

delicious. weekend



50 VOOR-, 50 HOOFD-, 50 NAGERECHTEN

de beste recepten van Janneke Philippi uit delicious.

INHOUW



8

voorgerechten

VEGA(N) 10

VIS 54

VLEES 80

110

hoofdgerechten

VEGA(N) 112

VIS 154

VLEES 178

212

nagerechten



LEKKER WEEKEND!

Als er iemand staat voor delicious.koken is het Janneke Philippi. Zij maakte jaar in, jaar uit de recepten voor simpel & snel doordeweeks eten plus een uitgebreider weekendmenu, alles met haar eigen kenmerkende twists. Haar man Serge fotografeerde al haar kookkunst en hun tweeling kreeg de rol van 'proef'konijn. In dit boek hebben we onze topselectie van haar eenvoudige en elegante recepten gebundeld, ingedeeld in voor-, hoofd- en nagerechten die je ook kunt inzetten als weekendmenu. Zo'n mooie quiche met asperges en daslook of Hollandse garnalentartaar vooraf, dan groentepaella met artisjok of de prachtige uienstoof. En toe gouden pijnboompit-ijstaartjes of warme chocopudding met kersen. Het zijn vast Jannekes Limburgse roots die deze gerechten vaak iets bourgondisch meegeven, maar zeker ook haar geweldige smaakgevoel en haar nét even andere combinaties die je zoveel glans brengen. Want werkelijk *alles smaakt en oogt verrukkelijk!* Laat je inspireren en maak dit comfortfood voor je geliefden, vrienden, familie én voor jezelf.

Kook & eet met plezier,

Nancy

Nancy Berendsen



voorgerechten

Laat je feest beginnen met deze verrukkelijke voorgerechten. Van beeldschoon gratineerde artisjokken en een fluweelzachte venkel-amandelseop tot onweerstaanbare aardappelkroketjes die in een mum van tijd van tafel verdwenen zijn. Met deze originele en makkelijk te maken gerechten zijn blije gezichten gegarandeerd!



WATERKERSSALADE met krokante geitenkaasballetjes & notengranola

BEREIDEN ± 25 MIN. | OVEN ± 10 MIN. | VOOR 2 PERSONEN

1 kleine rode ui,
in dunne ringen
25 ml rodewijnazijn
1 el havervlokken
30 g ongezouten
gemengde noten,
grof gehakt
½ el vloeibare honing
snufje kaneel
100 g zachte geitenkaas
naturel (zonder korst)
1 el bloem
25 g sesamzaad
neutrale olie, om in
te frituren
50 g waterkers, harde
steeltjes verwijderd
1 klein kropje radicchio of
rood- of witlof, in reepjes
6 el extra vierge olijfolie
ook nodig: evt. keuken-
thermometer

Verwarm de oven voor op 200°C. Doe de rode ui in een schaaltje. Schenk de rodewijnazijn over de ui en zet apart om te marinieren.

Meng de havervlokken met de noten in een kom. Schep de honing en kaneel erdoor. Spreid het mengsel uit op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster in 10 min. goudbruin. Neem de granola uit de oven en laat afkoelen en knapperig worden.

Rol intussen 6 balletjes van de geitenkaas. Maak een papje van de bloem met 2 el water. Strooi het sesamzaad op een bord. Haal de balletjes door het bloempapje en rol ze vervolgens door het sesamzaad.

Verhit de neutrale olie in een pan met dikke bodem op 160°C.

Verdeel de waterkers met de radicchioreepjes, de gemarineerde uienringen en de granola over een bord. Besprenkel de salade met de olijfolie en bestrooi met peper en zout naar smaak.

Bak de geitenkaasballetjes in de hete olie goudbruin; blijf erbij, want dit gaat snel! Laat de balletjes even uitlekken op keukpapier en leg ze op de salade. Serveer de salade meteen.

P.P. ± 496 KCAL / 8 G EIWIT / 46 G VET / 12 G KH

Wijntip! Schenk een glas champagne,
cava of prosecco bij dit voorgerecht.
De frizure bubbels frissen de peperige
granola en volle, zoetige smaak van de
geitenkaasballetjes op.





hoofdgerechten

Deze hoofdgerechten zijn even elegant als eenvoudig. Sommige zijn in een handomdraai gemaakt, andere vragen – ideaal voor het weekend! – net wat meer tijd. Eerst fijn naar de markt om het beste van het seizoen in te slaan en dan aan de slag voor een avond vol smaak – of het nu een knus diner voor twee wordt of een feestelijk vriendenentje. Van spectaculaire bietengnocchi met burrata en sinaasappelolie tot een traybake met groente en tahini-limoensaus of kalfswang met gin: deze gerechten wil je met heel veel liefde maken.



VISTAARTJES met kruidentwisters

BEREIDEN ± 20 MIN. | OVEN ± 20 MIN. | VOOR 4 PERSONEN

Wijntip! Een droge, witte wijn die heel goed bij witvis en bij de frisse kruiden van de kruidentwister past, is een chardonnay zonder houtrijping. Deze wijn wordt gevinifieerd in stalen of betonnen tanks, waardoor de citrustonen uit de druif goed naar voren komen en niet worden overschaduwed door de warme, houtige en vanilleachtige smaken die houtgerijpte chardonnay heeft.

25 g boter
2 sjalotten, fijngesneden
400 g prei, in dunne ringen
100 g (diepvries)doperwten
100 ml droge witte wijn
200 g crème fraîche
500 g schelvisfilet (of
andere witvis), in grove
stukken
3 el fijngesneden peterselie
dille, bieslook en/of
kervel
8 plakjes diepvries-
roomboterbladerdeeg,
ontdooïd
1 ei, losgeklopt
ook nodig: 4 eenpersoons-
ovenschaaltjes

Verwarm de oven voor op 200°C.

Smelt de boter in een koekenpan. Bak de sjalot en prei in 5 min. zacht en gaar. Voeg de bevroren erwten toe en bak 1 min. mee. Schenk de wijn en crème fraîche erbij en roer tot een saus.

Verdeel de groentesaus over de 4 ovenschaaltjes. Leg de vis in de saus in de schaaltes. Bestrooi met peper en zout.

Verdeel de kruiden over de 'vochtige' kant van 4 deegplakjes. Leg de andere deegplakjes met de vochtige kant naar beneden erop en druk licht aan. Snijd elk stapeltje in 8 repen.

Bestrijk de rand van de ovenschaaltjes dun met het losgeklopte ei. Draai de bladerdeegrepen in tegenovergestelde richting zodat je twisters krijgt. Leg de kruidentwisters naast en tegen elkaar op de ovenschaaltjes en druk ze op de randen stevig aan. Bestrijk ze dun met de rest van het ei.

Bak de vistaartjes in de oven in 20 min. goudbruin. Lekker met een frisse salade.

P.P. ± 870 KCAL / 33 G EIWIJ / 60 G VET / 45 G KH





nagerechten

En dan komt het moment waar iedereen naar uitkijkt: de grote finale!
Een diner sluit je perfect af met desserts vol rijke en warme smaken,
waar iedereen met liefde nog een plekje voor vrijhoudt.



COBBLER

met winterfruit & amaretto-vanillesaus

BEREIDEN ± 20 MIN. | OVEN ± 35 MIN. | VOOR 4 PERSONEN

3 appels, geschild, in blokjes
2 sinaasappels, geschild,
in kleine blokjes
250 g (diepvries) blauwe
bessen
75 g suiker
175 g bloem
7 g bakpoeder
100 g koude boter,
in blokjes
200 ml houdbare slagroom
3 bollen vanilleroomijs
2 el amaretto
poedersuiker, om mee te
bestrooien
ook nodig: ovenschaal of
bakblik van ± 24 cm Ø,
evt. standmixer met
deeghaak, ijsbolletjestang

Verwarm de oven voor op 200°C. Meng in de ovenschaal of het bakblik al het fruit goed met 40 g suiker.

Kneed in de standmixer met deeghaak of met een mixer de bloem, het bakpoeder, de boter en resterende 35 g suiker tot fijne deegkrumels. Voeg de slagroom toe en klop tot een dik, schepbaar beslag.

Schep met een natte ijsbolletjestang (of gebruik 2 lepels) 10 dotten beslag op het fruit; houd onderling een ruime afstand want het beslag vloeit nog uit.

Bak de cobbler in de oven 25-35 min., tot het fruit bubbelt en de deegdotten goudbruin en gaar zijn.

Laat intussen op kamertemperatuur het ijs smelten tot vanillesaus. Roer de amaretto erdoor.

Bestrooi de cobbler met poedersuiker en serveer warm met de amaretto-vanillesaus.

P.P. ± 778 KCAL / 8 G EIWIT / 43 G VET / 85 G KH

Weetje! Cobblers en crumbles worden weleens door elkaar gehaald, omdat ze beide bestaan uit één laag fruit met kruimeltopping, in de oven gebakken worden en veel voorkomen in de Amerikaanse keuken. Het belangrijkste verschil zit 'm in de topping. De topping van crumble is van kruimeldeeg, terwijl je bij cobbler het fruit overdekt met beslag met een rijsmiddel als baksoda of -poeder. De topping van cobbler wordt zo cake-achtig en heerlijk zacht.





GOED WEEKEND!

Dat zeggen we heel vaak aan het eind van de week. En meestal betekent dat even pas op de plaats, naar de markt voor verse ingrediënten en dan de keuken in om uitgebreid te koken. *Janneke Philippi is de vrouw die je dan graag aan je zijde hebt*, want met haar bourgondische inslag helpt ze je aan de beste ideeën en verrukkelijke combinaties voor eenvoudige en elegante etentjes voor het weekend. *delicious.* bundelt in dit boek een selectie van 150 toprecepten plus 18 menusuggesties, van supersnel tot wildpluk, kindvriendelijk of een menu vol comfortfood.



9 789043 937450 >

delicious. KOSM • S

NUR 440
Kosmos Uitgevers
Utrecht/Antwerpen