



# INHOUD

- 6 Inleiding
- 10 Binnen 15 minuten op tafel
- 42 Een avond met een vriend(in)
- 76 Date nights
- 108 Iets speciaals voor het weekend  
(en de magie van leftovers)
- 132 Zoete momenten voor twee
- 160 Cocktails om bij weg te dromen
- 176 De kunst van cocktailsnacken
- 188 Register

Of je nu kookt voor een date, een goede vriend(in) of je moeder – koken voor twee draait om het leuker, intiemer en specialer maken van de maaltijd.

In een tijd van stijgende voedselprijzen is dit het perfecte moment om opnieuw te genieten van samen koken en eten. Met dit boek wil ik je inspireren om de keuken weer in te duiken en momenten te creëren die niet alleen lekker, maar ook gedenkwaardig zijn.

Dit boek staat bomvol smaakvolle, makkelijk te maken recepten die altijd indruk maken. Je vindt er genoeg snelle maaltijden van 15 minuten, vol smaak en slimme trucjes waarmee je ook op drukke dagen iets heerlijks op tafel zet.

Wil je uitpakken? Dan is er een hoofdstuk vol *date night*-inspiratie. Heb je juist een ontspannen weekend en wat meer tijd? Dan staan er recepten voor je klaar waarmee je echt iets bijzonders kunt neerzetten. En om niets te verspillen, laat ik je zien hoe je leftovers omtovert tot iets lekkers, zodat er in het weekend (of in de vriezer) altijd iets lekkers op je wacht.

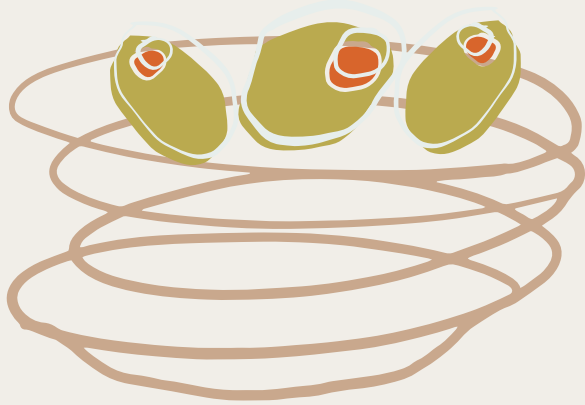
En *no worries* – ik ben de zoetekauw niet vergeten. Zin in iets zoets, maar geen zin in een uitgebreid dessert? Dan vind je hier makkelijke traktaties voor elke dag. En natuurlijk een paar vrolijke cocktails om je maaltijd nét dat beetje extra te geven.

Koken voor twee is zoveel meer dan alleen eten op tafel zetten – het gaat om herinneringen maken en tijd doorbrengen met de mensen die je dierbaar zijn.



# WIE SCHUIFT ER VANAVOND AAN?

Of je nu een romantisch diner plant voor een speciaal iemand, iets heerlijks wilt maken voor je beste vriend(in) of gewoon op zoek bent naar een inspirerende maaltijd voor doordeweeks – hier vind je een aantal voorbeeldmenu's voor elke gelegenheid, perfect voor een diner met z'n tweeën.



## Zinderend avondmenu

Gevulde, gefrituurde jalapeño's (*blz. 186*);  
Mandarijn-citrus-tini (*blz. 162*)

–

Gestoomde hele vis met  
sissende bosui-olie (*blz. 79*)

–

Knapperige miso-  
chocoladekoekjes (*blz. 146*)

## In een handomdraai iets bijzonders

Ansjovis met knapperig geroosterd  
brood (*blz. 182*);  
Vermouth Spritz (*blz. 166*)

–

Gebakken citroenspaghetti (*blz. 25*)

–

Geraspte bevroren nectarine met olijfolie  
en zout over ijs (*blz. 151*)

## Voor je beste vriend(in)

Gevulde Gordal-olijven met  
blauwe kaas (*blz. 181*);  
Een perfecte Negroni (*blz. 166*)

–

Mijn perfecte Caesar (*blz. 44*)

–

Earlgreychocolademousse met  
sinaasappel en zeezout (*blz. 141*)

## Als een warme omhelzing

Opgeklapte boter met gezouten  
radijsjes (*blz. 180*);  
Dirtiest Martini (*blz. 169*)

–

Schnitzel met koolrabi-slaw (*blz. 48*)

–

Amandel-kersenclafoutis (*blz. 156*)

## Gezellige avond thuis

Makreelpaté op toast (*blz. 182*);  
Summer Green Garden (*blz. 172*)

–

Spicy crispy gyoza met smashed  
komkommersalade (*blz. 125*)

–

Granita van citroen en  
oranjebloesem (*blz. 144*)

## Hét datemenu

Aardappelchips deluxe (*blz. 178*);  
Spicy Tequila Picante (*blz. 173*)

–

Lady and the Tramp-spaghetti  
met gehaktballetjes en gekruide  
tomatensaus (*blz. 86*)

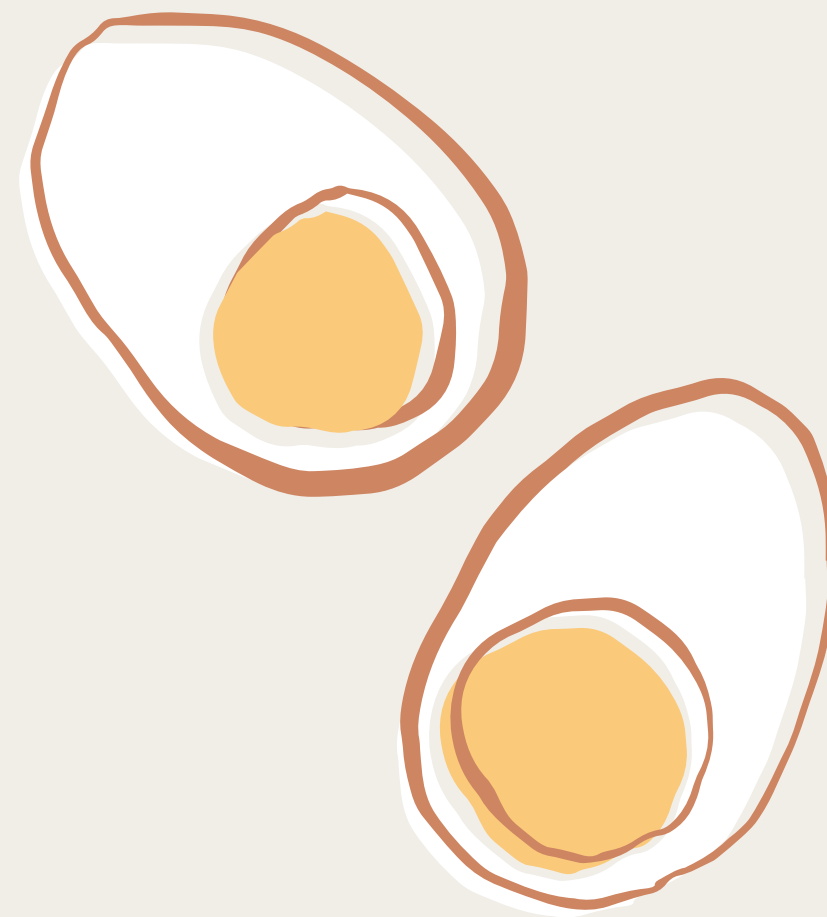
–

Mijn hemelse calvadostiramisu (*blz. 134*)

BINNEN

15

MINUTEN



OP TAFEL



## Gebakken citroen-spaghetti

Voor: 2 personen

Vorbereiding: 3 minuten

Bereiding: 12 minuten

2 sneetjes zuurdesembrood  
110 g gezouten boter  
255 g spaghetti  
100 ml olijfolie van goede kwaliteit  
1 citroen, in stukjes gesneden en ontpit  
4 tenen knoflook, in plakjes  
1 tl venkelzaad  
1 tl chilivlokken  
sap van 1 citroen  
35 g Parmezaanse kaas, geraspt, plus extra om te serveren  
handje basilicumblaadjes  
zout en versgemalen zwarte peper

Door de citroen te bakken krijg je een ongelooflijk umamirijke, frisse en hartige pasta. Perfect voor die avonden waarop je weinig in huis hebt, maar toch iets lekkers wilt maken. Licht en vullend tegelijk.

Breng een grote pan water aan de kook op hoog vuur en voeg royaal zout toe.

Snijd of maal het zuurdesembrood in kleine stukjes, iets grover dan paneermeel. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1 eetlepel boter. Voeg het brood toe en bak al roerend in circa 3 minuten goudbruin en krokant. Breng op smaak met zout, schep uit de pan en zet opzij.

Kook de spaghetti in het gezouten water in circa 7 minuten al dente. Giet af en bewaar een soeplepel van het kookvocht.

Verhit ondertussen de olijfolie in dezelfde koekenpan en voeg de stukjes citroen en knoflook toe. Bak 2 minuten op middelhoog vuur tot de citroen begint te kleuren en licht karamelliseert. Voeg het venkelzaad en de chilivlokken toe en zet het vuur laag.

Doe de gekookte pasta in de pan en schep goed om. Voeg het bewaarde kookvocht toe, samen met de rest van de boter en het grootste deel van de Parmezaanse kaas. Blijf omscheppen tot de pasta glanst en alles goed gemengd is. Voeg het citroensap toe en breng op smaak met zout en peper.

Verdeel over twee borden en garneer met het krokante brood, extra Parmezaanse kaas en vers basilicum.



# Steak met chimichurri en knoflookaardappels

Voor: 2 personen

Vorbereiding: 5 minuten

Bereiding: 45 minuten

450 g krieltjes  
1 el olijfolie, plus extra om te besprenkelen  
1 ribeye met bot (ca. 680 g), op kamertemperatuur  
(haal 1 uur van tevoren uit de koelkast)  
60 g Parmezaanse kaas, geraspt (houd 3 el apart  
voor de boter)  
zout

## VOOR DE KNOFLOOKBOTER

2 el gezouten boter, op kamertemperatuur  
3 tenen knoflook, geraspt

## VOOR DE CHIMICHURRI

30 g bladpeterselie, fijngehakt  
1 el gedroogde oregano  
1 teen knoflook, geraspt  
1 el rodewijnazijn  
1 tl chilivlokken (of naar smaak)  
6 el olijfolie  
sap van ½ citroen  
½ tl zout

Samen een grote steak met kruidige chimichurri en knapperige aardappels uit de oven delen voelt luxe, maar het is verrassend eenvoudig om te maken. Ik trek er graag een goede fles rode wijn bij open en eet dit met mijn beste vriend – voor mij is dat een perfecte avond.

Verwarm de oven voor tot 200 °C hetelucht of 220 °C elektrisch. Breng een middelgrote pan met water aan de kook. Voeg de krieltjes toe en kook in 10-15 minuten gaar. Giet af en zet opzij.

Meng voor de knoflookboter de boter met de geraspte knoflook en 3 eetlepels Parmezaanse kaas in een kom tot een smeug mengsel.

Verdeel de gekookte aardappels over een grote bakplaat en druk plat met de onderkant van een glas of mok tot dikke schijfjes. Schep er wat knoflookboter op en besprenkel met olijfolie. Bestrooi met zout en rooster in circa 30 minuten goudbruin en krokant.

Meng voor de chimichurri de peterselie, oregano, knoflook, azijn, chilivlokken, olijfolie, het citroensap en zout in een kom. Proef en pas eventueel de smaak aan.

Verhit een zware koekenpan op hoog vuur als de aardappels nog 20 minuten oventijd overhebben. Bestrooi de steak royaal aan beide kanten met zout en besprenkel met olie. Bak wanneer de pan loeiheet is de steak 3 minuten aan één kant tot er een diepbruine korst ontstaat. Draai om en bak nogmaals 3 minuten. Draai nog één keer en bak nog 6 minuten, of tot de steak de gewenste gaarheid heeft. Haal uit de pan en laat 10 minuten rusten. Liever well done? Zet je steak dan nog 10 minuten in de oven.

Haal de aardappels uit de oven en strooi de rest van de Parmezaanse kaas erover. Schep op een schaal, snijd de steak in plakken en leg ernaast. Serveer met de chimichurri.





## Traybake met orzo, olijven en feta

Voor: 2 personen

Vorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 20 minuten

200 g orzo  
3 tenen knoflook, in plakjes  
200 g cherrytomaten, gehalveerd  
2 el olijfolie, plus extra om te besprenkelen (optioneel)  
100 g groene olijven, zonder pit  
1 el gedroogde oregano  
400 ml groentebouillon  
100 g feta, verkruimeld  
1 citroen, in dunne plakjes  
handje munt, peterselie en dille (gemengd)

Als ik kook voor iemand anders, heb ik soms gewoon zin om iets in de oven te schuiven zonder gedoe. Precies daarom houd ik zo van een traybake. In dit recept gebruik ik orzo – een pastasoort die net iets groter is dan rijst. Perfect voor een makkelijke, vegetarische doordeweekse maaltijd.

Verwarm de oven voor tot 200 °C hetelucht of 220 °C elektrisch.

Doe de orzo, knoflook, cherrytomaten en olijfolie in een kleine ovenschaal en schep goed door elkaar. Voeg de olijven en oregano toe en meng nog eens.

Breng de bouillon in een pannetje aan de kook en giet over de orzo. Verdeel de verkruimelde feta erover en leg de plakjes citroen erbovenop. Zet de schaal in de oven en bak 20 minuten tot de orzo gaar is en de feta licht gebruind.

Schep in kommen en maak af met de verse kruiden en eventueel een beetje extra olijfolie.



# Crispy buikspek met venkel-aardappelgratin

Voor: 2 personen  
Vorbereiding: 10 minuten  
Bereiding: 2 uur

1 stuk buikspek (ca. 1 kg)  
1 tl venkelzaad  
2 el zeezout  
3 appels, in 6 partjes  
2 rode uien, in parten  
olijfolie, om te besprenkelen  
500 ml troebele appelcider  
1 el ongezouten boter  
140 g cavolo nero (of boerenkool), voor erbij  
sap van ½ citroen

## VOOR DE VENKELGRATIN

400 g kruimige aardappels, geschild en flinterdun gesneden  
2 venkelknollen, flinterdun gesneden  
3 tenen knoflook, geraspt  
180 ml slagroom  
100 ml halfvolle melk  
1 el dijonmosterd  
100 g geraspte gruyère  
1 klein bosje salie  
zout en peper

Dit gerecht is echt een feestje: knapperig buikspek, een decadente venkel-aardappelgratin en als frisse tegenhanger simpel gestoomde groenten met een vleugje citroen. De jus van het buikspek samen met de geroosterde appels is zó lekker dat je 'm overal overheen wilt lepelen.

Maak met een scherp mes zes inkepingen van circa 5 millimeter diep in het vet van het buikspek. Stamp het venkelzaad fijn, meng met het zout en wrijf dit goed in de huid. Dit kun je ook een dag van tevoren doen en het vlees onafgedekt in de koelkast laten drogen.

Verwarm de oven voor tot 200 °C hetelucht of 220 °C elektrisch. Leg de appels en uien op een grote bakplaat en besprenkel met wat olie. Leg het buikspek erop en rooster 40 minuten.

Voor de gratin: meng de aardappelschijfjes, venkel, knoflook, slagroom en melk in een kom. Roer de mosterd erdoor en breng royaal op smaak met zout en peper. Schep de helft in een ovenschaal van circa 20 × 30 centimeter. Bestrooi met de helft van de kaas en verdeel er een laagje salieblaadjes over. Schep de rest erop, druk goed aan en eindig met de rest van de salie en kaas.

Haal het vlees na 30 minuten uit de oven en schenk voorzichtig de appelcider erbij. Zet de oven op 160 °C hetelucht of 180 °C elektrisch en rooster het vlees nog 1 uur. Zet de gratin erbij.

Haal na het roosteren beide schalen uit de oven. Leg het buikspek op een schaal. Plet de appels en uien op de bakplaat met een pureestamper. Giet het mengsel door een zeef in een klein steelpannetje. Zet op hoog vuur, voeg de boter toe en laat 6 minuten inkoken tot een rijke jus.

Stoom de cavolo nero en breng op smaak met citroensap, zout en olijfolie. Snijd het buikspek in plakken. Serveer met de gratin, groenten en jus.





# MAGISCHE LEFTOVERS

## BÁNH MÌ MET KROKANT BUIKSPEK

Voor: 2 personen

Vorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 10 minuten

Na zo'n rijke maaltijd als buikspek met venkel-aardappelgratin (zie blz. 128) kan het fijn zijn om het even over een andere boeg te gooien. Deze snelle bánh mì – mijn versie van het Vietnamese broodje – is pittig, fris, en perfect voor een stevige lunch of een makkelijke avondmaaltijd. Geen Vietnamese baguette in de buurt? Een luchtig wit afbakstokbrood werkt ook prima.

### VOOR HET BROODJE

200 g geroosterd buikspek (in plakken), 2 langwerpige Vietnamese baguettes (of luchtige witte stokbroodjes), 4 el kippen- of varkensleverpaté, 2 el mayonaise, 4 lange repen komkommer, handvol koriander, 1 rode chilipeper (schuin in ringetjes), 2 tl maggi of lichte sojasaus, sriracha, om te serveren (optioneel)

### VOOR DE INGELEGDE WORTEL

200 ml heet water, 50 g fijne kristalsuiker, 2 tl zout, 150 ml rijstazijn, 2 wortels (in heel dunne luciferreepjes)

Verwarm de oven voor tot 180 °C hetelucht of 200 °C elektrisch. Leg de plakjes buikspek op een bakplaat en warm op tot ze weer lekker knapperig zijn.

Voor de ingelegde wortel: giet het hete water in een hittebestendige kom. Voeg de suiker en het zout toe en roer tot alles is opgelost. Schenk de azijn erbij en voeg de wortelreepjes toe. Laat minimaal 20 minuten afkoelen in de koelkast – of bewaar tot 1 week in een afgesloten potje.

Zijn je broodjes niet superknapperig? Leg ze dan ook even kort in de oven. Snijd de broodjes open, maar laat één kant intact zodat je een soort 'boekje' krijgt. Besmeer beide kanten met de paté en verdeel de mayonaise erover.

Laat de wortel goed uitlekken en verdeel over de broodjes. Leg daarna de warme plakjes buikspek erop. Beleg met de komkommer, koriander en rode peper.

Maak af met een paar druppels maggi of sojasaus en eventueel een flinke kneep sriracha als je van wat pit houdt. Meteen opeten!



# Granita van citroen en oranjebloesem

Voor: 2 personen

Vorbereiding: 10 minuten + invriezen

Bereiding: 5 minuten

35 g maizena  
400 ml water  
100 g fijne kristalsuiker  
4 biologische citroenen: geraspte schil en sap van 2  
sap van 1 sinaasappel  
1 el oranjebloesemwater  
handje pistachenoten, fijngehakt

Dit is misschien wel de meest verfrissende granita ooit – bijna als een sorbet. Ik maak altijd wat extra en bewaar de rest in de vriezer. Op warme avonden giet ik er een scheutje tequila overheen voor een snelle cocktail. En voor een extra feestelijke presentatie? Vries een paar uitgeholde citroenen in en serveer de granita daarin. Zó leuk!

Klop de maizena met circa 100 milliliter water glad in een grote pan. Voeg de rest van het water (300 ml) toe samen met de suiker en zet de pan op middelhoog vuur. Blijf roeren tot het mengsel iets indikt en glanzend wordt.

Haal van het vuur en roer er de citroenrasp, het citrussap en oranjebloesemwater door.

Giet het mengsel in een diepvriesbestendige bak en zet minimaal 12 uur in de vriezer (of tot 24 uur), tot er ijskristallen ontstaan. Schraap elk uur met een vork door de granita om grote ijskristallen te breken – zo krijg je die mooie, luchtige textuur.

Serveer de granita in schaaltes of – voor de extra show – in bevroren citroenen. Werk af met wat gehakte pistachenoten.



## Mijn Whiskey Sour

Voor: 2 glazen  
Bereiding: 1 minuut

100 ml goede whiskey  
ijsklontjes  
3½ el citroensap  
3½ el ahornsiroop  
1 el maraschinokersvocht  
100 ml kikkererwtenvocht (of 1 eiwit)  
2 maraschinokersen  
4 scheutjes bitters

**Kikkererwtenvocht in een cocktail?**  
Jazeker. Geloof me, het werkt. Liever een eiwit? Kan ook. Maar dat kan soms een tikje té lobbijg worden. Hoe dan ook: dit is een drankje met pit, charme en een zachte zoete ondertoon. Wat wil je nog meer?

Giet de whiskey in een cocktailshaker en vul voor de helft met ijs. Voeg het citroensap, de ahornsiroop, het maraschinovocht en kikkererwtenvocht (of eiwit) toe. Deksel erop, stevig vasthouden, en shake alsof je leven ervan afhangt – circa 4 seconden. Je wilt (veel) schuim.

Giet het mengsel via een cocktailzeef in twee leuke (lage) glazen. Maak af met een kers en twee scheutjes bitters per glas. Cheers!

## Mandarijn-citrus-tini

Voor: 2 glazen  
Bereiding: 12 minuten

8 mandarijnen (gehalveerd, om uit te persen)  
sap van ½ citroen  
ijsklontjes  
50 ml rode vermout (Vermouth Rosso)  
100 ml wodka of gin  
2 mandarijnblaadjes, voor de garnering (optioneel)

**Wanneer citrus in het seizoen is, voelt dit drankje voor mij als een van die perfecte cocktails. Hij is fris, een tikje zoet en barst van het aroma. Geen mandarijnen in huis? Geen stress. Clementines, satsuma's of zelfs bloedsinaasappels werken hier net zo goed.**

Zet twee coupeglazen alvast in de vriezer – 10 minuten is genoeg om ze lekker koud te krijgen.

Pers het sap uit de mandarijnen en doe samen met het citroensap in een maatbeker of klein kannetje. Vul je shaker met ijs, giet het mandarijnensap erbij en voeg ook de vermout en wodka (of gin) toe. Goed shaken tot de buitenkant van je shaker koud en een beetje bevroren aanvoelt.

Giet in de ijsskoude glazen en garneer met een mandarijnblaadje, als je voor een chique afwerking gaat.

