



VEGAN

JASON TJON AFFO

PARTY

60 FEESTELIJKE RECEPTEN

FOOD



BECHT

WHAT TO



EXPECT?

WOORD VOORAF 6

PARTY ESSENTIALS 8

BRENG HET FEEST TOT LEVEN 12

BRUNCH O'CLOCK 16

EEN INTIEM MOMENT 44

DINNER PARTY 68

DEZE B'DAY IS LIT 96

FEESTDAGEN VIEREN 126

COCKTAIL HOUR 158

THE DAY AFTER 182

DANKWOORD 208

REGISTER 210

WOORD



VOORAF

'Als kind keek ik altijd uit naar Surinaamse familiefeestjes. Het samenzijn en de tafels vol eten waren elke keer weer een hoogtepunt. Ik kon daar dan nog heel lang van nagenieten, ook dankzij de gewoonte dat je een Surinaams feest niet verlaat zonder bakjes met leftovers.'

In *Vegan party food* vind je een verzameling van mijn favoriete gerechten voor de meest uiteenlopende feestelijke momenten – van gekruide bananenwafels voor een brunch, een waanzinnige sinaasappel-pecanfudge, comforting vegan mac & cream tot de allerbeste raspberry mojito. Deze recepten heb ik stuk voor stuk speciaal voor dit boek geselecteerd omdat ik ze graag deel met de mensen om mij heen.

De gerechten zijn verdeeld over zeven verschillende hoofdstukken met elk een eigen thema: van een early brunch met heerlijke snacks, levendige dinner party's met verwarmende gerechten tot een feestje met de lekkerste cocktails en mocktails. En als afsluiter een speciaal hoofdstuk voor de day after, vol makkelijke, voedzame en oppeppende gerechten. Zo kun je zelfs als je na een avond feesten de volgende dag met een kater op de bank hangt nog lekker nagenieten. ;)

Net als in *Vegan soul food* – mijn eerste boek – haal ik veel inspiratie uit de Surinaamse keuken. Als kind keek ik altijd uit naar Surinaamse familiefeestjes. Het samenzijn en de tafels vol eten waren elke keer weer een hoogtepunt. Ik kon daar dan nog heel lang van nagenieten, ook dankzij de gewoonte dat je een Surinaams feest niet verlaat zonder bakjes met leftovers. Ik kan niet in woorden

uitdrukken hoe ik altijd uitkeek naar het eten! Met dit boek hoop ik dezelfde ervaring met jou te kunnen delen, zodat jij straks een onvergetelijk feest neer kunt zetten, dat je gasten doet verlangen naar meer.

Vegan party food is meer dan een kookboek met de lekkerste feesthapjes. Door de jaren heen ben ik me bewuster geworden van de verbindende kracht van eten. Ieder mens heeft behoefte aan een gemeenschap waarin hij of zij zich veilig en gelukkig voelt. En eten en drinken zijn daar een essentieel onderdeel van. In dit boek probeer ik de mensen om wie ik geef te eren en door middel van aandacht, liefde en voeding bij te dragen aan het plezier van jou, je familie en je vrienden. Ik hoop mensen samen te brengen en momenten te creëren waarin ze zich veilig genoeg voelen om samen te kunnen helen – en lekker te eten, natuurlijk!

Of je nou een uitbundig feestje geeft of behoefte hebt aan een intieme samenkomst: *I've got you!* En heel belangrijk: vergeet vooral jezelf niet in het zonnetje te zetten. Eten speelt een belangrijke rol bij een succesvol feestje, maar jij bent zelf minstens zo belangrijk. Het is de liefde die jij deelt en het plezier dat jij brengt die je gasten het meeste voeden.

GENIET VAN DE FISSA

BAGEL MET WORTEL-'LOX'

Toen ik deze wortel-'lox' een paar jaar geleden voor het eerst uitprobeerde, was ik meteen verkocht. Hij lijkt qua smaak en textuur op de gerookte zalm die ik als kind elke zondag met mijn familie at. Verras je gasten – en jezelf – met de vele mogelijkheden van wortel.

Voor 6 bagels

Bereidingstijd 3 uur

Nodig ovenschaal van 21 x 34 cm

Voor de wortel-'lox'

grof zeezout	1,5 kg
winterpenen	3
olijfolie	2 el
rodewijnazijn	½ tl
rookaroma (liquid smoke)	1½ tl
knoflookpoeder	1 tl
norivel, in reepjes	1

Voor de bagels

bagels	6
vegan roomkaas	200 g
dille, fijngehakt	10 g
rode ui, in dunne plakjes	1
kappertjes	2 el

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Strooi de helft van het zout in de ovenschaal en leg hier de winterpenen op. Bedek de penen met de rest van het zout en rooster ze 45 minuten. Haal uit de oven en laat volledig afkoelen.

2. Haal de penen uit het zout en schil ze met een dunschiller. Snijd ze in dunne plakjes en doe ze in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng goed. Laat het geheel minimaal 3 uur marineren.

3. Serveer op een bagel met vegan roomkaas, dille, rode ui en kappertjes.

TIP Als je net als ik van pittig houdt, aarzel dan niet om een madame-jeanette aan de marinade toe te voegen.

RAINBOW VEGGIEROLLS

Dit recept is mijn ode aan de Vietnamese springrolls. Een lichte frisse vulling met een comforting saus is soms precies wat je nodig hebt. Ik word hier zelf in elk geval heel blij van!

Voor circa 10 stuks

Bereidingstijd 45 minuten

Nodig spiraalsnijder

Voor de dip

hoisinsaus	4 el
pindakaas	3 el
sambal oelek	1 el
suiker	1 el
knoflook, fijngehakt	1 teen
kokend water	100 ml

Voor de noedels

rodekool	½
glasnoedels	100 g

Dip

Meng alle ingrediënten, behalve het water, in een kleine kom. Voeg dan, al roerend, langzaam het kokende water toe.

Noedels

1. Leg de rodekool in een pan en voeg zo veel water toe dat deze onderstaat. Breng aan de kook.
2. Kook tot het water een diep paarsblauwe kleur krijgt. Zet het vuur uit. Giet door een zeef en vang het vocht op.
3. Week de glasnoedels 2-4 minuten in het warme rodekoolwater totdat ze blauw en zacht zijn.
4. Giet ze af in een zeef en spoel de noedels af onder koud stromend water. Laat uitlekken en zet apart.

TIP Eetbare bloemen zorgen voor kleur en maken de rolls extra bijzonder.



EEN INTIEM



In dit hoofdstuk staan intieme momenten centraal. Momenten die je viert met iemand die speciaal is voor jou. Dat kan je partner zijn of iemand anders die veel voor je betekent. Verspreid een beetje extra liefde met deze sexy gerechten, zoals de verleidelijke pesto-pastaschelpen en verwarmende zoete-aardappel-currysoep.

MOMENT

APPLE UPSIDE-DOWN CAKE

Dit is eigenlijk gewoon een appelcake, maar dan ‘ondersteboven’ gebakken. Hierdoor ziet hij er meteen fancy uit. Met deze cake – met zijn heerlijk warme kaneelsmaak, mooi gearrangeerde appels en aromatische tijm – laat je écht zien dat je je best hebt gedaan.

Voor 12 porties

Bereidingstijd 1 uur

Nodig handmixer en een taartvorm van [Ø] 22 cm

Voor het beslag (droog)

bloem	300 g
bakpoeder	2 tl
kaneel	1 el + 1 tl
gemalen kardemom	1 tl
verse tijm, fijngehakt	2 tl
zout	½ tl

Voor het beslag (nat)

plantaardige boter of margarine, gesmolten + extra om in te vetten	150 g
bruine basterdsuiker	200 g
vanille-extract	1 el
appelmoes	3 el
haverdrink	200 ml

Voor de appellaag

bruine basterdsuiker	75 g
plantaardige boter	75 g
zout	¼ tl
citroensap	1 tl
granny smiths, in plakjes	2

1. Verwarm de oven voor tot 175 °C. Meng alle droge ingrediënten in een kom.

2. Meng de natte ingrediënten, behalve de haverdrink, in een andere kom en mix alles 3 minuten met de handmixer. Voeg daarna de haverdrink toe en mix nog 2 minuten.

3. Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de suiker, plantaardige boter, wat zout en het citroensap toe. Roer net zolang tot de suiker is opgelost.

4. Bekleed de bodem van de taartvorm met bakpapier en vet de rand in met wat gesmolten plantaardige boter of margarine. Verdeel het suikermengsel over de bodem en leg de appelplakjes er in een mooie vorm in.

5. Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte ingrediënten en roer net zolang tot je een glad beslag hebt. Verdeel het beslag over de appelplakjes en strijk alles mooi glad. Bak de cake circa

45 minuten in de oven, of tot hij goudbruin is en een satéprikker die je erin steekt er schoon uit komt.

6. Leg een snijplank of bord op de taartvorm en draai hem voorzichtig om. Laat 10 minuten afkoelen en verwijder dan de taartvorm. Garneer de cake met een takje tijm.



MASALA ONION BHAJI

Een van mijn favoriete bijgerechten is *onion bhaji*. Ik bestel het trouw elke keer als we Indiaas eten halen. Het kon dus zeker niet ontbreken in dit boek. In deze versie gebruik ik masala voor extra veel smaak.

Voor 20–24 stuks

Bereidingstijd 45 minuten

Voor de onion bhaji

uien, in dunne plakjes	4
kikkererwtenmeel	200 g
Hindoestaanse masala	1 el
gemalen koriander	1 tl
madame-jeanette, fijngehakt	1
verse gember, fijngehakt	1 el
knoflook, fijngehakt	3 tenen
komijnzaad	1 tl
venkelzaad	1 tl
zout	1 tl
zwarte peper	1 tl
water	150 ml
zonnebloemolie	500 ml
zwart zout (<i>kala namak; toko</i>)	¼ tl

Voor de yoghurt dip

kokosyoghurt	150 ml
verse koriander naar smaak, fijngehakt	
sap en rasp van ½ limoen	
zout	½ tl
peper	½ tl
knoflook, fijngehakt	1 teen

1. Meng alle ingrediënten voor de onion bhaji – behalve het water, de zonnebloemolie en het zwarte zout – in een kom. Voeg dan het water toe en roer tot een dik beslag. Voeg eventueel een extra eetlepel water toe als het beslag te dik is.

2. Verhit de zonnebloemolie in een wok op middelhoog vuur. Schep zodra de olie heet is 5–6 eetlepels van het beslag in de pan, afhankelijk van de grootte. Frituur de bhaji's aan beide kanten goudbruin. Schep ze uit de olie en bestrooi met een klein beetje zwart zout. Ga net zolang door tot het beslag helemaal op is.

3. Meng alle ingrediënten voor de yoghurt dip in een kom. Serveer de bhaji's met de dip.





AUBERGINE

MET MISO-SINAASAPPELGLAZUUR

Dit gerecht is geïnspireerd op Japanse miso-aubergine, of nasu dengaku. Aubergine is een van mijn lievelingsgroenten, maar veel mensen weten niet wat ze ermee aan moeten. En dat snap ik best, want deze groente kan soms best intimiderend zijn. Daarom deel ik graag deze supereenvoudige versie van een van mijn favoriete auberginegerechten, zodat iedereen ervan kan genieten. Deze smaakbom moet je een keer geproefd hebben!

Voor 4–8 personen

Bereidingstijd 1 uur
en 10 minuten

aubergines, in de lengte gehalveerd	4
grof zeezout	4 el
witte miso	3 el
sinaasappelsap	3 el
chilipeper, fijngehakt	1
knoflook, fijngehakt	5 tenen
verse gember, fijngehakt	1 el
rijstazijn	1 el
sojasaus	1 el
rietsuiker	1½ el
edelgistvlokken	3 el
sesamolie	2 tl

Lekker met

lente ui, in ringen	3
geroosterd sesamzaad	
rijst	

1. Bestrooi de snijkant van de aubergines met het zeezout en laat 30 minuten staan. Meng in de tussentijd de rest van de ingrediënten in een kom.

2. Verwarm de oven voor tot 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Veeg met keukenpapier het zout en vocht van de aubergines af. Druk er voorzichtig wat extra vocht uit en leg ze op de bakplaat.

3. Bestrijk de auberginehelften met het misomengsel. Bak ze circa 30–35 minuten in de oven, of tot de bovenkant goudbruin en het vruchtvlees zacht is.

4. Garneer met lente-ui en sesamzaad en serveer er rijst bij.



GEVULDE FLESPOMPOEN

Tijdens de feestdagen wordt er vaak uitepakkt en dit gerecht is daar perfect voor. Verander je flespompoen in iets totaal nieuws: een centerpiece waar iedereen van wil proeven. Dit is een compleet gerecht met rijst, groenten, kruiden en eiwitten. Kortom, het perfecte feestmaal!

Voor 8 personen

Bereidingstijd 1 uur
en 30 minuten

Nodig blender

flespompoenen 2

Voor de kikkererwten

zonnebloemolie 1 el

tomaten, fijngehakt 2

knoflook, fijngehakt 5 tenen

rode ui, fijngehakt 1

kikkererwten, 1 blik,

afgespoeld à 400 g

en uitgelekt

gemalen kurkuma ½ tl

zout ¾ tl

garam masala 1 el

Voor de spinazierijst

verse spinazie, 200 g

gewassen

water 400 ml

basmatirijst 350 g

zonnebloemolie 2 el

knoflook, fijngehakt 3 tenen

komijnzaad 1 tl

venkelzaad 1 tl

gedroogde tijm ½ tl

gedroogde oregano ½ tl

groentebouillonblokje 1

zout ¼ tl

Flespompoen

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Halveer de flespompoenen in de lengte en lepel de zaaies eruit. Leg de pompoenen met de snijkant naar boven op een bakplaat met bakpapier.

2. Bak ze 15 minuten in de oven. Draai ze om en bak nog 30 minuten. Haal ze uit de oven, maar laat de oven aan staan.

Rikkererwten

1. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak hierin de tomaten, knoflook en rode ui 4 minuten.

2. Voeg de rest van de ingrediënten toe en bak ze 4 minuten mee. Bewaar in een kom.

Spinazierijst

1. Meng de spinazie en het water in de blender en pureer alles glad. Was de rijst drie keer met schoon water en zet tot gebruik apart.

2. Verhit de zonnebloemolie in een hapjespan op middelhoog vuur en bak hierin de knoflook, het komijnzaad en venkelzaad 2 minuten. Voeg nu de gedroogde tijm, gedroogde oregano, het bouillonblokje, zout en de rijst toe en bak al omscheppend nog 2 minuten.

3. Roer dan het spinaziesap erdoor en breng alles aan de kook. Zet het vuur laag en leg het deksel op de pan. Laat 13 minuten zachtjes koken, of tot de rijst beetgaar is. Zet tot gebruik apart.

Voor het 'smokey' gehakt

zonnebloemolie	1 el
paprika's, in reepjes	2
tomaten, fijngehakt	3
rode ui, fijngehakt	1
knoflook, fijngehakt	3 tenen
vegan gehakt	300 g
chilipoeder	½ tl
gerookte- paprikapoeder	½ tl
zout	½ tl

'Smokey' gehakt

1. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak hierin de paprikareepjes tot ze zacht zijn. Voeg vervolgens de tomaten, rode ui en knoflook toe en bak ze al omscheppend 4 minuten mee.

2. Voeg het vegan gehakt toe en bak nog 5 minuten. Voeg dan de chilipoeder, gerookte-paprikapoeder en het zout toe en bak ze nog 2 minuten. Zet tot gebruik apart.

Samenstellen

1. Lepel wat van het vruchtvlees uit de flespompoen, maar laat een rand van circa 2 centimeter zitten.

2. Meng het vruchtvlees met de kikkererwten.

3. Vul een pompoenhelft met het gehaktmengsel, de kikkererwten en daarna de rijst. Leg de andere helft erop en bind ze met keukentouw aan elkaar vast; doe dit niet te strak, want dan loop je het risico dat de pompoen breekt. Herhaal deze stappen met de andere pompoen.

4. Leg de pompoenen weer op de bakplaat met bakpapier en bak ze nog 10 minuten in de oven.

5. Serveer op een mooi bord en snijd de pompoen aan tafel pas aan.

TIP Je kunt variëren met de vulling door andere bonen te gebruiken in plaats van de kikkererwten of de rijst te vervangen door farro of quinoa.



RUMCAKE

Ik ben mijn eerste hap rumcake nooit vergeten. Ik was nog heel jong, het was op een verjaardagsfeestje en maakte meteen indruk. Ik had dan ook één missie: hier een vegan versie van maken. Deze compacte, rijke cake móét je gewoonweg geproefd hebben!

Voor circa 12 personen

Bereidingstijd 2 dagen

Nodig keukenmachine, handmixer en een tulbandvorm van [Ø] 24 cm

Voor het rumfruit

gedroogde pruimen	70 g
rozijnen	70 g
rum	70 ml
sherry	90 ml

Voor het beslag (droog)

bloem	400 g
bakpoeder	1 tl
kaneel	2 tl
gemalen piment	1 tl
gemalen nootmuskaat	½ tl
zout	¼ tl
baking soda	1 tl

Voor het beslag (nat)

plantaardige boter of margarine, op kamertemperatuur + extra om in te vetten	250 g
bruine basterdsuiker	200 g
vanille-extract	1 el
sinaasappelsap	150 ml

Voor het glazuur

poedersuiker	150 g
bietenpoeder	1 el
donkere rum	4 el
vanille	½ tl

1. Was de gedroogde pruimen en rozijnen en doe ze in een pot. Voeg de rum en sherry toe en laat minimaal 24 uur staan (dit rumfruit blijft trouwens minimaal 3 maanden goed). Pureer het fruit met het vocht voor je het gebruikt in de keukenmachine tot moes.

2. Verwarm de oven voor tot 175 °C. Meng de droge ingrediënten in een kom.

3. Meng de plantaardige boter of margarine en bruine basterdsuiker in een kom en mix 3 minuten met de handmixer. Voeg het vanille-extract, sinaasappelsap en de vruchtenmoes toe en mix nog 1 minuut. Meng dan de droge ingrediënten er met een spatel doorheen. Je hebt nu een dik beslag.

4. Vet de tulbandvorm in en vul hem met het beslag. Strijk de bovenkant glad met een spatel. Bak de cake circa 40 minuten in de oven, of tot de bovenkant donkerbruin is en een satéprikker die je erin steekt er schoon uit komt.

5. Laat de cake 15 minuten iets afkoelen en haal hem daarna uit de vorm. Laat vervolgens volledig afkoelen op een rooster.

6. Meng de ingrediënten voor het glazuur en giet dit over de afgekoelde cake.

TIP Voor een extra boozy cake bestrijk je de cake (zonder glazuur) met 50 ml rum, bedek met vershoudfolie en bewaar een dag in de koelkast. Hierna kun je het glazuur toevoegen en serveren.



PAARSE GIMLET

Deze cocktail is perfect voor als je veel mensen over de vloer hebt. Het kost vrij weinig tijd om hem te maken en door de toevoeging van de vlindererwt heeft hij ook nog de looks van een showstopper.



Voor 1 drankje

Bereidingstijd 1 uur
en 5 minuten

Nodig cocktailshaker

vlindererwtthee (ook wel butterfly pea flower- of 'blauwe' thee), voor de mooie paarse kleur	5 g
gin	80 ml
limoensap	45 ml
suikersiroop* ijsblokjes	20 ml

Voor de garnering
limoenschijfje

1

1. Meng de vlindererwtthee met de gin en laat 1 uur staan. Zeef de gin.
2. Meng de gin nu met het limoensap en de suikersiroop in de cocktailshaker. Voeg wat ijsblokjes toe en schud tot het drankje goed koud is. Schenk de cocktail in een gekoeld glas en garneer met het limoenschijfje.

* Meng voor de suikersiroop 250 gram suiker met 250 milliliter kokend water. Roer tot alle suiker is opgelost en laat afkoelen. Bewaar de siroop in de koelkast.

TIP Gebruik alcoholvrije gin (bijvoorbeeld Seedlip) voor een alcoholvrije variant.

