



Door de jaren heen verzamelde ik al aardig wat recepten. Sommige maak ik heel vaak: omdat ze helemaal op punt staan, omdat familie en vrienden er verzot op zijn, of omdat ik er zelf gewoon zin in heb.

En nu zijn al die recepten uit mijn schriftje, mijn persoonlijke favorieten, in boekvorm gegoten. Ik vind het heerlijk om mijn passie met jullie te delen en wie weet worden deze gerechten ook jullie favorieten die je wilt delen met familie en vrienden. Want er is niets gezelliger dan samen aan tafel zitten en genieten van de kleine dingen.

Stroop dus je mouwen op en beleef samen met mij mijn passie voor koken en eten. Een passie die begonnen is bij de Belgische keuken, maar die door de invloeden en ingrediënten van de wereldkeuken alleen maar boeiender werd.

Verwen je tafelgenoten en geniet mee van al het lekkers!

Ilse



INHOUD

Ontbijt & brunch

De lekkerste fruitsalade	19
Trifle van Griekse yoghurt, granola en frambozen	20
Granola	22
Scones met homemade confituur en clotted cream	25
Aardbeienconfituur	27
Karamelcroissants in de pan	28
Nestjes met spek en ei	31
Pancakes met banaan, blauwe bessen & butterscotch	32
Wit brood	36
Boerenbrood	36
Volkorenbrood	36
Bruin brood met gerookte zalm, avocado en roomkaas	38
Tortano	41

Salades, lunch & pasta

Salade van rode biet, venkel en pomelmoes	48
Risoni met merguez, radijs en kerstomaten	52
Panzanella met paprika, nectarines en gerookte makreel	53
Salade van rundercarpaccio met Thaise dressing	56
Quinoasalade met gegrilde kip en geroosterde noten	59
Tagliatelle met pittige champignons en spekjes	62
Pasta Milanese	63
Pasta met groene asperges, burrata, rucola en pancetta	64
Gevulde aubergines met pancetta en peer	66
Groentetaart met wortelen, zoete aardappel en geitenkaas	69

INHOUD

Soep, stoofpotten en gratins

Wortel-pompoensoep met crumble van noten en spek.....	76
Preisoep met gefrituurde prei.....	80
Erwtensoep en bruschetta's met erwten en asperges.....	81
Stoofvlees met trappist.....	83
Gegratineerde chili con carne met varkenswangen.....	84
Lamstajine.....	87
Aziatisch visstoofpotje.....	88
Gratin van bloemkool met worst.....	90
Lasagne verde.....	93
Mediterrane gehaktballetjes.....	94

Lekkers uit de zee

Langoustines met dragonrisotto.....	103
Sint-jakobsvruchten met tagliatelle van courgette.....	104
Kreeft met ricotta en hemelse dressing.....	107
Mosselen van Margriet.....	110
Pasta met zeevruchten.....	111
Schelvis met sjalot en garnalen.....	113
Zeebaars uit de oven met tomaatjes.....	114
Ceviche van makreel met limoen en groene appel.....	119
Zeebarbeel uit de oven met couscoussalade en paprikasaus.....	122
Pasta vongole.....	124
Griet met venkel, zeekraal en schelpjessaus.....	127

De lekkerste stukjes vlees

Gevuld varkenshaasje met rucola en prosciutto.....	134
Knapperig gebraden varkensrug.....	137
Entrecote met tomaat en ui.....	139
Lamsbout met rozemarijn, knoflook en gegrilde asperges.....	140
Kalfsrolletjes met peer, gnocchi en salieboter.....	144
Gevulde konijnenrug met amandelpesto en kruidenpuree.....	145
Hertenfilet met balsamico-knoflooksausje.....	147

Gekaramelliseerde kalfsfilet	150
Krokante honingkip uit de oven	151
Rosbief in mosterdkorst	152

Frivole lekkernijen

Strawberry daiquiri	161
Rum sour	161
Gazpacho met gegrilde paprika's	162
Dip van hazelnoten, olijven en zure room	164
Guacamole	166
Rode bietendip	167
Focaccia	169
Basisrecept pizzadeeg	170
Pizza met groene asperges, courgette en geitenkaas	170
Pissaladière (Franse pizza)	174
Mini cheeseburger met rode ui en kwartel-spiegeleitje	177
Pasta van courgette met pieterman en mosselen	178
Mojito granita	181
Mousse van limoncello	182

Ongegeneerd zoet

Chocolademousse	188
Biscuit met frambozen, pistachenootjes en passievruchten	190
New York cheesecake	192
Snelle appeltaart	195
Brownie met marshmallowntopping	196
Semifreddo met gekonfijt fruit	198
Frisse fruitsalade met panna cotta en rabarbergranité	200
Clafoutis van verse vijgen	203
Aardbeien-rabarbercrumble	206
Banaan-walnootmuffins	207
Appel-peercrumble	208
Yoghurtmuffins met bosbessen	209

*Ontbijt
& brunch*







Trifle van Griekse yoghurt, granola en frambozen

4 PERSONEN • 10 MINUTEN

- 2 bananen
- handvol frambozen
- granola (zie recept)
- 250 g Griekse yoghurt

Snijd de bananen in plakjes. Doe eerst een laagje Griekse yoghurt op de bodem van een glas of kommetje. Leg er dan een lepel granola en enkele plakjes banaan op. Verdeel er opnieuw de yoghurt, granola en banaan over, en eindig met een paar frambozen.



Granola

Deze granola bevat niet veel suiker; door de verschillende noten en zaden is hij heel voedzaam en dus ideaal om de dag goed te beginnen. Hij is bovendien een stuk gezonder dan de meeste ontbijtgranen uit de supermarkt. Kinderen vinden hem ook lekker, voor hen kun je er eventueel nog een koffielepel cacao-poeder aan toevoegen. Wil je de granola toch zoeter, voeg dan 4 eetlepels bruine suiker of ahornsiroop toe aan de mengeling voor die de oven ingaat.

- 1 kg havermout
- 400 g ongezoete appelmoes
- 4 el honing
- 1 kl kaneel
- 1 kl gemberpoeder
- 2 zakjes vanillesuiker
- 100 g cashewnoten
- 100 g hazelnoten
- 100 g pistachenoten
- 100 g pompoenzaden
- 50 g zonnebloempitten
- 2 el lijnzaad
- 2 el sesamzaadjes
- 2 el chiazaad
- 100 g rozijnen
- 100 g gedroogde cranberry's
- 4 el gojibes

1 GROTE BOKAAL • 35 MINUTEN

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Meng in een heel grote kom de havermout met de cashewnoten, hazelnoten, pistachenoten, pompoenzaden, zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad en chiazaad.
2. Warm de appelmoes in een klein pannetje op met de honing, kaneel, gemberpoeder en vanillesuiker. Giet dit mengsel over de mengeling van havermout en noten. Meng goed en spreid alles uit over twee grote bakplaten die je met bakpapier bekleed hebt.
3. Zet de bakplaten 20 minuten in de voorverwarmde oven en roer regelmatig om, zo kan alles gelijkmatig kleuren.
4. Doe alles terug in de grote kom en meng er de rozijnen, cranberry's en gojibes door. Laat afkoelen en verdeel over bokaalen of bewaardozen.





Scones

met homemade confituur en clotted cream

De geur van versgebakken brood of gebak doet iedereen watertanden. Zalig is het om wakker te worden met het aroma van ovenvers gebak. De geur van gezelligheid, waardoor je je naar beneden haast om samen van een heerlijk ontbijt te genieten.

Als ik in Engeland ben, zijn scones een verplichte aanschaf. Ik koop ze dan om mee te nemen naar huis, maar er durft wel eens eentje te sneuvelen onderweg... Tja, ze moeten maar zo lekker niet zijn! Scones horen ongetwijfeld bij een *afternoon tea*, maar als ontbijt doen ze het ook prima en het voordeel is dat het deeg niet echt moet rijzen. Als je op een *lazy sunday* geen zin hebt om naar de bakker te gaan en liever in pyjama blijft, dan zijn scones ideaal.

- 250 g zelfrijzende bloem
- 2 kl bakpoeder
- ½ kl zout
- 65 g zachte boter
- 65 g suiker
- 150 ml melk of karnemelk

10 À 12 STUKS • 10 MINUTEN + 15 MINUTEN IN DE OVEN

1. Verwarm de oven voor op 220°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Doe de bloem en het bakpoeder met het zout in een kom en kneed er de boter door. Voeg er de suiker en de melk aan toe en meng tot een soepel deeg.
3. Schep het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en rol uit tot een plak van 2 cm dikte. Steek er rondjes uit van 5 cm diameter en leg ze op de bakplaat.
4. Bak ze 12 à 15 minuten in de voorverwarmde oven of tot ze goudgeel en mooi gerezen zijn. Serveer ze warm met confituur of met opgeklopte gezoete room.

Clotted cream

- 125 ml volle room
- 250 g mascarpone
- 3 zakjes vanillesuiker

Klop de room op met de vanillesuiker en roer voorzichtig door de mascarpone.