

— · **HET** · —

BINNENSTEBUITEN

★ **KOOKBOEK** ★

DAGELIJKSE INSPIRATIE VOOR EEN BETAALBARE,
SNELLE EN GEZONDE MAALTIJD

★ INHOUD ★

INHOUD

 DE CHEF-KOKS VAN BINNENSTEBUITEN	006
HOE WERKT DIT BOEK	010

 BORREL	012
Carpaccio van haring en een jenevermayonaise	017
Sticky spareribs	018
Twee soorten toast met puur geserveerde bergkazen	021
Kaaskroketten met gefrituurde uien	025
Broodje bapao	026
Oesters bereid op drie manieren	031
Falafel met hummus en spinaziesalade	032
Paté met garniture aigre doux	037
Quesadilla's met aardappel-bietensalade	038
Paté met augurkenrelish	041

 VLEES	042
Rotikip	045
Kalfsentrecote met groene thee	049
Ramons Indiase curry	050
Lamskoteletten met pittige couscous	055
Tompoes met Opperdoezer Ronde	059
Geroosterde eend met boerenjongens	060
Steak tartaar met gepocheerd ei	063
Zwezerik met aardappelpuree en chutney	067
Entrecoterolletjes	068
Thaise curry	071
Carpaccio van reebok	072
Pulled pork	077
Pindasoep	078
Varkensribben met honingsaus en morilles	083
Porchetta met Italiaanse salade	084

 VIS	086
Spaghetti met gamba's	089
Visschotel met een saus van strandkrabben	093
Wijting 'en papillotte'	094

Hollandse vistartaar	097
Gebakken zeebaars	098
Pasta met kokkels	103
Oma's zalmschotel	104
Risotto met schelpdieren	109
Tonijntartaar met noedelsalade	110
Kabeljauw met zeewierkaas	115
Zelfgemaakte pasta met zeewolf	116
Gerookte makreel met kruidensalade	119
Stamppot met snijbiet en kabeljauw	120
Gegrilde dorade met een couscoussalade	123
Flétan op een bedje van piccalilly	127

 VEGA	128
Couscous met sinaasappel en geitenkaas	131
Gadogado	132
Maissoep	137
Asperges groen en wit met een kwarteleitje	141
Pastasalade met gegrilde biet	142
Aardperen-truffelsoep	145
Witlofquiche en uiensoep	146
Kaassoufflé	151
Parelgort met vergeten groente	152
Vegetarische burgers op zelfgebakken tomatenbrood	157
Krokante gebakken tofu met paksoi en pindasaus	158
Omelet met oesterzwammen	163
Gebakken gnocchi met paddenstoelen	164
Cannelloni met spinazie	167
Soepje van aardappel en mierikswortel	168
Lasagne van courgette en aubergine	171
Zuurkoolsoep met uien-kaasbroodrolletjes	172
Aardappelsalade met groente	177
Spinazierisotto met gepofte groente	178
Zoete aardappel met halloumi	181

 ZOET	182
Île flottante	187
Aardbeienromanoff	188
Bolo di cashupete	193
Hazelnootschuimgebak	194
Flensjes met citrusfruit en limoncello	199
Pompoenpannenkoeken	200
Citroenmeringue	203
Tiramisu met bitterkoekjes	204
Peren gestoofd met koffie en chocolade	209
Victoriasoezen	210

 RECEPTENINDEX	216
REGISTER	218

★ DE CHEF-KOKS VAN BINNENSTEBUITEN ★

De chef-koks van het KRO-NCRV-programma *BinnensteBuiten* trakteren de kijker dagelijks op een heerlijke dosis eten en drinken. Op een gepassioneerde manier inspireren ze ons om bewust te genieten van duurzaam en lekker eten.

BINNENSTEBUITEN INSPIREERT ONS OM BEWUST TE GENIETEN VAN LEKKER LEVEN.

Zo gaat Alain Caron het land in op zoek naar culinaire initiatieven en verzorgen Sharon de Miranda en Ramon Brugman gezonde, snelle, wereldse én betaalbare gerechten. Milton Verseput deelt daarnaast zijn ontdekkingen van bijzondere dranken en Leon Mazairac zorgt voor daarbij passende gerechten. Laten we de crew van *Het BinnensteBuiten Kookboek* even voorstellen.



RAMON BRUGMAN

Kookexpert in hart en nieren

Ramon Brugman begint in het culinaire vak als patissier en boekt daarna op internet succes door filmpjes onder de titel *Bakken met Baard*. Hij werkt momenteel

als chef-kok bij Brasserie De Bank, in Harderwijk, en schreef al eerder een kookboek: *Wie zoet is krijgt lekkers*. In *Het BinnensteBuiten Kookboek* legt hij op een toegankelijke en verrassende manier lekkere recepten uit. Hij kookt het liefst met de seizoenen mee.



SHARON DE MIRANDA

Vol passie en wereldse invloeden

Sharon is chef-kok bij horecagelegenheid Tante Truus in Almere, waar mensen met een verstandelijke beperking werken. Ze leidt hier de

keukenbrigade, bedenkt nieuwe gerechten en stelt de menukaart samen. Van haar hand verscheen ook het kookboek *Kleurrijk Koken*. Beïnvloed door de keukens van een Hollandse moeder, een Surinaamse vader en een half Indische oma, deelt zij in *Het BinnensteBuiten Kookboek* haar wereldse gerechten en geeft ze tips voor een bijpassend watertje bij een gerecht.



ALAIN CARON

Fijnproever van Franse origine

Alain wordt lyrisch van mooie producten en lekker eten. De Franse chef-kok woont al meer dan dertig jaar in Nederland en publiceerde diverse

kookboeken. Samen met zijn zoons David en Tom runt hij het familierestaurant Café Caron in Amsterdam. In *Het BinnensteBuiten Kookboek* neemt hij je mee naar plekken in Nederland waar bijzondere producten vandaan komen. Hij kent alles en iedereen binnen de culinaire wereld, maar blijft nog altijd leren. Op de meest uiteenlopende locaties ontmoet hij inspirerende personen en creëert hij gerechten bij en met hun product.



LEON MAZAIRAC

Ondernemende topkok

Leon is chef-kok en eigenaar van het veel geprezen restaurant Podium, onder de Dom in Utrecht. Zijn motto in de keuken: 'Eenvoudig is al complex genoeg'. Hij

is uitgeroepen tot 'Belofte van het jaar 2016' door restaurant- en hotelgids *Gault&Millau* en heeft een passie voor - hoe kan het ook anders - eten, ambacht en ondernemen. In *Het BinnensteBuiten Kookboek* deelt hij zijn lekkere gerechten en geeft hij samen met Milton Verseput tips voor bijpassende drankjes.



DE CHEF-KOKS VAN
BINNENSTEBUITEN INSPIREREN
OP EEN GEPASSIONEERDE MANIER
OM BEWUST TE GENIETEN VAN
DUURZAAM EN LEKKER ETEN.
GA AAN DE HAND VAN DE RECEPTEN
ZELF AAN DE SLAG MET HUN
WERELDSE, BETAALBARE EN/OF
SNELLE GERECHTEN.



MILTON VERSEPUT

Talentvol sommelier

Milton Verseput is gastheer en sommelier in sterrenrestaurant De Vrienden van Jacob in Santpoort en maakt deel uit van het sommeliergezelschap Sommos. Hij raakt

niet uitgeleerd over wijn en is uitgeroepen tot 'Talentvol Sommelier 2015' door restaurant- en hotelgids *Gault&Millau*. In *Het BinnensteBuiten Kookboek* deelt hij de perfecte wijn/spijs-combinaties.

HOE WERKT ★ DIT BOEK ★

Het BinnensteBuiten Kookboek bevat vijf hoofdstukken: Borrel, Vlees, Vis, Vega en Zoet.

In elk hoofdstuk vind je tien tot twintig heerlijke recepten die afkomstig zijn van de chef-koks van BinnensteBuiten. Doorgaans zijn de recepten bedoeld voor vier personen, met af en toe een uitzondering. Iedere chef-kok heeft zo zijn eigen specialiteit en laat dit op een inspirerende manier zien.

TIPS: de chef-koks delen graag hun kennis met je en geven daarom nuttige en leuke tips bij elk recept. Met deze tips wordt je kennis verbreed en kun je het gerecht net even dat beetje extra geven.

ONLINE: wil je zien hoe de chef-koks aan het werk zijn in de keuken? Alle recepten en filmpjes zijn terug te vinden op www.binnenstebuiten.tv

ALAIN OP PAD: de verhalen van Alain, die verspreid staan door het boek, gaan over bijzondere locaties die hij bezocht voor het programma *BinnensteBuiten*. Het bijbehorende recept is te vinden op de daaropvolgende pagina.

RECEPTEN: voor een handig overzicht van alle recepten ga je naar de receptenindex op bladzijde 216, waarin alle recepten op alfabetische volgorde staan vermeld. In de inhoudsopgave op bladzijde 04 vind je de recepten per hoofdstuk.

INGREDIËNTEN: ben je op zoek naar een recept met een bepaald ingrediënt? Gebruik hiervoor het register op bladzijde 218. Hier vind je de ingrediënten van alle recepten op alfabetische volgorde.



Snel: dit icoontje laat je weten dat het om een snel te maken gerecht gaat, dat je dus in een handomdraai op tafel zet. Handig voor een drukke dag of als je geen zin hebt om lang in de keuken te staan.



Betaalbaar: dit icoontje staat voor een betaalbaar gerecht, speciaal voor de budgetkeuken. Het is vaak gemaakt van simpele ingrediënten, maar met een heerlijk resultaat.



Werelds: dit icoontje geeft aan dat het gerecht wereldse invloeden heeft. Van Frans tot Surinaams en van Indonesisch tot Mexicaans. Haal de internationale geuren naar je keuken en waan je voor even ver weg.



FALAFEL MET HUMMUS EN SPINAZIESALADE

SHARON - 4 PERSONEN



INGREDIËNTEN

VOOR DE FALAFEL

- 1 kg kikkererwten
- 2 uien, gesnipperd
- 6 teentjes knoflook, grof gehakt
- 1 rode peper, grof gehakt
- 1 bosje krulpeterselie, grof gehakt
- 1 bosje koriander, grof gehakt
- 1 bosje munt, blaadjes grof gehakt
- 1 el korianderpoeder
- 3 el komijnpoeder
- 2 tl bakpoeder
- snufje zout
- 1 l zonnebloemolie

VOOR DE HUMMUS

- 500 g kikkererwten
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode peper
- 1 el tahin
- 6 el olijfolie
- sap van 1/2 citroen
- snufje komijnpoeder
- snufje zout

VOOR DE SPINAZIESALADE

- 3 handjes verse spinazie
- sap van 1/2 citroen
- 1 el olijfolie
- snufje zout

AAN DE SLAG

1. Week alle kikkererwten 1 dag van tevoren in ruim koud water.
2. Spoel de kikkererwten schoon, doe ze in een pan met vers water en een snufje zout en kook ongeveer 30 minuten.
3. Maal tweederde van de kikkererwten voor de falafel een beetje fijn in een keukenmachine. Voeg de ui, knoflook, rode peper, peterselie, koriander en muntblaadjes toe aan de kikkererwten in de keukenmachine. Maal dit mengsel fijn.
4. Doe het mengsel in een kom en voeg het korianderpoeder, komijnpoeder, bakpoeder en een snufje zout toe. Roer goed en maak kleine balletjes van het mengsel. Gebruik voor het maken van de balletjes 2 eetlepels, waarbij je het mengsel op de ene lepel doet en vervolgens de andere lepel erlangs wrijft, waardoor het mengsel wordt overgenomen. Herhaal dit totdat je een mooi ovaal balletje hebt, zodat het straks tijdens het frituren niet uit elkaar valt.
5. Vul intussen een grote frituurpan met de zonnebloemolie en verhit tot 180 °C.
6. Doe voor de hummus de gekookte kikkererwten in de keukenmachine, voeg een beetje van het kookvocht toe en bewaar de rest van het vocht voor later. Voeg de knoflook, rode peper, tahin, olijfolie, het citroensap, komijnpoeder en het snufje zout toe. Maal dit tot een romige pasta. Voeg eventueel wat extra kookvocht toe om de hummus smeuïger te maken.
7. Doe de falafelballetjes in de pan met olie en frituur ze 3 tot 4 minuten, tot ze mooi goudbruin en knapperig zijn.
8. Was intussen voor de spinaziesalade de spinazieblaadjes met koud water en sla ze goed droog in een slacentrifuge. Doe de spinazie in een kom en voeg hier het citroensap, de olijfolie en het snufje zout aan toe.
9. Serveer de spinaziesalade met de falafel en de hummus.

TIP

Lekker om erbij te serveren: een kan water met linten komkommer en wat schijfjes citroen.





ALAIN OP PAD



PATÉ VAN BRANDT & LEVIE

Een jongensdroom van Samuel Levie en twee koksvrienden: Hollandse vleesvarkens onnodig dierenleed besparen door ze niet te transporteren naar Italië, maar ze zelf in Nederland te verwerken. Van kop tot staart. Ik bezoek hun worstmakerij en slagerij in de Amsterdamse Houthavens.

Met een witte slagersjas en -muts neem ik een kijkje. Samuel laat mij de plekken zien waar worsten hangen om te fermenteren of te drogen, fantastisch. Maar ik kom natuurlijk voor de paté. De kunst van paté maken is de samenstelling tussen het orgaanvlees, het gewone vlees, maar ook het vet. De combinatie maakt het smeuïg. Samuel leert mij dat de kinnebak of het broekvet het mooiste varkensvet is om in paté te verwerken.

In een grote slagerskeuken met niet te missen apparatuur maken Samuel en ik paté. Ik voeg wat extra tijm toe - want daar ben ik gek op - en we bekleden de terrine met gerookt spek. De paté gaat

‘DE KINNEBAK OF HET BROEKVET IS HET MOOISTE VARKENSVET OM IN PATÉ TE VERWERKEN.’

vervolgens 4½ uur de oven in, dus we hebben genoeg tijd voor een biertje buiten in de zon en een potje darten. Als de tijd erop zit, geniet ik zó van de geur, ongeloofelijk. Paté de Samuel et de Alain is een succes!





PATÉ MET AUGURKENRELISH

RAMON - 1 PATÉ

INGREDIËNTEN

VOOR DE PATÉ

- 3 uien, gesnipperd
- 8 teentjes knoflook, fijngehakt
- scheutje cognac
- 1 bosje tijm, de blaadjes
- 700 g spek
- 500 g varkensfilet
- 600 g varkenslever
- 150 g ontbijtspek
- 30 g zout
- 1 el paneermeel
- 28 plakken katenspek
- plantaardige olie

VOOR DE RELISH

- 1 flinke ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 pot augurken, in blokjes + een klein beetje vocht
- 1 el grove mosterd
- 2 el kappertjes, fijngehakt
- 1 el zetmeel
- 1/4 bosje krulpeterselie, fijngehakt
- paar blaadjes dragon, fijngehakt
- plantaardige olie
- zout en peper

EXTRA BENODIGDHEDEN

- cakevorm 30 cm
- gehaktmolen
- kernthermometer

AAN DE SLAG

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Bak de ui en knoflook voor de paté zachtjes aan in wat olie en flambeer het mengsel door een scheutje cognac toe te voegen en de pan iets schuin te houden. Voeg na het flamberen de tijm toe en laat afkoelen.
3. Weeg de rest van de ingrediënten voor de paté af en haal het vlees, behalve de plakken katenspek, door de gehaktmolen. Meng alles goed door elkaar.
4. Vouw een stuk bakpapier in de cakevorm en bekleed deze dakpansgewijs met de plakken katenspek. Laat de plakjes iets over de rand hangen. Schep het vleesmengsel erop en duw dit goed aan.
5. Vouw de spekplakjes over de bovenkant en vouw het bakpapier dicht. Leg hier iets zwaars op dat in de oven kan, zoals een mes, zodat het bakpapier niet opengaat. Steek een kernthermometer in de paté.
6. Bak 80 minuten tot de paté een kerntemperatuur heeft van 60 °C.
7. Laat de paté afkoelen en haal uit de vorm. Verwijder het bakpapier en snijd in plakken.
8. Zet voor de relish de ui en knoflook zachtjes aan in wat olie, maar laat het niet verkleuren.
9. Voeg de blokjes augurk met wat vocht uit het potje bij de uien. Als het uienmengsel kookt, voeg je de mosterd en de kappertjes toe. Los het zetmeel op in een beetje water en bind hiermee al roerend de relish. Breng op smaak met de peterselie, dragon en zout en peper. Laat afgedekt afkoelen.
10. Serveer de paté met de relish en gesneden stokbrood.

TIP

Flamberen is het aansteken van een gerecht door middel van het toevoegen van een scheutje alcohol en de pan daarna schuin boven het vuur te houden. Let op dat je dit veilig doet: draag geen synthetische stoffen, zet de afzuigkap uit, kies voor een pan met een lange steel en houd een deksel bij de hand voor het geval de vlam niet vanzelf uitgaat.

CARPACCIO VAN REEBOK

LEON - 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- rugfilet van een reebok
- 1 bosje kervel, fijngehakt
- 1 bosje krulpeterselie, fijngehakt
- 100 ml port
- 2 pruimen, in blokjes
- 2 el olijfolie
- 1 el wittewijnazijn
- een stukje oude Hollandse kaas, geraspt
- eetbare bloemen en plantjes (vogelmuur, Oost-Indische kers of rode mede)
- extra vierge olijfolie, naar smaak
- plantaardige olie
- zout en peper

AAN DE SLAG

1. Bestrooi de reebokfilet met zout en peper. Bak deze kort rondom goudbruin in olie (het vlees moet vanbinnen rood blijven). Laat het vlees afkoelen in de koelkast.
2. Rol het vlees door de fijngehakte kruiden.
3. Doe de port in een pan en laat dit inkoken tot ongeveer een derde. Doe de pruimen, olijfolie en azijn erbij.
4. Snijd de reebokfilet in dunne plakjes en dresseer op het bord.
5. Kruid met een beetje zout en peper en verdeel de afgekoelde vinaigrette over de dun gesneden plakjes vlees.
6. Maak het gerecht af met wat geraspte oude kaas, olijfolie en wat eetbare bloemen en plantjes.

TIP VAN MILTON

Schenk hierbij een tawny port en serveer deze lekker koud! Dit gerecht kan zeker wat zoet gebruiken, maar door de port te koelen wordt het zoet niet te overdadig en walst de tawny niet over het gerecht heen.







ETEN WAT DE ZEE SCHAFT

Aan de Waddenzee, in het dorpje Lauwersoog, ontmoet ik vissers Barbara en Jan. Hun fuiken zitten tegenwoordig vol met strandkrabben. Vroeger waren dit vooral palingen, maar omdat het milieu verandert vinden ze dat wij ons moeten aanpassen en eten wat er te vinden is. De zee raakt immers nooit leeg.

Ik hijs me in een waadpak, we nemen ieder een slikslede en met korte stapjes stappen we over het slik richting de fuiken. Prachtige oranje Hollandse krabben, die zijn heerlijk vers. Op de terugweg doen we nog even een wedstrijdje wie het eerst bij de kant is, ik win. Een verloren krab op de grond pak ik nog even op, gelukkig heb ik speciale handschoenen aan.

Barbara deelt haar recept voor strandkrabbenbouillon, die we gebruiken in mijn gerecht. De steiger dient vandaag als openluchtkeuken en samen met Barbara ga ik aan de slag met

‘IK HIJS ME IN EEN WAADPAK, WE NEMEN IEDER EEN SLIKSLEDE EN MET KORTE STAPJES STEPPEN WE OVER HET SLIK RICHTING DE FUIKEN.’

een heerlijke visschotel. Ze wijst nog even haar huis aan, een grote boot. Ik wist niet dat het zo hard werken was, wat een respect heb ik voor hen. Ik ben blij dat ik dit heb meegemaakt.



VISSCHOTEL MET EEN SAUS VAN STRANDKRABBen

ALAIN - 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

VOOR DE SAUS

- 500 g strandkrabbetjes
- 2 dl slagroom
- 4 oesters, van schelp ontdaan

VOOR HET VISGARNITUUR

- 4 stukjes kabeljauw van 60 g
- 4 kleine rodepoonfilets, zonder schub en zonder graten
- 250 g vongole of mosselen, gespoeld (zie blz. 109)
- peper
- roomboter
- olijfolie

VOOR HET GROENTEGARNITUUR

- 1 ui, gesnipperd
- 1 venkel, in flinterdunne plakken
- 1 grote tomaat, in stukken
- 1 takje rozemarijn, de naaldjes
- plantaardige olie

VOOR DE CROUTONS

- 1 stokbrood in plakjes
- 2 el mayonaise
- 100 g geraspte oude kaas
- olijfolie

AAN DE SLAG

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Begin met het maken van de saus van strandkrabben. Kneus de strandkrabben licht, leg ze in een ovenschaal en zet ze 20 minuten in de voorverwarmde oven.
3. Doe de strandkrabben vervolgens in een pan met 2 liter water. Kook de strandkrabben 15 minuten.
4. Passeer de bouillon van de strandkrabben door een fijne zeef en laat het vocht vervolgens inkoken tot 1/2 liter.
5. Mix de slagroom met de oesters. Voeg dit bij de bouillon van strandkrabben en laat het vocht tot 3 deciliter saus inkoken.
6. Bak de kabeljauw en de rodepoonfilets kort in een beetje boter totdat ze gaar zijn. Bak de vongole of de mosselen kort in olie en een beetje peper.
7. Maak vervolgens het groentegarnituur. Bak de ui in een pan met een beetje olie. Voeg de venkel en de tomaat toe. Op het laatst doe je de rozemarijn erbij en laat je alles nog 5 minuten doorbakken.
8. Voor de croutons bak je de blokjes brood lichtbruin in een beetje olijfolie. Laat ze vervolgens afkoelen, rol ze door de mayonaise en strooi de geraspte oude kaas eroverheen.
9. Maak vervolgens de borden op. Verwarm het liefst de borden voor. Leg een beetje van het groentegarnituur in het midden van het bord en verdeel de stukken vis, vongole of mosselen eromheen. Schenk er tot slot wat van de heerlijke saus van strandkrabben overheen.

TIP

Ben je niet zo gek op de vissoorten in dit gerecht? Kies dan andere soorten die jij lekker vindt, want je kunt gerust variëren.



RISOTTO MET SCHELPDIEREN

RAMON - 4 PERSONEN



INGREDIËNTEN

- 1 ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijnggehakt
- 3 tomaten, in blokjes
- 300 g risottorijst
- ± 1/2 l witte wijn
- 1 l groentebouillon
- 12 gamba's
- 1 zakje vongole, gespoeld (zie tip)
- 2 kg mosselen, gespoeld (zie tip)
- 4 sneetjes brood
- handje krulpeterselie, fijnggehakt
- handje dragon, fijnggehakt
- rasp van 1 citroen
- klontje boter
- stukje Parmezaanse kaas, geraspt
- 250 g Hollandse garnalen
- 1 citroen, in parten
- olijfolie
- zout en peper

AAN DE SLAG

1. Zet de ui en knoflook aan in wat boter. Voeg de tomaat en de risottorijst toe en zet dit even aan. Schenk er dan een scheut witte wijn bij. Als dit begint te koken kan het vuur zachter. Als het vocht is opgenomen voeg je wat van de groentebouillon toe tot de rijst net onder water staat. Blijf dit herhalen tot de rijst gaar is en roer regelmatig door.
2. Pel de gamba's (zie blz. 89). Snijd ze in de lengte doormidden, zodat ze mooi opkrullen tijdens het bakken. Bak de gamba's in een paar minuten in een beetje olijfolie. Bestrooi met wat zout en peper.
3. Laat een pan met deksel heet worden en doe de gespoelde vongole erin. Blus dit af met een scheut witte wijn en doe het deksel erop. Schud dit even en laat in een minuut of 2 garen, tot ze open zijn. Het sap dat hieruit komt, mag straks bij de risotto. Zet de vongole even apart.
4. Verwarm de oven voor op 100 °C.
5. In dezelfde pan kunnen nu de mosselen, wederom afgeblust met witte wijn. Ook deze gaar je een paar minuten tot ze open zijn en ook hiervan kan het vocht bij de risotto. Houd de mosselen apart.
6. Zoek de mosselen en vongole uit. Als de schelpen niet open zijn gegaan, zijn ze niet goed. Doe die weg. Haal bij de helft van de mosselen en de vongole het vlees uit de schelp.
7. Doe het brood in een ovenschaal met een scheut olijfolie en zout en peper. Zet een paar minuten in de oven tot ze knapperig zijn.
8. Doe de gamba's bij de risotto en voeg het vlees van de mosselen en vongole toe. Roer de kruiden, citroenrasp naar smaak en het klontje boter erdoor. Voeg tot slot de geraspte Parmezaanse kaas toe.
9. Serveer de risotto met de schelpen van de mosselen en vongole erin gestoken, verdeel de Hollandse garnalen erover en serveer met een partje citroen en het geroosterde brood.

TIP

Spoel de mosselen en vongole goed tot het water helemaal helder is, zodat al het zand wordt verwijderd. Vis de schelpen die blijven drijven en de kapotte schelpen ertussenuit en doe ze weg.



COUSCOUS MET SINAASAPPEL EN GEITENKAAS

SHARON - 4 PERSONEN



INGREDIËNTEN

- 350 g couscous
- 5 dl jus d'orange
- 1 Turks brood, in plakken
- 200 g zachte geitenkaas, in blokjes van 1 cm
- 3 tomaten, in blokjes van 1 cm
- 2 rode uien, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 2 sinaasappels, in partjes
- 1 bosje krulpeterselie, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, gepeld
- 100 g rucola
- 100 g pinda's, ongezouten
- olijfolie extra vergine, naar smaak
- zout en peper

AAN DE SLAG

1. Begin met het koken van de jus d'orange met een snufje zout.
2. Leg de plakken brood in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Zet ongeveer 5 minuten onder de grill van de oven.
3. Als de jus d'orange kookt, doe je de couscous in een grote kom. Schenk de kokende jus d'orange erover en roer het geheel door. Dek het af met een bord en laat 5 minuten staan tot het vocht is geabsorbeerd. Maak de korrels los met behulp van een vork.
4. Voeg nu de geitenkaas, tomaten, rode ui, knoflook, sinaasappels en de peterselie toe aan de couscous. Roer door elkaar en voeg naar smaak wat olijfolie toe. Voeg er eventueel nog wat zout en peper aan toe.
5. Haal de plakken getoast Turks brood uit de oven en rasp er het teentje knoflook over.
6. Verdeel de couscous over 4 borden, leg de rucola erop en strooi de pinda's eroverheen. Serveer met het getoast Turks brood.

TIP

Couscous is gemaakt van tarwemeel. Het is een goede basis voor een maaltijd: met vezels, vitaminen en mineralen. Serveer de couscous met een watertje met vanille en mandarijn.



AARDPEREN-TRUFFELSOEP

LEON - 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 8 aardperen, geschild en in grove stukken gesneden
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 100 g roomboter
- 50 ml (aardperen)eau-de-vie
- 1/2 l kippenbouillon
- 1/2 l melk
- 30 g blad van snijbiet of gekleurde biet, fijngehakt
- 20 g zwarte truffel
- zout en peper

AAN DE SLAG

1. Fruit de aardperen samen met de sjalot en knoflook aan in de boter. Blus af met de aardpereneau-de-vie.
2. Doe de kippenbouillon en de melk erbij. Kook op laag vuur gedurende 2 uur tot alles heel erg gaar is.
3. Mix met de staafmixer en druk of roer door een zeef. Breng de soep op smaak met een beetje zout en peper.
4. Verdeel de soep over 4 kommen en bestrooi op het laatste moment met de snijbiet of gekleurde biet. Rasp tot slot wat verse truffel over de soep.

TIP VAN MILTON

Serveer het gerecht met een bijzondere borrel: eau de vie van aardperen. Eau de vie is het Franse woordje voor levenswater en is een sterk alcoholisch drankje dat gemaakt wordt van gegiste en gedistilleerde vruchten.

HAZELNOOTSCHUIMGEBAK

RAMON - 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

VOOR DE SCHUIMPLAKJES

- 120 g hazelnoten
- 360 g suiker
- 120 g eiwit (± 4 eieren)

VOOR DE BANKETBAKKERSROOM

- 250 ml melk
- 90 g eidooier (± 4 eieren)
- 20 g bloem
- 60 g suiker
- 1 vanillestokje, het merg

VOOR DE MOKKA

- 2 el oploskoffie
- 50 g suiker
- scheutje rum

VOOR DE MOKKACRÈME

- 250 g roomboter
- 125 g poedersuiker

VOOR DE CHOCOLADEHAZELNOTEN

- 50 g pure chocolade
- 50 g suiker

VOOR DE DECORATIE

- ± 400 g nougatine

AAN DE SLAG

1. Verwarm de oven voor op 150 °C.
2. Maak het schuim. Rooster de hazelnoten 6 minuten in de oven. (Zet de oven niet uit.) Houd 12 hazelnoten apart voor de chocoladehazelnoten. Hak de rest fijn en meng met 240 gram suiker.
3. Klop het eiwit op en voeg beetje bij beetje de rest van de suiker toe tot je een stijve massa hebt. Spatel hier de noten met suiker doorheen. Doe dit in een spuitzak en spuit er 8 rondjes van op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak het schuim 30 minuten in de oven op 150 °C.
4. Maak de banketbakkersroom. Meng 75 milliliter melk met de eidooier en de bloem in een kom. Breng de rest van de melk aan de kook samen met de suiker en het vanillemerg. Voeg dit gelijkmatig toe aan het eidooiermengsel terwijl je flink roert. Doe alles terug in de pan en laat het een keer koken terwijl je flink roert. Giet de massa op een schaal en dek af met plasticfolie als het wat is afgekoeld. Laat verder afkoelen in de koelkast.
5. Maak de mokka. Breng 200 milliliter water, de oploskoffie, de suiker en de rum aan de kook en kook het tot de helft in.
6. Maak de moka-crème. Roer de boter glad met de poedersuiker en voeg hier de mokka en 375 gram van de afgekoelde banketbakkersroom aan toe. Klop dit net zolang totdat het een smeelige massa is en schep het in een spuitzak. Als de crème niet goed mengt, zijn de ingrediënten te koud. Verwarm de kom eventjes, bijvoorbeeld in een bak warm water.
7. Maak de chocoladehazelnoten. Smelt de chocolade en voeg de 12 achtergehouden hazelnoten toe. Doe dan de suiker erbij en roer kort door elkaar. Laat de hazelnoten los van elkaar hard worden.
8. Bouw het gebakje op. Spuit een rozet moka-crème op een plakje schuim en doe daar een ander plakje schuim bovenop. Strijk de zijkanten aan met de moka-crème en rol het gebakje door de nougatine. Spuit de bovenkant decoratief op met moka-crème en versier met de chocoladehazelnootjes.



TIRAMISU MET BITTERKOEKJES

SHARON - 8 PERSONEN



INGREDIËNTEN

- 100 g eidooier (5 eieren)
- 100 g suiker
- 8 g vanillesuiker
- 500 ml slagroom
- 2 kopjes sterke koffie
- 50 ml amandellikeur
- 500 g bitterkoekjes
- 500 g mascarpone
- 10 g cacaopoeder

AAN DE SLAG

1. Zet een pan met water op. Als het water kookt, leg je er een grote roestvrijstalen kom op met de eidooiers erin om zo de eidooiers au-bain-marie gaar te kloppen. Klop ze met de suiker en vanillesuiker zo snel mogelijk met een garde in 5 minuten gaar.
2. Haal vervolgens de gegaarde eidooiers van de pan af en mix ze met een mixer 10 minuten koud. Als het koud is laat je de gegaarde eidooiers rusten in de koelkast.
3. Mix intussen de slagroom met de mixer tot vla-dikte. Laat ook de slagroom rusten in de koelkast.
4. Doe de koffie samen met de amandellikeur in een bakje en laat de bitterkoekjes hierin weken.
5. Haal de gegaarde eidooiers uit de koelkast en voeg hier lepel voor lepel de mascarpone aan toe. Doe er vervolgens lepel voor lepel de slagroom bij.
6. Haal de bitterkoekjes uit de koffie en amandellikeur en leg de helft hiervan in een mooie schaal. Vervolgens verdeel je de helft van het mengsel erover. Daar leg je de andere helft van de bitterkoekjes op en daarna verdeel je de rest van het beslag erover.
7. Zet de tiramisu in de koelkast en laat minimaal 8 uur opstijven.
8. Bestrooi de tiramisu voor het serveren met wat cacaopoeder.

TIP

Zet een mooie thee om bij de tiramisu te serveren. Kook 600 milliliter water en voeg daar 3 steranijs, 2 kaneelstokjes, 1/2 sinaasappel in plakjes en 20 blaadjes munt aan toe. Laat dit 4 minuten trekken.



