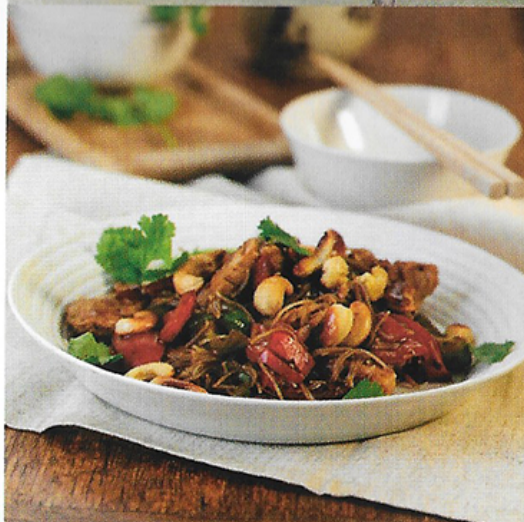


## inhoud

inleiding	6
ontbijt & brunch	14
lunch	64
bijgerechten & snacks	110
avondeten	152
feestmaaltijden	196
gebak & desserts	240
register	284



# spaanse eieren uit de oven

zie de variaties op blz. 50

In pittige tomatensaus gebakken eieren met toast zijn een smakelijk begin van de dag.

2 el olijfolie  
4 sjalotten, grof gehakt  
2 teentjes knoflook, geperst  
75 g chorizo, gehakt  
½ rode chilipeper, zonder zaad en fijngehakt  
2 el kappertjes  
2 el rodewijnazijn

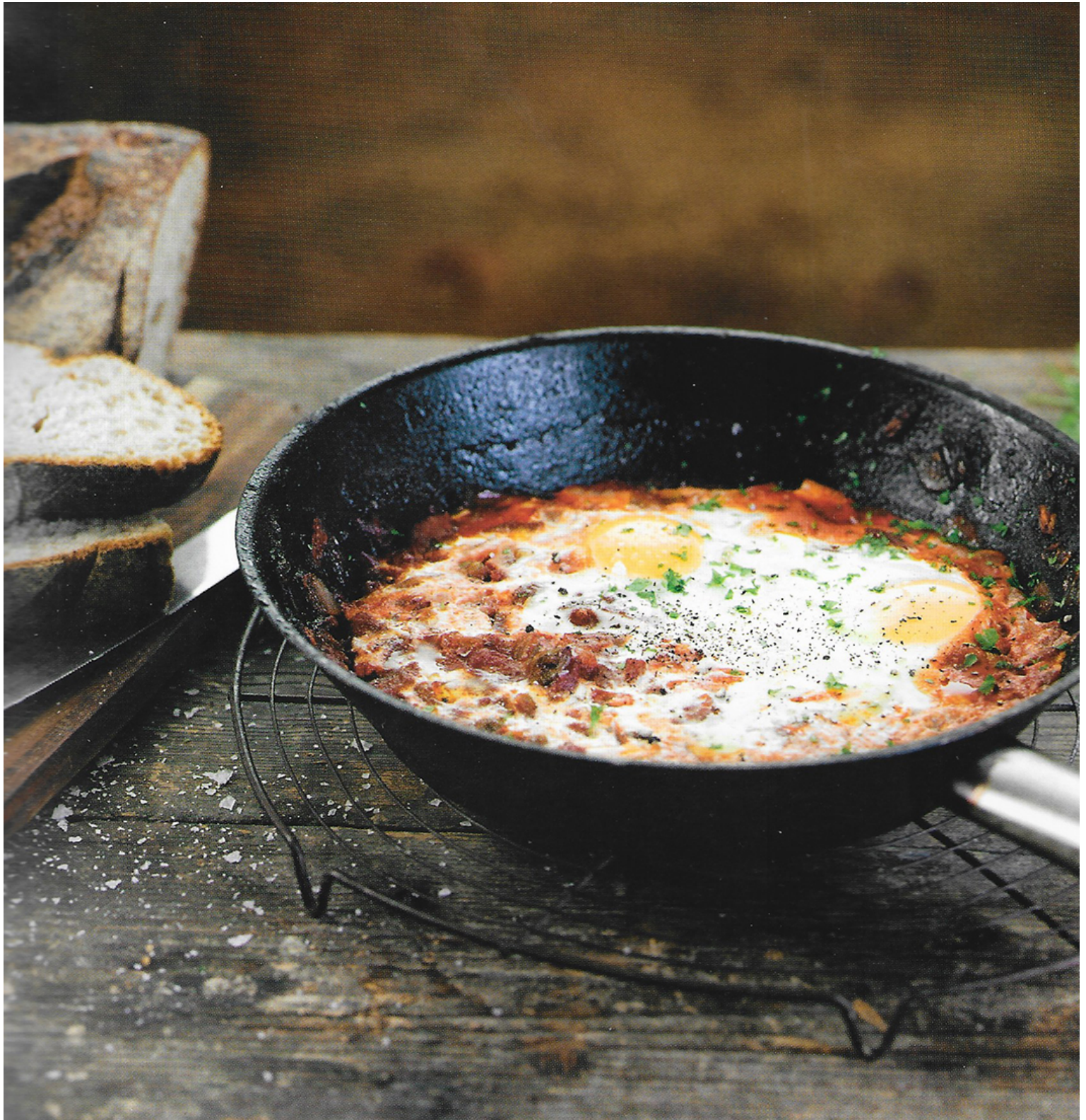
400 g gehakte tomaten uit blik  
1 el worcestersaus  
4 el gehakte peterselie  
4 eieren  
zout en versgemalen peper  
toast, voor erbij

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Verhit de olie in een grote ovenvaste koekenpan met deksel en bak de sjalot, knoflook, chorizo en chilipeper 2-3 minuten op matig vuur. Voeg de kappertjes en azijn toe en bak ze 1 minuut mee. Voeg de tomaten, worcestersaus en peterselie toe, breng het geheel op smaak met zout en peper en bak het nog 1-2 minuten.

Breek de eieren in de saus. Doe het deksel op de pan en zet hem 6-8 minuten in de oven, afhankelijk van hoe u de eieren wilt eten. Serveer ze direct, eventueel met toast.

*Voor 4 personen*



# thaise nasi met ananas

zie de variaties op blz. 103

Voor speciale gelegenheden kunt u de ananas doormidden snijden, het vruchtvlees uit de schil scheppen en dit geurige gerecht in de halve ananassen serveren.

2 kleine verse ananassen  
100 g cashewnoten  
255 g jasmijn- of basmati-  
rijst  
3 el olijfolie  
1 grote ui, gehakt  
4 teentjes knoflook, geperst  
340 g kipfilet, in blokjes  
2 eieren, losgeklopt

3 tomaten, zonder zaad en  
gehakt  
225 g diepvrieserwten  
4 el sojasaus  
2 tl vissaus  
3 tl kerriepoeder  
2 tl kristalsuiker  
1 tl chilivlokken  
zout en versgemalen peper

voor het garneren  
3 lente-uitjes, in dunne  
ringetjes  
4 el gehakte verse koriander

Leg elke ananas op zijn zij en snijd met een scherp mes 1 cm van de boven- en onderkant af. Snijd zo recht mogelijk. Zet de ananas rechtop en verwijder de schil in verticale repen. Verwijder met een klein mes voorzichtig de ogen uit het vruchtvlees. Snijd de ananas verticaal doormidden. Snijd beide helften doormidden en verwijder de harde kern van elk stuk. Snijd de stukken ananas in kwarten en dan in kleine stukjes.

Rooster de cashewnoten lichtbruin in een grote, diepe, droge koekenpan. Haal ze uit de pan en zet ze apart.

Doe wat water in de pan en breng dit aan de kook. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet hem af in een vergiet. Maak de pan schoon.



Doe de olie in de pan en voeg de ui en knoflook toe; bak ze 3 minuten op matig vuur. Draai het vuur iets hoger, voeg de kip toe en bak hem bruin en gaar. Maak een kuiltje in het midden van het kipmengsel en voeg het losgeklopte ei toe. Roer het geheel snel door elkaar. Voeg de tomaten, erwten en rijst toe en meng alles goed. Voeg de sojasaus, vissaus, het kerriepoeder en de suiker toe en breng op smaak met zout en peper. Schep alles door elkaar tot de rijst en kip goed bedekt zijn. Roer de ananas, chilivlokken en cashewnoten erdoor en warm het mengsel 3-4 minuten op. Garneer met de lente-ui en koriander en serveer.

*Voor 4 personen*

# romige spanakopita met groenten

zie de variaties op blz. 227

Groenten met dille in een romige saus onder een knapperig laagje deeg.

540 g verse jonge spinazie	1,2 dl crème fraîche
8 krieltjes	4 lente-uitjes, in ringetjes
8 kleine wortels, geschild	2 el dille, plus extra voor erbij
1 ui, gehakt	2 hardgekookte eieren, gehakt
10 sperziebonen, afgehaald	50 g geraspte cheddar of belegen kaas
2 tomaten, ontveld en in kwarten	geraspte schil van 1 sinaasappel
100 g boter, op kamertemperatuur	75 g gekookte rijst
2 teentjes knoflook, geperst	10 vellen filodeeg
2 el bloem	zout en versgemalen peper
4,75 dl groentebouillon van goede kwaliteit	

Verhit een grote gietijzeren koekenpan op matig vuur. Voeg in porties de spinazie toe en bak hem tot hij slinkt. Doe hem in een vergiet en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Ga door tot alle spinazie geslonken en uitgeknepen is. Stoom de krieltjes, wortels, ui, sperziebonen en tomaten tot ze zacht zijn. Zet apart.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Veeg de pan schoon en zet hem op matig vuur. Smelt 25 g boter in de pan en voeg de knoflook toe. Bak deze 30 seconden en meng de bloem erdoor. Bak het mengsel al roerend een minuut om een roux te maken. Klop geleidelijk bijna alle bouillon erdoor en breng het geheel aan de kook. Klop de crème fraîche erdoor en roer dan de lente-ui en dille erdoor. Haal de pan van het vuur. Hak de afgekoelde gestoomde groenten in stukken en doe ze met de spinazie, eieren, kaas, sinaasappelrasp en rijst in de pan. Schep alles door elkaar. Voeg wat bouillon toe als de saus te dik is en naar smaak zout en peper.



Smelt de resterende boter. Bestrijk daar een vel filodeeg snel mee, verfrommel het en leg het op de groentevulling. Ga zo door tot de vulling volledig bedekt is. Zet de spanakopita 15-20 minuten in de oven, tot het deeg knapperig en goudbruin is. Haal hem uit de oven, strooi de extra dille erover en serveer direct.

*Voor 6 personen*

varianties

## romige spanakopita met groenten

zie het basisrecept op blz. 202



### romige spanakopita met knoflook & kip

Bereid de spinazie. Veeg de pan schoon, zet hem op matig vuur en smelt er 25 g van de boter in. Snijd 675 g kipfilets in stukjes van 2,5 cm en doe ze in de pan. Bestrooi ze met zout en peper en bak ze 5 minuten, tot ze goudbruin zijn aan de randen; keer ze éénmaal om. Leg de kip op een bord en zet hem apart. Voeg de kip samen met de spinazie toe aan de saus. Bedek het mengsel met deeg.

### romige spanakopita met knoflook, kip & parmezaanse kaas

Maak het recept voor romige spanakopita met knoflook en kip (hierboven), maar voeg samen met de kip en spinazie 4 el versgeraspte Parmezaanse kaas toe.

### romige spanakopita met knoflook, kip & broccoli

Maak het recept voor romige spanakopita met kip en knoflook, maar voeg samen met de kip en spinazie 160 g gekookte broccoliroosjes toe.

### romige spanakopita met knoflook, kip & munt

Maak het recept voor romige spanakopita met kip en knoflook, maar voeg samen met de kip en spinazie 3 el gehakte munt toe.