



HEEL HOLLAND  
**BAKT**

**VEGAN**

Enzo Pérès-Labourdette



# VEGAN

**Enzo Pérès-Labourdette**

**KOSM • S**

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



# INHOUD

**DOORBAKKEN EN INSPIREREN 7**

**PLANTAARDIG IS DE TOEKOMST 7**

**HET VEGAN KEUKENKASTJE 11**

**VEGAN BASISRECEPTEN 17**

## **LE GOÛTER 21**

chocolade-pecanbabka **23**

gemberkoekjes **28**

Earl Grey-sinaasappel-  
chocoladecake **32**

dirty chai-madeleines **36**

farmer's shortbread **40**

roze koek **44**

clafoutis met blauwe bessen **48**

mediterrane citroen-  
amandelkoekjes **52**

lemon-meringuetaart  
van Anouk **58**

minipavlova's van Anouk **62**

## **L'APÉRITIF 65**

frisse bitterballen met erwten  
en dille **66**

roze kadetjes **69**

focaccia met tomatenchutney **76**

mini-currypies **80**

bouchées à la reine **84**

tapenadevlinders **88**

hazelnootschuimgebak van  
Maartje **94**

theeramisu-cakejes met matcha  
en jasmijn van Maartje **96**

## **LE DESSERT 99**

chocolademousse met  
vijgenjam **100**

kastanje-appel-bolgebakje **104**

bramen-marsepeinkogels **110**

frambozen-tartelettes **114**

bûche met kastanje en  
hazelnoot **118**

amandeltaart met  
rozencrème **124**

kleine citroenpavlova's **130**

Oreo-cheesecake van Lenna **138**

cashewnoten-kaneelcake  
van Lenna **140**

## **REGISTER 142**

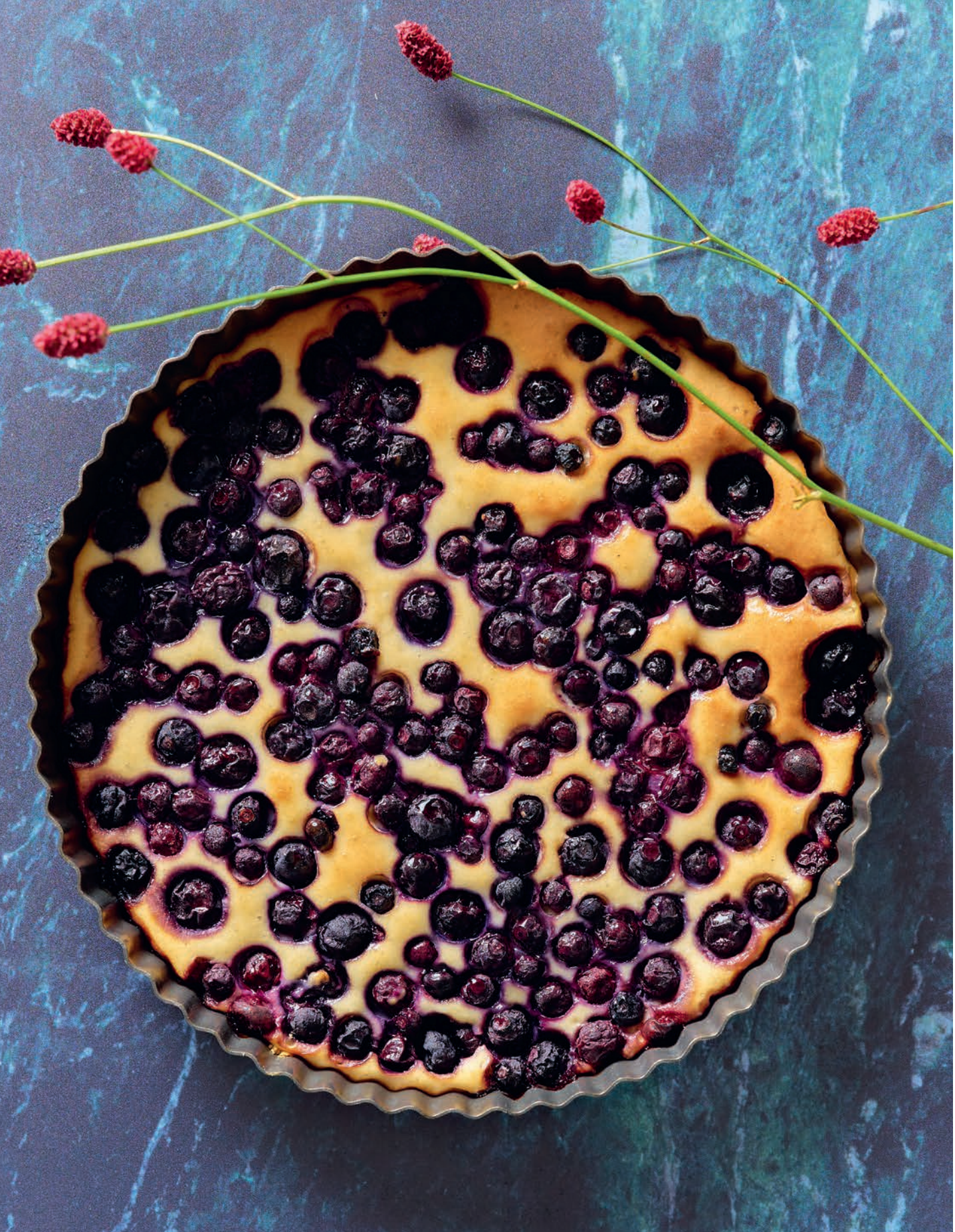


HEEL HOLLAND  
BAKT

E...









# CLAFOUTIS MET BLAUWE BESSEN

Wie zomer in Zuid-Frankrijk zegt, zegt clafoutis!  
Clafoutis is een simpel gebak en super geschikt als je op  
een warme dag iets redelijk gezonds wilt snacken  
zonder daar lang voor in de keuken te staan.  
Je bent zó snel klaar met de voorbereidingen,  
dat het lastigste is om je oven op tijd  
voor te verwarmen.

# WIE ZOMER IN ZUID-FRANKRIJK ZEGT, ZEGT CLAFOUTIS!

## INGREDIËNTEN VOOR 1 CLAFOUTIS



### CLAFOUTIS

- 170 g blauwe bessen  
(vers of bevroren)
- olie om de vorm in te vetten
- 300 g zijden tofu
- 1 tl oranjebloesem (te vervangen  
door 1 tl vanille-extract)
- 50 g witte kristalsuiker
- 75 g plantaardige melk naar  
keuze
- 150 g patentbloem
- 1 el tapiocabloem

## BEREIDING

### 1 VOORBEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de blauwe bessen in een kom met ongeveer 1 eetlepel van de patentbloem. Mix voorzichtig door elkaar zodat alle bessen bedekt zijn met een dun laagje bloem. Zo zakken de bessen straks niet naar de bodem van de clafoutis. Vet de bakvorm met een kwastje in met wat olie.

### 2 BESLAG

Doe de zijden tofu, oranjebloesem, kristalsuiker en plantaardige melk in de blender en mix totdat alles goed gemengd is. Voeg er vervolgens de twee soorten bloem aan toe en mix nogmaals tot het een beslag zonder klontjes is.

### 3 BAKKEN

Giet het beslag in de quichevorm. Strooi de blauwe bessen over het beslag: je hoeft ze er niet in te drukken. Bak in circa 45 minuten op 180 °C goudbruin en gaar. Clafoutis is lauw het lekkerst, serveer hem daarom zo'n 30 minuten nadat hij uit de oven is gekomen. ❖

## DIT IS JE BAKGEREI

QUICHE- OF  
TAARTVORM MET  
DOORSNEDE VAN  
30 CM (KRASVAST,  
JE SERVEERT DE  
CLAFOUTIS IN DE  
VORM)  
+  
BLENDER



# L'APÉRITIF

Alles draait in Frankrijk om eten dus het bereiden ervan mag best even duren. Gelukkig is er, wanneer er gasten over de vloer zijn, vóór het diner nog *l'apéritif*. Met een lekker drankje en hartig hapje breng je gezellig tijd met elkaar door in de keuken terwijl het eten bereid wordt.





# CHOCOLADE MOUSSE MET VIJGENJAM

Paniek! Je date komt voor het eerst bij je thuis eten en je hebt geen toetje. Deze chocolademousse heb je echt in twee tellen bereid en is intens lekker. Wanneer ik Robèrt van Beckhoven tegenkom, begint hij nog steeds over deze tofu-mousse. Ook als je zin hebt in een wat gezonder toetje is deze mousse perfect, door de hoge hoeveelheid eiwit in de tofu en lage hoeveelheid suiker.





# AMANDELTAART MET ROZENCRÈME

Deze trouwtaart maakte ik voor de finale van *Heel Holland Bakt*. Hij is gevuld met al mijn favoriete smaken: amandel, citroen en rozenwater. De grootste uitdaging was het maken van een plantaardige botercrème. Ik ben in de boeken gedoken en vond een recept voor een 'crème Hermine'. Ik gebruik een manier van botercrème maken die stamt uit de tijd voor de koelkasten. Door de bloembasis blijft de botercrème heerlijk stevig en smeert hij makkelijk uit.

Let er goed op dat al je ingrediënten voor de botercrème op kamertemperatuur zijn, anders kan de crème schiften.

# VEGAN BAKKEN IS ECHT NET ZO LEKKER ALS KLASSIEK MET BOTER EN EI

Dat heeft *Heel Holland Bakt*-winnaar Enzo Nederland en de jury eens en voor altijd laten proeven.



## FRANSE TAARTJES, 100% PLANTAARDIG, SUCRÉ ET SALÉ

In dit eerste, prachtige kookboek van winnaar Enzo ontdek je in handige stap voor stap-recepten de echte Franse vegan patisserie.

Van eenvoudige tapenadevlinders tot roze kadetjes, frambozentartelettes of een ware bûche met kastanje en hazelnoot, er is een heerlijk vegan bakrecept voor elk moment van de dag.

Bon appétit!

KOS  
MOS

MAX

LOVE  
productions



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