

SABINE KONING

**OH MY  
FOODNESS!**

DE LEKKERSTE  
COMFORTFOODRECEPTEN

FONTAINE UITGEVERS



# INHOUD

|                               |    |  |    |
|-------------------------------|----|--|----|
| Voorwoord                     | 7  | Philly cheesesteakrolls                | 70 |
| Goed om te weten              | 9  | Dorito-chickenwings met chilimayonaise | 72 |
| Mix & match: vervangingstips  | 10 |  |    |
| Van een leien dakje (of niet) | 11 |  |    |

## COMFORTFOOD

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Loaded pulled pork fries        | 15 |
| Krokante honing-kipburger       | 16 |
| BBQ chicken & bacon nacho's     | 19 |
| Big Mac pizza                   | 20 |
| Dr Pepper spareribs uit de oven | 23 |
| Chicken & cheddar wafels        | 25 |
| Pulled beef in bier taco's      | 26 |
| Sloppy Joe quesadilla's         | 29 |

## ZOETE ZALIGHEDEN

|  |    |
|--|----|
| Nutella-cronuts                        | 32 |
| Crème-brûléedonuts                     | 35 |
| Oreo-beignets                          | 38 |
| Appeltaartkoeken met kaneelsuiker      | 41 |
| Churropancakes met warme chocoladesaus | 44 |
| Oreo & chocoladefudge boterkoekrepen   | 47 |
| Appeltaartnacho's                      | 49 |
| Tompouce-soezen                        | 50 |
| Speculoos-blondies met witte chocolade | 52 |
| Pecan pie brownies                     | 54 |

## PERFECTE PARTYSNACKS

|  |    |
|--|----|
| Warme tacodip met homemade tortillachips | 58 |
| Mac 'n cheese bitterballen met bacon     | 61 |
| Cheeseburgerwontons                      | 62 |
| Mini chorizo-saucijzenbroodjes           | 65 |
| Baby blooming onions met cocktailsaus    | 66 |
| Turkse pizza twisters                    | 69 |

## TE GEKKE TAARTEN

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Pindarotsjes & pindakaas-cheesecake | 76 |
| Daimtaart                           | 79 |
| Pepperoni-pizzaquiche               | 82 |
| Eggs benedict plaattaart            | 85 |
| Tiramisu-pannenkoekentaart          | 86 |
| Soesjestaart met chocolademousse    | 88 |
| Millionnaires chocolade-fudgetaart  | 93 |
| Carbonara-spaghettitaart            | 95 |

## HET BETERE BROODWERK

|   |     |
|---|-----|
| Kruidenboter-monkeybread met mozzarella | 98  |
| Met sucuk en kaas gevuld Turks brood    | 101 |
| Wentelteefjestosti                      | 102 |
| Tarte tatin cinnamonrolls               | 105 |
| Baklava-croissantring                   | 106 |
| Whiskey & bacon sliders                 | 108 |
| Met Buffalo chicken gevuld stokbrood    | 110 |
| Drie kazen babka                        | 113 |

## TOFFE TOETJES

|  |     |
|--|-----|
| Frambozencheesecake-strudel              | 116 |
| Fried icecream                           | 119 |
| Banoffee pie lasagne                     | 120 |
| Brownie & chocolademousetrifle           | 123 |
| Citroen-meringuesundae's                 | 126 |
| Rolo & S'mores ijs                       | 131 |
| Chocolatechipcookietaart met vanille-ijs | 132 |
| Hot fudge pudding cake                   | 135 |
| Register                                 | 137 |



# VOORWOORD

In 2015 lanceerde ik mijn allereerste kookboek: het *Guilty Pleasures kookboek*. Het boek ontstond uit een min of meer tegendraadse houding. De bestsellerlijsten werden gedomineerd door dieetboeken. Intoleranties waren een trend en je kon geen etentje meer organiseren zonder rekening te moeten houden met tal van ingrediënten die gasten zogenaamd niet meer 'mochten' eten.

En tjee, wat lijkt er veel veranderd te zijn in de afgelopen jaren. *Superfoods* is een woord dat niemand meer in de mond durft te nemen en hoewel er naar mijn smaak nog steeds veel te veel nadruk wordt gelegd op afvallen en intolerantie-diëten, is er tegelijkertijd ook een tegenbeweging opgestaan die, net als ik, gelooft in balans. Genieten doe je niet met mate, dat doe je *all out*. Hoewel ik de afgelopen jaren ook echt wel heb geëxperimenteerd met zwarte bonen brownies en chocolademousse op basis van avocado, gaat er niets boven baksels met echte boter en echte suiker.

Hoe je all out kunt gaan laat ik al járen zien op mijn blog [Ohmyfoodness.nl](http://Ohmyfoodness.nl). Met name in mijn vaste vrijdagrubriek *Fastfood Friday* laat ik zien dat genieten niet met mate kan. Om daar nog een schepje bovenop te doen is hier mijn vierde kookboek waarin ik weer even teruggrijp op het gevoel dat ik had tijdens het maken van het *Guilty Pleasures kookboek*.

Er zijn kilo's chocolade, boter en suiker doorheen gegaan tijdens het maken van dit boek. Het knoflookschap van mijn lokale supermarkt heb ik wekelijks leeggeroofd en er zaten dagen tussen waarop ik genoeg eten maakte voor een hele week. En ik heb me er toch een potje van genoten!

Ik hoop dat ik je met *Oh My Foodness!* kan laten zien hoe leuk het is om écht lekker te koken. Om geen concessies te doen en dus gewoon een keer schandalig los te gaan in de keuken. Want koken zonder rekening te moeten houden met tientallen, zelfopgelegde, regeltjes is het leukste dat er is.

Geniet!

x Sabine



# KROKANTE HONING-KIPBURGER



SERVEER

4 burgers



MOEILIKHEID

*makkelijk*



BEREIDING

2 uur 45 min.

## INGREDIËNTEN

4 kipfilets (à 150 g)

250 ml karnemelk

100 g bloem

1 theel. knoflookpoeder

1 theel. uienpoeder

1 theel. paprikapoeder

½ theel. fijngemalen  
peper

½ theel. zout

### **Voor de honingsaus:**

50 g honing

1 eetl. sojasaus

1 teentje knoflook, geraspt  
peper

### **En verder:**

zonnebloemolie

4 hamburgerbroodjes  
of witte bollen

30 g gesmolten boter

4 blaadjes romainesla  
plakjes augurk

1 tomaat, in plakjes  
mayonaise

- Doe de kipfilets in een ziplockbag of in een schaal en schenk hier de karnemelk bij. Laat de kipfilets minimaal 2 uur in de melk marineren.
- Roer na 2 uur de bloem en de specerijen door elkaar. Verhit een laagje van ongeveer 1 cm zonnebloemolie in een koekenpan.
- Laat de kipfilets uitlekken en wentel ze door het bloem-mengsel. Frituur de kipfilets 8-10 minuten in de hete olie tot de kip helemaal gaar is geworden. Laat uitlekken op een vel keukenrol.
- Roer tijdens het frituren van de kip alle ingrediënten voor de honingsaus door elkaar.
- Snijd de hamburgerbroodjes doormidden. Smeer de binnenkant van de broodjes in met gesmolten boter en gril ze even kort in een droge koekenpan.
- Smeer de broodjes in met mayonaise en verdeel de romainesla en plakjes augurk over de broodjes. Smeer de krokante kipburgers helemaal in met de honingsaus en leg op ieder broodje een kipburger. Leg de plakjes tomaat op de kip, gevolgd door een schepje mayonaise en serveer de broodjes direct.



Ik weet niet of ik mezelf wel een echte foodie mag noemen als ik zo nu en dan langs McDonald's wip, maar ik vind de burgers daar echt fout lekker. Wel ga ik altijd voor hun kipburgers; die zijn écht favoriet bij mij, zo lekker krokant! Zelf kipburgers maken is gelukkig ook helemaal niet zo lastig. Zorg wel voor een extra krokant jasje want dat is het allerlekkerst. Door de kip in karnemelk te laten weken wordt het vlees extra zacht en mals en dat is wat je wil. Want droge burgers... daar houden we niet van.



# PULLED BEEF IN BIER TACO'S

---



SERVEER

6 personen



MOEILIKHEID

gemiddeld



BEREIDING

2 uur 15 min.

---

Pulled pork, pulled beef, pulled mushrooms, pulled jackfruit... alles kun je tegenwoordig wel *pullen* of 'uit elkaar trekken', maar zelf gebruik ik de term bij voorkeur toch echt alleen voor vlees. Ik ben een liefhebber van stoofvlees en hoewel ik het heerlijk vind om het te eten met stampot, frietjes of aardappelpuree, wilde ik er nu iets anders mee (dat rijmt!). Door het vlees te laten stoven in bockbier krijgt het een mooie donkerbruine kleur en diepe smaak. Dit, gecombineerd met zachte taco's (serieus, die harde tacomantels kun je toch niet fatsoenlijk eten?!), kaas en wat frisse ingrediënten zorgt voor het ultieme comfortfood. En eh, lekker met je handen eten, hè? Smeren mag!

- Roer de ingrediënten voor de dry rub door elkaar. Wrijf de runderlappen in met de specerijenmix en snijd het vlees in stukken van ongeveer 3x3 cm.
- Verhit een klont boter in een braadpan en bak hierin het vlees aan tot het bruin kleurt.
- Haal het vlees uit de pan en fruit de ui en knoflook aan in het achtergebleven vet, tot de ui glazig begint te zien. Voeg het bier en het blokje runderbouillon toe en schraap met een houten lepel over de bodem van de pan om eventuele aanbaksels los te maken.
- Doe het vlees terug in de pan en doe hier de tomatenblokjes, worcestersaus en appelstroop bij. Schep het geheel goed om en breng de saus aan de kook. Draai het vuur laag, doe de deksel op de pan en laat het vlees twee uur stoven. Haal vervolgens de deksel van de pan en laat het vlees nogmaals 1 uur pruttelen.
- Haal het vlees uit de pan en trek het met behulp van twee vorken uit elkaar. Doe het geplozen vlees terug in de pan en schep het nog even om.
- Smeer de zachte taco's in met zure room en verdeel hier wat ijsbergsla en blokjes tomaat overheen. Schep de pulled beef in de taco's en maak af met de geraspte cheddar.

## INGREDIËNTEN

### *Voor het vlees:*

boter  
1 kg runderlappen  
1 ui, gesnipperd  
2 teentjes knoflook,  
fijngehakt  
500 ml bockbier  
1 blokje runderbouillon  
1 blik tomatenblokjes  
(400 g)  
2 eetl. worcestersaus  
100 g appelstroop

### *Voor de dry rub:*

1 theel. uienpoeder  
1 theel. knoflookpoeder  
½ theel. chilipoeder  
¼ theel. cayennepeper  
1 eetl. gerookte paprika-  
poeder  
1 eetl. donkerbruine  
basterdsuiker  
zout

### *Voor de taco's:*

12 zachte taco's,  
'gordita's'  
zure room  
ijsbergsla  
tomaat, in blokjes  
cheddar, geraspt



# NUTELLA-CRONUTS



SERVEER

6 stuks



MOEILIKHEID

*makkelijk*



BEREIDING

25 min.

Weleens van *cronuts* gehoord? Anno deze tijd kan dat bijna niet anders, maar mocht je even iets gemist hebben: *cronuts* zijn donuts gemaakt van *croissantdeeg*. Ik at ooit eens een waanzinnige *cronut* bij Dominique Ansel (de bedenker van de *cronut*) in New York en was direct verkocht. Anders dan bij normale donuts is de textuur een stuk luchtiger en zijn ze ergens ook nog een beetje krokant. Méga lekker en heel eenvoudig te maken met twee blikken *croissantdeeg*. Ik vulde ze met Nutella, maar ga vooral los met de vulling - niets is te gek!

## INGREDIËNTEN

2 blikken *croissantdeeg*,  
type Danerolles  
100 g Nutella  
poedersuiker

- Verwarm de frituurpan of olie in een diepe pan naar 170 °c.
- Rol het *croissantdeeg* uit. Druk steeds twee driehoekjes *deeg* tegen elkaar zodat de snijrand verdwijnt en je zo zes rechthoekige plakken krijgt. Vouw de rechterkant van een plak *deeg* naar het midden en vouw hier de linkerkant overheen. Vouw het hele pakketje nog een keer dubbel en rol het vervolgens met een *deegroller* iets uit zodat je er, met een *koekjessteker* van ongeveer 8 cm doorsnede, cirkels uit kunt steken.
- Frituur de *cronuts* in de hete olie in 5-6 minuten aan weerszijden goudbruin en van binnen gaar. Laat de *cronuts* uitlekken op een vel *keukenrol* en vervolgens volledig afkoelen.
- Maak met de achterkant van een lepel of vork een gat in de onderkant van de *cronuts*. Vul een spuitzak voorzien van een klein spuitmondje met Nutella en vul hiermee de *cronuts*.
- Bestrooi de *cronuts* voor het serveren met de poedersuiker.

# TIP

Geen spuitzak of -mondjes bij de hand?  
Snijd de cronuts dan doormidden en  
smeer de onderste helft in met Nutella.



# TOMPOUCE-SOEZEN



SERVEER

6 stuks



MOEILIKHEID

gemiddeld



BEREIDING

2 uur 35 min.



BAKTIJD

10-12 min.

## INGREDIËNTEN

### **Voor het soezen-deeg:**

100 g roomboter  
100 ml volle melk  
100 ml water  
100 g bloem  
4 eieren  
snufje zout

### **Voor de room:**

50 g custardpoeder  
1 ei  
50 g kristalsuiker  
500 ml volle melk  
1 vanillestokje

### **Voor het glazuur:**

2 eetl. bessensap  
of ½ theel. roze  
kleurstof + 2 eetl.  
water  
150 g poedersuiker

### **Voor de slagroom:**

125 ml slagroom  
1 eetl. kristalsuiker

- Verwarm de oven voor op 210 °c en bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.
- Smelt voor het soezendeeg de boter in een steelpannetje en voeg hier vervolgens de melk en het water aan toe. Breng het geheel aan de kook. Draai het vuur laag en voeg de bloem in één keer toe. Roer het geheel door tot een deegbal ontstaat die loslaat van de bodem van de pan.
- Voeg een voor een de eieren toe en spatel ze door het deeg tot de eieren volledig zijn opgenomen. Voeg tussentijds ook een snuf zout toe.
- Schep het soezendeeg in een spuitzak en spuit er 6 bollen van op de bakplaat. Zorg voor voldoende tussenruimte. Bak de soezen in het midden van de oven in 30-35 minuten gaar. Laat ze volledig afkoelen.
- Maak terwijl de soezen in de oven staan de room. Doe hiervoor de custardpoeder samen met het ei en de kristalsuiker in een kom. Klop dit met een garde klontvrij.
- Verhit ondertussen de melk met het vanillemerg en het leeggeschraapte vanillestokje in een steelpannetje. Verwijder het leeggeschraapte vanillestokje uit de melk. Schenk de helft van de warme melk bij het eimengsel in de kom en klop dit goed door. Schenk vervolgens alles terug in de steelpan, blijf de custard doorroeren en laat het op middel-hoog vuur indikken.
- Schenk de custard in een kommetje en dek deze af met plasticfolie, direct op de custard zodat er geen velletje ontstaat. Laat de custard afkoelen en verder opstijven in de koelkast.
- Maak een gaatje in de onderkant van elke soes. Schep de custard in een spuitzak en vul de soezen met de vanilleroom.
- Roer voor het roze glazuur het bessensap en het water door de poedersuiker tot een klontvrij glazuur. Schep het glazuur over de gevulde soezen.
- Klop de slagroom met de suiker stijf en vul een andere spuitzak met de slagroom. Spuit ter decoratie op iedere tompouce-soes een toefje slagroom.

Ik ben dol op 'foute' gebakjes die onmogelijk zijn om normaal te eten. Tompoucen bijvoorbeeld en moorkoppen: iemand een gebruiksaanwijzing voor het eten van deze taartjes? Hoe dan ook, ik eet ze wel gewoon. Zonder gêne ook en met een hoop geklieder. En alsof het nog niet erg genoeg was, besloot ik beide gebakjes te combineren tot één en maakte ik deze tompouce-soezen. Het lekkere roze glazuur en de banketbakkersroom van een tompouce, gecombineerd met het luchtige soezendeeg en de slagroom van een moorkop. YUM!



# CHEESEBURGERWONTONS



SERVEER

40 stuks



MOEILIKHEID

makkelijk



BEREIDING

30 min.

## INGREDIËNTEN

40 wontonvellen \*  
250 g rundergehakt  
1 ui, fijngesnipperd  
1 teentje knoflook,  
fijngehakt  
1 theel. mosterd  
1 theel. ketchup  
100 g cheddar,  
geraspt  
1 ei  
peper en zout

*\* pangsitvellen of wontonvellen om te frituren zijn te koop bij Aziatische supermarkten.*

*Ze liggen in de diepvries. Ik koop ze altijd van het merk Happy Boy.*

Bij wontons denk je hoogstwaarschijnlijk aan soep of in ieder geval aan iets Aziatisch, maar zoals je inmiddels wel gewend bent van mij, geef ik graag een twist aan gerechten. Ik vulde de wontonvellen voor de verandering dan ook niet met Aziatisch gekruid gehakt, maar stopte er mijn favoriete cheeseburgeringredienten in. Gehakt en ui natuurlijk, maar ook mosterd, ketchup en uiteraard cheddar. Of dat goed uitpakte? Ik had maar weinig hulp nodig om het hele bord leeg te eten... \*kucht\*

- Doe alle ingrediënten met uitzondering van de wontonvellen in een kom en kneed het geheel goed door.
- Leg een wontonvel met de punt naar je toe. Schep 1 flinke theelepels van het gehaktmengsel in het midden van het wontonvel. Dip je vinger in een beetje water en maak de randen van het wontonvel nat. Vouw vervolgens het wontonvel diagonaal over de gehaktvulling en plak de randen dicht. Vouw desgewenst de rand van het wontonvel in een vormpje.
- Verhit de frituurpan of olie in een wokpan naar 180 °C en frituur de cheeseburgerwontons in 5 minuten goudbruin en knapperig.







# ROLO & S'MORES IJS



SERVEER

*1 liter ijs*



MOEILIKHEID

*makkelijk*



BEREIDING

*4 uur 15 min.*

Om ijs te kunnen maken heb je helemaal geen ijs-machine nodig. Ik maak mijn roomijs namelijk al jaren met behulp van gecondenseerde melk. Ideaal, want met de juiste verhouding slagroom en gecondenseerde melk kun je vrijwel ieder ijsrecept maken dat jij lekker vindt. Zet het een paar uur in de vriezer en je hebt heerlijk roomijs te pakken. In dit Rolo & S'mores ijs zitten stukken biscuit, marshmallow, chocolade én Rolo's verstopt. Met recht een guilty pleasure!

- Klop de slagroom lobbijg in een kom. Schenk de gecondenseerde melk en het vanille-extract bij de slagroom en klop dit nog even goed door.
- Voeg de biscuits, marshmallows, chocolade en Rolo's aan het ijsbeslag toe en roer goed door.
- Schep het ijsbeslag in een cakeblik en zet minimaal 4 uur in de vriezer zodat het ijs hard kan worden.

## INGREDIËNTEN

500 ml slagroom  
1 blik gecondenseerde melk, 400 ml  
1 theel. vanille-extract  
5 digestive biscuits, in grove stukken  
5 grote marshmallows, in stukken geknipt  
150 g pure chocolade, in grove stukken  
10 Rolo's, in vieren