

WWW.LANNOO.COM

Registreer je op onze website en we sturen je regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en interessante, exclusieve aanbiedingen.

'Het grote Libelle kookboek' is een samenwerking van Lannoo en Sanoma Media. Libelle is een merk van Sanoma Media.

COLOFON

Tekst en recepten: Moniek Breesch, Ilse D'hooge, Hilde Oeyen

Fotografie en styling: Karl Bruninx, Diane Hendriks

Eindredactie: Hilde Debisschop

Ontwerp en vormgeving: Kirsti Alink

Als je opmerkingen of vragen hebt, kun je contact opnemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2013

D/2013/45/331 - NUR 440

ISBN 978 94 014 1128 8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Libelle

Het grote Libelle kookboek

365 RECEPTEN VOOR ELKE DAG





‘Wat eten we vandaag?’ Wordt die vraag ook bij u bijna dagelijks gesteld? Of bent u het zelf die zich daar geregeld het hoofd over breekt? Met onze Libelle-recepten proberen wij u al jaren te inspireren en een kant-en-klaar antwoord te bieden. Door lekkere, haalbare en gezonde recepten te brengen voor elke gelegenheid. En door te kiezen voor een gevarieerd aanbod aan makkelijke en snelle recepten, al zit er af en toe ook wel eens een uitdaging tussen. Want daar zijn we toch allemaal voortdurend naar op zoek: inspiratie voor snelle doordeweekse maaltijden, maar ook voor feestjes en voor in het weekend, als er wat meer tijd is om te experimenteren en uit te pakken met een bijzonder gerecht.

En dus zijn we best trots dat we u dit Grote Libelle Kookboek kunnen voorstellen. Het bevat een selectie uit de Libelle kookboeken: maar liefst 365 recepten voor voorgerechten, bijgerechten, salades, hoofdgerechten met vlees, vis of vegetarisch, desserts en gebak. Niet toevallig 365: er is een idee voor elke dag van het jaar. We hebben ze handig ingedeeld per seizoen, omdat we eten volgens de jaargetijden steeds belangrijker vinden, en omdat het extra plezierig is te koken met de ingrediënten van het moment – van kraakverse asperges tot zonnige pompoenen, van blozende appels tot krokante noten, van sappig lamsvlees tot lekker wild en de beste garnalen.

‘Wat eten we vandaag?’ In dit kookboek vindt u het antwoord, elke dag van het jaar, in elk seizoen. Smakelijk!

De Libelle-redactie

LENTE	14	Aardappelslaatje met asperges		Bouillabaisse	94
Voorgerechten	16	en ham	55	Kabeljauw met knoflook en paprika's	96
Aspergeragout met gerookte zalm	18	Salade met kreeft en asperges	56	Gebakken rode poon met risotto	
Zeebarbeel met salsa van tomaat		Pan bagnat	58	en groene asperges	97
en olijven	18	Salade van wilde rijst, mango en		Penne met gerookte zalm en pesto	98
Tartaar van maatjes met appel		gerookte kipfilet met kokosdressing	59	Goudbrasem in zoutkorst	98
en citroengras	20	Pastasalade primavera	60	Tagliatelle met langoustines	
Calamares alla romana	20	Salade caprese	60	en asperges	100
Mini cheeseburger	22	Pastasalade met krab, tomaat		Zeeduivelspiesjes met tomatensaus	101
Pastasalade met gerookte		en venkel	62	Hoofdgerechten veggie	102
eendenborst en vijgen	23	Salade van rijst met groene		Spaghettini primavera	104
Thais rundvlees	24	asperges en bieslooksaus	63	Tagliatelle met asperges	
Tempura van rode poon met		Hoofdgerechten vlees	64	en morieljes	104
wasabimayonaise	24	Salimbocca	66	Tartelettes met rode ui	
Makreeltartaar met kruiden en		Lamskroon met tuinkruiden	68	en geitenkaas	106
geitenkaas dressing	26	Farfalle met ham en erwten	69	Pasta genovese	107
Gravad lax met mierikswortelsaus	27	Kalfsrollade met kervel	70	Dessert & zoet gebak	108
Zeebarbeel met gegrilde venkel		Biefstuk tartaar	70	Aardbeien in chocoladedip	110
en rucola	28	Penne met gegrild witlof,		Ile flottante	110
Tonijnrolletjes met citroendressing	28	prosciutto en vijgen	72	New york cheesecake	112
Pasteitjes van scampi's en kabeljauw	30	Vogelnestjes met kwartelei	72	Citroencake	114
Forelmousse in een glaasje	30	Spaghetti met gevulde kipfilet	74	Rolbiscuit	115
Saffraansoepje met mosselen		Kip met pepertjes, knoflook		Vanillecupcakes	116
en scampi's	32	en citroen	75	Aardbeien-kaasmousse	116
Cocotte-ei met garnalen en lente-ui	33	Waterzooi van kip	76	Eclairs	118
Bijgerechten	34	Kippenbouillon	76	Soezendeeg	118
Venkelgratin	36	Kalkoenschenkel op italiaanse wijze	78	Donuts	119
Waldorfsalade	36	Quiche lorraine	78	Oost-vlaamse vlaai	120
Romige aardappelen	38	Lamsbout met groenten van		Clafoutis met verse vijgen	120
Gegrilde polenta	38	het seizoen	80	Citroenkaastaart	122
Courgettes en aubergines met ricotta	40	Kruidige kip met citroen	81	Appelmuffins	124
Salade van quinoa met tomaten		Eend met mie	82	Vijgenkruimelgebak	125
en koriandersalsa	42	Hoofdgerechten vis	84		
Groentelasagne met cheddar		Zeebaars met lauwe		ZOMER	126
en chorizo	42	basilicum dressing	86	Voorgerechten	128
Tortilla's met rodebonensalade	44	Vislasagne met lentegroenten		Garnaalkroketjes	130
Aardappel in de schil met pesto	45	en uiengratin	87	Aperitiefglaasje met garnalen	
Geklaarde boter	46	Zeewolf met paprikacrème		en guacamole	131
Caesar salad	48	en lentegroentjes	88	Lauwe bonensalade met bacon	132
Kruidige aardappelsalade	48	Papillot van zeebaars met prei,		Garnalencocktail	132
Salades	50	tomaat en kappertjes	88	Zwaardvis met een korstje van	
Pastasalade tricolore met		Kreeftjes met pasta	90	salsa verde	134
gerookte vis	52	Griet met tomaten en courgettes	91	Gevulde minipaprika's	135
Pastasalade met gemarineerde		Zeebarbeel op zuiderse wijze	92	Gebakken scholfilets met	
kerstomaatjes	52	Gebakken pietermanfilet met		remouladesaus	136
Salade niçoise	54	pittige rivierkreeftjesrijst	92	Mayonaise	136

Bisque van grijze garnalen	137	Panzanella	172	Pappardelle met mosselen en pastis	209
Vitello tonnato	138	Pastasalade met artisjokken,		Aardappeltaart met zalm en salie	210
Rauwkostrolletjes met chilidressing	138	olijven en chips van parmaham	172	Zwarte pasta met langoustines	212
Noordzeetong met briochetoast		Salade van ingelegde haring		Capellini met inktvis, chorizo en	
en tartaar van hoeve-ei	140	en avocado	174	rucola	213
Catalaanse mosselen	141	Dressing van verse kaas	174	Zeevruchtenpasta	214
Thaise viscurry	142	Pastasalade met komkommer,		Pissaladière	215
Hapje van komkommer en		avocado en gemarineerde kip	175	Hoofdgerechten veggie	216
gerookte zalm	142	Hoofdgerechten vlees	176	Penne caprese	218
Gevulde sardientjes	144	Gehaktbroodje met paprika	178	Pasta met artisjokharten en	
Erwtensoup met torentje van		Pikante gehaktballetjes met		zongedroogde tomaten	218
garnaal en gerookte forel	145	aardappelschijfjes	178	Pizza margherita	220
Bijgerechten	146	Ossobuco van kalkoen	180	Conchiglie met ricotta, artisjok	
Ratatouille	148	Kalfslapjes met salie en gandaham	181	en tomaatjes	221
Gegrilde tomaten met gepofte		Italian burger	182	Dessert & zoet gebak	222
knoflook	148	Lamsfilet in een deegasje	182	Tiramisu met aardbeien	224
Gegrilde paprika's met mozzarella		Kwartels met citroen en kruiden	184	Perzikgratin met verse kaas	224
in pancetta	150	Mediterrane gehaktballetjes	185	Napolitaanse bûches	226
Rozemarijnpatatjes uit de oven	150	Spaghetti alla putanesca (met ansjovis,		Luchtige citroentaart	227
Preitaart met artisjokken		olijven en knapperig broodkruim)	186	Aardbeien granita	228
en geitenkaas	152	Zuiders konijn	188	Citroenhartjes	228
Thaise groentecurry	153	Bonetti met lamsballetjes in		Kaastaart met aardbei & rabarber	230
Salade van geroosterde paprika		tomatensaus	188	Bessencrumble	231
met chorizo	154	Pittige gehaktballetjes met		Frambozenmeringues	232
Marokkaanse groentesalade	156	ratatouille	190	Aardbeientaart met	
Krieltjes met chorizo en sherry	157	Pastataart met aubergines		banketbakkersroom	234
Gegrilde courgettebloemen met		en pecorino	191	Pruimenplaatgebak	236
couscous en basilicumolie	158	Lamsblokjes met paprika en feta	192	Chocoladetaart met frambozen	237
Tortilla met puntpaprika	160	Pasta milanese	194	Gegrild fruit met mascarpone en	
Tomatenconfituur	161	Zomerse pasta met kip en tomaat	195	gekaramelliseerde pijnboompitten	238
Salades	162	Hoofdgerechten vis	196	Flantaart	238
Salade met meloen en in		Goudbrasem met venkel in papillot	198	HERFST	240
yoghurt gemarineerde kip	164	Tongfilets met druiven	198	Voorgerechten	242
Pastasalade met zongedroogde		Paella met zeevruchten	200	Zalmmoot met aardappelen en	
tomaten, mozzarella en rucola	165	Tagliatelle met zeevruchten en prei	201	pastinaak	244
Rijtsalade met gegrilde gamba's		Pladijs met oesterzwammen	202	Andijvie met geitenkaas	244
en chilidressing	166	Pasta vongole	202	Gevulde pijlinktvisen in	
Chilidressing	166	Vissticks van pladijs met pont-neuf		tomatensaus	246
Provençaalse aardappelsalade		aardappelen en échte tartaarsaus	204	Tomatensaus	246
met lamskoteletjes	167	Pladijs met duxelle van		Borsjtj	247
Dressing van verse kruiden	167	champignons	205	Thaise krabkoekjes met	
Gemengde salade met		Mosselen met venkel en pastis	206	limoenmayonaise	248
appelkappertjes en gegrilde tonijn	168	Gebakken zeetong met		Aziatisch vissersstoofpotje	249
Ansjovisdressing	168	peterselieboter	206	Duifjes in papillot	250
Penne met salieboter	170	Pizza met zeevruchten	208	Venusschelpjes met look	250
Zomerse risonisalade	171	Pizzadeeg	208		

Scheermesjes met ratatouille	252	Venkelsalade met gomasio-steak	286	Fettuccine met zeebaars, courgette en hazelnoten	324
Stoofpotje van rog met spinazie en tomaat	253	Salade van gemarineerde paddenstoelen	287	Rogvleugel met kappertjes	324
Sushi	254	Aardappelsalade met mosselen en spekjes	288	Snoekbaars met citroensaus	326
Sashimi met oosters slaatje	254	Dragondressing	288	Viscurry met pompoen	327
Œuf benedict	256	Lauwe aardappelsalade met linzen, rode bieten en geitenkaas	290	Hoofdgerechten veggie	328
Salimbocca van tongschar	256	Oosterse salade met gambaspiesjes	291	Lasagne met pompoen en oesterzwammen	330
Spinazievelouté	258	Hoofdgerechten vlees	292	Lasagne met gegrilde groenten en ricotta	331
Duivelse scampi	258	Tagliatelle met pancetta	294	Pappardelle op zijn siciliaans	332
Bijgerechten	260	Konijnenbouten met dragonroom	294	Gevulde paprika's	334
Gepofte groenten met kruiden en ahornsiroop	262	Kipcurry met kokosmelk	296	Appeltaart met reblochon en tijm	335
Kruidige aardappeltjes met kurkuma en komijn	262	Varkenskotelet in zoetzure saus	297	Dessert & zoet gebak	336
Salade van gegrilde radicchio met pompelmoes en verse vijgen	264	Spaghetti bolognese	298	Marshmallowcrème met sinaasappel	338
Aardappelen met spek en knoflook	265	Spaghettifrittata	300	Chocoladepudding	338
Gevulde aubergines met pancetta, peer en gorgonzola	266	Tortellini met artisjokken en salie	301	Marmercake	340
Conchiglie met pompoengratin	266	Steak met peertjes in rode wijn	302	Kaiserschmarren	341
Courgette-tomatensalade met haloumi	268	Tagliatelle met eend	302	Parfait van gekonfijt fruit	342
Saffraanrisotto	270	Worstenbroodjes	304	Tarte tatin	342
Champignons met basilicumpesto	271	Tagliatelle met konijn en courgette	305	Walnotencake met koffieroom	344
Flan van zoete aardappelen, koriander en gember	272	Gnocchi met varkenshaas, shiitake en marsala	306	Appel en peer crumble	346
Groentetajine met kikkererwten en amandelen	274	Cocotte met parelhoen en paddenstoelen	306	Chocolade-amandelbrownies	346
Salade van erwten met verse munt	275	Conchiglie met kalkoenreepjes, champignons en courgette	308	Perenclafoutis	348
Kaasterrine	276	Ravioli met kip-'knikkers'	309	Amandelbiscotti met kardemomcrème	349
Aardappelrozetten	276	Runderstoofpotje met bier	310	Chocolademoussetaart	350
Salades	278	Koteletten blackwell	310	Appelplaatgebak	352
Salade van bulgur met gerookte eendenfilet en vijgentapenade	280	Hoofdgerechten vis	312	Oliebollen	353
Salade van rode rijst met witlof, zonnebloempitten en abrikozen	282	Zalmhaasje met crumble uit de oven	314	WINTER	354
Frambozendressing	282	Gestoomde zalmforel met tijmdressing	314	Voorgerechten	356
Salade van tarwekorrels met kalkoenfilet, artisjokken en champignons	283	Griet met geroosterde broccoli en amandelschilfers	316	Gekonfijt witlof met scampi's	358
Verse vijgen met blauwe kaas, honing en postelein	284	Eenpansgerecht met zeeduivel en grijze garnalen	317	Visfumet	358
Luikse salade	284	Waterzooi	318	Bavarois van schorseneren	359
		Tongschar met notencrumble	318	Oesters in champagnesaus	360
		Gebakken heek met duo van aardappel	320	Hartige notenstrudel	360
		Tonijn op de grill	322	Zeewolf met pancetta en rozemarijn	362
		Zonnevis met geroosterde paprika en ansjovisboter	323	Sint-jakobsvruchten met saffraan	362
				Bloemkool-ansjovishapje	364
				Zalm met spinazie en mascarpone	364
				Sint-jakobsvruchten met hazelnoot, courgette en een balsamicosausje	366

Scampi's met venkel	366	Snelle aardappelsalade met tomaten en pancetta	400	Wijtingfilets met witlof	436
Gegratineerde oesters in champagnesaus	368	Grovestomaterdressing	400	Zeevruchtenschotel	438
Gevulde sint-jakobsschelpen	369	Salade van zoete aardappel met inktvisjes	402	Heilbotfilet met aardappelschubben	439
Prei met gepocheerde eieren	370	Thaise dressing	402	Hoofdgerechten veggie	440
Selderrolletjes met gehakt	370	Salade met parmaham en gepocheerd ei	403	Pizza met peer, noten, gorgonzola en rucola	442
Gerookte sint-jakobsvruchten		Hoofdgerechten vlees	404	Aardappeltortilla	442
Met kastanjechampignons	372	Kip in zoutkorst	406	Parmezaanmuffins	444
Gevulde pijlinktvis	373	Aardappellasagne	406	Pipe rigate met tomatensaus en courgettes	445
Kreeft thermidor	374	Tournedos met choronsaus	408	Pasta met klassieke tomatensaus	446
Bijgerechten	376	Hutsepot	409	Dessert & zoet gebak	448
Frittata met spinazie, zuring en pecorino	378	Gehaktbrood met chutney van rode ui	410	Pittige chocolademousse	450
Gratin van aardpeer met salie	379	Eendenborst met gember en sinaasappel	411	Ananascarpaccio	450
Papillot met ui en ansjovis	380	Macaroni met brie en krokante ham	412	Panna cotta	452
Currysous	380	Linguine met mozzarella en parmaham	412	Karamelcrème	453
Soufflé van bloemkool met cheddar	382	Fusilli lunghi met doperwtjes en gorgonzola	414	Chocoladestronk met bosbessen	454
Rösti met ui en spekjes	383	Cannelloni met radicchio en kip	415	Wittechocolademuffins	454
Aardappelmuffins	384	In rode wijn gemarineerd rundvlees	416	Wortelcake	456
Pickles van wittekool	384	Lasagne maison	418	Crêpes suzette	457
Indiase aardappel-boontjessalade met garam masala	386	Toad in the hole	419	Appel-kers strudel	458
Zoete aardappelen met koriandergrémolata	388	Everzwijnragout	420	Boterkoekjes	458
Sinaasappelsalade met waterkers en granaatappelpitjes	389	Varkenshaasje met gemengde paddenstoelen	420	Schwarzwalderkirschtorte	460
Roerbak met rodekool	390	Penne met ricotta en kippengehakt	422	Moelleux met mandarijnencoulis	461
Wittekool in zoetzuur	390	Bloemkoolgratin met worst	423	Chocolade-amandelkoekjes	462
Salades	392	Hoofdgerechten vis	424	Luchtige wafels	462
Gemengde salade met druiven en gravad lax	394	Gebakken kabeljauw met venkel	426	BASISDEEG, BESLAG & BROOD	464
Slaatje met gerookte paling en pompelmoes	395	Tilapia met mosterdsaus	426	Biscuitbeslag	466
Salade van krieltjes, appel en bloedworst	396	Lasagne met kabeljauw	428	Banketbakkersroom	467
Ciderdressing	396	Kabeljauw met zure eiersaus en garnalen	429	Kruimeldeeg	468
Pastasalade met roerei en gerookte zalm	396	Capellini met kabeljauw en prei	430	Gistdeeg	468
Salade van aardappelen, rundvlees, veldsla en boontjes	398	Schelvishaasje met krokant korstje	430	Boerenbrood	470
Rodewijndressing	398	Gegrilde tarbot met wintergroenten en couscous	432	Boerenbruin	471
Pastasalade met gepocheerde zalm en salsa verde	399	Schelvis met pistachekorstje en verrassingsslaatje	434	Pistolets	472
Salade van truffelaardappelen en tonijn	400	Visserspannetje	435	Briochebrood	473
		Paling in 't groen	436	Focaccia met rozemarijn en olijven	474
				Focaccia met kerstomaatjes en parmezaan	474
				Focacciadeeg	474
				Suiker-krentenbrood	475
				INDEX	477



LENTE

Voorgerechten

Asperges en verse maatjes zijn maar twee van de lekkernijen die de lente kleur en smaak geven. Delicate hapjes die vragen om in frisse voorgerechten verwerkt te worden...



ASPERGERAGOUT MET GEROOKTE ZALM →

Voor 4 personen • bereiding: 40 minuten

- 1 bundel groene asperges • zout
- 200 g gerookte zalmplakjes • 4 bladerdeegpasteitjes
- 1 kl boter • 1 kl bloem • 1 dl room • peper • citroensap
- verse bieslook

1. Maak de asperges panklaar en kook ze 15 tot 20 minuten in licht gezouten water. Laat ze uitlekken en snijd ze in schuine stukjes. Snijd de zalm in fijne repen. Zet de pasteitjes in de oven om op te warmen.

2. Laat de boter smelten, strooi er de bloem bij en roer goed glad. Leng in een straaltje aan met 1 deciliter afgekoeld kookvocht van de asperges. Laat indikken (roer voortdurend). Doe er de room bij en laat nog even doorkoken. Breng op smaak met peper en citroensap.

3. Doe de asperges en de bieslook bij de saus. Verdeel de aspergeragout over de warme pasteitjes. Werk af met de reepjes gerookte zalm. Serveer meteen.



← ZEEBARBEEL MET SALSA VAN TOMAAT EN OLIJVEN

Ben je gehaast? Vul de vissen dan met een kant-en-klare tapenade of salsa uit de supermarkt.

Voor 4 personen • bereiding: 20 minuten

+ 20 minuten in de oven

- 4 zeebarbelen, panklaar • waterkers

Voor de salsa: • 12 zwarte olijven zonder pit, grof gehakt
• 1 el kappertjes, grof gehakt • 2 ansjovisjes, fijngesneden
• 2 tomaten, gepeld, ontpit en in blokjes • olijfolie
• 1 el citroensap • zwarte peper

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.

Meng de gehakte olijven, de kappertjes, de ansjovis en de blokjes tomaat met 1 eetlepel olijfolie en breng op smaak met de zwarte peper en het citroensap.

2. Vet een ovenschaal in met olijfolie. Vul de buikholte van de vissen met de salsa en schik ze naast elkaar in de ingevette ovenschaal. Besprenkel met een beetje olijfolie en bak de vissen 15 minuten in de voorverwarmde oven. Zet daarna nog 5 minuten onder een hete grill. Serveer met waterkers.



TARTAAR VAN MAATJES MET APPEL EN CITROENGRAS →

Maatjes eet je meestal gewoon uit het vuistje met wat gesnipperde ui erbij. Maar je kunt er ook een bijzondere toets aan geven, zoals bij dit aperitiefhapje. Je zult merken dat ze zelfs bij mensen die eigenlijk niks om maatjes geven in de smaak vallen.

Voor 4 tot 6 personen • bereiding: 45 minuten

- 2 maatjes • 1/2 granny smith appel • 2 lente-uitjes
- 1 stengel citroengras • 1 handvol koriander
- 2 el maisolie • 1 el wittewijnazijn • 1 el citroensap
- peper en zout

1. Verwijder het klokhuis uit de ongeschilde halve appel. Snijd het vruchtvlees in blokjes van 5 mm. Besprenkel met het citroensap en wat water.

2. Haal met een pincet alle kleine graatjes uit de maatjes. Snijd de vis in kleine, gelijke blokjes.

3. Verwijder de harde, buitenste blaadjes van het citroengras en snipper het zachtere, binnenste gedeelte fijn. Hak de koriander. (Bewaar een paar takjes om te garneren.) Maak een vinaigrette met de olie, de azijn, het citroengras en de gehakte koriander. Kruid met peper en zout.

4. Meng de blokjes appel met de fijngesneden maatjes en maak aan met de vinaigrette. Laat een halfuur in de koelkast marineren. Verdeel de tartaar over kleine glaasjes en garneer die met een blaadje koriander.

TIP Citroengras heeft een frisse, kruidige, vrij uitgesproken smaak. Snipper het héél fijn en gebruik het met mate.



← CALAMARES ALLA ROMANA

Je kunt ze kant-en-klaar kopen, maar zelfgemaakt zijn deze inktvisringen nog veel lekkerder.

Voor 4 tot 6 personen • bereiding: 30 minuten

- 1 kg inktvistubes • 200 g bloem • 4 eieren • 2 citroenen
- mayonaise • olijfolie om te bakken • peper en zout

1. Snijd de schoongemaakte tubes in ringen, niet te dik en niet te dun. Bestrooi ze met wat zout.

2. Klop de eieren los in een diep bord en kruid ze met peper en zout. Doe de bloem in een ander diep bord. Verwarm de olie in de friteuse tot 175 °C. Bij een hogere temperatuur verbrandt de inktvis vanbuiten en blijft hij rauw vanbinnen. Haal het mandje uit de friteuse. Haal de inktvisringen eerst door de bloem en vervolgens door het losgeklopte ei.

3. Leg de gepaneerde inktvisringen meteen in het mandje. Zet het mandje in de friteuse en bak de ringen goudbruin in de hete olie. Haal ze er met een schuimspaan uit en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveer de inktvisringen met partjes citroen.

