

# Jamie's

FOOD FIGHT CLUB

..... WEEKEND KOOKBOEK .....



WEERGALOZE GERECHTEN  
VOOR FAMILIE EN VRIENDEN

*Jamie's*

FOOD FIGHT CLUB

..... WEEKEND KOOKBOEK .....

**KOSM • S**

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen











*Opgedragen aan*

# DAVID MICHAEL DOHERTY

Jimmy's vader is helaas dit jaar overleden – hij was een ontzettend grappige, aardige, hardwerkende kerel, en was enorm trots op alles wat Jimmy en zijn broer Danny deden. Hij had ook een fantastisch gevoel voor humor. Als een van Jimmy's oudste vrienden zal ik nooit vergeten hoe cool en geduldig hij en Jimmy's moeder Brenda waren, en hoe moedig ze onze streken als kind, tiener en twintiger doorstaan hebben.

Big love Dave xxx



# INHOUD

INLEIDING .....	7	KIP KATSU CURRY .....	72
MARK HAMILL'S SIRLOIN & YORKSHIRE PUDDINGS .....	10	ASHLEY JENSEN'S UMBRISCHE PASTA .....	76
WAANZINNIGE LAMSKEBABS .....	14	BRILJANTE GROENTEBURGER .....	78
JOANNA LUMLEY'S AUBERGINE KUZU .....	18	PIKANTE VEGAN MAYO .....	81
ROTI JALA ('KANT'-PANNENKOEKJES) .....	23	KROKANTE UIRINGEN .....	81
SAMBAL NENAS (ANANAS-RELISH) .....	23	LIV TYLER'S GARNALENDUPLINGS .....	82
ALESHA DIXON'S SPICY GARNALEN .....	24	ULTIEME CAESAR SALAD MET GEGRILDE KIP .....	86
JOHN BISHOP'S ULTIEME GROENTELASAGNE .....	28	SIENNA MILLER'S EENDENRAGÙ .....	90
KRUIDIGE PESTO .....	31	TOM DALEY'S ZOETZURE KIP .....	94
GUNPOWDER-LAM .....	34	KATE HUDSON'S HOT & SMOKY VINDALOO .....	98
ULTIEME BRITSE BURGER .....	36	MICHAEL MCINTYRE'S COQUILLES VOOR KITTY .....	102
GREG DAVIES' THAISE GROENE CURRY MET KIP .....	40	MEGASUB MET GEHAKTBALLETJES .....	106
WRAPS MET FALAFEL VAN ERWTEN EN FETA .....	46	PRACHTIGE GROENTEMOUSSAKA .....	108
WARWICK DAVIS' STEAK & STILTON PIE .....	48	PLATBROODJES MET SPICY LAM .....	112
MARTIN CLUNES' PAELLA VAN MALLORCA .....	52	WILDE CURRY .....	116
BBQ BRITISH RIBS .....	58	LUCHTIGE KOKOSBROODJES .....	119
SIMON PEGG'S LAMSTAJINE .....	60	ULTIEME STEAK & AARDAPPELTJES .....	120
ZELFGEMAAKTE PLATBROODJES .....	63	SARAH MILLICAN'S TOSCAANSE PASTA MET WORST & TOMAAT .....	122
JOHNNY VEGAS' TOURNEDOS FLAMBÉ .....	64	ZALM MET ARTISJOK UIT DE OVEN .....	128
FEARNE COTTON'S MEXICAANSE VISTACO'S .....	68	CRAIG DAVID'S GRENADAANSE KIP UIT DE OVEN .....	130





AZIATISCHE SEAFOODPAKKETJES .....	134	DAVID TENNANT'S KROATISCHE INKTVISRISOTTO .....	194
SCARLETT MOFFATT'S SCHOTSE EIEREN .....	136	WAANZINNIGE RAVIOLI .....	200
WINTERSE CHILI .....	142	ESSEX GUMBO .....	204
CARBONARATAART .....	144	PASTEI VAN GEBRADEN WILDE VOGELS .....	206
LINDSAY LOHAN'S KIP POT PIE .....	146	EMPIRE ROAST LAMB .....	210
OSSENHAAS .....	150	ANNA FRIEL'S BALINESE VARKENSSTOOF .....	212
PALOMA FAITH'S BACALHAU À BRÁS .....	152	KIP IN EEN KORSTJE .....	216
PAD THAI MET GARNALEN & TOFU .....	156	HELE RED SNAPPER .....	218
GENIALE STOOFKIP & MATZEBALLEN .....	160	MICHAEL SHEEN'S TRADITIONELE WELSH CAWL .....	220
JAMAICAANSE JERK PORK .....	162	ARROSTO MISTO .....	224
GURKHA KIPCURRY .....	164	ZALM EN CROÛTE .....	228
GOLDIE HAWN'S FETTUCCINE ALFREDO .....	166	DEXTER FLETCHER'S MEXICAANSE PARTY TACO'S .....	230
PRACHTIGE GEVULDE PORCHETTA .....	170	ORLANDO BLOOM'S TAJINE MET LAMSSCHENKEL .....	234
INKTVIS MET PEPEPERS & ZOUT .....	176	LUXE VISPASTEI .....	238
GARY BARLOW'S ZALIGE STEAK & STOUT PIES .....	178	SALMA HAYEK'S LIBANESE KIBBEH .....	240
ZALM IN ZOUTKORST .....	182	AMBASAUUS .....	243
JOSH HARTNETT'S RAMEN MET VARKENSBUIK .....	184	HUMMUS .....	243
GEMARINEERDE EIEREN .....	188	KONINKLIJK PASTADEEG .....	244
RAMENNOEDELS .....	189	REGISTER.....	248
CANNELLONI MET KALFSRAGÙ .....	190		



# LIEVE FOOD FIGHT CLUB- VRIENDEN EN FOODFANATEN

---

Welkom bij wat ik beschouw als de grootste culinaire hits voor het weekend. In dit prachtige boek gaan we aan de slag met zalige groente-, vis- en vleesgerechten uit de hele wereld en draait alles om fantastische feestmalen. Het gaat over familie en vrienden, over liefde en over net dat stapje verder gaan om je gasten te verbazen en verrassen. Te gek dat je meegaat op dit fantastische foodavontuur – niet alleen zijn de recepten enorm lekker, maar we gaan ook tot het uiterste om je versted te doen staan en wat emoties los te maken – precies wat je van een gedenkwaardig feestmaal mag verwachten!

Als ik vrijdag aan het eind van de werkdag ‘Het is weekend!’ roep, begint het team altijd enthousiast te juichen. Voor mij belichaamt dat niet alleen de energie en kracht van de tv-show, maar ook van de gerechten op de volgende pagina’s, die stuk voor stuk superopwindend zijn. Dit is geen kookboek voor doordeweeks en de recepten zijn dan ook zeker niet bescheiden, vlug, of perfect in balans – het zijn ‘hell-yeah!’-recepten met een maximum aan bling en een flinke portie excentriciteit waarmee je de lat een stuk hoger legt. Je zult merken dat de recepten wat langer zijn dan gewoonlijk, maar dat komt omdat het niet zomaar maaltijden zijn, het zijn feestjes! Ik heb deze keer alle remmen losgegooid en geprobeerd om alles zoveel mogelijk vanaf de basis te maken – van sausjes, salsa’s, pesto’s en pasta’s tot platbroodjes, beslag en deegwaren – the full monty!

De pier is een fenomenale plek, maar omdat Jimmy en ik er zijn opgegroeid, heeft hij ook een speciaal plekje in ons hart. Het is een eer om het programma samen met Jim te presenteren. Hij is een fantastische vriend. We kennen elkaar al sinds ons tweede, op de crèche, zijn daarna op de basisschool en middelbare school met elkaar om blijven gaan en presenteren nu samen een programma om mensen te inspireren om te gaan koken en voor een beter voedselsysteem te kiezen. We zetten ons samen in voor gerechten die dreigen te verdwijnen. Het is een geweldige reis geweest met een echte vriend – Jim is een van de grappigste mensen die ik ken, maar ook een prima kok, boer en zoöloog, die denk ik meer gereisd en gezien heeft, en meer over de mondiale voedselindustrie weet dan wie dan ook. Wat die gast allemaal in zijn hoofd heeft is onvoorstelbaar! We vormen een perfect duo – ik in de keuken, Jim als wetenschapper, boer en knutselaar – vanwege onze liefde voor eten, mensen, familie, vrienden en jawel – je raadt het al – het weekend!

Tijdens het selecteren van de recepten en foto's voor dit boek besepte ik dat de jaren die we samen aan dit programma gewerkt hebben, tot de mooiste van mijn leven behoren, maar ook dat het concept van *Food Fight Club* eigenlijk best maf is. We koken en eten en interviewen supersterren op ruim 2 kilometer uit de kust, op het puntje van de langste pier ter wereld. Weer of geen weer, we gaan altijd tot het uiterste in de keuken van ons cafeetje in het bescheiden Southend-on-Sea – best een beetje raar, maar ik vind het helemaal te gek.

Veel recepten in dit boek zijn gebaseerd op intieme en intense momenten uit het leven van beroemde gasten en geïnspireerd op recepten, technieken en ideeën van geniale chefs en koks van streetfoodkraampjes, strandtenten en familierestaurants uit de hele wereld – en zelfs van heuse royalty. Het zijn gerechten die ertoe doen, vandaar dat we ons uiterste best gedaan hebben om ze zo lekker mogelijk te maken. Om tijdens het koken en eten met al die briljante mensen te mogen praten over dingen die ze bezighouden, is echt een van de leukste dingen van mijn werk. Van een ontmoeting met mijn held Mark Hamill, aka Luke Skywalker, en een knuffel van Joanna Lumley, tot het koken met getalenteerde muzikanten, cabaretiërs en acteurs van wie ik al jaren fan ben.

Voordat ik afsluit, eerst nog even een hommage aan de toppers met wie ik door de jaren heen gewerkt heb – het is een groot team, maar het is ook een gigantische klus om alle apparatuur en ingrediënten telkens met het treintje op de punt van pier te krijgen (bedankt daarvoor, gemeenteraad van Southend!). Wat ik het leukst vind is de passie voor eten die we met z'n allen delen – van de filmcrew, die de beste camera's gebruikt om prachtige close-ups van de gerechten te schieten, tot mijn eigen mensen, die alles met zorg en aandacht klaarmaken voor het hongerige publiek. Iedereen op de pier is fantastisch, de sfeer is te gek en we hebben altijd enorm veel plezier, en daar gaat het tenslotte om. Ook ben ik de nieuwsgierige kijkers natuurlijk erg dankbaar. Het laatste seizoen kregen we maar liefst 12.000 aanvragen voor een plekje in het café, terwijl er per aflevering maar 30 in passen – ongelofelijk hoe dit voor zoveel mensen uitgegroeid is tot een absolute vrijdagavondtopper. Enjoy!





# GUNPOWDER-LAM

ANANASSALSA, KOKOSRIJST & MUNTRESSING

..... VOOR 8 PERSONEN | BEREIDINGSTIJD - 1 UUR 30 MINUTEN, PLUS MARINEREN .....

Het geheim van dit recept is dat je rustig de tijd moet nemen om het perfecte mengsel voor de gunpowder-specerijenpasta samen te stellen. Het contrast tussen het donkere, krokante korstje en het sappige, roze vlees is waanzinnig. Gecombineerd met de feestelijke rijst en bizar lekkere ananassalsa is dit gerecht dubbel feest!

1 gevulderde lamsbout van 2 kg, zonder bot (vraag je slager hem voor je uit te benen)

olijfolie

1–2 verschillend gekleurde, verse pepers

## GUNPOWDER-SPECERIJENPASTA (PODI)

2 gedroogde rode pepers

2 tl gemalen kurkuma

2 tl fenegriekzaad

2 tl korianderzaad

2 tl cayennepeper

2 tenen knoflook

2 el rodewijnazijn

2 el zonnebloemolie

## MUNTRESSING

1 bos verse munt (30 g)

1 limoen

150 g yoghurt

## ANANASSALSA

1 kleine rijpe ananas

1 rode ui

1 limoen

1 bos verse koriander (30 g)

extra vierge olijfolie

## KOKOSRIJST

3 tl mosterdzaad

2 mokken basmatirijst (600 g)

2 verschillend gekleurde verse pepers

3 el santen (kokoscrème)

Maak eerst de gunpowder-specerijenpasta – maal de gedroogde pepers en specerijen met een flinke snuf zeezout en zwarte peper in een kruidenmolen of blender tot poeder. Doe er de gepelde knoflook, azijn en zonnebloemolie bij en maal er een pasta van. Snijd de vetrandjes van het vlees, kerf het oppervlak licht in, wrijf het grondig in met de specerijenpasta en laat minstens 2 uur, maar liefst een hele nacht in de koelkast marineren.

Verhit de oven wanneer je zover bent tot 200 °C/ gasovenstand 6 en zet een grillpan op hoog vuur (voor extra rookmaak kun je ook een barbecue gebruiken). Rooster het vlees 20 minuten in de grillpan, of tot er rondom een lekker knapperig korstje op zit, en leg het in een braadslede. Sprenkel er olijfolie op en zet het nog

20 minuten in de oven – de genoemde tijden zijn voor prachtig roze vlees, maar als je wilt kan het ook langer. Haal het vlees uit de oven en laat op een plank rusten.

Maak intussen de bijgerechten. Pluk voor de dressing de meeste muntblaadjes in een vijzel en maal ze met een snufje zout tot een pasta. Roer er het limoensap en de yoghurt door en voeg naar smaak zwarte peper toe. Schil en pel voor de salsa de ananas en ui, snijd ze in partjes en verwijder de harde kern uit de ananas. Bak de partjes aan in een droge koekenpan op hoog vuur, snijd ze op een plank in grove stukjes van 2 cm en doe ze in een kom. Pers er het limoensap over en strooi er de fijngehakte koriandersteeltjes bij (bewaar de blaadjes). Sprenkel er 2 eetlepels extra vierge olijfolie over en maak op smaak af.

CALORIEËN	VET	VERZ. VET	EIWIT	KOOLHYD.	SUIKER	ZOUT	VEZELS
929 kcal	59 g	10,8 g	33,7 g	75,9 g	7,8 g	2,7 g	1,9 g

Zet voor de kokosrijst een koekenpan met antiaanbaklaag van 24 cm met 1 eetlepel olijfolie en het mosterdzaad op matig hoog vuur. Doe er 2 mokken rijst, 3 mokken kokend water en een snufje zout bij. Splits de pepers, leg ze in de pan en schep er de santen bij. Breng aan de kook, roer even en laat de rijst met deksel eerst 10 minuten op laag vuur en daarna 5 minuten op hoog vuur koken – de

bodem moet lekker krokant worden. Stort de rijst als hij klaar is als een soort koek uit de pan.

Snijd de resterende pepers in dunne ringen en strooi ze met de apart gehouden munt en de korianderblaadjes over het vlees. Zet alles op tafel, snijd het vlees in plakjes en laat iedereen aanvallen. Zalig met een seizoenssalade.





# PAD THAI MET GARNALEN & TOFU

## ZURIGE TAMARINDESAUS & GEDROOGDE GARNALEN

..... VOOR 2 PERSONEN | BEREIDINGSTIJD - 40 MINUTEN .....

Pad thai is zowel op straat als in de betere Thaise restaurants uitgegroeid tot een soort cultgerecht, en dat is ook vrij logisch – het is gewoon ontzettend lekker en serieus bevredigend. Dankzij de typisch Thaise smaken, zoals gedroogde garnalen, kruiden en zalige tamarindesaus, is het zowel fris en zurig als verwarmend – een moderne klassieker.

150 g platte rijstnoedels  
1 vers rawitpepertje  
1 verse gele peper  
2 limoenen  
arachideolie  
2 rode sjalotjes  
½ bosje elk van Chinese  
bieslook, Thaise basilicum,  
Thaise munt (45 g totaal)  
140 g zijdentofu  
4 grote rauwe  
tjergarnalen  
25 g gedroogde garnalen  
50 g gepelde ongezouten  
pinda's  
1 snufje gedroogde  
chilivlokken  
1 el geraspte, ingelegde  
zoete radijs  
1 groot ei  
60 g taugé  
**TAMARINDESAUS**  
25 g palmsuiker  
2 el tamarindepasta  
vissaus  
wittewijnazijn

Kook de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en maak intussen de tamarindesaus. Rasp de palmsuiker in een kom, voeg de tamarindepasta, 1 eetlepel vissaus, een scheutje azijn en 2 eetlepels kokend water toe en roer tot de suiker opgelost is. Proef en maak hem zo nodig op smaak af – de saus moet zoetzuur en licht zoutig zijn. Splits de pepers, verwijder de zaadjes, snijd ze in dunne reepjes en doe ze met het sap van 1 limoen in een kom om een vlugge pickle te maken.

Giet de noedels af en hussel ze met een scheutje olie door elkaar. Pel en snijd de sjalotjes in grove stukjes. Maak de steeltjes Chinese bieslook schoon en snijd ze fijn. Pluk de meeste basilicum- en muntblaadjes en hak ze grof. Snijd de tofu in grove stukjes van 1 cm. Maak een sneetje in de rug van de garnalen en verwijder de darmkanalen – op die manier krullen ze tijdens het bakken ook mooi open. Spoel de gedroogde garnalen onder de koude kraan af en dep ze droog met keukenpapier.

Zet een grote wok met een scheutje olie op matig vuur en roerbak de gedroogde garnalen, pinda's en chilivlokken 2 tot 3 minuten, of tot ze goudbruin zijn. Zet de wok van het vuur, kneus de helft van het mengsel in een vijzel en zet opzij. Zet de wok met een extra scheutje olie terug op het vuur, doe er de sjalotjes bij en roerbak ze 2 minuten, of tot ze ook goudbruin worden. Hussel er de garnalen, bieslook, gehakte kruiden en geraspte radijs door en blijf nog 2 tot 3 minuten regelmatig roeren, of tot de garnalen bijna gaar zijn. Kluts de eieren, giet ze erbij en bak ze 1 tot 2 minuten. Spatel er de tofu, noedels, taugé en tamarindesaus door.

Verdeel de pad thai over de kommen, strooi er het mengsel uit de vijzel bij en snipper er de resterende munt en basilicum over. Serveer met de ingelegde pepertjes en partjes limoen om uit te knippen. Heerlijk!

CALORIEËN	VET	VERZ. VET	EIWIT	KOOLHYD.	SUIKER	ZOUT	VEZELS
661 kcal	20,2 g	4 g	28,9 g	89,6 g	16,9 g	1,2 g	2,6 g









# DAVID TENNANT'S KROATISCHE INKTVISRISOTTO

## PETERSELIEOLIE MET RODE PEPERTJES

1,2 kg inktvis,  
schoongemaakt, huid  
en afsnijdsels apart  
gehouden (in totaal  
500 g vlees)

desgewenst: 1 liter goede  
kippenbouillon

1 rode ui

1 teen knoflook

½ bos verse  
bladpeterselie (15 g)

3 grote rijpe tomaten  
olijfolie

30 g boter

3 ansjovisfilets in olie

1 el tomatenpuree

50 ml witte wijn

1 tl inktvisinkt

300 g risottorijst

1 verse rode peper

1 citroen

extra vierge olijfolie

Maak de visbouillon door de huid en de afsnijdsels van de inktvis met de kippenbouillon (als je die gebruikt) of 1 liter kokend water op hoog vuur aan de kook te brengen. Laat 20 minuten pruttelen, giet door een fijne zeef in een andere pan en houd de bouillon op een heel laag pitje warm.

Snij de tentakels van de inktvis, klap de lijfjes open, kerf de binnenkant met een tafelmes heel licht kruislings in en snij alles in stukjes van 2 cm. Pel de ui en knoflook en snij ze op een schone snijplank met de peterseliesteeltjes (bewaars de blaadjes) door elkaar. Verwijder de zaadjes en snij de tomaten in blokjes. Zet een middelgrote pan met 1 eetlepel olijfolie en de boter op matig vuur, doe er de ui, knoflook, peterseliesteeltjes en ansjovis bij en blijf 8 tot 10 minuten regelmatig roeren, of tot alles zacht is. Voeg de inktvis, tomaat, tomatenpuree, wijn, inktvisinkt en 500 ml bouillon toe en laat 15 minuten koken, of tot de inktvis mals is. Kook de risottorijst intussen in 10 tot 15 minuten al dente in een pan gezouten kokend water en giet af.

Hak de peterselieblaadjes fijn, snij de rode peper (met of zonder zaadjes) in dunne ringetjes en doe ze met het grootste deel van het citroensap en 1 eetlepel extra vierge olijfolie in een kom. Spatel de rijst met een flinke kneep citroensap voorzichtig door de inktvis. Zet de pan van het vuur en laat 5 minuten staan om de rijst wat van het heerlijke kookvocht te laten absorberen. Besprenkel de risotto aan tafel met een scheutje van de peterselieolie met rode pepertjes. Superlekker!

CALORIEËN	VET	VERZ. VET	EIWIT	KOOLHYD.	SUIKER	ZOUT	VEZELS
551 kcal	14,6 g	5,1 g	35,2 g	67,4 g	7,8 g	1,7 g	2,8 g

## OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, 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 afgestreken, 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.
- In sommige recepten wordt single of double cream gebruikt. Je kunt hiervoor slagroom als alternatief gebruiken. De bij deze recepten genoemde voedingswaarden zullen in dat geval afwijken.

# KOSM • S

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

[www.jamieoliver.com](http://www.jamieoliver.com)

Eerste druk, 2019

Oorspronkelijke titel: *Jamie's Friday Night Feast Cookbook*

Oorspronkelijke uitgever: Michael Joseph, onderdeel van de Penguin Random House group

Copyright © Jamie Oliver, 2018

Fotografie © Jamie Oliver Enterprises Limited, 2018

The moral right of the author has been asserted

Fotografie door David Loftus: voorzijde (2) / achterzijde (3) omslag, blz. 4–5, 6, 24, 25, 27, 29, 31, 40, 43, 53, 55, 95, 102, 103, 105, 121, 136, 137, 139, 145, 146, 147, 149, 167, 171, 173, 174–5, 177, 178, 183, 211, 217, 229, 239, 241 & 245; Steve Ryan: achterzijde (5) omslag, blz. 9, 10, 13 (onder), 15, 17, 21, 22 (onder), 41, 48, 51, 56–7, 60, 63, 64, 67, 68, 71, 77, 82, 85, 89, 93 (rechtsboven/ linksonder), 97, 101, 107, 113, 115, 117, 119 (l./r.), 122, 125, 126–7, 129 (4), 130, 133, 135, 151, 152, 155, 165, 166, 169, 184, 187, 191, 197, 202–3, 205, 207, 209 (4), 215, 223, 225, 227, 233, 237, 247 & 256; Ella Miller: voorzijde (3) / achterzijde (4) omslag, blz. 11, 13 (boven), 19, 22 (boven 2), 32–3, 35, 37, 39 (4), 44–5, 47, 49, 59, 61, 65, 69, 73, 74–5, 83, 87, 91, 93 (linksboven/rechtsboven), 109, 111, 123, 131, 140–41, 143, 158–9, 161 (2), 163, 179 (4), 185, 188 (2), 193, 195, 198–9, 201, 219 & 221; Joe Sarah: blz. 79, 99, 153 & 157; James Lyndsay: blz. 217, 231 & 235. De uitgever heeft ernaar gestreefd de rechten van derden zo goed mogelijk te regelen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich tot de uitgever wenden.

Vormgeving: Superfantastic

© 2019 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen, onderdeel van VBK | media

Vertaling: Jaromir Schneider

Culinaire redactie: Martine Steenstra

Redactie en vormgeving binnenwerk: Asterisk\*, Amsterdam

Vormgeving omslag: Studio Michelangela, Utrecht

Gedrukt in Italië door Graphicom

ISBN 978 90 215 7204 8

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 voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.







DE ALLERLEKKERSTE GERECHTEN VOOR HET WEEKEND  
UIT JAMIE EN JIMMY'S FOOD FIGHT CLUB



9 789021 572048

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

NUR 440

**KOS  
MOS**

Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen

[jamieoliver.com](http://jamieoliver.com)