



Het beste
Libelle
kookboek

100 SUCCESRECEPTEN
VOOR ELKE DAG

Lannoo

INHOUD

10

De favorieten van Natalie



NATALIE (36)

Schrijft al 10 jaar over koken en eten in Libelle

Kookt, met twee kindjes in de lagere school, graag snel en makkelijk

Heeft altijd tijd voor een apero met vriendinnen

62

De favorieten van Ilse

ILSE (49)

Kookt al bijna 15 jaar voor Libelle

Doet niets liever dan op zondag te koken voor haar drie zoons en hun liefjes

Weet als geen ander wat het betekent een goede gastvrouw te zijn





SOFIE (44)

Schrijft al bijna 15 jaar over koken en eten in Libelle
Beantwoordt alle kookvragen die we krijgen op de redactie
Bakt de lekkerste garnaalkroketten én de beste biscuit

116

De favorieten van Sofie



JOLIEN (28)

Brengt al 5 jaar een frisse wind in het Libelle-kookteam
Doet niets liever dan experimenteren in de keuken met al het lekkers uit de tuin
Groeide op met groene vingers, als dochter van fruit- en groentetelers, en geeft die passie graag door aan haar zootje van twee

170

De favorieten van Jolien

Penne met mozzarella en gehaktballetjes

4 personen
15 minuten
+ 40 minuten in de oven

- 400 g penne
- 3 teentjes knoflook
- 5 plakjes mozzarella
- 800 g tomatenblokjes uit blik
- 2 à 3 kl harissa
- 2 el olijfolie
- peper en zout

VOOR DE GEHAKT-BALLETJES

- 500 g gemengd gehakt
- 1 el gedroogde oregano
- 2 kl komijn
- 2 el paneermeel
- ½ el Luikse siroop
- 1 ei
- peper en zout

1 Meng in een kom het gehakt, het ei, de Luikse siroop, de oregano, de komijn en het paneermeel. Rol balletjes van dit mengsel, en zet in de koelkast.

2 Verwarm de oven voor op 230 °C. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de balletjes in een geoliede ovenschaal en laat 15 à 20 minuten roosteren, tot ze mooi bruin zijn.

3 Pel de knoflook en snipper fijn. Meng in een kom de olijfolie, de knoflook, de tomatenblokjes en de harissa. Kruid met peper en zout. Doe de pasta bij de balletjes en overgiet met de tomatensaus. Verlaag de oventemperatuur naar 200 °C. Dek de schotel af met aluminiumfolie en laat nog 20 minuten garen.

4 Verwijder na 20 minuten de folie en verdeel de mozzarella over het gerecht, zet terug in de oven tot de kaas mooi gesmolten is.

NATALIE

‘Comfortfood met de grote C! Als ik een echte baaldag heb gehad, schuif ik met plezier een pastaschotel met balletjes in de oven.’



Varkenshaasje met verse vijgen

4 personen
20 minuten
+ 30 minuten in de oven

- 2 varkenshaasjes, 350 à 400 g elk
- 6 vijgen
- 8 aardappelen
- 200 g feta
- 100 g walnoten
- olijfolie
- 4 kl balsamicoazijn
- verse tijm
- peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de varkenshaasjes overlans tot een brede lap. Snijd 2 vijgen in kwartjes. Verbreek de feta en hak de noten grof.

2 Leg de kwartjes vijg op de varkenshaasjes. Verdeel er twee derde van de noten en de feta over. Vouw het vlees dicht en bind vast met keukentouw. Leg de varkenshaasjes op een ingevette bakplaat. Spoel de verse tijm en laat uitlekken.

3 Spoel de aardappelen, zonder te schillen. Snijd met een mandoline in dunne chips. Leg ze bij de varkenshaasjes op de plaat. Besprenkel met olijfolie en kruid met tijm, peper en zout. Schuif de bakplaat 30 minuten in de voorverwarmde oven.

4 Maak een kruisje in de vijgen en duw ze een beetje open. Lepel er de balsamicoazijn over, kruid met peper en zout en strooi er de rest van de noten en fetakruiden over. Leg na een kwartier bij de varkenshaasjes.

5 Werk de varkenshaasjes af met verse tijm en serveer eventueel met een slaatje.

ILSE

'Een gevuld varkenshaasje is ideaal voor op zondag. Terwijl je aperitief staat het gerecht in de oven en daarna kun je gewoon alles op tafel zetten. Lekker makkelijk.'



Pompoensoep met salie

4 personen
20 minuten
+ 30 minuten in de oven

- 1 kg pompoen, schoon-gemaakt
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 9 blaadjes salie
- 1 handvol fijngehakte peterselie
- 3 l groentebouillon
- 1 handvol pompoenpitten
- 3 el olijfolie
- peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Verdeel de pompoen in stukken. Rooster met de salie, de gesnipperde knoflook, 2 eetlepels olijfolie, peper en zout 30 minuten in de oven.

2 Fruit de uien in een soeppan, doe er de ge-roosterde pompoen en de knoflook bij, en overgiet met de groentebouillon. Laat 15 minuten koken.

3 Mix en breng op smaak met peper en zout. Garneer eventueel nog met wat pompoen-pitten en gesnipperde peterselie.

SOFIE

'Ik hou van pompoensoep, maar van zichzelf heeft pompoen weinig smaak. Daarom pimp ik mijn soep altijd met wat kruiden: ofwel een lepeltje kerriepoeder voor een pittige soep, ofwel wat salie uit de tuin om een ietwat zoute toets te geven. Heerlijk!'



Chutney van frambozen en paprika

4 personen
55 minuten

- 1 rode paprika
- 200 g frambozen
- ½ ui
- 1 teentje knoflook
- ¼ kl chilipoeder
- ¼ kl sumak
- ¼ k komijn
- ¼ kl gemberpoeder
- 50 g suiker
- 1 kl maïszetmeel
- 50 ml rodewijnazijn
- 1 el olijfolie

1 Zet de ovengrill op de hoogste stand. Snijd de paprika doormidden en verwijder de zaadlijsten. Leg de paprikahelften 10 à 15 minuten onder de grill tot ze zwart blakeren.

2 Doe de paprika's in een plastic zakje en laat 10 minuten rusten. Pel de paprika's en snijd het vruchtvlees in stukjes. Los de suiker op in de azijn. Pel en snipper de ui.

3 Verwarm de olijfolie in een pan, stoof de ui en de paprika aan. Voeg de frambozen toe en laat 2 minuten meegaren. Giet de azijnmengeling erbij en laat 2 minuten inkoken.

4 Pel en pers de knoflook. Voeg toe aan de frambozenmengeling. Voeg de specerijen toe, laat op een zacht vuurtje ongeveer 20 minuten sudderen.

5 Roer op het laatst het opgeloste maïszetmeel erdoor en laat indikken. Let op: laat het mengsel niet langer dan 2 minuten koken. Giet de jam in gesteriliseerde borden en bewaar in de koelkast. Lekker bij een stukje kaas.

JOLIEN

'Ik heb een zwak voor chutney. Zo heb ik altijd chutney met peer en gember in huis. Deze met frambozen en paprika is zo lekker dat je hem nooit meer zult vergeten!'

