





CLAUDIA
ALLEMEERSCH

HET
OVEN
KOOKBOEK

Voor AGA en andere topfornuizen

Lannoo

Inhoud

Mijn Aga en ik.....	9
Recepten voor alle soorten ovens.....	10
Hapjes.....	13
Bloemkoolsnacks	14
Camembertfondue	15
Crostini met avocado.....	16
Slakjes met kruidenboter	17
Scones met kaas, olijven en ui.....	19
Soufflé met groene kruiden	21
Soep.....	23
Aardappelsoep met rozemarijncrackers	24
Bisque d'homard	27
Erwtensoep met gerookte worst.....	28
Kippenroomsoep met prei	29
Minestrone.....	30
Vissoep met pastis	33
Pasta & rijst	35
Cannelloni	36
Lasagne met zalm en venkel.....	38
Lasagne quattro formaggi	39
Lasagne van pompoen.....	40
Pasta met merguez.....	43
Pastaschelpen met boerenkool en artisjok	44
Champagnerisotto met rivierkreeft	47
Frittata met bloemkool	49
Aardappelen.....	51
Aardappeltaart	52
Ovenfrietjes met chilimayonaise	53
Aardappelen met fungi, salie en spek.....	54
Aardappelgratin.....	55
Aardappelen met tomatenkorst.....	57
Aardappelschotel met mozzarella.....	58
Fondantaardappelen.....	59
Gegratineerde aardappelpuree met worstjes....	60
Gepofte aardappelen	61
Gepofte zoete aardappelen met kip	62
Hasselback aardappelen met laurier	65
Hertoginnaardappelen met pastinaak.....	66
Karnemelkstampers	67
Parmentier met garnaaltjes.....	68

Veggie	71
Butternut gevuld met boerenkool.....	72
Bonenschotel	74
Burrata met geroosterde aubergine	75
Paddenstoelenstrudel met spinazie.....	77
Cottage pie	78
Geroosterde bloemkool.....	79
Geroosterde pompoen.....	80
Gratin van koolrabi.....	81
Mexicaanse groenteschotel	82
Preibroodjes	84
Radicchio met ricotta	85
Pizza	87
Pizza met eekhoortjesbrood en kwartelei	88
Pizza met broccoli en spinazie.....	89
Basisdeeg voor pizza	88
Pizza raclette.....	91
Pizza pancetta.....	91
Traybake	93
Traybake met jonge worteltjes en chipolata.....	94
Traybake met kip en paprika	95
Traybake met zalm, wortel en paksoi.....	96
Traybake met zoete aardappel, venkel en ricotta.....	99
Vis.....	103
Dorade met ratatouille en pesto	104
Gekonfijte kabeljauw	105
Kreeft scarmoza	106
Mosseltjes met prei	109
Gerookte sardienen.....	110
Kreeft met groene kruiden.....	111
Pladijs met roodlof	112
Pladijs vongole	113
Roodbaars met tomaat en asperges.....	114
Zeetong à la dugléré	115
Schelvishaasje met wittekool en boerenkool....	116
Tongschar met kurkuma	119
Waterzooi van vis	120
Zeebaars met aioli	123
Zeetong hollandaise	124
Zeewolf met curry	125

Vlees & gevogelte.....	127
Canard à l'orange.....	128
Cassoulet.....	131
Coq au vin.....	132
Duif met erwtjes.....	135
Gebraden fazant.....	136
Gelakte eend.....	139
Opgevlude fazant.....	140
Parelhoen met morieljes.....	143
Piepkuikens met bospaddenstoelenroomsaus.....	144
Stoofpot van fazant.....	146
Vol-au-vent en croûte.....	147
Zweedse balletjes.....	149
Boeuf bourguignon.....	152
Gebraden kalfskroon.....	155
Kalfsblanquette.....	156
Ossobuco.....	159
Lamsbout met vijgen.....	160
Lamszadel met kruidenkorst.....	161
Lamsdaube.....	163
Moussaka.....	165
Traag gegaarde lamsbout met munt.....	166
Gehaktballetjes met pompoen en oesterzwam.....	168
Gehaktbrood met verstopte eitjes.....	170
Geroosterd buikspek.....	171
Gelakte buikribben.....	173
Italiaanse gehaktschotel.....	174
Opgevlude bloemkool.....	175
Paté met pistachenoten.....	176
Vleesbrood.....	178
Worstenbroodjes.....	179
Witlofschotel met gehakt.....	181
Hazenpaté.....	182
Konijn op de wijze van moeke.....	185
Stoofpot van haas.....	186
Ragout van hertenkalf.....	189

Desserts.....	191
Meringue met verse veenbessen.....	192
Crème caramel.....	195
Ontbijtkoekcrumble met appel en peer.....	196
Rood fruit met kwark.....	197
Gebak.....	199
Apfelstrudel.....	200
Amandelcake met peer.....	202
Amaretti.....	203
Appelmoestaart.....	204
Biscuit rose.....	205
Appeltaart.....	206
Blauwebessencake.....	208
Brownies.....	209
Bokkenpootjes.....	210
Cacaokoekjes.....	212
Chocoladecake met hazelnoot.....	213
Chocoladestaafjes.....	214
Frangipanecake.....	215
Citroen zandcake.....	217
Dundee cake.....	218
Chocoladecookie met hazelnoot.....	220
Honingkoekjes.....	221
Kersenvlaai.....	222
Kaneelspritsen.....	224
Kerstcake.....	225
Klets koppen.....	226
Kokosbalk.....	227
Misérable.....	228
Notencake met gezouten karamel.....	231
Kokosrotsjes.....	232
Gemberkoekjes.....	233
Perentaart met amandelen.....	234
Quatre-quarts cake.....	235
Quatre-quarts ontbijtkoek-appelcake.....	236
Quatre-quarts appelcake.....	236
Rijsttaart met kokos.....	239
Rijsttaart express.....	240
Snelle broodpudding.....	241
Sinaasappeltaart met likeur.....	242
Tartine russe.....	245

Brood 247

Bananenbrood 248
 Ontbijtpistolets 249
 Brioche ovenschotel met dulce de leche 250
 Broodje pesto 253
 Druivenbrood 254
 Flatbread met avocadospread 257
 Luxebrood met zoete kaneelvulling 258
 Marokkaans brood 260
 Notenbroodjes 261
 Peer-en-roquefortbrood 263
 Suikerbrood 264
 Za'atar rolletjes 265

Katrien Callewaert 268

Basis tomatensaus 269
 Involtini di pesce 270
 Ossobuco van kalkoen 273
 Pasta pomodoro met kreeft
 in basilicumboter 275
 Radiatori ai 4 formaggi 276
 Spaghetti met salieboter 279
 Tagliatelle met ricotta en pancetta 280

Dries Cloet 282

Gratin Anne-Marie selderie 283
 Hoevekip crapaudine 285
 Kaffee konfetti 286
 Mosselen thermidor 289
 Ovenschotel à la Delphine Parmentier 290
 Pizza van de Cloetjes 293
 Tajine van lam 294
 Mariekes kopjes-yoghurttaart 297

Ellen Duist 298

Perenfrangipane 299
 Kabeljauw boulangère 300
 Kippenballetjes in Vlaamse velden 303
 Piepkuiken Brabançonne 304
 Mediterraan gehaktbroodje 307

Eddy Noppe 308

Basisrecept bladerdeeg 309
 Gebrande perentaart 310
 Kaaskoekjes 313
 Kilometertaart met verse vruchten 314
 Toastjes met pralines van gerookte zalm 319

AGA: liefde op het eerste gezicht! 321

Verschillende delen van het Aga-fornuis 322
 Blini's 324
 Broodtulpjes 325
 English breakfast 327
 Spiegelei op de sudderplaat 327
 Merguez, champignons en tomaten
 in de braadoven 328
 Spek op de grillplaat in de braadoven 328
 Witte bonen in tomatensaus
 in de braadoven 329
 Toast in de toaster op de kookplaat 329
 Gedroogde chilipepers 330
 Gedroogde sinaasappelschijven 330
 Groentechips 331
 Kruidenpannenkoekjes 332
 Marmelade van sinaasappel,
 mango en passievrucht 333
 Marmeladecake 334
 Mosselen 336
 Mosselen met fijne kruiden 337
 Naanbrood 338
 Pannenkoeken 339
 Popcorn 340
 Zalmwraps 341

Index van de recepten 344

Index van de ingrediënten 348





Overheerlijke ovengerechten

Mijn AGA en ik...

... dat is een passioneel verhaal op zich waar ik je verder in dit boek graag meer over vertel. Daarnaast maak ik sowieso heel graag gebruik van een oven om te koken. Voor mij staat de bereiding van ovengerechten synoniem aan bereidingen met pure en intense smaken, geurige aroma's, gezelligheid en een iets langzamere manier van koken die ik persoonlijk heel erg kan waarderen. Bakken, braden, roosteren of garen... zowat alle technieken die je met de oven kunt toepassen komen aan bod.

Daarnaast geef ik je de bereidingsmethodes voor een algemeen type oven maar ook voor de AGA mee. Voor elk wat wils dus, zowel qua techniek als smaak. De gerechten zijn zorgvuldig geselecteerd om zowel een volledige verwenmaaltijd te kunnen serveren als snel een geurige doordeweekse ovenschotel op tafel te toveren. Ik wens jou en je gezin, vrienden en familie van harte de meest sfeervolle momenten toe aan een tafel met overheerlijke gerechten.



Recepten voor alle soorten ovens

Alle recepten zijn opgesteld voor een conventionele oven met boven- en onderstralingswarmte. Het beste is om in het midden van de oven te bakken.

Bij gebruik van een heteluchtoven moet de temperatuur mogelijks aangepast worden. Door circulatie van hete lucht vindt er een snellere overdracht van warmte plaats, waardoor je sneller kunt bakken dan in een gewone oven. Een nadeel is dat het soms wel wat te hard kan gaan en uw gerecht kan aanbranden. Daarom mag de temperatuur iets lager gekozen worden en bedek je de ovengerechten met een bakpapier. Een voordeel is dat er op meerdere lagen in de oven kan worden gebakken.

Een handige vuistregel bij het kiezen van de temperatuur:

Conventioneel °C	Hete lucht °C
50	45
100	90
125	110
150	135
160	145
175	155
180	160
190	170
200	180
225	200
240	215

Ook de baktijd mag wat teruggeschroefd worden, maar elk kent zijn eigen oven het best!

De instructies voor een AGA fornuis zijn ook opgenomen. We gebruiken dan telkens de namen van de ovens en niet de temperatuur.

In eenzelfde oven is er een verschil van temperatuur. Hoe hoger, hoe warmer. Om bijvoorbeeld een gerecht te grillen, plaats je het zo hoog mogelijk in de braadoven, daar is de warmste temperatuur. Bij de nieuwste elektrische AGA fornuizen is de temperatuur meer gelijk verdeeld per oven.

Kook zoveel mogelijk in de ovens.

Houd de deksels zoveel mogelijk dicht.

Plaats elk ovengerecht op een rooster in de oven met uitzondering van brood en pizza.

Deze mogen rechtstreeks op de ovenbodem gebakken worden.

Doordat er geen inkijk is in de ovens, kan een bijgerecht soms vergeten worden met alle gevolgen van dien. Dit kan verholpen worden door een magneetje te hangen aan de deuren waarachter gerechten bereid worden.

Breng soepen, stoofschotels en vloeistoffen altijd eerst aan de kook op de kookplaat voordat u ze in de kook- of sudderoven plaatst.

Stoofschotels vragen minimum 3 uur gaartijd in de sudderoven.

Leer je oven kennen en controleer of de aangegeven temperatuur klopt. Hoeveel daalt de temperatuur als de ovendeur opengaat? Hoelang duurt het voor de oven terug opgewarmd is? Allemaal zaken die een grote invloed hebben op uw bakresultaat. Onze aangegeven temperatuur en baktijden zijn een leidraad, maar pas deze aan volgens jouw oven.

KOOKPLATEN	Kookplaat	Linkse kookplaat	400 °C	
		Groot genoeg voor 3 steelpannen		
		Sterke hitte		
		Water koken		
		Roerbakken		
		Toast roosteren		
		Sudderplaat	Rechtse kookplaat	250 °C
			Groot genoeg voor 3 steelpannen	
			Zachtere warmte	
			Sauzen maken	
		Melk opwarmen		
OVENS	Braadoven	Bakken van vlees	240 à 260 °C	
		Grillen bovenkant braadoven		
		Bakken van brood		
		Roosteren van gevogelte		
		Bakoven	Bakken van brood, taarten en koekjes	180 à 200 °C
			Garen van vis en gevogelte	
			Lasagnes	
		Sudderoven of slow-cookingoven	Lang tijd stoven en sudderen	120 °C
			Stoofpotten en ragoûts	
		Kookoven	Koken, stomen en sudderen	90 à 100 °C
			Bouillons	
			Stoofpotten en ragouts	
	Soepen			
	Curry's			
	Warmhoudoven	Warm houden van bereide gerechten	70 à 100 °C	
		Bordenverwarmer		





HAPJES

Hapjes die meteen de toon zetten

Hapjes zijn het eerste wat je serveert, dus besteed ik hier persoonlijk graag aandacht aan. Ook bij onverwacht bezoek is de oven je bondgenootje voor een eenvoudige culinaire verwennerij. Bij ons wordt dan bijvoorbeeld een camembert gearneerd met verse kruiden en vergezeld van een scheutje whisky de oven ingeschoven. In een oogwenk klaar, en superlekker! Een klassieker die ik op vraag van Kurt vaak serveer en waar ik steeds mee scoor: escargots met kruidenboter.



2 teentjes knoflook, gepeld
en versnipperd
2 eetlepels olijfolie
400 g bloemkoolrijst
100 g cheddar, geraspt
2 theelepels gedroogde
oregano

1 theelepel paprikapoeder
1 eiwit
peper en zout
300 g ingelegde gegrilde rode
paprika, uitgelekt
2 ansjovisfilets, uitgelekt
40 g noten naar keuze

1 theelepel kappertjes,
uitgelekt
1 eetlepel harissa

Bloemkoolsnacks

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Sauteer 1 knoflookteentje kort in de olijfolie en voeg de bloemkoolrijst toe. Laat 3 minuten verder stoven en roer regelmatig om. Neem de pan van het vuur en laat even afkoelen.

Doe de bloemkoolrijst in een grote mengkom en voeg de cheddar, de oregano, het paprikapoeder en het eiwit toe. Kruid met peper en zout en meng goed.

Verdeel het mengsel over beboterde bakvormpjes of ramequins en druk goed aan met een lepel.

Bak 20 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven.

Mix ondertussen het resterende knoflookteentje met de overige ingrediënten tot een tapenade.

Serveer de snacks met de tapenade.

AGA

Bak op de bodem van de bakoven.

TIP

Bloemkoolrijst maken is makkelijk. Rasp een bloemkool met een grove rasp of snijd de bloemkool in stukken en maal in de keukenmachine tot korrels.



VOOR 1 CAMEMBERT

1 camembert in een houten doosje
1 eetlepel honing
1 teentje knoflook, gepeld en in plakjes
scheutje whisky
1 eetlepel honing
peper en zout

Camembertfondue



Verwarm de oven voor op 200 °C.

Verwijder het papier en de folie van de camembert, doe de camembert terug in het doosje en snijd de bovenste korst van de kaas.

Strooi de tijm en de knoflook over de kaas en duw die in de kaas.

Besprenkel met een scheutje whisky en de honing. Kruid met peper en zout.

Plaats de camembert op een ovenplaatje en bak 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Presenteer de camembert met brood of witlofblaadjes om te dippen.

AGA

Zet het camembertdoosje rechtstreeks op de bodem van de braadoven.

