





Nathalie De Wilde
Claudia Allemeersch



Lannoo

VOORWOORD

Dit boek... het resultaat van zoveel liefde voor mijn job!

Toen ik vijf jaar geleden een gekke ingeving kreeg om uit het niets, maar weloverwogen een kookstudio in te richten, had ik nooit gedroomd dat ik vandaag een kookboek zou schrijven.

Ik ben ongelooflijk blij en dankbaar dat mijn stijl van koken en workshops geven na zo'n korte en mede dankzij covid woelige tijd, zo enthousiast onthaald wordt in de Thermomix-wereld.

Ik hou enorm van sociaal contact en mensen om me heen. In mijn jeugd werd mijn vrije tijd gekenmerkt door activiteiten waar sociaal contact centraal stond. Basketbal, jeugdbeweging, monitrice bij de mutualiteit. Het was dan ook logisch dat ik mij als Master in de handelswetenschappen specialiseerde in Human Resources.

Na mijn studies werkte ik een aantal jaren in dienstverband en nam ook onmiddellijk de administratie op mij van het bedrijfje dat mijn man en ik opstartten. Een technisch servicebedrijf in de beroepsvaart. Intussen werden wij trotse ouders van Thibau en Justine. Toen onze dochter twee jaar oud was, besloot ik om volledig te gaan voor mijn job binnen ons eigen bedrijf en voor de opvoeding van de kinderen. 2004 werd het einde van mijn tijdperk als werknemer.

Na een aantal jaren borrelde het om een extra project op te starten. Het werd duidelijk dat ik voor mijn persoonlijk geluk een extra uitdaging nodig had.

Mijn gedrevenheid en doorzettingsvermogen deden me na een moeilijk 2016, toen ik enige tijd ziek geweest ben, de beslissing nemen om te gaan voor die extra uitdaging waarin menselijk contact een heel belangrijke factor zou worden. Het bloed kruipt waar het niet gaan kan...

Waarom koos ik voor het Thermomix-verhaal? Tijdens mijn ziekte was ik noodgedwongen veel thuis. Er stond

toen al drie maanden een Thermomix te pronken in mijn keuken. Op aanraden van mijn goede vriendin Siska had ik me het zoveelste keukentoestel gekocht. Koken was een noodzakelijk kwaad, maar ik stond erop om elke dag vers te koken voor mijn gezin. Een waarde die ik meekreeg van mijn ouders. Ik verdiepte me in die periode in koken met de Thermomix. Stiekem was ik heel blij, want de creaties met de Thermomix bleken oneindig en heel lekker te zijn.

De Thermomix veranderde koken van noodzakelijk kwaad in een waar plezier. Toen ontstond het idee om hiermee aan de slag te gaan en het plezier te koppelen aan een activiteit waarin naast verkopen ook service en een community opbouwen heel belangrijk zouden zijn. In 2017 verkocht ik de eerste toestellen en richtte ik een kookstudio in. Ik maakte het ontwerp, mijn echtgenoot timmerde gedurende zijn weinige vrije momenten – samen met mijn vader en schoonvader – maanden aan de inrichting. In januari 2018 werd COOKING STORIES officieel geopend.

Vijf jaar later blik ik met trots terug op het parcours dat ik doorlopen heb. Het aantal verkochte toestellen loopt in de honderdtallen. Intussen ben ik de tel kwijt van het aantal kookworkshops en deelnemers en ligt mijn archief vol met ontwikkelde recepten.

We wilden ons vijfjarige bestaan in 2023 vieren met iets speciaals: een kookboek. Een bundel ideeën van 's morgens tot 's avonds, noem het koken met de Thermomix ALL DAY!

Geniet met dit kookboek van mijn stijl van koken, ga ermee aan de slag, nodig vrienden en familie uit en ENJOY!

Nathalie

DANK JE WEL

Een boek schrijven doe je niet alleen. Ik wil heel graag enkele mensen bedanken. Zonder hun hulp, creativiteit, vertrouwen en kritische blik zou dit boek nooit in jouw handen liggen.

Mijn ouders. Altijd paraat om te helpen. Speciale dank aan mijn mama voor de altijd mooie bloemenarrangementen in de kookstudio, het nalezen van de recepten, het testen van mijn creaties en haar ongelooflijke hulp bij het schrijven van dit boek. Geniet van haar broodrecepten in het boek!

Mijn echtgenoot en kinderen voor het geloof in mijn project, hun steun en het proeven van oneindig veel experimenten.

Mijn klanten. Zonder jullie kwam dit boek nooit tot stand. Jullie zijn de spil in dit hele verhaal. Zonder jullie aankopen en deelnames aan kookworkshops zou ik niet geïnspireerd blijven voor het schrijven van recepten. Dit boek is een ode aan jullie. Speciale dank aan Pascale, Bea, Marijke, Caroline, Lieve, Karin, Rosette en Christa voor de extra handen tijdens de shootingdagen.

Uitgeverij Lannoo om in mijn verhaal te geloven. Een heel mooie ervaring. Gepassioneerd door jullie vak, met een nuchtere maar warme communicatie en samenwerking. Speciale dank aan Johan en Heidi voor de begeleiding van a tot z!

Claudia Allemeersch, voor jouw warme persoonlijkheid en om jouw perfecte All day met de Thermomix te delen met de lezers van dit boek. Het was heel fijn om jou en Tine te verwelkomen in onze kookstudio.

Heikki Verdurme, voor jouw creatieve geest en de superfijne samenwerking. Mijn creativiteit voor eeuwig op mooi beeld gezet. Top!

Stefan Doutreluingne om dit boek te voorzien van een prachtige vormgeving.

Manuella van Leleyce ceramics voor de mooie keramiek. Zij maakte enkele pièces uniques speciaal voor dit boek.

COOKING together provides food for beautiful STORIES!



INHOUD

ONTBIJT	11	LUNCH & SALADES	57
Ontbijtbowl met chocoladecruesli	13	Opgerolde pannenkoek met groene-aspergepesto, avocado en kip	58
Hazelnoot-chocopasta	14	Mediterraanse pastasalade	61
Chocolade-hazelnootvlecht	17	Krieltjessalade met pittige dressing en pancetta	62
Kokoscrumble met ananas en limoen	18	Rode parelcouscous met feta en gegrilde kalkoen	65
Frambozen-chiapudding	19	Tarte flambée met zalm	66
Yoghurtparfait met compote van rood fruit, friszoete lemoncurd en granola	20	Tonijnmousse	68
Ontbijttaart	23	Knolselderijslaatje met gerookte zalm en geroosterde ciabatta	69
Cocotte-eitjes (gesto & omde eitjes)	24	Kruiden-ricottataart met gegrilde asperges-vijgenslaatje	71
Kweeperengelei	27	Salad in a jar	72
Yellow smoothie	28	Geroosterde bloemkool-notensalade met geitenkaas	75
Ontbijtkoek voor onderweg	29	Spicy radiatori	77
Sinaasappelcouscous met vers fruit	30		
Rozijnen-suikerbrood	33		
Suisses met koffiècrème	34		
BROOD & BROODBELEG	37		
Witte bolletjes	39		
Waldkornbrood	40		
Toastbrood	41		
Zacht ciabattabrood	42		
Noten-zadenbrood	43		
Mediterraan gevuld brood	44		
Kipsalade	47		
Eiersalade met huisgemaakte hot sauce	48		
Verse vissalade	51		
Snelle zalmsalade	52		
Snelle tonijnsalade	52		
Kruidenkaas met radijsjes	54		
Yoghurtbrood	55		



AFTERNOON & GOURMANDISES

Yoghurtpannenkoeken met appeltaarttopping	79
Vanillebewaarfels	81
Brownie in een kopje	82
Hazelnoottaart	83
Ricotta plaatcake	84
Mango-kokos cakerol	87
Aardbei-aalbessenmilkshake	88
Saliekoekjes	90
Limoen- en cacaomadeleines	91
Amarettikoekjes	92
Haverkoekjes	94
'Merci'-pralines	95
Gebrande amandelen in een verrassend chocoladejasje	97
Tarte tropézienne	98
Perentaart met karamel	101

SOEP

Geroosterde tomatensoep met balletjes	105
Knolselderijsoep met basilicumolie	107
Butternutsoep met sinaasappel en spekjesgarnituur	108
Cappuccino van erwtes en munt	111
Zoete aardappel-wortelsoep met pesto van wortelloof	112
Paprikasoep met hartige oregano- olijvengranola	115
Waterkerssoep met gestoomde groente	116
Preisoep met kruidenkaas en broodcroutons	119
Curry-kokossoep met scampi's	120
Mosselen in saffraanbouillon met fregola sarda	121



CRACKERS, DIPS & APERTIEFHAPJES 125

Broccolitamenade	126
Olijfoliecrackers	127
Dip van zongedroogde tomaten en rozijnen	129
Hummus van geroosterde butternut	130
Zwarte olijventamenade	133
Portobellopastei	134
Parmezaan crackers	134
Noten-zadencrackers	137
Getomateerde feta-kruidenkaas	137
Gruyère broodsticks	138
Hartig gevulde soesjes	140
Zalmmousse	140
Forelmousse	141
Pastinaak-roquefortmousse	141
Bloemkoolmousse	145
Gegratineerde mosselen in een amandelkorstje	146
Hartige canelé met tomatengeitenkaastamenade	149
Luxe worstenbroodje met cranberrycompote	150
Appel-currysoepje	152
Bloemkoolscones	155
Caponata	156

DINER 159

Pizza bianca met vijgen en rauwe ham	160
Panpizza met geroosterde groenten en verse pizzasaus	163
Mediterraanse balletjes in tomatengroentesaus	164
Gegratineerd vispannetje	167
Groene risotto met asperges en scampi's	168
Linguine met roomsaus van geroosterde butternut, courgetti en gemengde paddenstoelen	170
Rijsttaart met tomaat en mozzarella	173
Lamsköfte met kruidenblend en yoghurt saus	174
Groene couscous	175
Puree van pastinaak en zoete aardappel	176
Ovengebakken zalm in rode curry	177
Wilde eend met kroketjes van paddenstoelen, pommes duchesses en verfijnd portsausje	178
Thaise runderreepjes	182



DESSERT	185
Gezond bananenijs met salted caramel crunch	186
Sandwichijsjes	187
Citroenpuddinkjes met lemoncurd en feestelijke saliekoekjes	188
Amarettibavarois	191
Pecannoten-chocoladegebakje	192
Espuma ijskoffie	194
Italiaanse sabayon	195
Panna cotta met sinaasappel en passievruchtencurd	197
Tiramisu 'cooking stories' style	199
Vanillemousse met krokante koekjes-notencrumble en champagnetoffe	200
Cheesecakejes met blauwe bessen	203

DRANKEN	205
Frambozensiroop	206
Gembersiroop	206
Passievruchtensiroop	207
Vlierbloesensiroop	207
Mangosiroop	210
Mocktail red summer	211
Cocktail red art sour	213
Virgin frozen margarita	214
Ananasslush	216
Sprankelend aperitief	216
Witte glühwein	218
Kweeperenlikeur	218
Chocolademelk op een stokje	219

LEGENDE

	Ontbijt
	Brood & broodbeleg
	Lunch en salades
	Afternoon & gourmandises
	Soep
	Crackers, dips & aperitiefhapjes
	Diner
	Dessert
	Drank
	Recept van Claudia







ONTBIJT



Ontbijtbowl met chocoladecruesli

Ingrediënten (voor 1 bowl)

1 banaan
30 g hazelnoten
3 gedroogde vijgen
30 g pure chocolade

150 g amandelmelk
chocoladecruesli naar wens
optioneel: 1 banaan als topping

Werkwijze

- * Snijd 1 banaan in schijfjes. Vries in. Zorg hierbij dat de schijfjes los van elkaar ingevroren worden.
- * Hak de hazelnoten 5 sec./snel 5. Zet opzij.
- * Hak de vijgen 3 sec./snel 6. Zet opzij.
- * Hak de chocolade 10 sec./snel 10.
- * Voeg de schijfjes banaan, amandelmelk, 20 g gehakte hazelnoten en de helft van de vijgen toe. Blend 1 min./snel 10.
- * Giet in een bowl.
- * Bestrooi met de opzij-gehouden noten, vijgen, chocolade-cruesli en eventueel extra schijfjes banaan.

Chocoladecruesli

Ingrediënten (voor 250 gram)

35 g pure chocolade, in grove stukken
75 g hazelnoten
1 eetlepel kokosolie
3 eetlepels water
1 eetlepel acaciahoning (of agavesiroop)
125 g havervlokken

Werkwijze

- * Verwarm de oven op 160 °C.
- * Hak de chocoladestukken 3 sec./snel 8. Zet opzij.
- * Hak de hazelnoten 3 sec./snel 6. Zet opzij.
- * Verwarm de kokosolie 1 min./50 °C/snel 1.
- * Voeg het water, de honing, de havervlokken en de gehakte noten toe en meng 10 sec./linksomdraai/snel 3.
- * Giet uit op een met bakpapier beklede bakplaat.
- * Bak 15 à 20 minuten. De cruesli is klaar als ze mooi bruin is.
- * Laat afkoelen en voeg pas dan de chocoladestukjes toe.



Zorg steeds dat fruit (of andere ingrediënten) los wordt ingevroren om beschadiging aan het mes te voorkomen bij het mixen.





LUNCH
& SALADES



Opgerolde pannenkoek met groene-aspergepesto avocado en kip

Ingrediënten

(voor 6 gevulde pannenkoeken – diameter 15 cm)

Voor de pannenkoeken

75 g boekweitbloem
75 g tarwebloem
1 koffielepel zout
30 g vloeibare boter
1 ei
350 g melk

Werkwijze

- * Doe de boekweitbloem, de tarwebloem, het zout, de boter, het ei en de melk in deze volgorde in de mengbeker. Meng tot een glad beslag 50 sec./snel 5.
- * Zet opzij gedurende 10 minuten.
- * Bak de pannenkoeken. Laat ze afkoelen alvorens ze te beleggen.

Voor de groene-aspergepesto

100 g fijne groene asperges
50 g Parmezaanse kaas
1 teentje knoflook
50 g walnoten
30 g rucola
75 g olijfolie
peper en zout

Werkwijze

- * Warm 300 gram water op tot stoomniveau 5 min./varoma/snel 1.
- * Leg de asperges in het stoommandje en stoom 5 min./varoma/snel 1.
- * Spoel ze onmiddellijk af onder stromend koud water, dep ze af met keukenpapier en snijd ze in stukjes van ca 4 centimeter.
- * Droog de mengbeker.
- * Hak de Parmezaanse kaas en knoflook 10 sec./snel 10.
- * Voeg de aspergestukjes, walnoten, rucola en olijfolie toe. Kruid met peper en zout.
- * Pureer 10 sec./snel 7.
- * Spatel naar beneden en herhaal 5 sec./snel 7.

Voor het beleg

12 plakjes gegrilde kipfilet
2 avocado's, geschild en in dunne schijfjes gesneden
30 g rucola

Afwerking

- * Beleg elke pannenkoek met een laagje pesto, kipfilet, avocado (in het midden van de pannenkoek) en rucola. Kruid desgewenst met extra peper.
- * Rol op en snijd in tweeën.





Mediterraanse pastasalade

Ingrediënten (voor 4 personen)

50 g Parmezaanse kaas	75 g witte balsamicoazijn
50 g zongedroogde tomaten	snufje suiker
enkele takjes basilicum, grove stelen verwijderd	peper en zout
1,2 liter water	60 g cocktailtomaten
300 g pasta (penne, fusili of farfalle)	50 g zwarte olijven zonder pit, in tweeën gesneden
1 rode ui	125 g mozzarella, in blokjes gesneden
1 teentje knoflook	150 g salami, in blokjes gesneden
60 g olijfolie	rucola naar wens

Werkwijze

- * Hak de Parmezaanse kaas 6 sec./snel 8. Zet opzij.
- * Hak de zongedroogde tomaten en de basilicum 3 sec./snel 5. Zet opzij.
- * Doe het water in de mengbeker. Breng naar kookniveau 9 min./100 °C/snel 1. Voor TM6: gebruik functie ketel en stel 100 °C in.
- * Voeg de pasta toe en kook volgens de bereidingstijd op de verpakking 100 °C/linksomdraai/snel 1, zonder maatbeker.
- * Giet af, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken.
- * Hak de ui en knoflook 5 sec./snel 5. Spatel naar beneden.
- * Voeg de olijfolie, balsamicoazijn, suiker, peper en zout toe en meng 4 sec./snel 4.
- * Doe de pasta, cocktailtomaten, zongedroogde tomaten, olijven, mozzarella, salami blokjes en Parmezaanse kaas in een serveerkom.
- * Voeg de vinaigrette toe en meng door elkaar.
- * Laat ca 1 uur marineren en roer tussentijds geregeld om.
- * Meng vlak voor het serveren de rucola door de pasta.