



07 VOORWOORD
10 HOE GEBRUIK JE DIT BOEK
15 INGREDIËNTEN

19 KOOKTECHNIEKEN
26 HOW-TO'S
38 BASISRECEPTEN



60 BORRELEN



100 SALADES



134 SOEPEN



166 KLEINE GERECHTEN



262 HOOFDGERECHTEN



360 BAKKEN



392 ZOET



408 VOOR ERBIJ



458 DRANKJES

471 DANKWOORD
472 RECEPTENINDEX
478 REGISTER



VOORWOORD

Een groentebijbel schrijven is nogal wat. Ruim tweehonderddertig recepten vertegenwoordigen een fractie van het enorme, diverse, geweldige rijk der groenten. Neem de nederige aardappel, die kent al meer klassiekers. Het voelde als een lang destillatieproces, een zoektocht naar de kern. Na veel wikken, wegen, proeven, piekeren, slijpen en snijden, koos ik voor deze verzameling recepten waar iedereen mee uit de voeten kan. Of je nou wereldse klassiekers wil leren maken, of juist staat te trappelen om iets nieuws te ontdekken; in korte tijd avondeten op tafel moet zetten of een heel weekend hebt om te kokkerellen; als je op kamers gaat en net leert koken of de keuken je natuurlijke habitat is. Van beginnend kok tot professional en alles daar tussen in – deze bijbel is voor jou.

“Wat ruikt het lekker.” Bak een ui en dit compliment vliegt je om de oren. Groenten doen ons watertanden. Ze zijn de basis van onze meest geliefde gerechten: bouillon, sofrito, boemboe, saus, stoof, soep, ovenschotel, salade – zonder groenten zijn ze simpelweg incompleet. En eindelijk hebben ze een prominente plek op ons bord.

Groenten zijn de barbabapa's van eten. Ze kunnen duizelingwekkend veel vormen aannemen: pof een aubergine op vuur, er vormt zich vanzelf een rokerige puree die smacht om opgeschept te worden door een stukje brood; snijd haar flinterdun en frituur tot krokante chips – heerlijk op een pizza of met een scheutje stroop en snufje kaneel; bak plakken ervan goudbruin in olijfolie en maak er een troostrijke *parmigiana* van; stoom slierten beetgaar en marineer ze in een oppeppend bad van sojasaus, chili en rijstazijn; smoor ze boterzacht en roer ze door een kruidige curry. De mogelijkheden zijn oneindig. Groenten zijn de meest spannende ingrediënten. Ze vervelen nooit.

En gelukkig maar, want groenten horen het grootste deel van je dagelijkse dis te zijn. Gezond eten lijkt lastig – de strategie van voedselproducenten om ons te overspoelen met zogenaamde keurmerken, logo's, vinkjes en strohalmen werkt schrikwekkend goed – maar in de woorden van de Amerikaanse journalist Michael Pollan: 'Eat food. Not too much. Mostly plants.' Zo simpel is het. En kies waar mogelijk voor biologisch.



INGREDIËNTEN

Olie – De term *extra vergine* is een wettelijk vastgelegd en dus ben je verzekerd van een olie uit eerste persing. Alle andere olie is geraffineerd. Dat wil zeggen dat ze alle restolie chemisch bewerken en geur- en smaakloos maken. Hierna voegen ze soms weer smaak en kleur toe, maar meestal blijft het redelijk smaakloos. Prima om in te frituren, maar niet veel anders. Er bestaat geen wezenlijk verschil tussen geraffineerde oliën, kies de goedkoopste biologische optie (meestal zonnebloemolie).

Azijn – Een lekkere azijn is goud waard. Het is mijn favoriete ingrediënt. Koop een azijn die de tijd heeft gehad om smaak te ontwikkelen. Je vindt ze in de meeste delicatessenwinkels. Vraag de verkoper hoe de azijn is gemaakt, die heeft vast goede informatie. De meest handige soorten om in huis te hebben zijn wittewijnazijn, ongezoete rijstazijn en balsamicoazijn.

Miso – Miso is een gefermenteerde sojabonenpasta. Hoe jonger de miso, hoe lichter de kleur en smaak. Je hebt grove en gladde miso's. Gebruik heel donkere miso spaarzaam, deze is erg sterk van smaak.

Mirin – Mirin is een zoete, Japanse rijstwijn met een laag alcoholpercentage. Het werkt als een smaakversterker en geeft een gelaagdheid aan gerechten. Dankzij het suikergehalte is het licht stroperig, iets wat lekker is in sauzen. Het is de moeite waard om in huis te halen, maar is ook te vervangen door witte wijn aangelengd met een beetje suikersiroop.

Bloem – Molens verdwijnen in rap tempo uit ons landschap. Daarom koop ik m'n meel en bloem het liefst bij een molenaar – of bij een winkel die zijn of haar bloem verkoopt. Alweer zo'n leuk uitje! Kijk als je bloem koopt naar het eiwitgehalte. Gluten is een eiwit en dit maakt het verschil tussen een kruimelig of elastisch deeg. Gebruik bloem met een laag eiwitgehalte (zoals Zeeuws bloem en cakebloem) voor kruimelige baksels zoals koekjes en taarten, en bloem met een hoog eiwitgehalte voor brood- en pizzadeeg, waar je juist veel glutenontwikkeling nodig hebt.

Baksoda en bakpoeder – Dit zijn niet alleen rijsmiddelen. Je kan ze toevoegen aan zure ingrediënten, zoals tomaten uit blik, om het in een paar seconden mild

LUCIFERSTOKJES (JULIENNE) & KLEINE BLOKJES SNIJDEN (BRUNOISE)



1 Schil de groente en snijd met een mandoline of scherp mes in dunne plakjes, tussen de 3-5 mm.



2 Leg ongeveer 3 plakjes op elkaar. Snijd in even dunne, gelijke luciferstokjes.



3 Pak een kleine hoeveelheid luciferstokjes en houd ze stevig vast. Snijd de luciferstokjes in even dunne, gelijke blokjes.

MAÏSKORRELS AFSNIJDEN



1 Maak de maïskolf schoon en leg hem plat neer. Snijd voorzichtig een eerste strook van de kolf, om een zitvlak te creëren.



2 Leg de maïskolf op het zitvlak. Snijd tot zo dicht mogelijk bij de kolf de maïskorrels af. Draai de kolf op de plek die je net hebt afgesneden en herhaal.



3 De bladeren kun je gebruiken voor Mexicaanse tamales (een soort gestoomde maïs-meelpasteitjes), het haar kan je gebruiken voor een drankje (zie pag. 465) en de kolf kan je gebruiken voor een maïs-bouillon.



BIETENTZATZIKI

Bieten en yoghurt gaan zo goed samen dat je er eindeloos mee kan variëren. Soep, salade en zelfs, zoals hier, in een dip. Gebruik rauwe, gekookte bieten of een mix. Rauwe bieten zijn aards van smaak en steviger en gekookte juist zoeter en zacht. Serveer deze tzatziki met een groot trekbrood en wat olijven en je hebt een heerlijke middag. Roer er op koude dagen een lepeltje krokante chiliolie doorheen voor extra warmte. Of voeg wat geroosterde walnoten toe voor een lekkere crunch.

1 Roer de yoghurt, mierikswortel, knoflook en het citroenrasp glad. Breng op smaak met het citroensap en wat zout en peper.

2 Roer de bieten en bijna alle dille er kort maar losjes door, zodat er een gemarmerd effect ontstaat. Giet de olijfolie erover en bestrooi met de overige dille en nog een snufje zout en peper. Serveer met trekbrood of pita.

DIP

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD:
5 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 300 g Griekse yoghurt (minstens 10% vet voor de beste romigheid)
- 2 tl geraspte mierikswortel
- 1 kleine knoflookteen, fijngehakt
- rasp en sap van ½ biologische citroen
- 2 rauwe of gekookte bieten, geschild en grof geraspt
- 10 g dille, fijngesneden
- 2 el extra vergine olijfolie
- zout en peper
- trekbrood of pita, om erbij te serveren



BLEEKSELDERIJ MET GESUIKERDE WALNOTEN EN KROKANTE HALLOUMI

Een zeer eenvoudige salade, maar daardoor niet minder indrukwekkend. Het is er eentje waar je opeens een hele stronk bleekselderij door eet. Elk ingrediënt is een steunmuur, geen enkele kan je weglaten.

1 Verhit 3 eetlepels olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Leg de plakjes halloumi in de pan en bak ze goudbruin aan beide kanten. Halloumi verkleurt best snel, dus blijf erbij. Haal de plakken uit de pan en zet opzij.

2 Voeg de walnoten, suiker en 1 eetlepel water toe aan de koekenpan en roer kort tot alles gemengd is. Breng op smaak met een snufje zout. Bak tot de suiker gekaramelliseerd is en aan de walnoten plakt. Roer regelmatig zodat er niks aanbakt. Geen zorgen, de suiker mag kristalliseren. Schep de walnoten uit de pan op een stuk bakpapier of bord en laat ze afkoelen.

3 Meng de bleekselderij in een kom met de munt, het citroensap, het citroenrasp en de resterende olijfolie. Hussel goed. Scheur de halloumiplakjes in kleinere stukjes en voeg ze samen met de walnoten toe. Meng kort en breng alles op smaak met zout en peper. Voeg niet te veel zout toe, de halloumi is ook al flink op smaak.

LICHTE SALADE

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD:
20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 7 el extra vergine olijfolie
- 200 g halloumi, in plakjes
- 75 g walnoten
- 3 el suiker
- 1 stronk bleekselderij, gewassen en alle stengels in schuine plakjes
- blaadjes van 15 g munt, grof gescheurd
- sap en rasp van ½ biologische citroen
- zout en peper

ROMIGE POMPOEN-PASTINAAKSOEP MET SALIE, PEER EN HAZELNOTEN

Krokante salieblaadjes zijn een prachtige garnering, al helemaal voor deze ultieme herfst-soep. Het lijkt net alsof ze door de wind op het bord zijn gedwarreld. De Parmezaanse kaas serveer je ernaast, omdat de opmaak van de soep zo mooi is.

1 Verwarm de oven voor tot 175 °C. Verdeel de hazelnoten over een bakplaat en rooster 7 minuten. Schud de bakplaat even en rooster dan nog 3 minuten, tot ze goudbruin zijn. Haal uit de oven en laat afkoelen. Hak de noten grof en zet ze opzij.

2 Verhit intussen 3 eetlepels olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de helft van de salie toe en bak de blaadjes krokant. Schep ze er uit en laat ze op keukenpapier uitlekken. Snijd de overige salieblaadjes fijn.

3 Voeg de uien toe aan de olie in de pan en bak lichtbruin. Voeg de kurkuma en chilipeper toe en bak tot je ze ruikt.

4 Voeg de pastinaak, pompoen, fijngesneden salie en Parmezaanse-kaaskorst toe. Breng op smaak met zout en peper. Schep om zodat de groenten bedekt zijn met een dun laagje olie en giet dan de wijn erbij. Breng het aan de kook en giet er 1,2 liter water bij. Breng opnieuw aan de kook, verlaag het vuur en laat zachtjes 30 minuten pruttelen, tot de pastinaak en pompoen gaar zijn.

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.

MAALTIJDSOEP

VOOR 4 PERSONEN

**BEREIDINGSTIJD:
45 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 50 g hazelnoten
- 75 ml extra vergine olijfolie
- blaadjes van 15 g salie
- 2 uien, gesnipperd
- ½ chilipeper, fijngesneden
- 1 kleine verse kurkumawortel (optioneel), fijngesneden
- 250 g pastinaak, geschild en in blokjes
- 350 g Hokkaido-pompoen, in kleine blokjes
- stukje Parmezaanse-kaaskorst
- 100 ml witte wijn
- 1 peer, in plakjes
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- zout en peper

BENODIGDHEDEN

- blender





BROCCOLINI MET KROKANT GEBAKKEN CITROEN EN TOUM

Toum is een Libanese knoflooksaus. Leg alle ingrediënten voor de toum in de koelkast, dan is de kans op schiften kleiner. Je maakt meer toum dan je nodig hebt, maar een kleinere hoeveelheid lukt niet echt in de blender. Het is in de koelkast minstens 2 weken houdbaar.

1 Pureer de knoflooktenen met een flinke snuf zout in een blender of keukenmachine fijn. Duw de stukjes aan de randen naar beneden en blend tot een heel fijne puree. Voeg het sap van 1 citroen toe en mix nog 4-5 minuten. Voeg het eiwit toe als je dat gebruikt en mix nog 1 minuut. Giet dan in een langzame stroom de zonnebloemolie erbij en mix tot een luchtige, gladde saus. Breng de toum op smaak met zout. Schep de toum in een kom en zet in de koelkast terwijl je de rest maakt.

2 Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de kop en kont van de overige citroen en snijd het in dunne plakjes. Breng op smaak met zout en peper. Doop elk plakje aan beide kanten in de bloem en zorg dat ze helemaal bedekt zijn. Schud de overtollige bloem eraf en leg de plakjes in de pan in een enkele laag. Bak ze goudbruin aan beide kanten. Laat de gebakken plakjes uitlekken op keukenpapier terwijl je de rest bakt. Bestrooi de plakjes met zout en peper.

VOORGERECHT / OM TE DELEN

VOOR 4 PERSONEN

**BEREIDINGSTIJD:
40 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- tenen van 1 bol knoflook
- 2 biologische citroenen
- 1 eiwit (optioneel)
- 200-250 ml zonnebloemolie
- 5 el extra vergine olijfolie
- 4 el bloem
- blaadjes van 15 takjes verse tijm
- 1 el sesamzaad, geroosterd
- 400 g broccolini
- zout en peper

BENODIGDHEDEN

- keukenmachine of blender
- vijzel

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.

OESTERZWAMMENSHOARMA

Je kan de oesterzwammen ook barbecueën, voor een nogrokerige smaak. De structuur van de oesterzwammen wordt *chewier* door het uitdrogen in de oven, maar let op dat je ze niet te veel uitdroogt.

1 Verwarm de oven voor tot 200 °C.

2 Verdeel de oesterzwammen in een enkele laag over een bakplaat en schuif ze in het midden van de oven. Rooster de oesterzwammen ongeveer 15 minuten, tot ze iets zijn uitgedroogd. Doe de oesterzwammen in een kom en voeg de olijfolie, het gerookte-paprikapoeder, knoflookpoeder, 1 theelepel uienpoeder, de komijn, het chilipoeder, de kaneel en nootmuskaat toe, hussel goed en breng op smaak met zout en peper. Laat 15 minuten marineren.

3 Meng intussen de mayonaise, yoghurt, knoflook en het resterende uienpoeder in een kom. Breng de saus op smaak met zout en peper.

4 Bak de pita's volgens de verpakking in de oven of broodrooster.

5 Verhit een koekenpan op hoog vuur. Voeg de oesterzwammen toe en bak ze goudbruin aan alle kanten.

6 Snijd de pita's open. Besmeer één binnenkant met sambal en de andere met een beetje knoflookmayonaise. Vul met de komkommer, ijsbergsla, oesterzwammen en ingelegde jalapeño's en top af met meer knoflookmayonaise.

UIT DE PAN

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD:
45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 400 g oesterzwammen
- 5 el extra vergine olijfolie
- 1 tl gerookte-paprikapoeder
- ½ tl knoflookpoeder
- 1½ tl uienpoeder
- 1 tl gemalen komijn
- ½ tl chilipoeder
- ¼ tl kaneel
- snufje versgeraspte nootmuskaat
- 4 el mayonaise (zie pag. 46)
- 2 el volle yoghurt
- 3 knoflooktenen, fijngenhakt
- 4 grote pita's
- 2 el ingelegde jalapeño's (zie pag. 442)
- ½ komkommer, in plakjes
- ½ ijsbergsla, fijngesneden





ZEEKRAALRISOTTO MET SCHELPIJES

Deze maak ik altijd iets soepiger dan andere risotto's. Het past goed bij de schelpjes.

1 Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een grote pan. Voeg de ui toe en bak ze glazig. Voeg de knoflook toe en bak tot de rauwe knoflookgeur weg is. Voeg de risotto toe en roer tot de rijst half doorzichtig is. Voeg de miso toe en roer tot het de rijst bedekt.

2 Giet de sake, mirin en rijstazijn erbij en roer tot het is opgenomen door de rijst. Giet een kwart van de bouillon erbij en roer tot het is opgenomen. Herhaal tot de bouillon op is en de rijst gaar is. Voeg de schelpjes toe, roer kort en verlaag het vuur. Kook tot de schelpjes open zijn. Haal de pan van het fornuis en roer dan de zeekraal en het citroensap erdoor. Breng de risotto op smaak met zout en peper.

PASTA, RISOTTO, GNOCCHI

VOOR 4 PERSONEN

**BEREIDINGSTIJD:
40 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 3 el extra vergine olijfolie
- 2 uien, gesnipperd
- 5 knoflooktenen, fijngehakt
- 300 g risottorijst
- 2 el witte miso
- 200 ml sake
- 2 el mirin
- 2 el rijstazijn
- 1,2 l visbouillon of dashi
- 500 g schelpjes naar keuze, bijv. kokkels
- 200 g zeekraal
- sap van ½ citroen
- zout en peper



SPERZIEBONEN IN GELE KOKOSSAUS

Verse kerrieblaadjes zijn niet overal verkrijgbaar. Sommige toko's verkopen het bevroren, die zijn ook prima. Gebruik alleen geen gedroogde kerrieblaadjes. Die hebben een totaal andere smaak.

UIT DE TOKO

VOOR 4 PERSONEN

**BEREIDINGSTIJD:
1 UUR**

INGREDIËNTEN

- 10 verse kerrieblaadjes
- 120 ml zonnebloemolie
- 2 cm verse kurkuma
- 3 cm gember
- 1 blik kokosmelk à 400 ml
- 650 g sperziebonen, schoongemaakt
- 2 uien, gesnipperd
- 6 knoflooktenen, fijngehakt
- 2 tl komijnzaad
- 2 tl korianderzaad
- ½ tl kaneel
- 2 tomaten, in blokjes
- sap van 1 limoen
- 6 el gebakken uitjes
- zout en peper
- rijst, om erbij te serveren

BENODIGDHEDEN

- blender

1 Pureer de kerrieblaadjes, 5 eetlepels zonnebloemolie en een snufje zout glad in een blender. Giet in een kom en zet opzij.

2 Meng, zonder de kan schoon te maken, de kurkuma, gember en kokosmelk in de blender en pureer glad.

3 Verhit de resterende olie in een koekenpan op hoog vuur. Voeg de sperziebonen toe en bak ze donkerbruin. Breng op smaak met zout en peper. Schep de sperziebonen uit de pan en zet opzij.

4 Voeg de uien toe aan de koekenpan en bak ze glazig en lichtbruin. Voeg de knoflook toe en bak goudbruin. Voeg het komijnzaad, korianderzaad en de kaneel toe en bak tot je ze ruikt. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de tomaten toe en bak ze gaar en zacht. Giet de gele kokosmelk erbij en breng aan de kook. Kook 30 minuten, tot de rauwe kurkumasmaak weg is en de saus iets is ingekookt.

5 Voeg de kerrieblaadjesolie en sperziebonen toe en breng de curry aan de kook. Breng op smaak met het limoensap en wat zout en peper. Garneer vlak voor het serveren met gebakken uitjes.



UIEN-KNOFLOOKFOCACCIA MET ZONGEDROOGDE-TOMATENPESTO

Als je één recept moet maken uit dit hoofdstuk, dan is het deze. Het is luchtig, chewy, krokant en vettig op de lekkerste manier. Sla geen stappen over. De geroosterde knoflook is een belangrijk onderdeel.

1 Meng de bloem, gist, suiker en 1½ theelepel zout in een grote kom. Giet er 275 ml warm water en 2 eetlepels olijfolie bij en roer met een houten lepel tot je geen droge bloem meer ziet. Dek de kom af met een deksel, plasticfolie of een theedoek en zet 15 minuten op een warme plek.

2 Maak je handen nat en vouw een randje van het deeg naar het midden. Herhaal tot je alle zijanten naar het midden hebt gevouwen. Dek het deeg af en laat 15 minuten rusten. Herhaal dit nog 3 keer op dezelfde manier. Het deeg wordt steeds elastischer.

3 Dek, na de vierde keer vouwen, de kom af en laat 1 uur rijzen op een warme plek, of tot het deeg verdubbeld is in volume.

4 Zet de knoflookbollen in de oven en verwarm op 175 °C. Laat de knoflook langzaam garen tot ze helemaal zacht zijn, ongeveer 25 minuten. Haal uit de oven en zet opzij.

BROOD, PLATBROOD

VOOR 1 FOCACCIA

BEREIDINGSTIJD:

40 MINUTEN
+ 3 UUR EN 30 MINUTEN
RIJZEN
+ 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

- 350 g bloem
- 1 tl instant gist
- 1 tl suiker
- 175 ml extra vergine olijfolie
- 2 bollen knoflook
- 60 g zongedroogde tomaten, grof gehakt
- 1 takje rozemarijn
- 25 g walnoten
- 25 g Parmezaanse kaas
- sap van 1 citroen
- 1 witte ui, in dunne halve ringen
- 250 cherrytomaten, gehalveerd
- zout(vlokken) en peper

BENODIGDHEDEN

- keukenmachine of blender
- rechthoekige bakvorm van 23 x 25 cm

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.

MEXICAANSE MAÏSCAKE – PAN DE ELOTE

Dit is een zoete botercake met verse maïs, niet het hartige baksel dat je soms met een bonenstoof eet gemaakt van maïsmeel. Mais is van zichzelf al zoet en het geeft een heerlijke structuur aan de cake.

1 Verwarm de oven voor tot 170 °C. Vet de cakevorm in met boter.

2 Smelt de boter in een kleine pan op laag vuur. Verhoog het vuur een beetje en verhit tot de boter goudbruin kleurt en notig ruikt. Zet opzij.

3 Snijd de maïskorrels van de kolven (zie pag. 33) en meng ze in een blender samen met de gecondenseerde melk, rietsuiker, het vanille-extract, de eieren en boter. Blend op hoge snelheid zo glad mogelijk.

4 Zeef de bloem en het bakpoeder in een grote kom. Giet het maïsmengsel erbij en roer met een garde vanuit het midden het beslag glad. Maak steeds grotere cirkels tijdens het roeren totdat alle bloem is opgenomen

CAKE

VOOR 10-12 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD:
20 MINUTEN
+ 50 MINUTEN OVENTIJD
+ 1 UUR WACHTEN

INGREDIËNTEN

- 175 g boter + extra om in te vetten
- 3 maïskolven
- 1 blik gecondenseerde melk à 395 g
- 50 ml melk
- 50 g rietsuiker
- 1 tl vanille-extract
- 3 eieren
- 275 g bloem
- 1 ½ tl bakpoeder
- zout

BENODIGDHEDEN

- bakvorm van 25 cm ø
- blender

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.





KRUIDENSORBET

Alain Ducasse (de Franse sterrenchef die maar liefst 21 Michelinsterren op zijn naam heeft staan) is de inspiratie geweest voor deze sorbet. Het is ijs voor de ware kruidenliefhebber. De smaak is meer dan de som van de delen, dat van een soort opperkruid; fris, anijzig, zoet, bloemig en aards. Serveer één bolletje per persoon. Het heeft verder niks nodig.

1 Wrijf het bergamotrasp door de suiker tot het als vochtig zand aanvoelt is en je de citrus goed ruikt. Doe het samen met de glucose, het gembersap en het limoensap in een pan en verwarm tot de suiker en glucose zijn opgelost. Roer regelmatig. Haal de pan van het fornuis en zet het opzij om af te koelen.

2 Meng de resterende ingrediënten in de blender en blend alles fijn op hoge stand. Blend niet te lang, dan verwarm je de ingrediënten en verlies je kleur en smaak. Giet het door een fijnmazige zeef bij de suikersiroop en voeg een snufje zout toe. Voeg de xanthaangom toe en pureer met een staafmixer tot het is opgelost.

3 Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het op de sorbetstand in ongeveer 2 uur tot ijs. Zet 2 uur in de vriezer om nog iets harder te worden en serveer.

Tip: De xanthaangom voeg je toe om het ijs schepbaar te houden. Als de sorbet te hard is geworden in de vriezer, zet het dan 1½ uur in de koelkast om iets zachter te worden. Als je dit op kamertemperatuur doet, smelt de buitenkant en blijft de binnenkant keihard. Voor de beste structuur laat je het ijs smelten en draai je het opnieuw in de ijsmachine.

DESSERT

VOOR 1 LITER

BEREIDINGSTIJD:
25 MINUTEN
+ 4 UUR WACHTEN

INGREDIËNTEN

- rasp van 2 bergamots (of gebruik citroen)
- 200 g suiker
- 200 g glucose
- 200 ml vers gembersap
- 200 ml vers limoensap
- 300 ml vers citroensap
- 300 ml vers sinaasappelsap
- 60 g basilicum
- 60 g muntblaadjes
- 15 g dragonblaadjes
- 15 g koriander
- ¼ tl xanthaangom
- zout

BENODIGDHEDEN

- blender
- staafmixer
- ijsmachine



GEROOSTERDE INGELEGDE PAPRIKA'S MET ROZEMARIJN

Als je een potje van deze paprika's in de koelkast hebt staan, heb je altijd iets lekkers te eten, net als met de courgettes in het vorige recept. Verdeel de rode sliertjes over een bord, bestrooi met grof gehakte geroosterde amandelen en garneer met wat fijnggehakte munt, voor een heerlijke antipasto.

1 Verwarm de oven voor tot 220 °C. Leg de paprika's op een bakplaat en zet ze hoog in de oven. Pof ze 15 minuten, tot het vel begint te blakeren. Doe de paprika's in een kom en dek af met plasticfolie, zodat ze gaan stomen. Laat iets afkoelen en verwijder dan de velletjes, kroontjes en zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in reepjes.

2 Leg de rozemarijn, kappertjes, knoflook en chilivlokken in de pot. Breng de azijn, suiker, 300 ml water en 1 theelepel zout aan de kook. Voeg de rode ui toe en kook 3 minuten. Voeg de paprika toe en kook 4 minuten. Schep ze uit de pan direct in de pot. Duw alles stevig aan – ik vind dit het fijnste om dit met m'n hand te doen – om alle luchtbelletjes eruit te halen en giet de olijfolie erbij tot de paprika onderstaat. Tik de pot een paar keer op het aanrecht en kijk of je meer olie moet toevoegen. Check na een paar uur nogmaals of je meer olie moet toevoegen. Draai het deksel erop en bewaar in de koelkast. Zorg dat de groente altijd onderstaat. Giet extra olijfolie erbij als er iets uitsteekt, om te voorkomen dat het bederft.

INGEMAakte GROENTE

VOOR 350 ML

BEREIDINGSTIJD:
45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 5 paprika's
- 1 takje rozemarijn
- 1 el kappertjes
- 3 knoflooktenen, in plakjes
- ½ tl chilivlokken
- 300 ml wittewijnazijn
- 1 el suiker
- 1 rode ui, in dunne halve ringen
- ca. 120 ml extra vergine olijfolie
- zout

BENODIGDHEDEN

- 1 gesteriliseerde pot van 350 ml



JAMAICAANS WORTELSAP

Ik kan niet genoeg benadrukken hoe lekker dit wortelsap is. De eerste keer dat ik dit maakte, wist ik niet wat ik proefde. Het is een soort frisse, vloeibare wortelcake. Kruidig, dorstlessend en waanzinnig mooi. Hoe sterker de blender, hoe meer smaak je uit je wortels krijgt.

1 Blend de wortel, het vanille-extract, de gember, kaneel, piment, nootmuskaat en 500 ml koud water in een blender glad op de hoogste stand. Voeg de helft van de gecondenseerde melk en een snufje zout toe tijdens het blenden. Proef en pas het aan naar jouw smaak.

2 Zeef het sap door een dubbele laag kaasdoek. Druk de pulp stevig uit - zo haal je de meeste smaak eruit.

3 Doe de ijsblokjes in glazen en giet het wortelsap erbij. Neem een slok, sluit je ogen en geniet van dit vloeibare stukje Jamaicaanse zonneshijn!

DRANKJE

VOOR 1 LITER

**BEREIDINGSTIJD:
10 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 350 g wortels, geschild en in stukjes
- ½ tl vanille-extract
- ½-2 cm gember
- ¼ tl kaneel
- ¼ tl gemalen piment
- snufje versgeraspte nootmuskaat
- ¼-½ blikje gecondenseerde (kokos)melk à 397 ml
- handje ijsblokjes
- zout

BENODIGDHEDEN

- blender
- kaasdoek