



*Sunday Times*  
Food Book of the Year

**Honey & Co.**

Ons eten uit het Midden-Oosten

Fortnum & Mason  
Cookery Book  
of the Year

Sarit Packer &  
Itamar Srulovich

**Honey & Co.**

**Ons bakboek**

Hartig en zoet  
met een vleugje  
Midden-Oosten

## Inhoudsopgave

015

**Welkom**

026

**Hoe je een goede  
bakker wordt**

037

**In het holst van de  
nacht: de voorraadkast**

- 043 Spicy pruimenjam
- 044 Framboos-limoenjam
- 047 Aardbei-rozenjam
- 048 Jam van zwarte vijgen, kardemom & sinaasappel
- 048 Peer-gemberjam
- 050 Abrikoos-vlierbloesemjam
- 051 Kweepeerjam
- 052 Blauwebes-appeljam
- 053 Sinaasappelmarmelade met tijm & kardemom
- 055 Marmelade met hele citroen en/of sinaasappel
- 056 Marmelade van amalficitroenen & rozemarijn
- 057 Gekonfijte kweepeer
- 058 Gekonfijte sinaasappelschil
- 060 Gesuikerde kokosreepjes
- 061 Abrikozen op siroop
- 062 Zoete specerijenmix
- 063 Hartige specerijenmix (*baharat*)
- 065 Vanillesuiker
- 065 Kruidensuiker
- 065 Citrussuiker

067

**Ochtendgloren:  
zoet & hartig  
ontbijt**

- 070 Basisdeeg voor broodjes
- 073 Basisrecept voor suikersiroop
- 073 Kleine broodjes
- 074 Fitzrovia buns
- 076 Broodjes met pistache, rozenwater  
& aardbei
- 080 Zoete ricottabroodjes (*gviniyot*)
- 081 Zoet-zoute pretzels met sinaasappel  
& tahin
- 084 Donuts met limoen-citroencurd
- 086 Griesmeelpap met aardbei-  
kardemomcompote
- 088 Amandelpap met Israëliische couscous
- 089 Cruesli van gepofte rijst & gedroogde  
vruchten
- 091 Ashuracruesli
- 094 Eieren in een nestje





- 097 Maakouda
- 098 Shakshuka
- 100 Ijjeh
- 101 Basisdeeg voor lahma
- 103 Lahma met spinazie & ei
- 103 Lahma met geroosterde paprika & feta
- 104 Lahma met lam, pijnboompitten & kers-tomaatjes
- 105 'Deeg nummer 4'
- 106 Burekas met aardappel & oregano
- 107 Burekas met zwartgeblakerde aubergine
- 108 Worstenbroodjes
- 110 Kubaneh
- 113 Jahnoon
- 117 Lahoo (Jemenitische pannenkoeken)

119

### Bij de koffie: elfuurtje

- 122 Bloemkoolmuffins
- 124 Feta-courgettemuffins
- 125 Abadikoekjes (*ka'ach bilmalch*)
- 127 Haverkoekjes met hazelnoot & krenten
- 129 Aardbei-hazelnootkoek
- 130 Kokoskoek
- 133 Haverkoek met abrikozen & oranje-bloesem
- 134 Minibroodjes met zure room, pecan & kaneel
- 136 Fruit-notenbrood
- 138 Gember-dadelbrood
- 141 Vijgenbrood met sinaasappel & walnoot
- 142 Veganistische broodcake
- 145 Gistdeeg
- 146 Rozenbrood met maanzaad
- 149 Vlechtbrood met tahin & witte chocolade
- 150 Krantz met chocolade, hazelnoot & kaneel
- 152 Roomkaasglazuur
- 152 Mascarponeglazuur
- 154 Appelcake met citroen & chocoladeschilfers
- 155 Wortel-walnootcake
- 156 Pompoencake met krenten & pecannoten
- 159 Courgettecake met gele rozijnen & pistachenoten
- 160 Perencake met gember

163

**Het middaguur:  
Lunch**

- 166 Su böreği (Turkse lasagne)
- 169 Phylas-bladerdeeg
- 171 S-phylas met gerookte aubergine
- 172 Phylas-rolletjes met vlees en spinazie
- 174 Kaasbrood van de Balkan
- 177 Grote pastel
- 178 Griekse moussaka
- 181 Pastilla met duif
- 182 Gevulde bollen
- 184 - met tonijn
- 184 - met eiersalade
- 187 Preiquiche met geitenkaas
- 188 Grote kubbeh



191

**In de namiddag:  
Theetijd**

- 198 Chocolade-pruimengebakje
- 200 Bloedend hartje (met vanille, rozenwater & aardbei)
- 203 Minicakejes met perzik, vanille & venkelzaad
- 204 Cakejes met marsepeinroomvulling & frambozen
- 206 Cakejes met bloedsinaasappel & pistache
- 209 Cakejes met oranjebloesem & marmelade
- 212 Citroencakejes met vlierbloesem-mascarponeglazuur
- 214 Clementinecake (geïnspireerd door Claudia Roden)
- 215 Citroencake met blauwe bes & roomkaas
- 216 Chocolade-pistachekoekjes
- 219 Maamools met dadels & pijnboompitten
- 220 Gevulde tahinkoekjes met witte chocolade & rozenwater
- 223 Zandkoekjes van kikkererwtenmeel
- 224 Koekjes met cranberry, sinaasappel & amandelkaramel
- 227 Gevulde chocoladekoekjes met tahinroom
- 228 Kokos-chocoladetaart
- 230 Koffiecake met walnoot & kardemom
- 233 Maanzaadcake met citroenglazuur
- 234 Ricottataart met blauwe bes & hazelnoot
- 238 Cheesecake met witte & pure chocolade
- 241 Cheesecake met pompoen
- 242 Cheesecake van yoghurt met kweepeer
- 244 Cheesecake met hazelnootpasta
- 247 Cheesecake met rozenwater, kokosbodem en bessencompote

249

**Na zonsondergang:  
Traditionele desserts**

- |     |  |     |  |
|-----|--|-----|--|
| 252 | Knafe  | 275 | Gebakken abrikozen met marsepeinvulling & amandelkruim |
| 255 | Kadaifi-nestjes met framboos & rozenwater                      | 276 | Vijgencarpaccio met geitenkaasijs, honing & tijm       |
| 258 | Filorolletjes met aardbei en griesmeel (znoud el sett)         | 279 | Marsepein  |
| 262 | Hazelnootpudding   | 280 | Baklava van kadaifi met amandelen & zure kersen        |
| 264 | Trifle met kweepeer  | 282 | Amandelkoekjes (kourabiedes)                           |
| 267 | Chocoladetaart met koffie & kardemom                           | 285 | Halva  |
| 268 | Parfait met pistache & nougat                                  | 286 | Hazelnoottruffels                                      |
| 270 | Rijstpudding met in wijn gepocheerde druiven                   | 289 | Pocky-stokjes  |
| 272 | Gepocheerde perziken met rozengelei & gesuikerde rozenblaadjes | 290 | Gesuikerde gekonfijte schilletjes                      |
|     |  | 294 | Dankwoord.   |
|     |  | 298 | Register   |



**Welkom.**

### **Een restaurant, zelfs een klein**

restaurant als het onze, daar komen mensen (bij toeval of gepland) om bij te kletsen, uit te rusten, de honger te stillen. Elke dag, de hele dag door, komen tientallen mensen van alle rangen en standen uit het zo diverse Londen bij ons binnen. Van het eerste rustige bakje koffie op de vroege ochtend en Fitzrovia buns voor onderweg, via de bijna gekmakende drukte tijdens de lunch tot de laatste afgelikte dessertlepel 's avonds bij het diner – onze tien tafels worden continu gedekt, afgeruimd, schoongemaakt en opnieuw gedekt. Een eindeloze stroom leveranciers en bezorgers vult onze voorraadkasten en koelingen met ingrediënten uit alle hoeken van de wereld: bessen uit Engeland, wijn uit Frankrijk, specerijen uit Libanon, noten uit Californië, chocolade en vanille uit Afrika, rijst uit India – alles krijgt bij ons een plekje, tot groot genoegen van onze klanten en onszelf.

Een restaurant gaat echt een eigen leven leiden. Het kan zo snel groeien; eerst waren we maar met zijn tweetjes en deden we alles zelf, maar nu werken we bij Honey & Co met een grote groep mensen. Terwijl ik dit schrijf, hebben we drie patissiers en vijf koks in de keuken, drie keukenhulpen die de trappen op en neer rennen, zeven obers en ploegmanagers voor de bovenverdieping, Louisa op kantoor en wij tweetjes, die proberen tussen al die mensen nog wat ruimte te vinden om te werken.

Een restaurant is als een machine met veel bewegende onderdelen. Om alles steeds weer op zijn plek te laten vallen, is een routine nodig, en de basis van onze routine is bakken. Hoewel het slechts een deel is van wat wij doen, vormt de patisserieafdeling de ruggengraat van ons bedrijf. Het is de stuwende kracht. Om goed te kunnen bakken heb je iets nodig waarvan we willen dat ons personeel het heeft en onze klanten het opmerken: aandacht, concentratie, ervaring en geduld, natuurlijk, maar ook passie, een groot hart en gretigheid om op grote schaal iets lekkers te maken. Onze dagen worden bepaald door het ritme van het deeg: wegen, mengen, kneden, vormen, bakken, koelen, glaceren, serveren.

Een restaurant neemt de vorm aan van de mensen die er zijn, zowel klanten als personeel. We waren nooit van plan om zoveel soorten gebak aan te bieden – ik dacht dat het beperkt zou blijven tot één soort brood – maar het liep al snel anders. Het gebak kwam erbij omdat we iets verleidelijks in de etalage wilden zetten om mensen naar binnen te lokken, de toetjes vanwege een opmerking van een vriend en de ontbijtbroodjes omdat we 's ochtends meer klanten wilden trekken. Het ging allemaal erg geleidelijk, bijna per ongeluk, maar achteraf bezien was het het een onvermijdelijke ontwikkeling. Ik ben een echte zoetekauw en droom continu van nieuwe soorten gebak en zoetigheid en mijn vrouw is al haar hele leven een gepassioneerde bakprinses.





## Prei quiche met geitenkaas

**Ze zeggen dat echte mannen geen quiche eten, maar dat geldt niet voor Itamar. Hij is niet zo'n man die zich door vooroordelen laat afschrikken. Quiche is een Frans gerecht en heeft niets te maken met het Midden-Oosten, afgezien dan van het feit dat dit recept de versies van onze twee favoriete cafés in Tel Aviv combineert.**

**Voor een grote rechthoekige quiche (ongeveer 20 x 30 cm)**

**Een vorm met losse bodem is het handigst**

### Voor het deeg

200 g patentbloem  
100 g koude boter, in blokjes gesneden  
30 g volvette roomkaas  
20 g kashkaval (of pecorino), geraspt  
1 biologisch ei  
1 el olijfolie  
1 el azijn  
een mespunt tafelsout

### Voor de vulling

2 kleine preien (ongeveer 400 g rauwe prei voor ongeveer 250 g gekookte)  
2 teentjes knoflook, gepeld en gehalveerd  
20 g ongezouten boter  
1 el olijfolie  
een mespunt tafelsout  
een mespunt peper  
2 takjes verse tijm

### Voor de saus

2 biologische eieren  
200 ml double cream of slagroom  
½ tl tafelsout  
een flinke mespunt versgemalen zwarte peper  
150 g geitenkaas

**Ik maak het deeg in een keukenmachine met het metalen mes of met een apart plastic mes (je kunt het ook met de hand maken, maar kneed het niet te lang door). Doe de ingrediënten in de keukenmachine en pulseer totdat je een grove bal hebt. Druk het deeg iets plat en wikkel het in plasticfolie. Zet minimaal 30 minuten in de koelkast (en maximaal 48 uur).**

Snijd de prei in dunne ringen en was die goed. Ik dompel ze gewoonlijk 10 minuten onder in koud water, schud even en til de preiringen uit de kom; zo blijft het gruis achter in de kom. Smoor de prei in 10-15 minuten gaar op laag vuur in een koekenpan met de knoflook, boter, olijfolie, het zout, de peper en de takjes tijm. Schep af

en toe door. Laat afkoelen en haal de takjes tijd eruit.

Verwarm de oven voor op 200 °C/180 °C heteluchtoven/gas stand 6. Bestuif het werkvlak lichtjes met bloem en rol het deeg uit tot een lange rechthoek van ongeveer 35 x 25 cm. Bekleed de vorm met het deeg en laat het een beetje over de rand hangen (het deeg krimpt iets, zo kun je ook makkelijker het deeg vullen zonder dat de vulling eruit loopt). Zet 15-30 minuten in de koelkast.

Dek het gekoelde deeg af met bakpapier en vul met bakbonen, rijst of gedroogde bonen die ergens achter in de kast liggen en die je nooit gebruikt. Bak 15 minuten in de oven en haal de quichebodemp eruit. Til voorzichtig het bakpapier met de bakbonen uit de vorm.

Klop de eieren met de room, het zout en de zwarte peper los. Leg de prei in een laag op de quichebodemp. Snijd of verkruimel de geitenkaas en verdeel gelijkmatig over de prei. Giet daarna het eimengsel erover.

Verlaag de oventemperatuur naar 180 °C/160 °C heteluchtoven/gas stand 4 en zet de quiche in het midden van de oven. Bak de quiche 25-30 minuten tot het deeg aan de randen mooi goudbruin is en de vulling gestold is. Draai de quiche halverwege om ervoor te zorgen dat hij egaal gaart. Laat nog minstens 20-30 minuten in de vorm afkoelen en haal hem er dan voorzichtig uit.

Snijd het teveel aan deeg langs de rand van de springvorm af en druk de bodemp voorzichtig omhoog om te quiche los te maken van de rand. Serveer warm of koud. Je hebt er echt niks anders bij nodig, maar je kunt hem serveren met een frisse groene salade.

## Cheesecake met witte & pure chocolade

Ik was twaalf toen ik deze cheesecake voor het eerst maakte. Ik wist niet dat er zoiets als witte chocolade bestond, dus ik gebruikte melkchocolade. De taart had geen mooie laagjes, maar was desondanks heerlijk. Nu weet ik wat witte chocolade is, en hoewel ik er over het algemeen niet zo'n fan van ben, werkt de witte chocolade hier echt goed. De taart wordt er smeugig van en krijgt een subtiele smaak. Itamar vindt deze kwarktaart te zoet, toch eet hij zijn portie altijd op.

Voor een ronde taart met een diameter van 23 cm

### Voor de bodem

200 g koekjes (of zoet deeg), verkruid  
1 el suiker (ik gebruik licht- of donkerbruine basterdsuiker, maar fijne kristalsuiker kan ook)  
1 el cacaopoeder  
30 g ongezouten boter, gesmolten

### Voor de vulling

500 g volvette roomkaas  
120 g fijne kristalsuiker  
120 ml double cream of slagroom  
4 biologische eieren  
200 g witte chocolade, gesmolten

### Voor de garnering

300 ml zure room  
100 g pure chocolade (70%), gesmolten

**Verwarm de oven voor op 180 °C/160 °C** heteluchtoven/gas stand 4. Bekleed een springvorm van 23 cm met bakpapier.

Meng koekkrum, suiker en cacaopoeder in een kom, giet de gesmolten boter erover en roer goed door. Schep het mengsel in de taartvorm en verdeel over de bodem. Strijk een beetje glad, maar niet te veel; anders krijg je een te vaste bodem die moeilijk te snijden is.

Bak de bodem 10 minuten in de oven, haal hem eruit en laat afkoelen. De bodem kan zo wat uitdrogen, zodat hij straks het vocht uit de cheesecake kan opnemen.

Gebruik voor de vulling een mixer met een platte menghaak (of een grote lepel, als je met de hand mixt). Gebruik geen garde, omdat het mengsel dan te luchtig wordt en na het bakken weer inzakt. Doe roomkaas, suiker en room in de mixerkom. Mix op een matige stand tot alles goed gemengd is en voeg daarna één voor één de eieren toe. Schenk als laatste de gesmolten chocolade erbij (zie blz. 26 voor meer informatie over het smelten van chocolade) en meng goed. Giet de vulling op de gebakken bodem en zet de vorm weer in de oven om nog ongeveer 25-30 minuten te bakken. Haal de cheesecake uit de oven en laat 10 minuten rusten.

Maak intussen de garnering. Klop de zure room glad met de nog warme, gesmolten pure chocolade. Schenk over de gebakken cheesecake en verdeel goed, zodat niet alles op één plek blijft liggen. Verspreid daarna met een lepel of een kleine spatel om de cheesecake helemaal te bedekken. Zet hem nog 10 minuten in de oven.

Haal de cheesecake uit de oven. Zet hem een nacht of minstens 6 uur in de koelkast vóór je hem in punten snijdt.







KOSMOS  
www.kosmosuitgevers.nl

Oorspronkelijke titel: *Honey&Co. The Baking Book*  
Oorspronkelijke uitgave 2015 door Saltyard Books  
An imprint of Hodder & Stoughton  
An Hachette UK company

Copyright © Saritamar Media Limited 2015  
Fotografie © Patricia Niven 2015

'Ik heb honger' op bladzijde 5 is een vertaling van tekst uit het lied 'Got The Hunger?' van het album *Pot Of Gold*, geschreven door Alice Russell en Alex Cowan. Weergegeven met dank aan 5MM Publishing.

Boekontwerp door Aka Alice  
Typeset in Miller, Capita and Bohemian Typewriter

Opmerkingen bij de recepten

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de dessertlepels van 10 ml en de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreeken, tenzij anders is aangegeven.
- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan.
- Gebruik verse kruiden, ongezouten boter en middelgrote eieren, tenzij anders is aangegeven. Heel oude mensen en degenen met een zwakke gezondheid, jonge kinderen, vrouwen die zwanger zijn of borstvoeding geven, kunnen beter geen gerechten eten met rauwe of zachtgekookte eieren.
- Kijk voor moeilijk verkrijgbare ingrediënten ook eens op internet. Steeds meer producten zijn online verkrijgbaar.

© 2017 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Ammerins Moss  
Opmaak: ItsMedia  
Redactie: Cocky Rietman, Marije Sietsma en Annemiek Heinen  
Productie: Wouter Eertink

Eerste druk, 2017

ISBN 978 90 215 6473 9  
NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder vooraf-gaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

'Gul, overdadig en verrukkelijk: *Honey & Co's* gerechten zijn de essentie van het Midden-Oosten. Soul-food zoals het bedoeld is.'

**Yotam Ottolenghi, over *Honey & Co***

'Voor iedereen die ook maar een beetje van bakken houdt'

**Delicious UK**



**Uit de oven van Honey & Co komt de hele dag zoveel lekkers: 's ochtends kleverige kers-pistachebroodjes; voor bij de koffie nog warme, rijkge vulde koffiebroodjes met chocolade, hazelnoten en kaneel. Als lunch is er een knapperig, kruimelig taartje met gekruid lamsvlees of aubergine, als vieruurtje lekkere koekjes of cheesecake – zoveel dat je amper kunt kiezen. Na het diner is er nog wat ruimte voor de gepocheerde perziken met rozen. Elk moment van de dag iets lekkers, dus wees welkom bij Honey & Co!**

**Honey & Co zijn de Londense restaurants van Sarit Packer en Itamar Srulovich, winnaars van The Observer Newcomer of the Year Award 2013. Eerder verscheen *Honey & Co: ons eten uit het Midden-Oosten*, dat finalist was bij de Kookboek van het Jaar 2015 verkiezing.**



**K**  
**KOSMOS**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen