

*Voor mijn lieve jongens... mijn ontzettend grappige, intelligente, vriendelijke en maffe neefjes Cyrus, Darius, Kasra en Dastan. Bedankt dat jullie altijd mijn grootste, krachtigste supporters zijn, voor al jullie unieke karakters en uiteenlopende meningen die me zo veel inzicht hebben gegeven in voedsel en het leven, en voor jullie no-nonsense, duidelijke taal als ik een keer de mist inging. Jongens, ik hou van jullie. Dit boek is voor jullie.*

© 2019 Good Cook  
's-Gravelandseweg 8  
1211 BR Hilversum  
www.goodcook.nl

Oorspronkelijke uitgever: Mitchell Beazley  
Oorspronkelijke titel: Bazaar

© Octopus Publishing Group 2019  
© Tekst: Sabrina Ghayour 2019  
© Fotografie: Kris Kirkham 2019

Vertaling: Kim Steenberg voor Scribent.nl  
Culinaire redactie: Suzanne Stougie  
Zetwerk: Scribent.nl

ISBN 978 94 6143 212 4  
NUR 442

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enig andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

## OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTUUR

- In de receptuur worden de volgende inhoudsmaten gebruikt:  
1 theelepel (tl) = 5 ml  
1 eetlepel (el) = 15 ml

- Gebruik zeezoutvlokken wanneer aangegeven; Sabrina gebruikt Maldon-zeezoutvlokken. Neem altijd puur rozenwater zonder alcohol.

- Gebruik middelgrote eieren en ongezoeten boter, tenzij anders is aangegeven.

- De oventemperaturen die in de recepten worden vermeld zijn bedoeld voor een elektrische oven. Gebruik je een heteluchtoven of een gasoven, raadpleeg dan de tabel hiernaast voor de juiste temperatuur of stand. Uiteraard is elke oven anders en zijn de gegeven temperaturen slechts een richtlijn.

	elektrische oven (°C)	gasoven (stand)	heteluchtoven (°C)
	110	½	90
	135	1	120
	155	2	140
	175	3	160
	200	4	180
	225	5	200
	245	6	220
	260	7	235
	280	8	250

# INHOUD

INLEIDING	6
LICHTE BITES & GERECHTEN OM TE DELEN	8
.....	.....
EIEREN & ZUIVEL	36
.....	.....
SOEPEN & ANDERE TROOSTRIJKE KOMMEN	56
.....	.....
DEEGWAREN	72
.....	.....
SALADES VOOR ALLE SEIZOENEN	88
.....	.....
HEERLIJKE HOOFDGERECHTEN	118
.....	.....
VOEDSEL UIT DE VOORRAADKAST	140
.....	.....
BUITENGEWONE BIJGERECHTEN	160
.....	.....
ZOETE LEKKERNIEN	196
.....	.....
REGISTER	230
DANKWOORD	238

# ZOETE-AARDAPPELBEIGNETS MET SPINAZIE & KURKUMA

*Er zijn maar weinig dingen die er niet op vooruitgaan als ze worden gefrituurd. Dat geldt ook voor groenten, met name zoete aardappel. Kurkuma is een ondergewaardeerde specerij; ik geef het graag een hoofdrol in mijn gerechten, zolang het maar niet overheerst en perfect in balans is met de andere ingrediënten in het recept. Eet deze beignets met een paar dipsausjes erbij; zoete chilisaus is mijn persoonlijke favoriet.*

300 g zoete aardappel, geschild en  
grofgeraspt  
150 g babyspinazieblaadjes, fijngehakt  
3 tl kurkumapoeder  
1 tl chilivlokken  
3 grote eieren  
100 g bloem  
1 tl bakpoeder  
plantaardige olie, om in te bakken  
zeezoutvlokken en versgemalen zwarte  
peper  
zoete chilisaus, voor erbij

VOOR ONGEVEER 20 STUKS

Meng de zoete aardappel met de spinazie, de kurkuma, de chilivlokken, de eieren, de bloem en het bakpoeder in een mengkom goed door elkaar. Breng goed op smaak met zout en peper en laat het beslag 15 minuten rusten.

Schenk een laagje van 5 cm plantaardige olie in een grote, diepe koekenpan of kookpan. Verhit de olie op middelhoog vuur tot 180 °C (schem wat beslag in de olie: als dit meteen sist, is de olie op temperatuur). Bekleed een bord met een dubbele laag keukenpapier.

Roer het beslag goed door als de olie op temperatuur is. Maak quenelles met behulp van 2 lepels: schem wat beslag op een lepel en gebruik de andere lepel om het beslag aan te drukken en te vormen. Laat de quenelles voorzichtig in de hete olie zakken en bak er niet meer dan 6 tegelijk; de pan mag niet te vol worden, want dan daalt de temperatuur van de olie en worden de beignets niet krokant. Bak de beignets 1 minuut, keer om en bak nog 1 minuut, tot ze aan alle kanten goudbruin zijn. Schem de beignets met een schuimschaaf uit de olie en laat uitlekken op het bord met keukenpapier. Serveer warm met zoete chilisaus.





# GEKRUIDE RAUWE GROENTEN

## MET KURKUMA-KOMIJNHUMMUS

*We hebben allemaal weleens een beetje aanmoediging nodig om rauwe groenten te eten. Het eenvoudige specerijenmengsel tovert deze rauwkostsalade om in iets speciaals, vooral als je mijn grove kurkuma-komijnhummus erbij serveert.*

1 grote komkommer, in repen  
150 g radijsjes, gehalveerd  
4-5 stengels bleekselderij (met blad), in repen van 5 cm  
250 g kerstomaten, gehalveerd  
8 wortels, geschild en in de lengte gehalveerd (of 4 grote wortels, geschild en in reepjes)  
olijfolie, om te besprenkelen  
zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper

*Voor het geroosterde specerijenmengsel*

1 tl komijnzaad  
1 tl korianderzaad  
1 el geel mosterdzaad  
½ tl chilivlokken  
1 tl gedroogde oregano

*Voor de kurkuma-komijnhummus*

2 blikken kikkererwten à 400 g  
12-15 g verse kurkuma (o.a. toko), geschild en fijngeraspt  
1 dik teentje knoflook, fijngehakt  
2 tl komijnzaad, geroosterd en fijngestampt in een vijzel  
sap en fijngeraspte schil van 1 onbespoten citroen  
4 tl tahin

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

Verhit voor het specerijenmengsel een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Doe het komijnzaad, het korianderzaad en het mosterdzaad in de droge pan en rooster 2 minuten terwijl je de pan schudt. Schep de geroosterde zaadjes in een vijzel, roer de chilivlokken erdoor en stamp tot een grof poeder. Roer de oregano erdoor en zet apart.

Pureer voor de hummus 1 blik kikkererwten met het vocht in een foodprocessor of blender helemaal glad. Voeg flink wat zout en peper, de verse kurkuma, de knoflook, het fijngestampte komijnzaad, de geraspte citroenschil, het citroensap en de tahin toe en maal kort, tot alle ingrediënten goed met elkaar gemengd zijn.

Laat het andere blik kikkererwten uitlekken. Voeg de uitgelekte kikkererwten toe en pulseer kort om ze grof te malen. Ik houd van een grove textuur, maar pureer gerust glad als je een gladde hummus lekkerder vindt. Breng indien nodig verder op smaak met zout en peper. Schep de hummus in een serveerschaaftje en besprenkel met wat olijfolie.

Leg de groenten netjes op een serveerschaaftje (leg de repen komkommer met de schil naar beneden). Besprenkel met flink wat olijfolie en bestrooi royaal met zout, peper en het specerijenmengsel. Serveer direct met de hummus.

# WORTEL-VENKELZAAD- LINZENSOEP

MET LABNEH & SESAMOLIE

*Ik moet toegeven dat ik kieskeurig ben wat betreft soep. Een soep moet meer dan alleen verwarmend zijn; ik houd van gelaagde smaken en verschillende texturen. Soep wordt al snel terzijde geschoven als een eenvoudige, simpele maaltijd, maar de beste soepen worden juist met zorg samengesteld. Dat wil echter niet zeggen dat een goede soep ingewikkeld, duur of tijdrovend moet zijn; ik geloof dat de beste dingen in het leven met het grootste gemak tot stand komen. Deze soep is eenvoudig om te maken en precies wat je onbewust nodig hebt.*

2 tl venkelzaad  
plantaardige olie of ghee  
50 g verse gemberwortel, geschild en  
grofgehakt of geraspt  
1 ui, gesnipperd  
500 g wortels, schoongeboend en in  
grote stukjes  
2 dikke teentjes knoflook, grofgehakt  
1 tl kurkumapoeder  
2 l kokend water  
sap van ½ citroen (ongeveer 2 el)  
150 g ongekookte rode linzen  
4 el labneh of dikke Griekse yoghurt  
4 tl sesamolie  
een paar snufjes pul biber (Turkse  
chilivlokken, o.a. Midden-Oosterse  
supermarkt), ter garnering  
zeezoutvlokken en versgemalen zwarte  
peper

VOOR 4 PERSONEN

Rooster het venkelzaad 2 minuten in een grote, droge kookpan op  
middelhoog vuur, schenk er wat plantaardige olie of ghee bij en voeg de  
gember en de ui toe. Bak tot de ui zacht maar niet bruin wordt. Voeg de  
wortel toe en roerbak tot de randjes zacht worden.

Voeg nu de knoflook, het kurkumapoeder en flink wat zout en peper toe  
aan de pan en roer goed door. Schenk het kokende water erbij, breng het  
wortelmengsel aan de kook en laat 45 minuten zonder deksel op de pan  
zachtjes koken. Laat iets afkoelen en pureer met een staafmixer of in een  
foodprocessor of blender. Schenk de soep zo nodig terug in de pan, breng  
op smaak met zout en peper en roer het citroensap erdoor.

Zet de pan op middelhoog vuur en roer de rode linzen erdoor. Laat 30 tot  
40 minuten onder af en toe roeren zachtjes koken, tot de linzen zacht zijn.  
Als de soep te dik is, pureer dan de helft met behulp van een staafmixer,  
foodprocessor of blender.

Verdeel de soep over 4 kommen. Schep in elke kom 1 eetlepel labneh  
en sprenkel er 1 theelepel sesamolie over. Garneer met wat pul biber en  
serveer.



# HARTIGE TAART

## MET GEKARAMELLISEERDE UI, FETA & OLIJVEN

*Hartige taarten zijn zo veelzijdig: je kunt er eentje bakken voor het avondeten en de restjes de volgende dag tijdens de lunch serveren met een salade erbij. Hartige taart is ook lekker als ontbijt of brunch, een geweldige toevoeging als onderdeel van een groter feestmaal en eenvoudig om te maken. Soms speel ik vals en gebruik ik kant-en-klaardeeg als ik weinig tijd heb (gebruik kant-en-klaardeeg voor hartige taart, rol uit en bak zoals hieronder beschreven). Als je het deeg helemaal zelf maakt, maak dan een dubbele portie en bewaar de helft in de diepvries; dat maakt je leven een stuk eenvoudiger als je weer een hartige taart wilt maken.*

225 g bloem, plus extra om te bestuiven  
100 g koude, gezouten boter, in blokjes  
3-4 el koud water

### Voor de vulling

plantaardige olie  
2 grote uien, in dunne halve ringen  
1 tl tijmblaadjes  
250 g ricotta  
200 g feta, verkruimeld  
1 groot ei  
1 tl pul biber (Turkse chilivlokken, o.a. Midden-Oosterse supermarkt)  
1 tl knoflookgranulaat  
16 ontpitte Kalamata-olijven, plus een paar extra ter garnering  
zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper

VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

Maak eerst het deeg. Voeg de bloem toe aan een grote mengkom en wrijf met je vingers de boter met de bloem tot fijne kruimels. Voeg het koude water toe en meng tot een stijf deeg. Vorm het deeg tot een bal, wikkel in plasticfolie en leg minimaal 30 minuten in de koelkast.

Schenk voor de vulling wat plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de ui en de tijm toe en bak regelmatig roerend, tot de ui gekaramelliseerd en goudgeel is; laat de ui niet krokant worden of verbranden. Zet apart en laat afkoelen.

Neem een taart- of quichevorm van 24 cm. Leg een groot, vierkant stuk plasticfolie op je werkvlak. Bestuif royaal met bloem, leg het deeg erop, bestuif met bloem en dek losjes af met nog een stuk plasticfolie. Rol het deeg met een deegroller dun uit tot de lap iets groter is dan de taartvorm. Verwijder het bovenste stuk plasticfolie en leg het deeg voorzichtig in de taartvorm. Het geeft niet als het deeg breekt, want je kunt het later makkelijk repareren met deegrestjes. Duw het deeg voorzichtig in de ribbels van de vorm en laat iets overhangen. Rol nu de deegroller over de vorm om het overhangende deeg af te snijden. Gebruik de deegrestjes om eventuele scheuren of gaatjes te repareren. Dek af met plasticfolie en zet minimaal 20 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Roer de ricotta met de feta en het ei in een mengkom glad. Voeg de pul biber, het knoflookgranulaat, de olijven en de gekaramelliseerde uien toe en breng op smaak met een snufje zout en flink wat zwarte peper. Roer goed door elkaar.

Schenk de vulling in de vorm en garneer met een paar extra olijven. Bak 30 tot 35 minuten in de oven, tot de taart gaar en aan de bovenkant bruin is. Laat voor het serveren iets afkoelen.



# GEITENKAASSALADE MET BRAMEN, RODE BIET & ZA'ATAR

*Niets doet me meer aan Engeland denken dan alle prachtige bessen en het herfstfruit dat we in overvloed produceren. Ik combineer graag Midden-Oosterse ingrediënten met westerse producten als de smaken bij elkaar passen, en dat is bij deze combinatie zeker het geval: zoetzure bramen met romige, zachte geitenkaasballetjes bestrooid met mijn geliefde kruidenmengsel: za'atar. Dit is nu een van mijn favoriete herfstsalades, en zodra je hem eenmaal hebt geproefd, zul je begrijpen waarom.*

200 g zachte geitenkaas  
2-3 el za'atarmix (zie pag. 86)  
150 g slamelange  
300 g voorgekookte rode bieten (niet in azijn), in parten  
250 g bramen (houd er 6 apart voor de dressing)  
versgemalen zwarte peper

*Voor de dressing*  
6 bramen (die je apart had gelegd)  
1 el rodewijnazijn  
2 el olijfolie  
flinke snuf zout

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

Maak eerst de dressing. Prak de 6 bramen in een kleine kom of vijzel tot een puree, voeg de rodewijnazijn, de olijfolie en het zout toe en roer goed door elkaar. Zet apart.

Verdeel voor de salade de geitenkaas in 12 even grote blokjes en rol tot gladde balletjes. Bestrooi licht met de za'atarmix en rol de balletjes tussen je handen, zodat de za'atar zich goed aan de geitenkaas hecht. Leg de balletjes op een bord en zet tot gebruik in de koelkast.

Neem voor het serveren een grote, brede plank of bord en verdeel de sla erover. Leg de rode biet en de bramen erop, bestrooi met peper en besprenkel met de dressing. Leg tot slot de geitenkaasballetjes erop en serveer direct.



# SALADE VAN COURGETTE, ERWTEN & SPINAZIE

MET EEN DRESSING VAN INGELEGDE CITROEN

*Dit is zo'n groene, kleurrijke salade waarvan je gewoon wéét dat je gezond bezig bent als je hem eet, maar hij heeft vooral een geweldige smaak en textuur: de ingelegde citroen zorgt voor het perfecte zuurtje en de krokante pompoenpitjes maken het af. Het is een ideale salade voor de zomer. Soms voeg ik er koude, gekookte pasta en wat feta en olijfolie aan toe voor een vullendere maaltijd.*

150 g verse erwten  
50 g pompoenpitten  
2 courgettes, grofgeraspt  
150 g babyspinazie

#### Voor de dressing

2 tl korianderzaad  
4 ingelegde citroenen, afgespoeld en  
pitjes verwijderd  
4 el olijfolie  
versgemalen zwarte peper

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

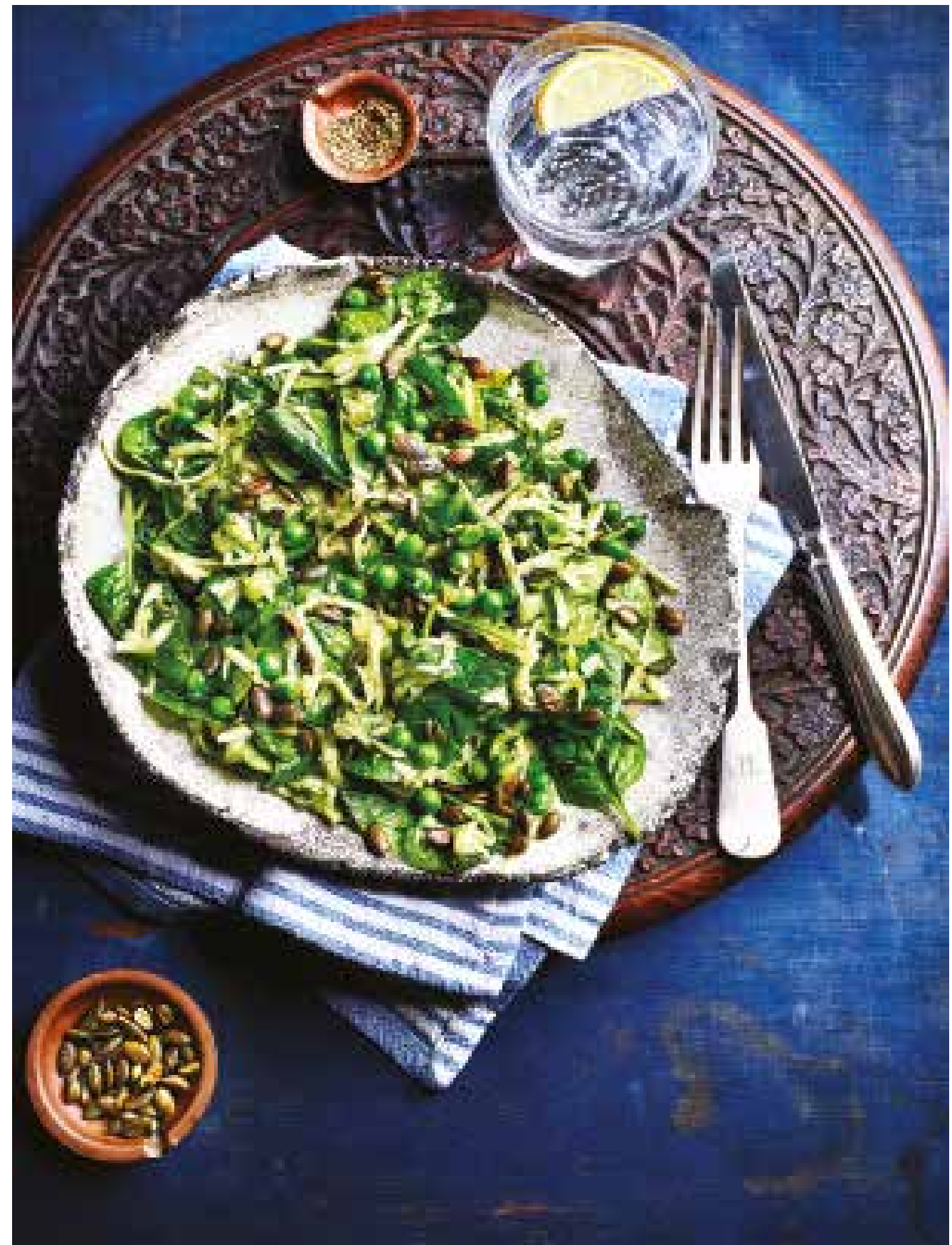
Breng een kleine pan water aan de kook, voeg de erwten toe en blancheer 2 minuten. Giet af, spoel af in koud water, giet goed af en zet apart.

Rooster het korianderzaad voor de dressing 1 minuut in een droge koekenpan op middelhoog vuur, tot het aroma vrijkomt. Haal de pan van het vuur, schep het zaad in een vijzel en kneus licht.

Rooster de pompoenpitten 3 tot 4 minuten in dezelfde koekenpan, tot ze aan de randjes licht geroosterd zijn en een beetje kleur hebben. Schep in een kom en laat afkoelen.

Hak voor de dressing de ingelegde citroenen heel fijn en prak met de hand in een vijzel, of pureer ze in een kleine blender. Schep in een kom, breng op smaak met zwarte peper, roer de olijfolie erdoor, gevolgd door het gekneusde korianderzaad, en meng goed (je hebt geen zout nodig, omdat de ingelegde citroenen al gezouten zijn).

Voeg de geraspte courgette, de spinazie en de erwten toe aan een grote mengkom, schenk de dressing erover en meng heel licht met je handen door elkaar. Verdeel de sla over een grote schaal en bestrooi met de geroosterde pompoenpitten. Serveer direct.



# COUSCOUS MET GEROOSTERDE AUBERGINE & WORTEL

MET INGELEGDE CITROEN

*Wie zegt dat couscous flauw smaakt, heeft het juiste recept nog niet geprobeerd. Couscous kan als basis dienen voor stevige smaken, dus als je je afvraagt wat je met een pakje couscous moet doen, ga dan in je kruidenrekje en voorraadkast op zoek naar sterke smaken die karakter geven aan je couscousgerechten. Dit lekkere gerecht kun je warm of koud serveren, wat betekent dat eventuele restjes ideaal zijn voor de lunch de dag erna.*

4 aubergines, in blokjes van 2,5 cm  
extra vergine olijfolie  
6 kleine wortels, geschild en in repen  
2 tl gedroogde oregano  
2 tl komijnzaad  
300 g couscous  
2 tl kurkumapoeder  
1 tl kaneel  
2 tl korianderpoeder  
2 dikke teentjes knoflook, geperst  
450 ml heet water  
4-5 ingelegde citroenen, afgespoeld,  
pitjes verwijderd en fijngehakt  
30 g dille, fijngehakt  
30 g bladpeterselie, fijngehakt  
zeezoutvlokken en versgemalen zwarte  
peper

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Bekleed de grootste bakplaat die je hebt en een tweede bakplaat met bakpapier.

Leg de aubergine op de grootste bakplaat, bestrooi met peper, besprenkel met flink wat olijfolie en zet de bakplaat boven in de oven. Leg de wortels op de andere bakplaat, bestrooi met zout, peper en de oregano en besprenkel met olijfolie. Zet eveneens in de oven en rooster 25 tot 30 minuten, tot de aubergine gaar en bruin is, en de wortels gaar en aan de randjes geroosterd zijn.

Rooster het komijnzaad 1 minuut in een grote, droge pan op middelhoog vuur, haal de pan van het vuur, voeg de couscous toe en rooster kort. Roer de kurkuma, de kaneel, het korianderpoeder, de gehakte knoflook, het hete water en flink wat zout en peper erdoor. Dek de pan af met een deksel (of plasticfolie) en laat 8 tot 10 minuten staan zodat de couscous het vocht kan absorberen.

Roer de couscous met een vork voorzichtig los. Voeg nu de geroosterde aubergines en wortels, de ingelegde citroen, de dille en de peterselie toe en schep er voorzichtig door. Zet indien nodig nog even terug op het vuur en serveer heet.







# KANEELPAVLOVA

MET ZOETE LABNEHROOM

*Meringues zijn een ideaal toetje na een zware maaltijd, omdat ze een stuk lichter en beter verteerbaar zijn dan veel andere desserts (dat maak ik mezelf in elk geval wijs!). Ik gebruik gezoete labneh en room, waardoor de klassieke pavlova echt een ander karakter krijgt. De kaneelmeringue is een prachtige combinatie met de vijgen, en het Grieks basilicum zorgt voor een verfrissend tintje.*

## Voor de meringue

6 grote eiwitten  
300 g fijne kristalsuiker  
1 volle tl kaneel  
1 el maïsmeel  
1 tl rodewijnazijn

## Voor de topping

600 ml double cream of volle slagroom  
2 tl vanillepasta (o.a. kookwinkel) of  
vanille-extract  
100 g labneh  
6 dikke vijgen, in kwarten  
75 g geschaafde of grofgehakte  
pistachenoten  
2-3 el vloeibare honing  
handvol Grieks basilicum of gewone  
basilicum  
een handvol munt, blaadjes strak  
opgerold en in dunne reepjes

VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Neem de grootste bakplaat die je hebt, bekleed met bakpapier en teken in het midden een cirkel van 24 cm. Draai het papier om: als het goed is, kun je de cirkel nog zien die je als leidraad kunt gebruiken.

Klop met een elektrische mixer de eiwitten in een grote mengkom tot stijve pieken. Voeg langzaam, met 1 eetlepel tegelijk, de suiker toe en klop tot alle suiker is opgenomen. Voeg de kaneel, het maïsmeel en de rodewijnazijn toe en blijf kloppen tot alles goed gemengd is en de meringue glanst en stevig is.

Vul de cirkel op het bakpapier met de meringue en maak met een spatel pieken langs de rand.

Zet de bakplaat in de oven. Verlaag de temperatuur direct naar 150 °C en bak 1,5 uur, tot de meringue gaar en aan de buitenkant krokant is. Haal uit de oven en laat volledig afkoelen.

Maak de topping vlak voordat je de pavlova gaat serveren. Klop de room met de vanillepasta met behulp van een elektrische handmixer in een grote mengkom tot stijve pieken, maar klop niet te lang door. Schep voorzichtig de labneh erdoor.

Verdeel de labnehroom over de meringue en leg de vijgen erop. Bestrooi met de pistachenoten, besprenkel met de honing en strooi het basilicum en de munt erover. Serveer direct.



# KRUIDIGE CHOCOLADE- KOFFIEMOUSSE

MET ZWARTE PEPER

*Er gaan maar weinig dingen boven een goede chocolademousse. Ik voeg graag koffie toe aan chocolade; het is een heerlijke smaakcombinatie en de specerijen tillen deze mousse echt naar een hoger niveau. Serveer met dunne, knapperige wafeltjes of koffiekoekjes. Je kunt dit dessert een of twee dagen van tevoren maken, ideaal voor als je gasten krijgt.*

150 g pure chocolade (70% vaste cacaobestanddelen), in stukjes  
30 g boter  
2 volle tl oploskoffie of -espresso van goede kwaliteit  
1 afgestreken tl kaneel  
zaadjes van 2 dikke kardemompeulen, fijngestampt in een vijzel  
2 el kokend water  
3 eieren, gesplitst  
50 g fijne kristalsuiker  
1 volle tl vanillepasta (o.a. kookwinkel) of vanille-extract  
versgemalen zwarte peper  
125 ml *double cream* of volle slagroom

VOOR 4 TOT 6 STUKS

Smelt 100 gram chocolade in een kleine pan op laag vuur. Haal de pan van het vuur en roer de boter er voorzichtig door, tot het chocolademengsel volledig gesmolten en glad is. Laat afkoelen.

Meng de oploskoffie met de kaneel en het fijngestampte kardemomzaad met het kokende water in een kleine kom en roer tot de koffie is opgelost. Laat afkoelen.

Klop de eidooiers en de helft van de fijne kristalsuiker met een mixer in een grote kom licht en romig. Voeg het afgekoelde chocolademengsel, het afgekoelde koffiemengsel, de vanillepasta en flink wat zwarte peper toe. Klop in een andere, brandschone mengkom de eiwitten tot stijve pieken. Zet apart.

Klop in een andere kom de room met de rest van de fijne kristalsuiker tot stijve pieken. Klop niet te lang, want dan wordt de room te dik. (Om te lang geklopte room te redden, voeg je wat slagroom toe en schep deze er voorzichtig door.)

Spatel de eiwitten voorzichtig met een volle lepel tegelijk door het chocolademengsel; niet roeren, dan blijft de mousse luchtig. Spatel vervolgens op dezelfde manier de opgeklopte room erdoor.

Verdeel de mousse over 4 glazen of kopjes of 6 espressokopjes en zet minimaal 3 uur in de koelkast. Hak de rest van de chocolade vlak voor het serveren in stukjes en garneer hiermee de mousse.