



# Recepten TEKENEN

ZET STAP VOOR STAP JE  
FAVORIETE GERECHTEN OP PAPIER

*carla* kamphuis

**KOSM • S**

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

© 2023 Carla Kamphuis

© 2023 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen, onderdeel van VBK | media

Tekst, illustraties en ontwerp: Carla Kamphuis, [www.carlakamphuis.com](http://www.carlakamphuis.com)

Recept Gevulde Paprika: Angela Mulder, [www.lowcarbchef.nl](http://www.lowcarbchef.nl)

Recept Wortelcake: Dalí, [www.zonderzooi.com](http://www.zonderzooi.com)

Fotografie: JLF Foto & Filmstudio, [www.jlf.nl](http://www.jlf.nl)

Vormgeving omslag en binnenwerk: Marieke Oele

ISBN 9789043929295

ISBN e-book 9789043929301

NUR 476

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

**Alle rechten voorbehouden / All rights reserved**

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

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





# Recepten TEKENEN

ZET STAP VOOR STAP JE  
FAVORIETE GERECHTEN OP PAPIER

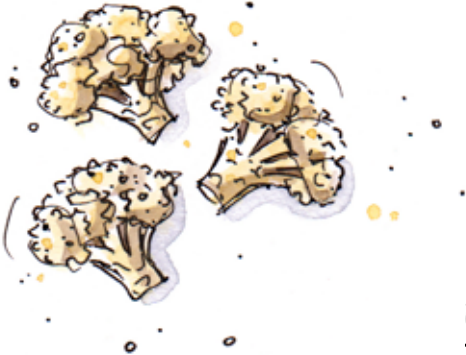
*carla* kamphuis





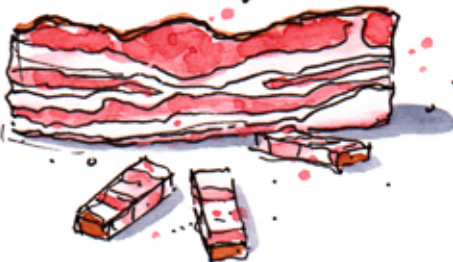
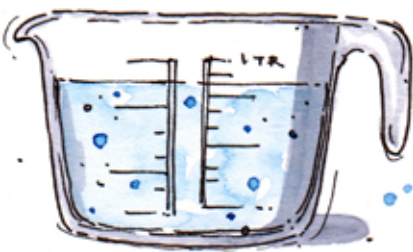


Humkessoep zoals mijn moeder die maakt. Zó lekker! Humkes betekent 'stukjes' in het Twents dialect. Je vindt dit recept via [www.carlakamphuis.com/recepten-tekenen](http://www.carlakamphuis.com/recepten-tekenen) of scan de QR-code hiernaast.



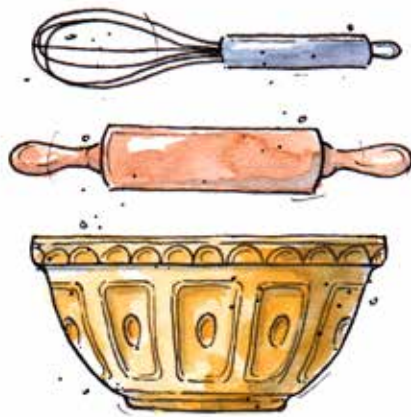
## INHOUD

Inleiding	7	Wortelcake	35
Wat is recepten tekenen?	9	Groente	49
Aan de slag	11	Preisoep	55
Keukentools	17	Gevulde paprika	71
American pancakes	23	Vlees & Vis	87
		Burrito bowl	93
		Fruit & Noten	109
		Shirley Temple	115
		Inspiratie	125
		Index	127
		Over de auteur	128









## INLEIDING

Hou jij van in de keuken staan en van aan de tekentafel zitten? Dan is dit boek je op het lijf geschreven. Maar ook als je geen kookwonder bent en als je graag wilt beginnen met tekenen, zit je helemaal goed met dit boek.

Ik laat je stap voor stap zien hoe je schetst met potlood, tekent met fineliner en alles inkleurt met aquarel. Mijn techniek voor aquarelleren is eenvoudig en snel en kan op bijna ieder soort papier.

Omdat ik van alles voor je heb verzameld, vind je in dit boek ook veel inspiratie voor het tekenen van verschillende receptonderdelen tot de lay-out van een menukaart. En als kers op de taart kun je met zes recepten ook echt de keuken in (als je toch even moet wachten tot je verf droog is, bijvoorbeeld).

Veel plezier en bon appétit!

Liefs,  
Carla

PS Ik ben heel benieuwd naar jullie resultaten (zowel op papier als in de keuken). Delen jullie ze met [#receptentekenen](#) en [#ckreative](#)?



*carla* [kamphuis.com](http://kamphuis.com)



BROCCOLIO



BLADERDEEG



ZOUT

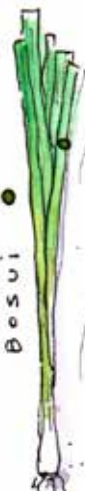
VEGETARISCHE QUICHE



SPECKJES



MELK



Bosui



PEPER



EIEREN



**HANDIG** Bij de tutorials in mijn boek werk je niet met millimeters of centimeters, maar met verhoudingen. Wil je bijvoorbeeld een grotere aardbei of kleinere paprika tekenen, pas dan eenvoudig de eerste schets aan!

# Wat is Recepten TEKENEN?

Recepten tekenen is het verbeelden van alles wat met koken en bakken te maken heeft naar een tekening. Dat kan een illustratie zijn van jouw geheime familierecept in een kookschrift, tot aan een poster volgetekend met je favoriete groenten in je keuken. Twee passies breng je samen op papier: eten en tekenen.

Met de uitleg en tips in dit boek zet jij stap voor stap je favoriete gerechten op papier en heb jij het recept voor de mooiste illustraties. Je start met het ontwerpen van een lay-out, waarin je nadenkt over de compositie van tekst en tekeningen op het papier. Daarna ga je aan de slag met de vele tutorials van etenswaren en keukentools en zet jij al jouw recepten om tot mooie illustraties. Er zijn zoveel leuke creatieve manieren hoe je jouw gerechten kunt visualiseren. Teken je mee?



Je vindt dit recept via  
[www.carlakamphuis.com/recepten-tekenen](http://www.carlakamphuis.com/recepten-tekenen)  
of scan de QR-code hiernaast.

## INGREDIËNTEN \

110 g **medjoul dadels**, ontpit  
75 g **kokosolie**  
3 biologische **eieren**  
250 g **amandelmeel**  
200 ml **plantaardige melk**  
1,5 el **chaikruiden** (of **kaneel**)  
2 tl **bakpoeder**  
paar snufjes **zout**  
150 g **wortels**, fijngeraspt  
CREAMY LAAG \  
200 g **vegan roomkaas**  
2 el **kokosbloesemuiker**  
½ tl **vanille-extract**  
handje **walnoten**



## RECEPT \

Verwarm de oven voor tot 180° C. Doe de dadels in een maatbeker met 2 eetlepels warm water. Pureer dit tot een gladde massa. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Zet het vuur uit zodra de olie vloeibaar is en bewaar apart.

Doe de eieren in de beslagkom en mix 2 minuten met een handmixer. Voeg daarna het amandelmeel en de plantaardige melk toe en mix 1 minuut. Voeg dan de chaikruiden, het bakpoeder, de dadelpuree, de kokosolie en het zout toe. Mix het geheel in een paar minuten tot een glad beslag. Roer de geraspte wortel met een lepel door het beslag heen. Doe een velletje bakpapier in de cakevorm, zodat je de cake er straks makkelijk uit kunt halen. Tip: maak het bakpapier nat met water, dan kun je het wat makkelijker in de vorm krijgen. Giet het beslag in de vorm en strijk het daarna glad met een spatel. Bak de cake ongeveer 45 tot 50 minuten in de voorverwarmde oven, tot de bovenkant mooi goudbruin is. Laat de cake 1 uur afkoelen in de vorm en daarna nog een uur zonder vorm. De cake moet compleet afgekoeld zijn voordat je de creamy laag erop smeert. Doe de vegan roomkaas samen met de kokosbloesemuiker en vanille-extract in een kom en roer tot een glad mengsel. Smeer dit met een spatel over de cake en garneer de cake daarna met walnoten. Enjoy!

Bron recept: Dalí van Zonderzooi | [www.zonderzooi.com](http://www.zonderzooi.com)



**TIP** Teken een lief gezichtje – mond, wangen en ogen – bij een ingrediënt en je hebt ineens een schattig tekeningetje!



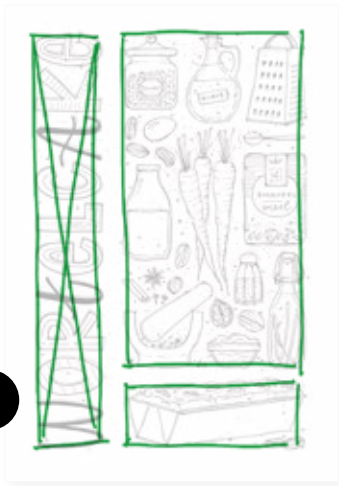
ik zag wel  
dat je naar  
me cake 🍩🍩

# Wortel CAKE

Een wortelcake is natuurlijk een heerlijke classic: smeugig door de wortels en lekker kruidig. Ook met de lay-out van de recepttekening ga je voor een klassieke opbouw. Je start met de titel, daaronder zet je de lijst met ingrediënten en de bereiding, en je eindigt met een papierbrede tekening. En dat wordt een illustratie waarin je alle ingrediënten bij en naast elkaar tekent, net alsof ze op het aanrecht staan. De titel ga je schrijven met fineliner of aquarelverf.

Je kunt het recept van de wortelcake ook op een andere manier tekenen, waarbij je ook het eindresultaat – de cake – tekent. De compositie bestaat dan uit de onderdelen: titel, groep ingrediënten en het eindresultaat. Het geeft een leuk effect om de titel gedraaid op je papier te tekenen.

## Lay-out



Voor deze eenvoudige lay-out heb je eigenlijk geen ruw schetsje nodig. Maar we maken er toch snel eentje. De drie onderdelen, titel, groep ingrediënten en het eindresultaat gaan we weergeven met rechthoeken. Lekker simpel zonder details.



Neem het ontwerp over op je vel papier. Bepaal zelf hoever je van de rand van het papier wilt blijven. Start met een kader van hulplijnen binnen de randen van het papier zodat je zeker weet dat je niet te dicht op de randen van je papier gaat tekenen. Dit oogt anders heel slordig.



De titel komt gedraaid naast de tekeningen te staan. Om de tekst over de volledige breedte te kunnen tekenen is het handig om eerst de letters te tellen. Zoveel letters, zoveel vakjes. Dit is een handig hulpmiddel voor handlettering. Wees niet te strikt aan de vakjes, want de letter w is breder dan de letter i.



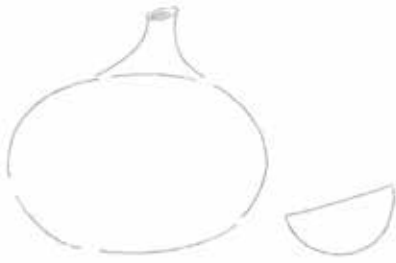
Verdeel de ingrediënten evenredig over het papier. Schets eerst de basisvormen en verdeel de grote objecten. De kleinere objecten kun je gebruiken om de witruimte op te vullen. Schets niet te klein, de ruimte tussen de objecten moet niet te groot blijven. Er moet geen ingrediënt meer in passen.



# WORTELCAKE

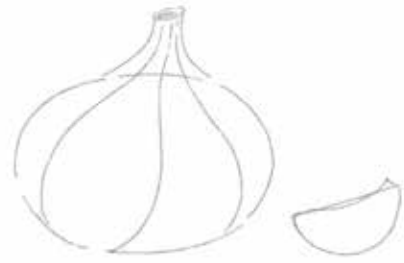


# KNOFLOOK



## STAP 1

Start met de schets van een eivorm voor de knoflook. Voor het losse teentje schets je de eivorm voor de helft en kleiner. Maak ook alvast de steel.



## STAP 2

Schets vanuit de steel de secties van de knoflook. Maak een sectie rond aan de linker- en rechterkant en laat de andere secties hiermee rond aflopen. Het losse teentje mag ook wat rond.



## STAP 3

De onderkant van de knoflook schets je ook rond. Je doet dit per sectie. De teen knoflook is aan de bovenkant wat platter, en schets er nog een eindje bij.



## STAP 4

Begin het overtrekken bij de sectie die de rondste vorm heeft. Teken daar links en rechts tegenaan zodat er geen rechte onderkant ontstaat. Teken nog wat dunne lijntjes erbij.



## STAP 5

Geef de knoflook kleur en kies lichte bruintinten. Probeer in het midden elke keer delen wit te laten. Je mag in laagjes werken om het juiste effect te krijgen.

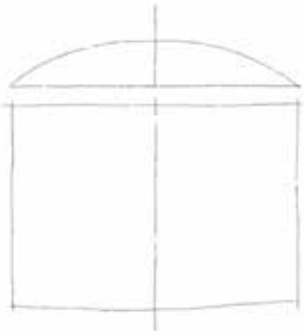


## STAP 6

De knoflooksecties krijgen aan de rechterkant een grijze schaduw, het meest rechts mag het meest donker. Maak een slagschaduw tot aan de onderkant bij de wortel.

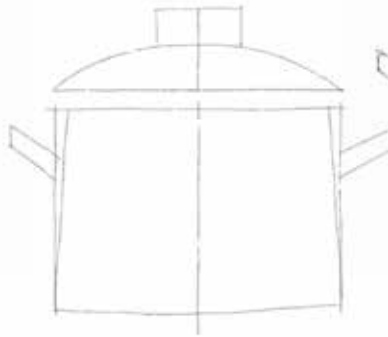


# pan



## STAP 1

Als eerste schets je een flinke rechthoek met een verticale lijn in het midden. Schets bovenaan nog een horizontale lijn met daarop een boog voor het deksel.



## STAP 2

De pan is bovenaan iets smaller dan onderaan, schets twee schuine lijnen. Daarna maak je de basisvormen voor de handgrepen aan de pan en op het deksel.



## STAP 3

Schets een rand aan het deksel en verbind de pan met het deksel. Maak alle hoeken iets ronder. Ook de onderkant van de pan schets je als een boog.



## STAP 4

Trek alle lijnen over met fineliners. Let er bij de pan op dat je niet de lijnen van de rechthoek overtekent. Teken alleen de vorm van de pan.



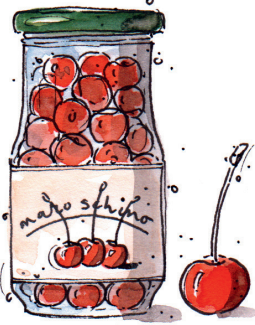
## STAP 5

Zoek naar een vintage pan ter inspiratie en teken een patroon met potlood om in te kleuren. Houd rekening met een vlekje wit voor de reflectie op de pan en/of het deksel als je deze inkleurt.



## STAP 6

De pan geef je schaduw aan de rechterkant alsook het deksel. Kleur met de vorm mee. De slagschaduw zit rechts naast de pan.



**MAAK JE RECEPTEN, MENUKAARTEN EN KEUKEN  
NOG PERSOONLIJKER MET DE MOOISTE ILLUSTRATIES!**

Illustrator **Carla Kamphuis** laat zien hoe je jouw lievelingsrecepten nog mooier op papier kunt zetten. Van de kleurrijkste keukenbenodigdheden tot de fijnste ingrediënten: door prachtige illustraties en een aantrekkelijke lay-out worden jouw handgeschreven recepten nog leuker en unieker.

Ontwerp een eigen menukaart, stel een familieboek samen of teken iets moois voor aan de keukenmuur. Carla besteedt aandacht aan materialen, lay-out, kleuren en verhoudingen en biedt bij elk recept duidelijke stap-voor-stap tutorials voor de ingrediënten en keukentools – van wortel tot keukenmachine.

Zo krijg je recepten tekenen helemaal in de vingers!



**Geschikt voor zowel beginnende als gevorderde kunstenaars en koks.**

**In dit boek vind je:**

- praktische tips en tricks;
- 6 recepten met bijbehorende lay-out;
- 75 stap-voor-stap tutorials;
- en heel veel inspiratie (ook voor kaarten of bullet journal!)



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

**KOS  
MOS**

NUR 476  
Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen  
[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)



9 789043 929295