



R



Loïc

VOOR DE VRIENDEN

Lannoo





GOEIENDAG BONJOUR

Hey, iedereen. Hopelijk gaat alles goed? Met mij in ieder geval wel! Ik ben mega-enthousiast dat ik eindelijk mag vertellen wat er jullie in dit boek te wachten staat. Het boek heet 'Voor de vrienden'. Wat houdt dat precies in? Wel, de titel zegt het zelf. Dat er recepten in staan om te delen. Onder vrienden. Jullie vrienden. Mijn vrienden. De vrienden van jullie vrienden. Jullie familie. De schoonfamilie. De burenen. Jullie schatjes. Jullie schattebollen. Het koppel vrienden dat jullie al veel te lang niet meer gezien hebben, waardoor een hapje samen eten niet langer uitgesteld mag worden. Jullie hebben het nu wel door.

Het boek bevat niet alleen recepten voor alle smaken, maar ook voor alle aantallen. Daarom heb ik de inhoudstafel in vier delen opgesplitst. Telkens volgens het aantal personen voor wie jullie willen koken. Maar laat dat jullie niet tegenhouden om de recepten voor meer of minder volk te bereiden. Nog een extra kleinigheid: als jullie een recept zoeken op thema, op aantal personen of op moeilijkheidsgraad, sla dan de pagina om!

Nog een kort woordje om jullie te helpen de weg te vinden in mijn boek. Het gaat niet om DE weg maar om EEN weg. Er zijn er namelijk meerdere. Aan jullie om te kiezen hoe jullie het liefst bladeren door dit culinaire manuscript heen. :-)
Op iedere receptpagina vind je woordjes in verschillende kleuren. Dat zijn de aanduidingen om snel te zien waar dit recept om draait: het type recept, het aantal personen en nog een extraatje enkel en alleen voor jullie.

Recepten opzoeken wordt extra makkelijk. Bijvoorbeeld, jullie willen alle veganrecepten ontdekken. *No worries*. Ze staan allemaal opgelijst onder het kopje vegan. Idem voor de categorie makkelijk, zin om te koken, wat de pot schaft, 4 personen... Kortom, jullie snappen het systeem.

Succes met de ontdekkingstocht!



U ZOEKT?

VEGETARISCH

Slahartensalade	17	Salade met halloumi	139
Stokbrood met hummus	27	Feta sigaren	141
Pastasalade	31	'Pizza' Tex Mex	142
Gnocchi	68	Panzanella	151
Veggieburger	86	Frittata	152
Pasta e lenticchie	111	Gegrilde watermeloen	172
Linguine met artisjokken	129	Dahl	177

VEGAN

Ajo blanco	24	Tabouleh van linzen	43
Chapati	19	Thakkali curry	71
Expres salade	37	Pasta pomodoro	145

VLEES

T-bone party	21	Vogelnestjes	108
Berenpoot en chimichurri	28	Canard Clamart	130
Cincinnati dog	32	Chinese hot pot	133
Mac 'n cheese XXL	34	Brusselse schnitzel	137
Lamsquiche	44	Croque Madame	149
Sarma's	38	Clafoutis met pens en appeltjes	146
Bife a casa	90	Polpette alla parmigiana	164
Lamsballetjes	67	Cornflakeskip	156
Konijn	89	Fricassee van kalkoen	167
Gefrituurde kip	94	Witloof met aardappelen in de schil	168
Lenterolletjes	98	One pot bolo	171
Quesadilla's	101	Rigatoni al ragu	175
Porchetto Sardino	93	Vol-au-vent met witte asperges	127
Gebraden kip met miso	102	Patates Dolmasi	178

UIT DE ZEE

Gamba's in de oven	13	Pasta Mafaldine	79
Chow mein	73	Blanquette uit de noordzee	107
Œufs Bénédicte	80	Futomaki	75

PATISSERIE

Dessert liégeois	48	Exotische gebakjes	120
Rijstpap	51	Profiteroles	123
Chocolade-hazelnoot cupcakes	53	IJs expres	158
Donuts	55	Chocoladeparfait	161
Bokkenpootjes	59	Appelbeignets	183
Pannenkoeken tiramisu	115	Crème brûlée	188
Aardbeitaartjes	117	Appel-amandelcake	190

BAKKERIJ

Brioche Nanterre	61
Cross buns	185
Cinnamon rolls	197

U ZOEKT?

2 PERSONEN

Vol-au-vent met asperges	127	Clafoutis met pens	146
Linguine met artisjokken.....	129	Croque madame	149
Canard Clamart.....	130	Panzanella	151
Chinese hot pot	133	Frittata	152
Brusselse schnitzel	137	Quiche van oesterzwammen	155
Salade met halloumi	139	Cornflakeskip.....	156
Feta sigaren	141	IJs expres	158
'Pizza' Tex Mex.....	142	Chocoladeparfait	161
Pasta pomodoro.....	145		

4 PERSONEN

Lamsballetjes	67	Gefrituurde kip.....	94
Gnocchi.....	68	Lenterolletjes.....	98
Thakkali curry	71	Quesadilla's.....	101
Chow mein.....	72	Gebraden kip met miso.....	102
Futomaki	75	Blanquette uit de noordzee	107
Pasta mafaldine.....	79	Vogelnestjes	108
Eufs Bénédicte.....	81	Pasta e lenticchie.....	111
Veggieburger	86	Pannenkoeken tiramisu	115
Konijn	89	Aardbeertaartjes	117
Bife a casa.....	90	Exotische gebakjes.....	120
Porchetto sardino	93	Profiteroles	123

6 À 8 PERSONEN

Polpette alla parmigiana	164	Patates Dolmasi	178
Fricassee van kalkoen	167	Appelbeignets	183
Witloof	168	Cross buns.....	185
One pot bolo.....	171	Crème brûlée.....	188
Gegilde watermeloen	172	Appel-amandelcake.....	190
Rigatoni al ragu	175	Cinnamon rolls.....	197
Dahl met linzen	177		

10+ PERSONEN

Gamba's in de oven.....	13	Sarma's.....	38
Slahartensalade	17	Taboulé met linzen.....	43
Chapati.....	19	Lamsquiche	44
T-bone steak party	21	Dessert liégeois	48
Ajo blanco.....	24	Rijstpap.....	51
Berenpoot en chimichurri	28	Chocolade cupcake	53
Pastasalade	31	Donuts.....	55
Cincinnati dog.....	32	Bokkenpootjes	59
Mac 'n cheese XXL.....	34	Brioche Nanterre.....	61
Expres salade	37		



MAKKELIJK

Gamba's uit de oven	13
Mac 'n cheese XXL	34
Lamsquiche	44
Lamsballetjes	67
Chow mein	72
Konijn	89
Pasta e lenticchie	111
Clafoutis met pens	146
Croque Madame	149
Polpette alla parmigiana	164
Witloof met aardappelen in de schil	168
Dah met linzen	177
Ajo blanco	24
Berenpoot met chimichurri	28

ZIN OM TE KOKEN

T-bone party	21
Sarma's	38
Pasta mafaldine	79
Œufs Bénédicte	81
Bife a casa	90
Porchetto Sardino	93
Blanquette uit de noordzee	107
Vogelnestjes	108
Vol-au-vent met asperges	127
Canard Clamart	130
Chinese hot pot	133

UIT HET VUISTJE

Cincinnati dog	32
Futomaki	75
Veggieburger	86
Gefrituurde kip	94
Lenterolletjes	98
Quesadilla's	101
Gebraden kip met miso	102

BIJGERECHT

Slahartensalade	17
Pastasalade	31
Expres salade	19
Stokbrood met hummus	27
Tabouleh van linzen	43

GEEN TIJD

Ajo blanco	24
Berenpoot en chimichurri	28
Linguine met artisjokken	129
Brusselse schnitzel	137
Salade met halloumi	139

CHIC EN NIET DUUR

Gnocchi	68
Thakkali curry	71
Exotische gebakjes	120

Linguines met artisjokken	129
Brusselse schnitzel	137
Salade met halloumi	139
Panzanella	151
Pasta pomodoro	145
Gnocchi	68
Thakkali curry	71
One pot bolo	171
Pannenkoeken tiramisu	115
Appel-amandelcake	190
IJs expres	158
Dessert liégeois	48
Chocolade-hazelnoot cupcake	53

Fricasee van kalkoen	167
Rigatoni al ragu	174
Profiteroles	123
Rijstpap	51
Bokkenpootjes	59
Crème brûlée	188
Exotische gebakjes	120
Aardbeitaartjes	117
Chocoladeparfait	161
Cross buns	185

Feta sigaren	141
'Pizza' Tex Mex	142
Cinnamon Rolls	197
Appelbeignets	183
Donuts	55
Brioche Nanterre	61

Frittata	152
Gegrilde watermeloen	172
Patates Dolmasi	178
Chapati	19

Panzanella	151
Pasta pomodoro	145
One pot bolo	171
IJs expres	158

Crème brûlée	188
Dessert liégeois	48
Chocolade-hazelnoot cupcake	53

10+

ZULLEN ZE MET TIEN, TWAALF OF VIJFTIEN ZIJN?

Eerst neem ik jullie mee op een avontuur dat veel mensen afschrikt. En ik begrijp goed waarom. Wat zetten jullie op het menu voor meer dan tien personen dat makkelijk, snel en efficiënt klaar is en dat iedereen ook lekker vindt? Ik heb geprobeerd om een mooi evenwicht te vinden tussen die verschillende parameters. Het zijn volgens mij ideale recepten om klaar te maken wanneer er een groot aantal mensen bij jullie thuis komt eten. Neem nu bijvoorbeeld een goeie, ouderwetse barbecue voor de ganse familie. En ja, schoonmama, jij mag ook mee aanschuiven. Als de rest tenminste nog komt opdagen...





10 PERSONEN
30' WERK
UIT DE ZEE
MAKKELIJK

INGREDIËNTEN

2 kg ongepelde gamba's
2 citroenen
2 eetlepels honing
2 eetlepels ras el hanout
2 eetlepels harissa
zout
olijfolie
500 gr parelcouscous
2 handenvol rozijnen
1 komkommer
3 tomaten
4 lente-uitjes
peper
1 muntplantje
1 granaatappel
2 eetlepels sesamzaadjes





GAMBA'S IN DE OVEN

MET MAROKKAANSE SALADE

GEMARINEERDE GAMBA'S

Ontdooi de gamba's in lauw water of haal ze van tevoren uit de diepvriezer. Pers een halve citroen uit in een schaal. Voeg een eetlepel honing toe aan het citroensap en ook een eetlepel ras el hanout, een eetlepel harissa, een snufje zout en een scheut olijfolie. Meng goed door elkaar en leg de gamba's in de marinade. Zorg ervoor dat alle gamba's volledig in de marinade liggen. Laat 15 minuten marineren (ten hoogste 30' in de koelkast).

OVEN

Zet de oven aan op de grillstand.

COUSCOUS

Kook de couscous in kokend water zoals aangegeven op de verpakking. Meestal 5 tot 7 minuten voor beetgare couscous. Voeg de rozijnen toe in de kookpan op 1 minuutje voor het einde van de kooktijd.

GROENTEN

Snijd een vierde komkommer, een tomaat en twee lente-uitjes in zeer kleine blokjes (brunoise). Doe ze in een slakom en kruid met zout, peper, een eetlepel ras el hanout, een scheut olijfolie en het sap van de tweede citroenhelft.

GAMBA'S BAKKEN

Zet de gemarineerde gamba's in de oven en gaar ze een 5-tal minuten onder de grill. Als buiten de zon schijnt, kun je ze natuurlijk ook op de barbecue roosteren!

MAROKKAANSE SLA

Voeg de parelcouscous en de gewelde rozijnen bij de groenten. Meng alles goed door elkaar en werk af met gesnipperde munt en de granaatappelpitjes.

DRESSEREN

Dresseer de gamba's met sesamzaadjes en leg ze op een stevige portie couscoussalade.







10 PERSONEN
30' WERK
VEGETARISCH
BIJGERECHT

EASY PEASY SLAHARTEN-SALADE

INGREDIËNTEN

4 dikke boterhammen (zuurdesembrood)
olijfolie
2 bosjes radijzen
2 rode uien
2 selderijstengels
2 groene appels
2 eetlepels mosterd op traditionele wijze
2 eetlepels honing
4 eetlepels wittewijnazijn
peper
zout
2 eetlepels yoghurt
1 handvol noten
10 slaharten

OVEN

Verwarm de oven voor op 190 °C voor de croutons.

CROUTONS

Snijd de boterhammen in dikke croutons en wrijf ze goed in met olijfolie. Verdeel ze over een bakplaat bedekt met bakpapier en bak ze 15 minuten op 190 °C. Draai de croutons om de 5 minuten om.

SNELLE SNIJBEURT

Schil en reinig de radijzen, de rode uien en de selderij. Hetzelfde voor de appels. Vergeet hierbij niet de pitjes en de uiteinden te verwijderen. Als je dit in een recordtijd wilt doen, kun je een gekarteld rolmes gebruiken. Snijd de groenten in ultradunne plakjes en leg ze opzij in een slakom.

VINAIGRETTE

Meng twee eetlepels mosterd op traditionele wijze met twee eetlepels honing, twee eetlepels wittewijnazijn, twee eetlepels olijfolie, peper en zout.

GEMARINEERDE GROENTEN

Meng de helft van de vinaigrette met de groenteplakjes. Voeg twee eetlepels yoghurt bij de rest van de vinaigrette.

CROUTONS

Verbrijzel een handvol noten en bak ze nog 5 minuten mee met de croutons in de oven.

AFWERKEN

Snijd de slaharten telkens in tweeën, leg ze op een grote schaal en giet er de rest van de vinaigrette over. Verdeel de overige groenten erbovenop en werk af met de croutons en de noten. Wie deze salade niet lust, moet maar tevreden zijn met een geroosterde boterham...



10 PERSONEN

1 U WERK / 30' GEDULD

VEGAN

ZIN OM TE KOKEN

CHAPATI

MET TOMATENSALADE

INGREDIËNTEN CHAPATI'S

250 gr volkorenbloem
250 gr bloem
300 ml lauw water
olijfolie
zout

INGREDIËNTEN SALADE

2 rode uien
zout
2 citroenen
1 Spaanse peper
3 kg veelkleurige tomaten
2 eetlepels komijnzaadjes
2 korianderplantjes

DEEG CHAPATI

Kneed 250 gr volkorenbloem, 250 gr tarwemeel met 300 ml lauw water, een flinke scheut olijfolie en een snufje zout. Reken daarvoor 5 tot 7 minuten in de keukenmachine of 10 tot 15 minuten met de handen. Wikkel het deeg in een keukendoek en laat een half uur tot een uur rusten. Tijd zat om de barbecue aan te steken!

GROENTEN SNIJDEN

Snijd twee rode uien in heel dunne plakjes en kruid ze met een snufje zout, het sap van een citroen en een fijngehakte Spaanse peper. Snijd de tomaten in grote stukken en bestrooi ze met een beetje zout. Laat enkele minuten rusten. Ga intussen de barbecue even checken, die nu toch bijna heet genoeg zou moeten zijn.

OP DE ROOSTER

Rol kleine balletjes deeg, zo'n 20 tot 30 balletjes van 60 tot 90 gr. Plet ze voorzichtig tot een dikte van ongeveer 3 mm. Besprenkel elke chapati met enkele druppels olijfolie en rooster ze ongeveer 30 seconden aan elke kant op de barbecue.

TOMATENSLA

Meng de uien met de tomaten voordat je er twee komijnzaadjes aan toevoegt... Grapje! Ik bedoel natuurlijk 2 eetlepels komijn. Versnipper ook de twee korianderplantjes, voeg ze eraan toe en meng.

SMAKELIJK ETEN

Dien de chapati op met de tomatensla en... geniet!

