

JANNEKE PHILIPPI

# Heerlijk simpel

Ruim 100 *makkelijke recepten* voor ieder moment

FONTAINE UITGEVERS



**Lunch**

8

**Koffie**

52

**Borrel**

94

**Vooraf**

136

**Diner**

170

**Dessert**

214

# Inhoud

## Romanescoquiche

met twee soorten geitenkaas

### Voor 4 personen

½ romanesco, in roosjes  
1 blik koelvers croissant-  
deeg (240 gram)  
3 eieren  
150 gram verse geiten-  
roomkaas  
100 gram belegen  
geitenkaas, geraspt  
3-4 takjes kervel, grof-  
gehakt  
- ingevette taartvorm  
(10 x 34 cm)

Met koelvers croissantdeeg uit een blikje schuif je deze quiche in een kwartiertje in de oven.

**Verwarm de oven voor** tot 200 °C. Kook de romanescoroosjes in water met zout in 5 minuten beetgaar.

**Rol intussen de lap** croissantdeeg af en bekleed er de vorm mee. Druk de deegnaden goed dicht.

**Klop de eieren los** met de roomkaas. Schep er de geraspte kaas, de kervel en zout en peper naar smaak door. Schenk het eimengsel op de deegbodem. Verdeel de romanesco erover.

**Bak de quiche in** de voorverwarmde oven in circa 30 minuten goudbruin en gaar. Snijd de quiche in repen en strooi er nog wat extra kervel over.

Bereiden: 15 minuten

Oven: 30 minuten







## Merguezballetjes met polentakorst

### Voor 4 personen

200 gram merguezworstjes  
1 eetlepel fijngehakte dille  
6 zwarte olijven zonder pit  
3 eetlepels bloem  
100 gram polenta  
1 ei  
3 eetlepels olijfolie

Polenta kun je uitstekend als paneermeel gebruiken.  
Het geeft een geweldig krokant korstje.

**Knijp het merguezgehakt** uit de worstjes. Meng de dille erdoor en rol twaalf kleine balletjes van het gehakt. Halveer de olijven. Druk in elk balletje een kuiltje, stop er een halve olijf in en duw weer dicht.

**Strooi de bloem en de polenta** elk op een bord. Klop het ei los in een diep bord. Rol de merguezballetjes een voor een door de bloem, haal ze door het ei en rol ze dan door de polenta.

**Verhit de olijfolie** in een koekenpan. Bak de balletjes in 10 minuten gaar en rondom goudbruin en krokant.

Bereiden: 25 minuten



## Geroosterde bospeen met loofpesto

### Voor 6-8 personen

1 bos wortels met fris loof  
2 eetlepels olijfolie  
2 theelepels grof zeezout  
loofpesto, voor erbij  
- staafmixer, bakplaat met  
bakpapier

Zoete knapperige wortels als origineel hapje bij een glas wijn. Gooi het groene loof niet weg, de jonge malse takjes zijn heerlijk in pesto, salade en om mee te garneren.

**Verwarm de oven voor** tot 220 °C. Snijd het loof tot op 2-3 cm van de wortels. (Bewaar het loof voor de pesto!) Schil de bospeen met een dunschiller; halveer dikke exemplaren in de lengte.

**Verdeel de wortels over** de bakplaat. Besprenkel ze met de olijfolie en strooi het zeezout erover. Rooster de wortels in 25-30 minuten gaar in de voorverwarmde oven, tot de punt van een mes er makkelijk door glijdt.

**Serveer de geroosterde wortel** lauwwarm of laat afkoelen tot kamertemperatuur. Lekker met loofpesto.

Bereiden: 10 minuten

Oven: 25-30 minuten

**Loofpesto** Pureer voor de loofpesto een flinke handvol groen loof (zonder harde steeltjes) met 1 teen knoflook, 1 eetlepel wal- of hazelnoten en 4-5 eetlepels olijfolie extra vierge met de staafmixer in een hoge mengbeker. Voeg een handvol geraspte Parmezaanse kaas en eventueel nog wat extra olijfolie toe en meng tot een smeùige pesto.

## Zelfgerookte asperges

met Hollandse garnalen en knoflookvinaigrette

### Voor 4 personen

20 witte asperges

1½ eetlepel wittewijnazijn

6 eetlepels olijfolie

1 theelepel suiker

½ teen knoflook

½ bosje kervel

100 gram Hollandse garnalen

- (oude) braadslede,

2 eetlepels rookmot

**Door de asperges na het koken kort te roken, krijgen ze een fantastisch subtiel rookaroma. Ook rook ik de asperges graag op de barbecue.**

**Schil de asperges** met een asperge- of dunschiller en snijd een dun plakje van de onderzijde, of bij oudere asperges het houtachtige uiteinde van 2-3 cm.

**Leg op de bodem** van de braadslede een vel aluminiumfolie. Strooi het rookmot erop. Dek af met een kleiner vel aluminiumfolie en prik hierin met een satéstokje wat gaatjes. Vouw de zijkanten iets omhoog zodat een bakje ontstaat.

**Leg de asperges erin.** Dek de braadslede af met een laatste vel aluminiumfolie. Vouw de folie stevig om de rand van de braadslede zodat er geen rook kan ontsnappen.

**Zet de braadslede** op matig vuur – op de barbecue kan ook! – en rook de asperges zo'n 2-3 minuten. Hoe langer het rookproces, hoe intenser het rookaroma. Een subtiele rookmaak is bij asperges al voldoende.

**Neem de asperges** uit de braadslede en laat ze afkoelen tot lauwwarm of kamertemperatuur. Klop intussen een vinaigrette van de wijnazijn, de olijfolie en de suiker. Pers de knoflook erboven en roer nogmaals goed.

**Leg de asperges op** vier borden. Hak de kervel grof. Verdeel de kervel met de garnalen erover en besprenkel met de knoflookvinaigrette. Maal er peper naar smaak over.

Bereiden: 30 minuten



Polenta-cakejes met crème fraîche



Yoghurtplaatje met gekonfijte citrus



## Orzosalade

met romanesco en radijsbladpesto

### Voor 4 personen

250 gram orzo of riso  
300 gram kleine roosjes  
romanesco  
1 kleine rode ui  
1 teen knoflook  
50 gram zwarte olijven  
175 gram Hollandse verse  
geitenkaas  
1 bos radijs  
1 eetlepel pijnboompitten  
6 eetlepels olijfolie  
extra vierge  
3 eetlepels geraspte  
Parmezaanse kaas  
2 eetlepels verse oregano-  
blaadjes  
- staafmixer

**Orzo (ook wel riso orzo of riso)** is een pasta die op kleine gerst- of rijstkorrels lijkt. Orzo betekent in het Italiaans 'gerst', riso betekent 'rijst'. Deze pasta is ook heerlijk om als risotto te bereiden: orzotto of pasta risottata noemen de Italianen dat.

**Kook de orzo** volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook intussen de romanescoroosjes in 5-6 minuten knapperig gaar.

**Pel en halveer de rode ui**, snijd in ringen. Pel en snipper de knoflook. Snijd de olijven in plakjes. Verbreek de geitenkaas.

Snijd het loof van de bos radijs en maak de radijsjes schoon.

Was het loof en dep droog. Snijd de radijs in dunne plakjes.

**Doe het radijsblad met de** knoflook, de pijnboompitten en de olijfolie in een hoge maatbeker. Pureer het met de staafmixer tot een smeuijge pesto. Roer de Parmezaanse kaas erdoor en breng op smaak met peper.

**Giet de orzo en** de romanescoroosjes af. Spoel ze onder stromend water snel koud en laat goed uitlekken. Schep de pesto door de orzo. Schep ook de romanesco, de ui, de olijven en de geitenkaas erdoor. Breng de salade op smaak met zout en peper en schep op een schaal. Bestrooi met de oreganoblaadjes.

Bereiden: 25 minuten



## Gehaktballetjes

met bacon, chardonnay, mascarpone en dille

### Voor 4 personen

500 gram rundergehakt

1 ei

4 eetlepels broodkruim of  
paneermeel

4 eetlepels fijngehakte dille

2 eetlepels olijfolie

2 tenen knoflook

50 gram bacon (stukje)

100 ml chardonnay

125 gram mascarpone

Deze gehaktballetjes zijn spontaan eens ontstaan toen ik nog een stukje bacon en half bakje mascarpone in huis had. Voor wat extra pit wil ik nog weleens een chilipepertje toevoegen.

**Meng het gehakt met het ei**, het broodkruim of paneermeel en 3 eetlepels dille. Voeg zout en peper naar smaak toe. Vorm met natgemaakte handen kleine balletjes van het gehakt.

**Verhit in een koekenpan** de olijfolie. Bak de gehaktballetjes in 12-15 minuten bruin en gaar. Pel en snipper intussen de knoflook. Snijd de bacon in kleine blokjes. Schep de gehaktballetjes uit de pan.

**Bak in het bakvet** de bacon in 4 minuten knapperig uit. Schep de knoflook erdoor. Schenk de wijn erbij. Leg de gehaktballetjes terug in de pan en verwarm nog 5 minuten.

**Roer de mascarpone los** met 3 eetlepels van het braadvet. Schenk de mascarpone in de pan en roer de saus glad. Verwarm nog 2 minuten, maar laat de saus niet meer koken.

**Voeg de resterende dille toe** en breng op smaak met peper. Lekker met lintpasta, rijst of brood.

Bereiden: 40 minuten



STOOFPEREN DOEN  
HET ALTIJD GOED IN EEN  
DESSERT: WARM OF OP  
KAMERTEMPERATUUR, BIJ  
PITTIGE KAZEN OF MET  
EEN BOL VANILLE- OF  
NOTENIJS.



## Aardbeien-ijsrol

### Voor 6-8 personen

500 gram vanilleroomijs  
4 eieren  
100 gram suiker  
100 gram bloem  
50 ml aardbeienlikeur  
250 gram aardbeienjam  
poedersuiker  
- bakpapier, keukenmachine  
of mixer, bakplaat

**Gebruik jam van goede kwaliteit, of liever nog zelfgemaakte jam, want die vormt de saus van dit zomerse ijsdessert. Lekker met verse aardbeien.**

**Snijd het ijs in twee lange staven.** Leg ze tegen elkaar op het bakpapier. Wikkel het ijs in het papier tot één lange rol. Leg de ijsrol verpakt in het bakpapier terug in de diepvries.

**Verwarm de oven voor** tot 180 °C. Leg een vel bakpapier op de bakplaat. Klop in de keukenmachine of met de mixer de eieren met de suiker tot een luchtige, bleekgele crème die als een dik lint van de garde loopt. Zeef de bloem erboven en spatel luchtig door de eiercrème.

**Schenk dit biscuitbeslag op de bakplaat** en strijk uit tot een gladde laag van 1-2 cm dik. Bak de biscuitbodem in de voorverwarmde oven in 10 minuten lichtbruin en gaar. Neem de bakplaat uit de oven, leg een schone theedoek op de biscuitbodem en keer samen. Trek het bakpapier voorzichtig van de taartbodem. Rol het deeg direct op met behulp van de theedoek en laat afkoelen.

**Rol het deeg voorzichtig** weer terug. Besprenkel de deegbodem met de aardbeienlikeur en besmeer met de jam.

**Neem de ijsrol uit het bakpapier.** Leg het ijs op de biscuitbodem en rol voorzichtig op. Omwikkel de rol strak met een nieuw vel bakpapier en bind de zijkanten als een snoepje dicht. Leg de rol minstens 2 uur terug in de diepvries.

**Haal de ijsrol uit het bakpapier** en snijd de zijkanten mooi bij. Bestrooi de rol met poedersuiker en snijd in plakken.

Bereiden: 40 minuten

Wachten: 2 uur

Oven: 10 minuten + afkoelen

