



THUG

KITCHEN

FEESTVOER

AERIAL MEDIA COMPANY



GUEST LIST

PICTURE THIS SHIT viii

I WAKE AND BAKE SOME SHIT

Heftige ontbijtjes en burgertrut-brunches

34 PRE-PARTY LIKE A FUCKING CHAMP

Kleine hapjes, dips en spul om in schaaltes te gooien

70 DRESS TO IMPRESS

Salades, sausjes en bijgerechten

108 BON APPÉTIT MOTHERFUCKER

Meenemen of hier opeten: hoofdgerechten

168 SPIN THE BOTTLE

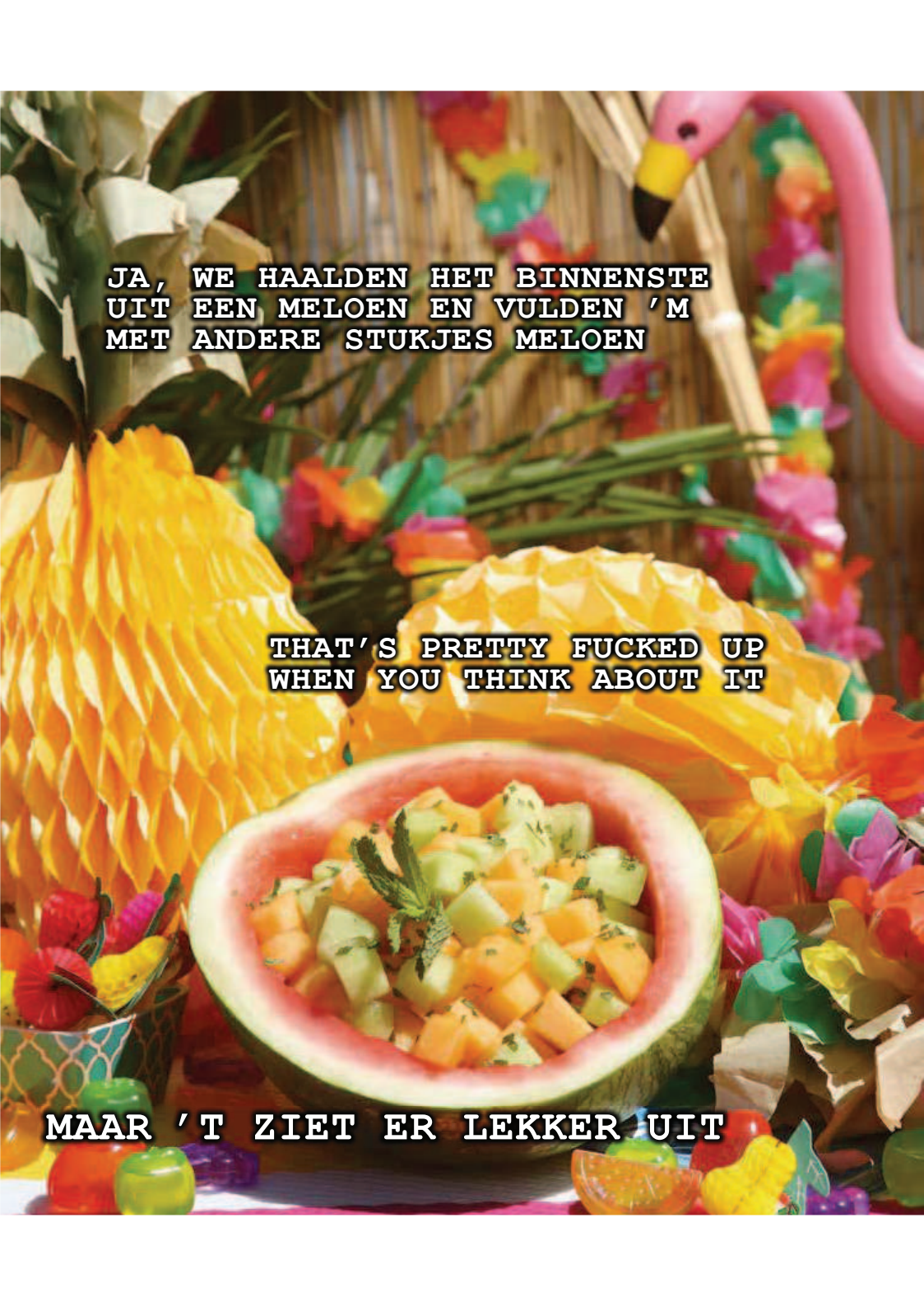
Toetjes, drankjes en zoete dingen

SNEL & MAKKELIJK 210

THANKS 233

INDEX 234





JA, WE HAALDEN HET BINNENSTE
UIT EEN MELOEN EN VULDEN 'M
MET ANDERE STUKJES MELOEN

THAT'S PRETTY FUCKED UP
WHEN YOU THINK ABOUT IT

MAAR 'T ZIET ER LEKKER UIT

FRUITSALADE MET MELOEN EN MUNT

GENOEG VOOR
6 MENSEN

2 kleine meloenen*, in
kleine stukjes gesneden
(ongeveer 10 kopjes)

¼ theelepel geraspte
citroenschil**

½ theelepel suiker***

1 eetlepel fijngehakte
verse munt

Bij een zomerpicknick verwachten mensen een fruitsalade, punt uit. Kom aanzetten met deze shit - dan lijkt iedereen die een salade uit de winkel bij zich heeft een onverschillige zak die niets om z'n vrienden of lekker eten geeft.

1 Meng de meloen, citroenschil, suiker en munt door elkaar in een grote kom. Laat dit minstens 2 uur in de koelkast afkoelen, of laat het er de hele nacht rondhangen. Doe je dat laatste, laat de munt dan nog even weg tot je gaat serveren, zodat het groene spul er nog lekker vers uitziet.

2 Serveer koud en ontdek hoe vet meloen is.

** Wij doen graag een combi van cantaloupe en honingmeloen, maar gebruik gewoon wat vers is in de winkel. Of neem maar één soort, als je helemaal in de ban bent van cantaloupe of zo.*

*** Zo fucking chic. Zie p. 218 als je geen idee hebt hoe of wat.*

**** Je kunt de suiker weglaten als de meloenen echt retegoed zijn, maar heb je een meloen die je een beetje in de steek laat, dan laat de suiker het ding wat extra sap en zoetheid ophoesten.*

MOEITE MET STOKJES? FORK THAT SHIT



6 Ga zo door tot de koekjes op zijn. Je weet wel, het meest logische moment om te stoppen. Spray alle koekjes licht in met olie en bak ze ongeveer 30 minuten tot beide kanten goudgeel zijn; draai ze halverwege een keer om. Serveer met de dipsaus erbij.

ZOETE SESAM-TERIYAKISAUS

1 Meng in een kleine steelpan de sojasaus of tamari, bouillon, het sinaasappelsap, de azijn, zoetstof, sesamolie, gember en knoflook. Verwarm al roerend op laag tot middelhoog vuur.

2 Meng het maizetmeel en water in een kommetje tot het zetmeel is opgelost en niet meer zo verdomde klonterig is. Roer dat door het spul in de steelpan en laat ongeveer 2 minuten zacht sudderen, tot de saus dik wordt. Haal van het vuur, roer de sesamzaadjes erdoor als je wilt en laat de zool afkoelen.

3 Als je het in de koelkast bewaart, blijft deze heerlijke meuk 1 week goed.

** Optioneel, maar ze pepen de boel wel op.*

VOOR ONGEVEER
1 KOPJE

½ kopje sojasaus of tamari

¼ kopje groentebouillon

¼ kopje sinaasappelsap

2 eetlepels rijstazijn

2 theelepels van je favoriete vloeibare zoetstof, zoals agave- of ahornsiroop

1 eetlepel sesamolie

1 eetlepel fijngehakte verse gember

1 teen knoflook, fijngehakt

2 theelepels maizetmeel of pijlwortelpoeder

1 eetlepel water

2 eetlepels sesamzaad (hoeft niet)*

HUIS
REGELS

Prei groeit in zanderige bodem, dus als je zo'n ding koopt, is hij meestal vies. Snij om 'm schoon te krijgen de prei in stukjes, mik die in een kom water en roer er met je hand door, zodat al het vuil loskomt en naar de bodem zakt. Giet af en herhaal een paar keer, zodat je niet op gruis zit te kauwen bij het eten.

VOOR ONGEVEER
24 KOEKJES, GENOEG
VOOR 6 TOT 8
MENSEN

2½ kopje geraspte
aardappels (ongeveer 450
gram)

1 kopje preireepjes
(ongeveer 1 prei)*

1 kopje gekookte en
gepureerde witte bonen**

2 tenen knoflook,
fijngehakt

2 eetlepels
edelgistvlokken***

2 eetlepels olijfolie

½ theelepel zout

bakspray

DIPSAUS

Dipsaus

½ kopje groentebouillon

½ kopje ongezoete
melkvervanger

½ kopje gekookte witte
bonen**

¼ kopje bloem

1 teen knoflook,
fijngehakt

½ theelepel dijnosterd

2 eetlepels
edelgistvlokken***

1 eetlepel citroensap

1 theelepel sojasaus of
tamari

2 eetlepels gehakte verse
dille of bieslook (zie maar)

AARDAPPEL- PREIKOEKJES

Deze krokante motherfuckers worden niet gefrituurd, maar gaan de oven in, zodat je deze piepers zonder schuldgevoel kan opschroffen.

1 Stook je oven op tot 200 °C. Pak een bakplaat met een rand en bekleed die met bakpapier.

2 Meng in een grote kom de aardappels, preireepjes, bonen, knoflook, edelgist, olijfolie en het zout. Roer al die zoi door elkaar tot je er zo'n beetje koekjes van kunt vormen.

3 Pak een handjevol van het aardappelspul. Vorm een dun koekje door de boel zo'n beetje plat te drukken terwijl je het op de bakplaat legt. Herhaal en spray dan een beetje olie over de koekjes. Bak de fuckers ongeveer 30 minuten, tot ze goudgeel zijn. Draai ze halverwege om. En terwijl zij krokant staan te worden in de oven, kun jij als multitasker de saus maken.

4 Mik voor de dipsaus de bouillon, melk, bonen, bloem, knoflook, mosterd, edelgist, citroen en sojasaus of tamari in een blender. Laat die razen tot de bonen opgelost en verdwenen zijn.

5 Giet het mengsel in een kleine steelpan en verwarm op middelhoog vuur tot het zacht suddert, met hier en daar een plopje. Laat 3 tot 5 minuten sudderen, tot de saus dikker wordt. Het spul moet eruitzien alsof je er iets in kunt dopen, dus zo dik moet het zijn. Haal van het vuur en roer de dille erdoor. Proef en voeg meer knoflook toe of waar je hoofd maar naar staat.

6 Serveer zowel de saus als de koekjes warm.

* Zie de huisregels op p. 19.

** Een blikje van 400 gram is ongeveer 1½ kopje, dus wat je nodig hebt voor de koekjes en de saus. Zie je? We bezorgen je echt geen extra werk.

*** WTF? Zie p. 231.



BLIJF NOU 'S ÉÉN
WEEKEND VAN DIE
FRITURPAN AF



- 1 Taco-ontbijt met tempen en aardappel (p. 29)
- 2 Doordeweekse guacamole (p. 67)
- 3 Bloody Mary doet het licht uit (p. 209)
- 4 Schattig hoedje