

# INHOUD



## DRANKJES

- 8 Heimwee naar een Duitse Kerstmarkt
- 10 **Glühwein** van **Nancy**
- 12 Fruit is eten en drinken
- 15 **Regenboogfruitshake** van **Bob**
- 16 Wat een cocktail met twee zussen kan doen
- 19 **Alcoholvrije cocktail: the great bombic Emma explosion** van **Thilly**
- 20 Feestje bij een scheiding
- 23 **Go to Hell-cocktail** van **Renzo**
- 24 Veldsla en mango drinken: het kan
- 26 **Green smoothie** van **Jana**
- 28 Ook de lesgeefster is fruitig
- 30 **Lazy Red Checks à la Renzo**

### BATTLE

- 32 Het beste middel tegen de kou
- 34 Het geheimpje van oma
- 38 **Warme chocolademelk met marshmallows** van **Yvette**
- 38 **Warme chocolademelk met chili** van **Kobe**



## HOOFDGERECHT

- 42 Op grootvaders en grootmoeders wijze
- 44 **Quinoasalade met kerstomaatjes** van **Simonne**
- 46 Voor de liefde van Stan en Emma
- 49 **Balletjes in tomatensaus** van **Tom**
- 50 Wat mannen van elkaar kunnen leren
- 52 **Toscaanse aardappelen** van **Frank**
- 54 Terug naar Mexico
- 57 **Paella met kip & chorizo** van **Frank & Lowie**
- 58 Zout als trucje van de foor
- 60 **Waterkerssoep met escargots en spek** van **Rosa**
- 62 Belgisch erfgoed
- 65 **Witloof uit de oven** van **Waldek & Yvette**
- 66 Als je liever bediend wordt
- 68 **Verrassingsomelet met maïs** van **Eddy & Britney**
- 70 Alles beter dan pompoensoep
- 73 **Pizza met worstjes** van **Stan**
- 74 Pleidooi voor de Poolse keuken
- 76 **Poolse kopytka met champignonsaus** van **Waldek**
- 78 Wild kan zo lekker zijn
- 80 **Everzwijnragout met peperkoek en Slurfke** van **Julia**
- 82 Met een perfecte koksmuts
- 85 **Stoofpotje met pompoen** van **Bob**

- 86 Wakker worden met grote honger
- 88 **Tajine met koriander en lamsgehakt** van **Adil**
- 90 Kookmomenten delen met je moeder
- 93 **Hutsepot met spek** van **Bob**
- 94 Te veel vragen stellen
- 97 **Stoofvlees met Slurfke** van **Eddy**

### BATTLE

- 98 Girls night onder dames
- 100 275 gram per persoon
- 104 **Lasagne met zalm & asperges** van **Marianne**
- 105 **Lasagne perfecte bolognese** van **Bob**

### BATTLE

- 106 Koken voor mama
- 108 Zolang Bob er niet is
- 112 **Vegetarische spaghetti** van **Emma**
- 113 **Spaghetti met gehakt** van **Joren**



## DESSERT

- 116 Op bezoek in Polen
  - 119 **Pierogi met pruimen zonder pit** van **Julia**
  - 120 Het begon in New York
  - 122 **Wafels met peperkoek en Slurfke** van **Kaat**
  - 124 Van rusten word je moe
  - 127 **Zwangerschapscake** van **Sam**
  - 128 Dat tikje extra
  - 130 **Broodpudding met mango & kardemom** van **Charité**
  - 132 Wat gaan we doen vandaag?
  - 135 **Chocolate chip cookies** van **Luc & Rosa**
  - 136 Een betere manier van leven
  - 138 **Wentelteejjes met kokos & limoensap** van **Peggy**
  - 140 Bakken op Poco Loco
  - 143 **Chocoladetaart met hazelnoten** van **Waldek & Sandrine**
  - 144 Chef cuisinier aan het werk
  - 146 **Huwelijkstaart** van **Kobe**
  - 148 Alleen winnaars in de keuken
  - 151 **Tiramisu met amaretto en banaan** van **Kobe**
  - 152 Wat doe je met een ingezakte taart?
  - 154 **Verjaardagstaart met aardbeien en slagroom** van **Nancy**
  - 156 Studenten verwennen
  - 159 **Pannenkoeken** van **Yvette**
- ### BATTLE
- 160 Op school geleerd
  - 162 Voor de kinderen in de klas
  - 166 **Mix van cupcakes** van **Sandrine**
  - 167 **Roze cupcakes** van **Britney**
- ### BATTLE
- 168 Oma's rijstpap was de beste
  - 170 Een echte man moet kunnen koken
  - 174 **Rijstpap met speculaas, saffraan & lichtbruine suiker** van **Kobe**
  - 175 **Vanilleriespap** van **Yvette**

# HEIMWEE NAAR EEN DUITSE KERSTMARKT

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇  
NANCY



‘Drie kopen, twee betalen!’ Een van de marktkramers trekt Nancy’s aandacht. Ze hoort haar roepen, maar ze weet niet vanwaar het komt. En dan hoort ze het opnieuw. ‘Drie kopen, twee betalen!’ Wat het ook is, ze moet het hebben. Ze moet alleszins zien waarover het gaat. Misschien verkopen ze wel van die goede, dure dweilen. Die kan ze altijd gebruiken, weet ze. Of misschien gaat het over schoenen, denkt ze heel even. Tot ze beseft dat dat stom zou zijn, want wat ben je met een derde schoen? Terwijl ze peinzend haar weg via de marktkraampjes verderzet, komt ze steeds dichterbij de bron van de promotie. ‘Drie kopen, twee betalen!’ De stem klinkt luider, dichterbij. En dan ziet ze het. Een vrouw staat met een wit plastic bekertje in elke hand voorbijgangers te trakteren op... Ja, op wat, vraagt Nancy zich af. Ze steekt even letterlijk als figuurlijk haar neus in de lucht en wanneer ze nog wat dichterbij de vrouw komt, ruikt ze het. ‘Glühwein!’ roept ze luidop, in al haar vrolijkheid. ‘Hier *madammeke*, proef maar eens.’ De vrouw met de plastic bekertjes biedt Nancy er eentje aan.

‘O, maar ik ken dat, *zulle!*’ zegt ze meteen. Al laat ze dat plastic bekertje niet aan haar voorbij gaan. Met gesloten ogen beweegt ze het halfgevulde bekertje heen en weer onder haar neus, om zo de geur goed te vangen. Ze geniet en een kort moment dwalen haar gedachten af naar de studiereis die ze in de middelbare school ooit maakte met haar klasgenoten. Ze bezochten de kerstmarkt in Keulen, een paradijs voor haar. Zelfs op haar zestiende. Overall waar ze keek, zag ze rendierhoedjes, dikke, gezellige wintersokken, kerstmannen, kerststalle-

“Ik hoef niet eens te proeven, ik kèn dat!”

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇  
NANCY

tjes... En Duitse braadworsten! De herinneringen vallen op hun plaats. Ook op die Duitse kerstmarkt werden er glühweinproevertjes uitgedeeld en samen met haar vriendinnen had Nancy er een sport van gemaakt om zo veel mogelijk proevertjes te scoren. Dat lukte aardig. Na ongeveer drie kwartier op die kerstmarkt

waren ze dan ook al goed in de wind en had Nancy het zelfvertrouwen om aan een van haar klasgenotes de liefde te verklaren. Ze kusten daar nog, in Duitsland, op die kerstmarkt. Onder luid gejoel van hun vrienden.

‘Oooo zeg, dat was me toch iets’, zegt Nancy luidop, terwijl ze haar ogen weer opent. De herinnering maakt op die manier weer plaats voor de realiteit. ‘Durf je niet te proeven, *madammeke?*’ vraagt de marktkraamster, die nieuwsgierig wacht op Nancy’s oordeel.

‘Ik hoef niet eens te proeven!’ zegt Nancy snel met een grote grijns op haar gezicht, terwijl ze het bekertje teruggeeft aan de vrouw. ‘Eén vraag’, zegt ze dan. ‘Is jouw glühwein beter dan die van in Duitsland? Anders kan ik hem niet kopen.’ ‘Veel beter’, antwoordt de verkoopster. ‘Doe me er dan maar drie. Voor twee.’ En terwijl ze haar portefeuille bovenhaalt, hoopt ze dat er nieuwe, even mooie herinneringen gemaakt zullen worden bij die glühwein.



# GLÜHWEIN

4 PERS.

## INGREDIËNTEN

- 1 fles rode wijn
- 2 sinaasappelen, in schijfjes
- 1 citroen, in schijfjes
- 100 g rietsuiker
- 4 kruidnagels
- 1 kaneelstokje
- 1 steranijs

## BEREIDING

- 1 Verwarm de rode wijn in een kookpot.
- 2 Doe de schijfjes sinaasappel en citroen erbij. Hou er nog enkele aan de kant voor de afwerking.
- 3 Voeg naar smaak een beetje suiker toe om de wijn wat zoeter te maken.
- 4 Voeg ook de kruidnagels, kaneel en steranijs toe.
- 5 Laat de wijn een kwartier sudderen op een laag vuurtje. Zorg ervoor dat de wijn niet op een hoog vuur kookt, want dan verdampt de alcohol.
- 6 Verwijder na het sudderen de kruiden door de wijn te zeven.
- 7 Doe de glühwein in glazen en werk af met nog enkele schijfjes sinaasappel.



# OP GROOTVADERS EN GROOTMOERERS WIJZE

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇  
**SIMONNE**



**S**imonne staat te zwoegen in de keuken. Ze roept naar Frank die in de woonkamer in de zetel zit.

‘Frank, als jij de champignons kuist en snijdt, doe ik de rest.’

Even probeert hij te doen alsof hij Simonne niet hoort, maar wanneer ze zijn naam nog eens zegt, ditmaal een tikje dwingender, haast hij zich toch naar de keuken. Zonder veel enthousiasme staart hij naar het blauwe plastic bakje, gevuld met champignons. Wanneer hij Simonne zo druk in de weer ziet met het snijden van de kipfilets, besluit hij toch een tandje bij te steken. Hij weet ook dat het niet fair zou zijn om alles aan haar over te laten. Terwijl hij de champignons wast en een voor een snijdt, begint hij te mijmeren.

‘Allee, vol-au-vent op grootmoeders wijze. Wij kregen thuis geen vol-au-vent van onze grootmoeder. Bij ons was het kip met appelmoes en rijst.’ Simonne lacht. ‘Ja, dat is nu eigenlijk onnozel’, zegt ze. ‘Maar wij aten bij onze grootmoeder ook nooit vol-au-vent. Op feestdagen werd er thuis friet met stoofvlees geserveerd.’

Ze lachen, beiden met hun gedachten bij vervlogen tijden.

  
HOOFDGERECHT  
**SIMONNE**

‘Dat was nogal een schone tijd’, zegt Frank. ‘Kind zijn. Spelen. Ravotten. En op zondag aan tafel aanschuiven bij de bomma.’

Simonne grijnst. ‘Ravotten? Af en toe eens een potje vechten zal je bedoelen.’

‘Hela, hela! Ik was een braaf ventje. Ik kreeg dan ook meestal de laatste lepel uit de pot appelmoes. Omdat ik zo flink was!’ Hij geeft Simonne een zacht duwtje om zijn woorden kracht bij te zetten. ‘Trouwens, alsof jij zo’n heilig boontje was vroeger!’ Hij probeert haar uit haar tent te lokken. ‘Ik was een heel heilig boontje!’ reageert Simonne daarop. Maar de ondeugende grijns op haar gezicht verraaft haar.

‘Nee, oké, ik lieg. Als vroeger de kom frieten van de keuken naar de eetkamer gebracht moest

**“Ik was een heel heilig boontje!”**

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

SIMONNE

worden, onderschepten mijn nichtjes en ik die kom. Dan gingen we die buiten stiekem opeten,

terwijl de volwassenen maar bleven wachten op hun portie frieten.’

‘Rebell!’ roept Frank lachend, waarmee hij haar vandalenstreken afdoet als een kleinigheidje.

‘Ach Frank’, verdedigt Simonne zich. ‘Wat deugnietrij betreft zal ik altijd moeten onderdoen voor jou. Dat weten we allemaal. En daar ben ik eerlijk gezegd blij om!’

Nu is het aan haar om hem een duwtje te geven, waarop ze beiden in de lach schieten.

‘Hoe dan ook’, besluit Simonne. ‘De correcte term voor deze maaltijd is niet vol-au-vent op grootmoeders wijze, maar wel vol-au-vent op Julia’s wijze. Het is haar receptje.’

Frank haalt zijn schouders op.

‘Mij maakt het allemaal niet veel uit wie het bedacht heeft. Als het maar lekker is.’

Hij laat het keukenmesje vallen op het aanrecht en tevreden over zijn werk, schuift hij de gesneden champignons door naar Simonne.

‘Zal het zo verder lukken?’ vraagt hij, al wacht hij niet op het antwoord. Hij geeft haar een zoen op haar voorhoofd en pakt haar even stevig vast.

‘Ik ga terug in de zetel zitten. Zet u er dadelijk bij, suske. Rusten, op grootmoeders en grootvaders wijze. Dat moet ook gebeuren!’



# QUINOASALADE MET KERSTOMATJES

4 PERS.



## INGREDIËNTEN

2 kopjes quinoa (± 250 g)  
2 kopjes water  
scheutje olijfolie  
± 12 kerstomaten, gehalveerd  
enkele zwarte olijven, ontpit  
en in stukjes  
2 lente-uitjes, in ringetjes  
een handvol verse, zachte  
kruiden (basilicum,  
peterselie, bieslook...),  
fijngesneden  
een handvol gemengde noten,  
grof gehakt  
125 g buffelmozzarella, in  
stukjes  
sojasaus  
peper  
zout

## BEREIDING

- 1** Doe de quinoa in een kookpot en voeg het water toe. Doe er daarna ook wat olijfolie bij.
- 2** Kook de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 3** Doe alle andere ingrediënten in een grote slakom, samen met de quinoa.
- 4** Voeg de noten en stukjes mozzarella toe.
- 5** Werk af met olijfolie, een klein beetje sojasaus en breng op smaak met wat peper en zout.



# CHEF CUISINIER AAN HET WERK



**KOBE**



Nancy kijkt Kobe met grote ogen aan. ‘Drie verdiepingen?’ Kobe knikt genoegzaam en herhaalt haar woorden, maar zonder de verbaasde intonatie. ‘Drie verdiepingen.’ Hij klinkt alsof hij weet wat hij doet, dat merkt ook Nancy. ‘Allee, dat is niet een beetje ambitieus. Dat jij dat allemaal kan... Dat verbaast mij nu toch, eigenlijk.’ Kobe blaast. Hij is natuurlijk wel een beroepskok, een chef. Hij kan koken. En hij kan ook bakken. Dat heeft hij van de beste geleerd. ‘Maar ik wil helpen, hè. Kobe, kan ik helpen?’ Nancy ratelt maar door, maar Kobe wil eigenlijk gewoon in alle rust en stilte verder werken. Hij wil haar kwijt. ‘Goh, Nancy...’ Even denkt hij na. ‘Ik ben eigenlijk iets heel belangrijks vergeten.’ Nancy trekt grote ogen. Bij het woord ‘belangrijk’ voelt ze zichzelf plots ook zo, belangrijk. ‘De chocolade. Ja. Ik ben de chocolade vergeten. Zou jij even naar de winkel kunnen gaan om die te halen? Daar zou je me echt heel hard mee helpen.’ Nancy heeft haar schort al uitgetrokken, ze is al bijna weg nog voor Kobe klaar is met praten.

DESSERT  
**KOBE**



‘Komt in orde!’ roept ze. En weg is ze. Kobe lacht, zijn plan is gelukt. Hij begint aan het beslag voor de taart en meteen denkt hij terug aan zijn periode in La Reine, het restaurant in Frankrijk waar hij gewerkt heeft. Wat heeft hij daar afgezien... En genoten. ‘*Chef cuisinier.*’ Dat stond er op zijn kokshemd. Naast het koken vond hij het bakken ook geweldig, al was dat misschien meer te danken aan de geweldige patissier. ‘*Allez, les gamins!*’ Kobe roept het op net dezelfde manier als die patissier destijds. Die aanmoediging moest dienen om de jongens in de keuken op tempo te houden, om hen scherp te houden. Die man leefde voor zijn vak, net zoals Kobe. Zeker tijdens die periode. Op hun vrije dag stonden ze daarom nog vaak samen in de keuken. Om bij te leren van elkaar. Die bruidstaart was de trots van de patissier, dus het was niet evident voor Kobe om het recept los te peuteren en om de bereiding zelf in de vingers te krijgen. Vijf keer heeft hij moeten vragen of hij mocht helpen. Vijf keer kreeg hij hetzelfde antwoord: hij moest eerst toekijken. Observeren. En leren. Dus dat deed hij, met het nodige geduld. Toen hij een zesde keer vroeg of hij kon helpen, gaf de patissier hem een ander antwoord. Eindelijk! Kobe

mocht helpen. Met de afwas... Het zijn leuke herinneringen om aan terug te denken. Zeker nu. En hier. Tijdens het bakken van die bruidstaart. ‘Hier ben ik!’ Nancy komt met veel lawaai terug binnen. Ze gooit de chocolade op het aanrecht, maar dan ziet ze dat Kobe al in de weer is met chocolade. ‘Hoe?’ zegt ze teleurgesteld. ‘Je had toch geen chocolade?’ ‘O sorry, inderdaad’, zegt Kobe snel. ‘Ik ben je vergeten te bellen om te zeggen dat ik wel chocolade had. Ik had niet goed gekeken.’ Nancy blaast. Houdt hij haar nu voor de gek? ‘Maar je kan me wel helpen’, zegt Kobe dan plechtig. ‘Zeg maar!’ Eindelijk kan ze haar nut bewijzen, ze staat te springen om haar taak uit te voeren. ‘Super’, zegt Kobe. ‘Je kan helpen... met de afwas!’

“Je mag helpen met de afwas”



**KOBE**

# DE VAN SANTEN NO-NONSENS HUWELIJKSTAART MET EEN DECKERSE LAAG CHOCOLADE



## INGREDIËNTEN

### TAART

- 400 g boter op kamertemperatuur
- 400 g basterdsuiker
- 8 eieren
- 500 g zelfrijzende bloem
- 60 g cacaopoeder
- 4-6 el melk

### CHOCOLADETOPPING

- 250 g donkere chocolade, in stukken
- 250 g boter (kamertemperatuur)
- 250 g poedersuiker, gezeefd
- 2 el melk (optioneel)

### DECORATIE

- rode vruchten naar keuze
- bruine en witte chocoladeschilfers
- slagroom (optioneel)

## BEREIDING

### TAARTEN

- 1 Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2 Neem drie ronde, diepe cakevormen van verschillende grootte: van ± 20 cm, ± 15 cm en ± 10 cm. Bedek met bakpapier. Meng de boter en suiker tot een gladde, egale massa.
- 3 Voeg de eieren stuk voor stuk toe, afwisselend met een beetje bloem. Meng ze tot een homogeen mengsel.
- 4 Voeg dan de resterende bloem en het cacaopoeder toe. Doe er ook voldoende melk bij, zodat je een licht druppelende consistentie krijgt.
- 5 Verdeel het beslag over de verschillende vormen. Zorg ervoor dat ze allemaal dezelfde hoogte hebben. Strijk het bovenste van de mengsels glad.
- 6 Zet de drie vormen centraal in de voorverwarmde oven. Laat de kleinste cakevorm ± 40-45 minuten bakken, de middelste vorm ± 1 uur en de grootste nog 20-35 minuten extra.
- 7 Om te kijken of de cakes gaar zijn, kun je een saté-stokje gebruiken. Steek het in de cake en als het er droog uit komt, is de cake gaar.
- 8 Laat de cakes na het bakken een tiental minuten afkoelen. Verwijder het bakpapier en zet de cakes op een rooster om nog even verder af te koelen.

SPRINGVORM Ø10 CM • SPRINGVORM Ø15 CM • SPRINGVORM Ø20 CM

## STAPELEN & AFWERKEN

- 1 Smelt de chocolade au bain-marie om de chocoladetopping te maken.
- 2 Meng de boter en de suiker tot je een licht en luchtig mengsel krijgt. Voeg langzaam de chocolade toe tot je een glad mengsel hebt. Roer er, indien nodig, wat melk door om te zorgen dat de glazuurlaag zacht en smeerbaar is.
- 3 Smeer de drie cakes rondom en bovenaan in met de chocoladeboter-crème, zo egaal mogelijk. Laat wat opstijven.
- 4 Leg nu de grootste taart voor je. Opdat de taart erboven niet zou doorzakken in de onderste taart, moeten we die laatste wat 'verstevigen'. Dat doen we door een achttal harde plastic rietjes af te snijden tot op dezelfde hoogte als de onderste taart. Bakken de contouren van de tweede taart af op de onderste taart (dus teken met een mesje een cirkel af) en duw de rietjes van boven in de onderste taart (binnen de cirkel), tot op de bodem. Stapel nu de tweede taart op de eerste.
- 5 Herhaal nu het procedé bij de tweede en derde taart. Een zestal rietjes afsnijden op de hoogte van de tweede taart, van boven af in de tweede taart duwen binnen de cirkel waar de derde taart zal komen en vervolgens de derde taart op de tweede taart stapelen.
- 6 Werk de stapeltaart uiteindelijk af met de rode vruchten en chocoladeschilfers, en eventueel met slagroom. Verdeel de versiering over de verschillende lagen en leg op de bovenste laag een beetje extra.

