



NWADAM

★ INHOUD ★

Fastfood Friday

McDonald's Big Mac	14
NYP Buffalo Chicken Pizza	17
Pizza Hut's Tuna Lovers Pan Pizza	20
Burger King's Whopper	23
KFC's Hot Wings	24
TGI Friday's Loaded Potato Skins	27
Kapsalon van de Kebabzaak	28
Ikea's Zweedse Gehaktballetjes	31

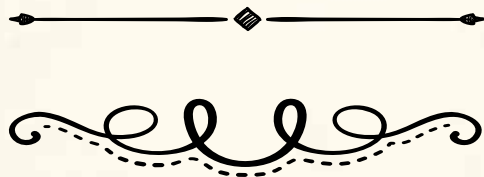


DUDEFOOD

Pulled Pork	34
Krokant buikspek	37
Jack Daniel's Spareribs	38
Aardappelwedges met homemade barbecuesaus	41
Bierkip uit de oven	42
De allerlekkerste gehaktballen	45
Ongepelde gamba's in knoflookmarinade	46

Perfect Pie's

Chocolade Fudgetaart	51
Citroen-Meringuetaart	52
Appeltaart met Mars & Twix	55
Kinder Bueno Cheesecake	56
Slagroomtaart met aardbeien en chocolade	59
Pannenkoekentaart met pindakaas en banaan	60
Monchoutaart met kersen	63
Carrotcake met citroenglazuur	64



Fingerlicking Five

5x tosti's	69
5x zoete broodsmee'sels	72
5x hotdogs	75
5x popcorn	78
5x bonbons	81
5x soesjes	85
5x quesadilla's	89



★ MENU ★

Sexy Sweets

Spekkoek	93
Oma Greet's Arretje Nof	94
Snicker-brownies	97
Triple Chocolate Cookies	98
Pindakaas-KitKat Cookiebars	101
Roze koeken	102
'Macarons' van meringue met chocoladecrème	105
Kaneelbroodjes met suikerglazuur	106
Peanutbuttercups	109

180 DEGREES TO HEAVEN

Meatlovers Pizza	113
Mac & Cheese met chorizo uit de oven	117
Mexicaanse nacho's met pittig gehakt	118
Mams hacheepastei	121
Bacon lasagnecups	122
Met pittige kip gevulde croissantring	125
Cheeseburger ovenschotel	126

Happy homemade

Frieten	131
Garlic Bread	132
Kaas-uienbollen	135
Rundvleeskroketten	136
Moorkoppen	139
Donuts met kaneelsuiker	140
Kaasstengels	143
Chocolademelk	144

DELISH DESSERTS

Oreo-Nutella-ijs	149
Bananasplit met vanille-ijs & gezouten karamelsaus	151
Chocolate Ice Cream Float	152
Crème Brûlée met Baileys en sinaasappel	155
Chocolade lava-cake	156
Speculaastiramisu met Amarula	159
Red velvet ijstaart	160
Churros met poedersuiker	163
Witte chocolademousse met munt	164
Mango & sticky rice	168
Oreo-cheesecake	170





VOORWOORD

Er zijn alweer vijf jaar voorbij na de verschijning van het *Guilty Pleasures kookboek*, het allereerste kookboek dat ik ooit maakte. Niet alleen zijn er in de die tijd tientallen recepten bijgekomen, is Ohmyfoodness.nl vele malen groter geworden en heb ik nog twee kookboeken gemaakt (*Reishonger* en *Cheesecake*), ook ben ik mama geworden van twee jongens. Bijzonder hoeveel er kan veranderen in een paar jaar!

Hoe dan ook, dankzij de groei van Ohmyfoodness.nl nam de vraag naar het *Guilty Pleasures kookboek* ook weer toe. En dat snap ik: niets is zo leuk als een collectie kookboeken compleet te hebben.

Het boek dat nu voor je ligt is altijd speciaal voor me geweest. Het was het allereerste project waar ik mijn hele ziel en zaligheid in heb gestopt en ook het enige project dat is ontstaan door een uit de hand gelopen, impulsieve tweet.

3 februari 2015 - 15.03 uur:
@ohmyfoodnessnl 'Ik zou wel "Het Grote Guilty Pleasures" kookboek willen. Met daarin spekkoeke, tiramisu, cheesecake maar ook een Big Mac recept etc. Woah.'

Dat deze tweet zou leiden tot een daadwerkelijk kookboek had ik nooit verwacht. Tientallen reacties kreeg ik, variërend van 'Ja!

Doe, doe, doe! Maak het zelf!' tot 'Als jij hem zelf maakt, dan bestel ik er alvast tien!'. Ik ben nogal gevoelig voor dit soort dingen en daarom besloot ik de stoute schoenen aan te trekken en de betreffende tweet inclusief een groot deel van jullie reacties en een boekplan te sturen naar een handvol uitgeverijen.

Een aantal uitgeverijen zag er geen heil in maar er waren er ook een paar die stonden te springen om het uit te geven. Hè? Was het boekidee dan echt een gat in de markt? Vele afspraken en slapeloze nachten (Kan ik dit? Ik ben toch helemaal niet gemaakt om een boek te schrijven? Moet ik dan ook op de cover? En wat moet ik er in vredesnaam in zetten?) hakte ik de knoop door. Samen met uitgeverij Nieuw Amsterdam ging ik het avontuur aan.

Voor die sprong in het diepe die we samen hebben gemaakt, ben ik nog altijd dankbaar. Het *Guilty Pleasures kookboek* heeft mij het imago van *Queen of Guilty Pleasures* gegeven en nog steeds hou ik vast aan dit principe. Want genieten, dat doe je niet met mate. In zoete baksels mag een overdaad aan boter en suiker, je hoeft geen brownies te maken van dadels of chocolademousse van avocado. Genieten moet je en daar hoort ook schandelijk lekker eten bij!

En dus: geniet van alle 'foute' recepten in dit boek, zonder schuldgevoel achteraf.

x Sabine

McDonald's Big Mac

Een van de eerste recepten die ik maakte toen ik net de Fastfood Fridayrubriek op mijn blog had gelanceerd, was de Big Mac van McDonald's. De burger zelf is niet zo bijzonder, het draait natuurlijk allemaal om de saus. Na lang googelen en een tip op Facebook, kwam ik erachter dat de Heinz Sandwichspread Tuinkruiden een goed ingrediënt zou zijn voor de saus. En wauw, ik ben nog nooit eerder zo blown-away geweest bij het namaken van een bekende burger. Die sandwichspread doet het hem echt, vervang hem dus ook alsjeblieft niet in dit recept voor de Big Mac-saus.

Ingrediënten (2 burgers)

Voor de burgers

400 g mager rundergehakt
peper en zout
2 hamburgerbroodjes
1 ui
handvol ijsbergsla
1 augurk
2 plakjes cheddar

Voor de Big Mac-saus

2 el Heinz Sandwichspread
Tuinkruiden
1 el mayonaise
1 tl ketchup
½ tl citroensap
¼ tl kristalsuiker

- Roer alle ingrediënten voor de Big Mac-saus door elkaar en zet deze opzij terwijl je de burgers maakt.
- Doe het gehakt in een kom en voeg hier peper en zout naar smaak aan toe. Kneed het even door en vorm vervolgens vier grote, dunne burgers van het gehakt. Bak de burgers vervolgens in een beetje boter in een koekenpan gaar.
- Leg de hamburgerbroodjes 20 seconden in de magnetron zodat ze wat zachter worden. Snijd de broodjes vervolgens voorzichtig in drieën.
- Snipper de ui, snijd de ijsbergsla in reepjes en de augurk in dunne plakjes.
- Smeer een lepel saus op het onderste deel van het broodje. Leg hier een beetje ijsbergsla bovenop, gevolgd door een plakje cheddar en een hamburger. Verdeel een beetje ui en augurk over de hamburger en leg het middelste deel van het hamburgerbroodje hierbovenop.
- Smeer ook de middelste laag van het hamburgerbroodje in met een beetje saus gevolgd door wat ijsbergsla. Leg hier weer een hamburger bovenop en top af met ui en augurk. Maak het broodje af door het kapje er weer op te leggen. Serveer de Big Mac direct.





NYP BUFFALO

CHICKEN

Pizza

Mijn favoriete fastfood is pizza. En als ik dan een favoriete pizza moet aanwijzen, priemt mijn vinger direct in de richting van New York Pizza's Buffalo Chicken Pizza. Deze pizza is per-fect. Met een overload aan verschillende soorten kaas, kip en pittige buffalosaus heeft deze pizza alles wat ik lekker vind. Ik moest dan ook per se weten hoe deze pizza werd gemaakt en na heel wat experimenteren is het me gelukt. Voortaan maak ik de Buffalo Chicken Pizza gewoon zelf en jij nu ook.





CHOCOLADE FUDGETAART

Al voordat er überhaupt sprake was van een boek wist ik direct dat mijn Chocolade Fudgetaart erin zou moeten komen. Zonder enige twijfel is dit mijn signature dish, en hij is gewoonweg té lekker om niet te delen. Het idee voor dit recept kreeg ik nadat ik ooit in restaurant Ramblas te Apeldoorn de lekkerste chocoladetaart EVER at als dessert. Ik moest en zou hem zelf ook thuis maken en ben de dag erna meteen aan de slag gegaan. Het kostte me zes pogingen, maar het was mijn tijd meer dan waard.

Ingrediënten

(taart van 20 x 20 cm)

Voor de bodem

125 g ongezouten roomboter
250 g Bastognekoeken

Voor de chocolade

fudgevulling

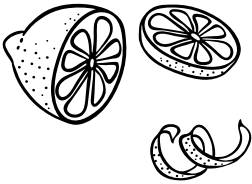
60 g ongezouten roomboter
500 g pure chocolade
2 blikjes gecondenseerde melk (800 g)
grof zeezout, naar smaak

En verder

vierkante bakvorm
van 20 x 20 cm

- Vet de bakvorm lichtjes in met een beetje olie en leg een vel bakpapier op de bodem zodat je de taart straks makkelijk uit de vorm kunt tillen.
- Smelt de boter voor de bodem in een steelpannetje; zorg ervoor dat het niet aanbrandt.
- Verkruimel de Bastognekoeken in een keukenmachine of door erop te slaan met een deegroller.
- Roer de koekkrumels door de gesmolten boter tot het een plakkerig mengsel wordt. Stort dit in de bakvorm en druk de bodem stevig aan met de achterkant van een lepel.
- Doe voor de chocolade fudgevulling de boter, chocolade en gecondenseerde melk in een steelpannetje. Roer dit op laag vuur continu door tot de chocolade en boter volledig gesmolten zijn en het mengsel bijna stroperig aanvoelt. Let op dat je het vuur niet te hoog zet, dan loop je het risico dat de chocolade niet vloeibaar, maar een pasta wordt.
- Schenk de chocolade fudgevulling in de bakvorm en strijk glad met een spatel. Strooi er een hoeveelheid grof zeezout naar smaak overheen. Wees niet bang om zout te gebruiken, dit komt de smaak van de chocolade alleen maar ten goede!
- Dek de bakvorm af met een vel aluminiumfolie en laat de Chocolade Fudgetaart minimaal 4 uur in de koelkast opstijven.
- Snijd de taart na het opstijven in vierkante stukken en bewaar hem te allen tijde in de koelkast.

Citroen-Meringuetaart



Ingrediënten

(taart van 25 cm Ø)

Voor de taartbodem

150 g zachte ongezoeten
roomboter
80 g witte basterdsuiker
snuf zout
1 ei
250 g patentbloem

Voor de lemoncurd

150 g ongezoeten roomboter
2 citroenen
2 eieren
125 g witte basterdsuiker

Voor de meringue

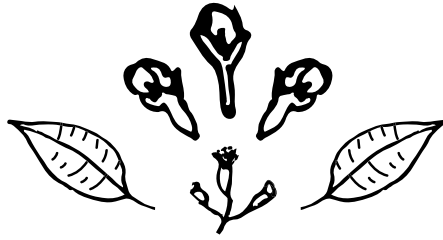
3 eiwitten
150 g kristalsuiker

- Smelt voor de lemoncurd de boter in een steelpannetje en voeg hier het sap van twee citroenen aan toe.
- Klop de eieren met de witte basterdsuiker los en voeg hier beetje bij beetje de gesmolten boter aan toe.
- Schenk het geheel weer terug in de pan en laat de lemoncurd op laag vuur indikken en vervolgens in de koelkast helemaal afkoelen.
- Doe voor de taartbodem de boter samen met de suiker en een snuf zout in een kom en klop dit tot een romig geheel. Voeg dan het ei toe terwijl je blijft kloppen.
- Voeg de bloem aan het botermengsel toe en kneed dit tot een taartdeeg. Pak het deeg in plasticfolie in en leg het minimaal 1 uur in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een rechthoekige taartvorm in.
- Rol het taartdeeg uit tot een plak van ongeveer 0,5 centimeter dik en verdeel deze netjes over de taartvorm.
- Leg een vel bakpapier over het taartdeeg en stort hier vervolgens een blindbakvulling in. Dit kan heel simpel witte rijst zijn of gedroogde bonen, maar je kunt ook speciale kiezels gebruiken.
- Bak de taartbodem in het midden van de oven ongeveer 10 minuten. Haal dan de blindbakvulling en het bakpapier uit de taartvorm en bak de bodem nogmaals 7-10 minuten tot hij mooi goudbruin gekleurd is.
- Schep de lemoncurd in de taartbodem en strijk de bovenkant glad met een spatel.
- Klop voor de meringue de eiwitten met de kristalsuiker tot glanzende stijve pieken.
- Verdeel met behulp van een lepel de meringue over de lemoncurdvulling en kleur de randen van de meringue met behulp van een gasbrandertje mooi lichtbruin.



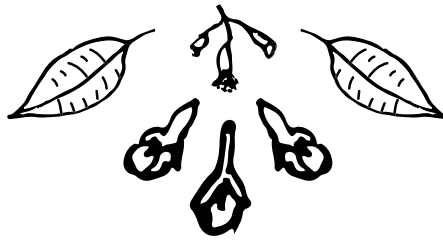
Als je nog nooit van je leven Citroen-Meringuetaart hebt gegeten dan heb je wat gemist. De zure citroenvulling gaat perfect samen met de zoete smaak en fluffy textuur van de meringue en bovendien is de taart zelf gewoon een plaatje om te zien. Citroen-Meringuetaart doet het goed op ieder feestje en er is mij al herhaaldelijk om het recept gevraagd. Op mijn blog vind je een variant op deze taart, maar het recept op de pagina hiernaast vind ik stiekem nog lekkerder.





★ 5x ★

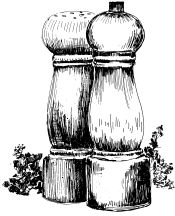
HOTDOGS



Als kind was ik al dol op een broodje knakworst en als ik in New York of waar ook in Duitsland ben, móét ik er minimaal één gegeten hebben. Speciaal voor dit boek bedacht ik vijf variaties op het traditionele hotdogrecept.



Gebruik voor ieder broodje bij voorkeur een zacht puntje en uiteraard een smaakvolle knakworst. Ik haal deze zelf altijd bij de slager.



mager rundergehakt
tomatenpuree
peper en zout
chilipoeder
geraspte kaas

Chili Cheese Dog

- Bak het gehakt rul en voeg hier de tomatenpuree aan toe. Breng op smaak met peper, zout en chilipoeder.
- Schep het gehaktmengsel over de hotdog en bestrooi met geraspte kaas.



Nacho Dog

guacamole
(zie tip op blz. 118)
jalapeños
cheddar
tortillachips

- Schep de guacamole op de warme hotdog en verdeel hier de jalapeños en geraspte cheddar overheen.
- Breek de tortillachips in grove stukken en strooi deze over de broodjes.



Asian Style Dog

wortel
komkommer
gefrituurde ui
pittige chilisaus
verse peterselie (of koriander)

- Snijd de wortel en komkommer in lange dunne reepjes en verdeel deze over de hotdog.
- Strooi de gefrituurde ui eroverheen, besprenkel met chilisaus en maak af met verse peterselie (of koriander als je dit lekker vindt).

All American Dog

bacon
gebakken ui
cheddar
barbecuesaus

- Wikkel de hotdog in een reep bacon en bak dit even in de koekenpan.
- Snijd de ui in halve ringen en bak deze in de koekenpan.
- Leg de ui samen met de hotdog in het broodje en strooi hier geraspte cheddar overheen. Besprenkel met barbecuesaus.



Traditional Twist

gebakken ui
mosterd
ketchup
augurk

- Snijd de ui in halve ringen en bak tot deze zacht zijn.
- Leg de ui op de hotdog en verdeel de mosterd en ketchup eroverheen.
- Snijd de augurk fijn en leg deze op de broodjes.

