmolten, om te bestrijken (of vegan boter met ca. 80% vet)

KARAMEL

115 g licht gezouten boter (of vegan boter met ca. 80% vet)
135 g lichtbruine basterdsuiker
45 ml (3 el) volle melk (of plantaardige melk)
80 ml (5 el) ahornsiroop
200 g pecannoten, grof gehakt

DECORATIE

kattenkoekjes (blz. 145)



Sla om voor het vervolg

Dankwoord

Het idee voor dit boek speelt al ik weet niet hoelang in mijn hoofd en ik ben intens gelukkig dat het nu werkelijkheid is geworden. Heel veel dank aan al die mensen die me daarbij actief hielpen: ik wil jullie bij dezen laten weten hoe enorm ik jullie hulp, advies en steun waardeer. Zonder jullie was dit niet gelukt. Er zijn ook een heleboel mensen die me geholpen hebben zonder dat ze het wisten; dit boek is te danken aan alle steun en aanmoediging in mijn omgeving. Ik denk nu aan alle mensen die zomaar iets aardigs tegen me zeiden op dagen dat ik de moed verloor, en aan alle inspirerende ideeën die ik direct of indirect opving. Ik denk ook aan alle mensen die iets aardigs doen voor katten en de wereld een betere plek voor katten maken.

Dit boek zou er nooit gekomen zijn zonder al die steunende mensen, bakfanaten en kattenliefhebbers. Jullie hebben bijgedragen aan dit boek en er zit een stukje van jullie in, of je dat nu beseft of niet. Bedankt!

Heel veel dank ook aan mijn jongens, mijn drie katten die mijn leven delen: Inki, Mochi en Nabil. En heel veel dank ook aan alle katten ter wereld als bron van plezier, verbazing en inspiratie.

En ten slotte heel veel dank ook aan al die mensen die van katten houden en ze helpen. Ga zo door, verspreid de liefde voor katten over de hele wereld.



MANAGING DIRECTOR: Sarah Lavelle
COMMISSIONING EDITOR: Harriet Webster
ASSISTANT EDITOR: Sofie Shearman
ONTWERP: Alicia House
FOTOGRAFIE: Ellis Parrinder
ILLUSTRATIES: Linda van den Berg
LETTERING: Mary Kate McDevitt
FOOD STYLING: Kim-Joy
ASSISTANT FOOD STYLING: Sarah Hardy
PROP STYLING: Charlotte Barber
HAAR EN MAKE-UP: Thembi Mkandla
PRODUCTIELEIDING: Stephen Lang
SENIOR PRODUCTION CONTROLLER:
Sabeena Atchia

TEKST © Kim-Joy 2023
FOTO'S © Ellis Parrinder 2023
ONTWERP EN LAYOUT © Quadrille 2023
Verschenen in 2023 bij Quadrille,
imprint van Hardie Grant Publishing
All rights reserved
© 2023 Nederlandse vertaling
Uitgeverij Luitingh-Sijthoff bv, Amsterdam
Alle rechten voorbehouden
Oorspronkelijke titel *Bake Me a Cat*
Vertaling Marthe Philipse en Henja Schneider
Zetten tekst binnenwerk Dendennis

ISBN 978 90 210 4189 6

www.lsamsterdam.nl
www.boekenwereld.nl

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van dit boek is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat dit niet tot bosvernietiging heeft geleid.

