

Inhoud

Inleiding	8
Soepen & voorgerechten	22
Pasteien & gratins	52
Stoofschotels & sauzen	82
Braadstukken	124
Curry's & tajines	150
Bijgerechten	188
Nagerechten & cakes	210
Ingemaakt	238
Register	252

De recepten

Inleiding 8

Soepen & voorgerechten 22

Noedelsoep met Chinese kool en gehaktballetjes 24

Varkensterrine met cognac en pistachenoten 26

Pittige kippensoep met zwarte bonen, limoen en koriander 28

Mediterrane vissoep met rouille 30

Warme mousse van gerookte zalm en krab 32

Zoete ingemaakte pruimen met blauwschimmelkaas 36

Thaise pompoensoep 38

Indiase aardappelsoep met spinazie en erwten 40

Rodeuiensoep met geitenkaascrostini 42

Kaasfondue 44

Eieren met zalm in ovenschaaltjes 46

Ricotta-bonenpaté met olijf en zongedroogde tomaat 48

Linzenpaté met paprika en geitenkaas 50

Pasteien & gratins 52

Pastei van biefstuk, champignons en walnoten 54

Klassieke Griekse moussaka 56

Boston baked beans 58

Jachtschotel met champignons, kastanjes en vegetarische worst 59

Romige aardappelgratin met tijm en spek 60

Langzaam gegaarde mediterrane lamsschenkels 62

Lamskarbonades in Griekse stijl met aardappels en muntyoghurt 67

Lamsschouder met granaatappel en honing 68

Gamekeeper's pie 70

Kip-spekpastei met appelmoes 72

Zalm met sinaasappel, gember en koriander 74

Vispastei met saffraanpuree 76

Cannelloni met tomaat, spinazie en geitenkaas 78

Broodpudding met gruyère en mosterd 80

Stoofschotels & sauzen 82

Klassiek runderstoofpotje 84

Pittige runderstoofpot uit Louisiana 86

Runderstoofschotel met bier en parelgort 88

Vegetarische stoofpot met een deksel van brie 89

Hartige stoofschotel van hertenvlees en rodekool 90

Italiaanse gehaktballetjes met ricotta en spinazie 94

Pasta met bolognesesaus 96

Lamb cobbler 98

Karbonades met cidersaus en kruidige meelballetjes 102

Spaanse wittebonenschotel met aardappel 104

Gestoomde fazant met pruimen en spek 106

Gesmoorde kip met gremolata 108

Fricassee van kip 109

Chinees bereide kip met paksoi en mie 110

Italiaanse gesmoorde inktvis met linguine 114

Stoofpotje van kabeljauw, peper en aubergine 116

Pittige groentechili met polentakoeckjes 118

Noord-Afrikaanse stoofschotel van groente en fruit 119

Provençalse groenten met sneetjes knoflookbrood 120

Pittige venkelrisotto met doperwten 122

Broodstukken 124

Langzaam gegaard klapstuk met groenten 126

Gebraden runderlende 128

Varkenshaas gevuld met pimiento, pijnboompitten en ricotta 130

Varkenshaas gevuld met armagnacpruimen 131

Varkensbuis in een sticky saus met paksoi 132

Langzaam in cola gegaarde ham 134

Provençalse lamsschenkels met bonen 136

Lamsschouder met munt	138
Kip met een romige prei-dragonsaus	140
Kalkoenrollade met ham en tamme kastanjes	142
Chinese eend met steranijs en pruimensaus	144
Jamaicaanse jerk-kip	146

Curry's & tajines 150

Curry met köfte	152
Keemacurry	156
Rundertajine met zoete dadels	157
Rogan josh van lamsvlees	158
Lamstajine met harissa, olijven en ingelegde citroenen	160
Pittige Mexicaanse bonenschotel met worst	162
Butter chicken – kipcurry	164
Viscurry met limoen	165
Thaise groene curry met kip	166
Kipcurry met amandelroom	168
Kiptajine met vijgen en granaatappel	170
Geurige curry met eend, aardappel en pinda's	172
Molee met vis en garnalen	174
Mattar paneer	176
Vegetarische curry met bloemkool, kikkererwten en aardappel	180
Dhansak groentecurry	182
Biryani met groenten en cashewnoten	183
Thaise curry met pompoen en bonen	184
Marokkaanse groentetajine	186
Dhal	187

Biigerechten 188

Mediterrane gevulde paprika's	190
Gesmoorde venkel met olijven en Parmezaanse kaas	194
Gestoofde aubergines met tomaat	196

Pilav met kikkererwten en aubergine	198
Gesmoorde groene linzen	200
Gratin van zoete aardappels, ui en knoflook	201
Uien met zongedroogdetomatensaus	202
Gesmoorde bleekselderij met sinaasappel en kardemom	204
Gekaramelliseerde zoete aardappels	206
Romige knolselderij-aardappelgratin	208

Nogerechten & cakes 210

Rodevruchtencompote met citroenroom	212
Rijstebrij met kardemom en in honing gegrilde vijgen	214
Sponge pudding met pecannoten, abrikozen en ahornsiroop	216
In rode wijn gepocheerde peren met port	218
Chocoladepudding met espresso	220
Chocoladebrowniecake	222
Vruchtencake met een pecannotenkorst	223
Sticky chocoladecake met vanilleroom	224
Karamelpuddinkjes met gember	226
Geglazuurde kruidkoek met stemgember	230
Christmas pudding	232
Broodpudding met marmelade	234
Maanzaadcake met citroen	236

Ingemaakt 238

Pikante piccalilly	240
Vruchtenchutney	242
Tomaat-chilichutney	244
Veelzijdige barbecuesaus	246
Rinse citruscurd	248
Aardbeien-appeljam met lavendel	250



Zoete ingemaakte pruimen met blauwschimmelkaas

U kunt het zich waarschijnlijk moeilijk voorstellen totdat u deze pruimen zelf heeft geproefd, maar ze zijn overheerlijk bij zoet en hartig. Ik eet ze het liefst met een rijpe, romige dolcelatte of gorgonzola. Maar probeer ze ook eens met een rucola-walnotensalade.

Vorbereiding: 10 minuten
Bereiding: 2½ uur
Stand: HOOG

Voor 2 weckpotten van 1,2 liter
7 dl ciderazijn
450 g fijne kristalsuiker
4 laurierblaadjes
2 takjes verse rozemarijn
4 plakjes gemberwortel, ongeschild
½ tl zout
½ tl zwarte peperkorrels
1 kg stevige rode pruimen, gewassen
dolcelatte, gorgonzola of stilton,
voor erbij

Schenk de azijn in de keramische schaal van de slowcooker. Roer de suiker, laurierblaadjes, rozemarijn, gember, zout en peperkorrels erdoor. Leg het deksel erop en kook de vloeistof 2½ uur op de hoge stand; roer tussentijds eenmaal.

Prik intussen met een cocktailprikker gaatjes in de pruimen. Steriliseer de weckflessen door ze 30 minuten te verhitten in een op 100 °C voorverwarmde oven.

Vul de weckpotten met de pruimen; ze moeten dicht op elkaar zitten. Schep lepels van het warme azijnmengsel bij de pruimen in de potten en steek de laurierblaadjes langs het glas. Als de pruimen helemaal bedekt zijn met de siroop sluit u de potten met de rubber-ringen tussen de pot en het deksel. Laat ze volledig afkoelen en zet de pruimen tot gebruik 4 weken op een donkere, koele plek. Ze blijven 2 maanden goed. Eenmaal geopend blijven de pruimen 1 week goed in de koelkast.

Serveer de pruimen met plakjes dolcelatte, gorgonzola of stilton.

TIP

Varieer met de smaak door uw eigen lievelingskruiden en -specerijen toe te voegen: voeg voor een geurige, zoetere siroop lavendel of vanillesuiker toe aan de azijn, of voeg voor een krachtiger smaak 1 anijsster en 1 kaneelstokje toe.

Gekaramelliseerde zoete aardappels

Dit is een typisch Amerikaans gerecht dat met Thanksgiving altijd bij de kalkoen wordt gegeten. Koop zoete aardappels met een bruine schil, want die worden mooi oranje van het koken. Zoete aardappels hebben van zichzelf een zoete smaak, dus zult u er misschien van opkijken dat er gembersiroop aan wordt toegevoegd. Maar die toevoeging is er niet voor niets.

Voorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 4 uur

Stand: HOOG

VOOR 4 PERSONEN

750 g zoete aardappels, in stukken

1 dl sinaasappelsap, versgeperst

2 el gembersiroop

1 bolletje stengember, fijngesneden

½ tl kaneel

versgemalen zwarte peper

50 g gehakte walnoten

in stukjes geknipt bieslook

Leg de zoete aardappels in de keramische schaal van de slowcooker.

Roer in een steelpan het sinaasappelsap, de gembersiroop, stengember, kaneel en zwarte peper door elkaar. Verwarm het mengsel op laag vuur en schenk het over de zoete aardappels. Leg het deksel op de slowcooker en kook alles 4 uur op de hoge stand, tot de zoete aardappels gaar zijn.

Bestrooi voor het opdienen met de walnoten en bieslook.





