

- 155. Kantonese knoflookgamba's
- 156. Krokante zeebaarsfilets met paksoi
- 157. Gamba's in gelebonensaus met cashewnoten

RUND & VARKEN

- 161. Gesmoorde short ribs met zwarte peper
- 162. Krokante runderreepjes met chilipepers
- 164. Ossenhaas met zwarte peper, groene paprika & ui
- 166. Pasteitjes met Chinese rundercurry
- 167. Runderreepjes met ui
- 168. Zoete, aromatische runderreepjes
- 171. Ossenhaas met O.K.-saus
- 173. Biefstuk met miso & geroerbakte groenten
- 174. Ossenhaas met oestersaus
- 175. Kantonese ossenhaas
- 177. Ossenhaas, groene paprika & zwartebonensaus
- 178. 'Happy Family'
- 180. Mini ribs met chilivlokken & zout
- 182. Kleverige, met hoisinsaus geglaceerde varkenskarbonades
- 183. Varkenskarbonades met chilipeper & zout
- 185. Zoetzuur varkensvlees op Kantonese wijze
- 186. Krokant buikspek

- 188. Capital spareribs
- 189. Spareribs in chili-zwartebonensaus
- 191. Varkenskarbonades in pekingsaus
- 193. Chinees geroosterd varkensvlees
- 194. Gestoomde broodjes hotdog
- 195. Spareribs zonder bot met hoisinsaus
- 197. Tjaptjoi met char siu
- 198. Varkensfiletlapjes in chilibonensaus
- 200. Zoetzure mini ribs
- 201. Aromatische varkenskarbonades

GROENTEN

- 205. Vegetarische eend met pannenkoekjes
- 207. Gemengde groenten in pittige hoisinsaus
- 208. Met hoisinsaus geglaceerde tempé
- 210. Portobello's met een vijfkruidenkorst uit de oven
- 212. Gesmoorde tofu
- 213. Broccoli met knoflook
- 214. Vegetarische moo shu met pannenkoekjes
- 217. Bloemkoolkatsu met tonkatsusaus
- 218. Geroerbakte aubergine met sesamzaad
- 220. Taugé met knoflook & ui

- 221. Geroerbakte sla met chilipeper
- 223. Krokant gebakken tofu in een pittige, zure saus
- 224. Rood gesmoorde aubergine
- 227. Chinese broccoli in knoflooksaus
- 228. Chinese kool met vegetarische oestersaus
- 229. Aspergeboccoli met honing & rijstwijn
- 231. Bloemkool kung po
- 232. Groene asperges met gember-sojasaus
- 235. Tofu met sinaasappel, paprika & ananas
- 236. Bloemkoolsteak met een rijke Chinese jus
- 238. Gestoomde broodjes met vegetarische char siu & ingelegde Chinese groenten
- 239. Krokante Szechuan tofu met zout & chilipeper
- 240. Boeddhistische groenteschotel
- 243. Tofu met shiitakes
- 244. Peultjes met shiitakes & bamboescheuten
- 246. Krokante Szechuan bloemkool
- 247. Aubergine in pittige knoflooksaus
- 249. Krokante tofu met chilivlokken & gember
- 250. Paksoi met vegetarische oestersaus

- 252. Aspergeboccoli met satésaus
- 254. Shiitakes met oestersaus
- 255. Chinese friet met zout & peper
- 257. Tofu-groentespiesjes met chilibonensaus
- 259. Teriyakibowl
- 261. Gefrituurde aardappelnestjes
- 262. Aubergine met miso & sesamzaad
- 263. Portobello met szechuanpeper
- 265. Auberginebeignets met hoisinsausdip
- 266. Krokante tofu met lente-ui
- 268. Aubergine met tofu op Szechuan wijze
- 270. Chinese ingelegde groenten

RIJST & NOEDEL

- 274. Perfect gestoomde rijst
- 275. Gebakken rijst met ei
- 277. Goudgele gebakken rijst
- 278. Gebakken rijst met de acht schatten
- 280. Gebakken rijst met zeevruchten & kerriepoeder
- 282. Jasmijnrijst
- 283. Kokosrijst
- 284. Yangzhou gebakken rijst
- 287. Kleefrijst met lap cheung
- 288. Kruidige kleefrijst

- 289. Chinese gebakken rijst
- 290. Kleefrijstpakketjes
- 292. Noedelsoep met tofu & Chinese groenten op Hongkongse wijze
- 295. Ramen met pittige tofu
- 296. Chow mein
- 297. Chow mein Singapore
- 299. Rijstnoedels met kipblokjes in hoisinsaus
- 301. Krokante noedels met gemengde groenten op Hongkongse wijze
- 302. Tofu, ingelegde kool & zwarte bonen op mihoen
- 304. Noedels met chilibonensaus & gamba's
- 305. Zalm met zoete chilisaus & sobanoedels
- 307. Lo mein met srirachasaus
- 308. Kerriesoep met udonnoedels
- 311. Geroerbakte ho fun
- 312. Portobello teriyaki met sobanoedels
- 314. Chow mein met kip
- 315. Gamba's met barbecuesaus & udonnoedels
- 317. Mihoen Singapore
- 319. Gesmoord buikspek & noedels met gelebonensaus
- 320. Lo mein met portobello
- 323. Udonnoedels met kipsaté
- 324. Dunne eiermie met taugé
- 325. Lange noedels

DESSERTS

- 329. Chinese custardtaartjes
- 330. Mochi met chocolade-hazelnootpasta
- 332. Lychee & mango met room
- 333. Kwoklyns chilipeper-roomijs
- 335. Chinese gefrituurde appel met karamel
- 336. Chinese gefrituurde sesamballetjes
- 337. Bananenbeignets
- 338. Lycheeshake
- 338. Hongkongse bubble tea

SAUZEN & SMAAKMAKERS

- 342. Hoisinsaus
- 342. Hete chilisaus
- 343. Vegetarische oestersaus
- 344. Chinese barbecuesaus
- 344. Chinese jus
- 345. Wasabimayonaise
- 345. Kruidenzout
- 346. Register
- 352. Dankwoord



39.



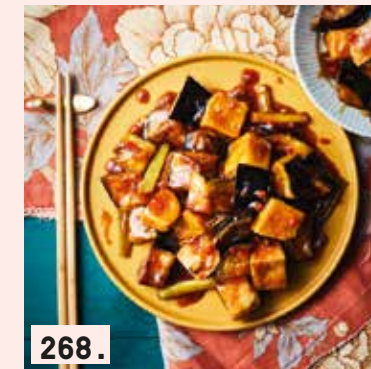
89.



130.



161.



268.



287.

INLEIDING

Ik kan niet geloven dat ik nu de inleiding voor mijn VIJFDE boek schrijf. Het is echt onvoorstelbaar en ik voel me nederig dat ik dankzij een of andere hogere macht niet alleen de nalatenschap van mijn vader en grootvader, maar van een hele natie mag delen.

Toen ik als vijfjarige in mijn opa's restaurant van de trap sjeesde, had ik niet kunnen bevroeden dat ik op een dag zoveel van zijn recepten met zoveel mensen wereldwijd zou delen.

Eerlijk gezegd had ik op sommige momenten een hekel aan werken in het restaurant. Hoeveel veertien-, vijftien- of zelfs zestienjarigen willen op zaterdagavond werken terwijl hun vrienden op stap gaan? Maar dit was mijn leven, mijn realiteit, en moet je me nu zien (met een flinke glimlach op mijn gezicht). Ik ben dat waar ik ooit gek van werd inmiddels dankbaar, en ik kan openhartig en met liefde zeggen dat als ik terug kon gaan in de tijd, ik niets zou veranderen.

Mijn kookboek *Chinese Takeaway Compleet* is een verzameling van mijn 150 favoriete recepten, van geroosterde eend en zoete spareribs – die letterlijk van het bot vallen – met barbecuesaus, tot kleverige, zachte bananenbeignets. Als je denkt aan comfortfood en de gerechten die je vroeger als kind in het weekend at, dan is dit boek de sleutel om die gerechten in je eigen keuken klaar te maken.

Daarnaast bevat het boek 50 volledig nieuwe recepten die je nergens anders zult vinden.

Voor veel mensen zal het bereiden van deze recepten herinneringen oproepen aan simpelere tijden: flashbacks naar avonden met het gezin rond de salontafel voor de tv, nadat pa en ma bij de afhaalchinese waren geweest. De hele kamer rook meteen naar gebakken noedels, zoete sauzen en Chinese frietjes. Mijn hemel, de geur van die frietjes deed iedereen watertanden. En dan de geluiden: het ritselen van het plastic zakje, het scheuren van het papier en het openmaken van de bakjes om de verborgen schatten te onthullen, zoals zoetzure saus, curry, noedels, gebakken rijst, saté, zoete spareribs met barbecuesaus...

Je hebt inmiddels vast trek gekregen. De volgende stap is eenvoudig, en dan bedoel ik ECHT eenvoudig: blader door mijn fantastische boek en zodra je een recept tegenkomt waarvan je zeker weet dat het je terugbrengt naar je tienerjaren, ga het dan maken. Er is niets wat je grijze massa zo stimuleert als het herbeleven van de geuren en beelden uit je jeugd.

Veel kookplezier, lieve allemaal.





VEGETARISCHE WONTONSOEP

De Chinezen beschrijven wontons als 'kleine wolkjes' die in een rijke, aromatische bouillon van gember en lente-ui (twee van de 'Heilige Drie-eenheid' in de Kantonese keuken) drijven.



30 MINUTEN



10 MINUTEN



2-4 PERSONEN

Voor de wontons

200 g verse spinazie
10 g gedroogde boomoren (een
paddenstoelensort, o.a. toko),
10 minuten geweekt in warm water
60 g iets stevige tofu
3 lente-uitjes, fijngehakt
1 el sesamolie
1 el verse gember, geraspt
¼ tl witte peper
1 tl maïzetmeel
snufje zout
16-20 wontonvellen

Voor de soep

3 cm verse gember, in dunne plakjes
1 el sojasaus
800 ml groentebouillon
½ tl witte peper
1 tl zout
1 lente-ui, fijngehakt
1 tl sesamolie

Verhit voor de wontons een wok op middelhoog vuur, voeg de spinazie toe en laat slinken. Schep de geslonken spinazie op keukenpapier, druk het overtollige vocht eruit, hak grof en voeg toe aan een grote kom. Hak de boomoren en tofu in kleine stukjes en voeg toe aan de kom, samen met de rest van de ingrediënten voor de wontonvulling (behalve de wontonvellen) en roer goed door.

Leg een wontonvel in de palm van je hand en schep ½ eetlepel vulling in het midden. Vouw de zijkanten van het wontonvel voorzichtig naar boven, zorg dat de vulling in het midden blijft en druk het deeg net boven de vulling dicht. Herhaal met de rest van de wontonvellen en de vulling, tot je alle wontons hebt gemaakt. Zet apart en maak de soep.

Breng voor de soep de gember, sojasaus, groentebouillon, witte peper en het zout in een diepe pan aan de kook. Zet het vuur laag en laat 8 tot 10 minuten zachtjes koken.

Breng intussen een grote pan met water aan de kook, laat de wontons voorzichtig in het kokende water zakken en kook ze 2 tot 3 minuten.

Verdeel de gekookte wontons over kommen, bestrooi met de fijngehakte lente-ui en besprenkel met sesamolie. Schenk de hete soep erover en serveer.



PUK PUKS MET TARO, SESAMZAAD & LOTUSPASTA

De smaak of geur van gebakken sesamzaad is ongeëvenaard en deze kleine *puk puks* zitten er vol mee. Het is een combinatie van zacht en toch stevig, zoet en toch hartig, krokant en aromatisch, en de nootachtige smaak van *taro* (een tropische wortelgroente die veel in de Aziatische keuken wordt gebruikt) maakt het nog beter. Het water loopt me in de mond als ik alleen al aan deze heerlijke lekkernijen dénk.



1 UUR



15 MINUTEN



12 STUKS

450 g taro (o.a. toko)
70 g suiker
220 g kleefrijstmeel (ketan, o.a. toko)
4 el lotuspasta (o.a. toko)
140 g sesamzaad
3 el plantaardige olie, bijvoorbeeld
arachide- of kokosolie

Breng een grote pan water aan de kook. Schil de taro, snijd in stukjes en kook in 10 tot 15 minuten gaar. Giet af en laat 15 minuten afkoelen.

Voeg de gekookte taro samen met de suiker toe aan een grote kom, prak met een vork en roer goed door. Voeg het kleefrijstmeel toe en kneed tot een deeg. Verdeel in 12 even grote balletjes en druk elk balletje op een schoon werkvlak tot een platte schijf. Schep 1 theelepel lotuspasta in het midden van elke schijf, breng de zijanten naar elkaar toe zodat er een balletje ontstaat en de vulling met deeg is bedekt. Druk elk balletje plat tot een cirkel.

Strooi het sesamzaad op een groot bord en bedek elke puk gelijkmatig met sesamzaad. Druk voorzichtig aan, zodat het sesamzaad blijft zitten.

Verhit de olie in een pan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur en bak elke puk in 3 minuten aan beide kanten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op een rooster of keukenpapier. Serveer warm of koud.



KIP MET SINAASAPPEL OP KANTONESE WIJZE

Deze lichte, krokante kipreepjes zijn een variatie op een favoriet gerecht bij de afhaalchinees. Ze worden geserveerd in een weelderige saus, een balans tussen het zoete yin van de sinaasappel en suiker en het zure yang van de rijstazijn. Een of twee hapjes zijn nooit genoeg!



10 MINUTEN



15 MINUTEN



2 PERSONEN

125 ml sinaasappelsiroop/
-concentraat/-sap
250 ml water
½ el gehakte verse gember
½ sinaasappel, in halve schijfjes
2 el rijstazijn
1 el Chinese rijstwijin (o.a. toko)
2 el suiker (of meer voor een
zoetere saus)
2 el maïszetmeel, gemengd met
4 el water, plus 50 g maïszetmeel
voor het bestrooien
1 l plantaardige olie
300 g kipfilet, in brede reepjes
1 ei, losgeklopt
¼ tl zout

Voeg de sinaasappelsiroop, het water, de gember, sinaasappelschijfjes, rijstazijn, rijstwijin en suiker toe aan een pan op middelhoog vuur. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 1 tot 2 minuten zachtjes koken. Roer het maïszetmeelpapje door en schenk geleidelijk en langzaam roerend toe aan de saus, net zoveel tot de saus de gewenste consistentie heeft. Zet het vuur uit en zet apart.

Schenk de olie in een grote pan en verhit tot 170-180 °C.

Voeg de kipreepjes, het losgeklopte ei en zout toe aan een grote kom en schep goed om. Voeg het maïszetmeel toe aan een andere grote kom. Wentel de kipreepjes door het maïszetmeel en schud overtollig meel eraf. Laat de kipreepjes voorzichtig in de olie zakken en frituur 5 minuten, tot ze goudbruin en helemaal gaar zijn. Heb je een vleesthermometer? De kerntemperatuur van de kip moet 75-80 °C zijn. Schep de kip uit de olie en laat uitlekken op een rooster. Leg de kip op een bord, sprenkel de sinaasappelsaus erover en serveer.



MOSSELEN IN EEN ZWARTEBONENSAUS

Deze mosselen tillen smaak en textuur naar een hoger niveau, want je smaakpapillen worden van alle kanten geprikkeld. Ze zijn zout, zoet, aromatisch, sappig en zacht.



10 MINUTEN



12 MINUTEN



4 PERSONEN

4 el Chinese gefermenteerde zwarte bonen (o.a. toko)
2 el plantaardige olie
1 ui, fijngesnipperd
2 teentjes knoflook, fijngehakt of geraspt
1 groene paprika, in blokjes
½ tl zout
¼ tl witte peper
1 tl suiker
2 el lichte sojasaus
500 g verse mosselen

Laat de gefermenteerde zwarte bonen 10 minuten in 120 ml warm water weken, giet af door een zeef en zet apart. Gooi eventuele kapotte mosselen en exemplaren die niet sluiten als je erop tikt weg.

Verhit een wok op middelhoog vuur, tot hij begint te roken. Voeg de olie toe, laat door de wok walsen, voeg de ui en knoflook toe en bak 1 minuut. Voeg de groene paprika toe, bak 1 minuut, voeg de zwarte bonen, het zout, de peper, suiker en sojasaus toe en roer goed door. Meng de mosselen met 4 eetlepels water erdoor en plaats een deksel op de pan om de stoom in de pan te houden (gebruik een grote koekenpan als je geen wok met deksel hebt).

Schud na 2 minuten de pan met het deksel erop en laat nog 2 minuten garen. Haal dan het deksel van de pan en roer alles goed door elkaar. De mosselen moeten nu open (gooi dichte schelpen weg) en met de zwartebonensaus omhuld zijn. Haal de pan van het vuur en serveer.



CHINEES GEROOSTERD VARKENSVLEES

In Hongkong wordt *char siu* gewoonlijk afgehaald bij een *siu mei*-etablisement. Deze restaurants zijn gespecialiseerd in geroosterde vleesgerechten (*siu mei*), zoals *char siu* (geroosterd varkensvlees), kip in sojasaus, geroosterde gans en krokant buikspek, en hangen hun koopwaar meestal in de etalage. Daardoor wordt *char siu* vaak gegeten in combinatie met een van deze andere vleesgerechten en rijst.



2 UUR +



5 MINUTEN



1 UUR



4 PERSONEN

800 g varkenschouder of -lende
1 el Chinees vijfkruidenpoeder
2 el Chinese rijstwijn
2 plakjes verse gember
2 teentjes knoflook, geperst
3 el gelebonensaus (taotjo, o.a. toko)
3 el hoisinsaus (zie pag. 342 of gebruik kant-en-klare, o.a. toko)
3 el witte suiker
2 steranijs
1 kaneelstokje
1 el honing, plus 2 el honing gemengd met 2 el heet water om te bestrijken

Leg het varkensvlees in een grote kom, voeg de rest van de ingrediënten toe (behalve het honing-watermengsel) en masseer de ingrediënten in het vlees. Laat minimaal 2 uur, of een hele nacht afgedekt, in de koelkast marinieren.

Haal de volgende dag het varkensvlees uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Leg het varkensvlees op een bakplaat (houd de marinade apart), dek af met aluminiumfolie en rooster 20 minuten in de oven. Keer het vlees om, bedruip met marinade, dek weer af en rooster nog 10 minuten in de oven. Prik met een spies in het vlees om te controleren of het vlees gaar is: het vocht dat eruit loopt moet helder zijn. Bedruip het vlees nogmaals met de marinade en zet nog eens 20 minuten onafgedekt terug in de oven. Het varkensvlees moet een diepe amberkleur hebben en de marinade moet kleverig en droog zijn.

Haal het varkensvlees uit de oven, bestrijk met het honing-watermengsel en zet 2 tot 3 minuten onder de grill, tot de randjes geschroeid zijn. Laat het varkensvlees afkoelen tot kamertemperatuur, snijd in plakken en serveer.

BLOEMKOOlstEAK MET EEN RIJKE CHINESE JUS

Ik ben dol op een grote berg rijst met flink wat Chinese jus erover; voor mij is dat troost op een bord. Dit recept is echt 'voedsel voor de ziel'. Een enorme bloemkoolsteak in een Kantonese marinade die sappig vanbinnen en heerlijk krokant vanbuiten is, bedekt met een rijke, donkere, aromatische jus: met dit gerecht kun je alleen maar winnen.



10 MINUTEN



25 MINUTEN



3-4 PERSONEN

½ tl zout
½ tl zwarte peper
½ tl knoflookpoeder
½ tl uienpoeder
½ tl Chinees vijfkruidenpoeder
1 grote bloemkool
2 el arachideolie
2 tl sesamolie

Voor de jus

2 el vegetarische oestersaus
(zie pag. 343 of gebruik kant-en-klare)
1 el Chinese rijstwijn
1 tl donkere sojasaus
een snufje witte peper
250 ml groentebouillon
1 tl maïszetmeel
1 tl arachideolie
2 teentjes knoflook, grofgehakt

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Meng het zout met de zwarte peper, het knoflookpoeder, uienpoeder en vijfkruidenpoeder in een grote kom en zet apart.

Verwijder de bladeren en het onderste gedeelte van de stronk van de bloemkool en snijd de bloemkool in plakken van 4 cm dik. Wrijf de bloemkoolplakken aan beide kanten in met arachideolie en bestrooi royaal met het kruidenmengsel. Leg de plakken op een met bakpapier beklede bakplaat en dek goed af met aluminiumfolie. Bak ze 8 minuten in de oven, verwijder de folie en rooster nog 8 minuten.

Maak intussen de jus: meng de vegetarische oestersaus met de rijstwijn, donkere sojasaus, witte peper, groentebouillon en het maïszetmeel goed in een kom. Verhit een wok op middelhoog vuur. Voeg de olie toe en bak de knoflook tot het aroma vrijkomt. Voeg dan het bouillonmengsel toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager, laat 2 minuten zachtjes koken, haal de pan van het vuur en zet apart.

Haal de geroosterde bloemkool uit de oven en schep in een hete koekenpan. Bak de bloemkoolsteaks aan beide kanten, tot er een rijke, diepgoudbruine korst ontstaat. Schep op een bord, besprenkel met de sesamolie en schenk de jus erover.

Tip

Serveer eventueel op gekookte rijst.



PORTOBELLO TERIYAKI MET SOBANOEDELS

Dit gerecht is de perfecte combinatie van vlezige, in de pan gebakken portobello met zoete chilisaus. Met de krokante korst van de portobello's, stevige sobanoedels en zoetzure teriyakisaus is dit gerecht absoluut onweerstaanbaar.



5 MINUTEN



15 MINUTEN



2 PERSONEN

120 g sobanoedels
1 el plantaardige olie, bijvoorbeeld
arachide- of kokosolie
2 grote portobello's, steeltjes verwijderd
2 el zoete chilisaus
3 el honing (veganistisch alternatief:
agave- of ahornsiroop)
3 el rijstazijn
1½ el lichte sojasaus
een handvol aspergebroom
1 rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd
en fijngehakt
1 el sesamzaad, geroosterd
zout, naar smaak

Voeg de noedels toe aan een diepe pan, schenk er kokend water over en laat 5 tot 6 minuten op matig vuur zachtjes koken terwijl je de portobello's bakt.

Verhit de olie in een grote wok. Voeg de portobello's toe en bak 4 tot 5 minuten aan één kant op middelhoog vuur goudbruin. Keer de paddenstoelen om, bestrooi ze met zout, besprenkel met de zoete chilisaus en bak in 4 tot 5 minuten ook de andere kant bruin. Haal ze uit de pan en zet apart.

Giet de noedels af en zet apart; vang het kookvocht op. Voeg 125 ml van het noedelkookvocht toe aan de wok, samen met de honing, rijstazijn en sojasaus. Voeg nu de aspergebroom toe met de helft van de gehakte chilipeper. Laat 6 minuten op middelhoog vuur garen. Als de saus droog wordt, voeg dan nog wat kookvocht toe.

Voeg de noedels toe aan de wok en roer door zodat de noedels goed met saus zijn bedekt. Bestrooi met de rest van de chilipeper en schep op borden. Snijd de gebakken portobello's in plakjes en verdeel over de noedels. Bestrooi met het geroosterde sesamzaad en serveer.





CHINESE CUSTARDTAARTJES

Deze taartjes worden meestal aan het begin van de maaltijd met Chinese thee geserveerd. Twee keer zo zoet als de Britse custardtaartjes maar zo lekker dat je er nog eentje, en nog eentje wilt.



45 MINUTEN



30 MINUTEN



8-12 STUKS

Voor het deeg

225 g bloem, plus extra om te bestuiven
30 g poedersuiker
60 g gezouten boter, koud en geraspt
65 g reuzel (vraag het je slager), koud en geraspt
1 ei, losgeklopt
½ tl vanille-extract

Voor de custardvulling

50 g fijne suiker
150 ml heet water
2 eieren
5 el koffiemelk
½ tl vanille-extract

Zeef de bloem en poedersuiker in een grote mengkom. Voeg de geraspte boter en reuzel toe en wrijf met je vingers de droge ingrediënten tot fijne kruimels.

Voeg het ei en vanille-extract toe en roer met een mes door elkaar, tot er een bal ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat 30 minuten in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Maak de custardvulling. Meng hiervoor de fijne suiker met het hete water in een kom tot de suiker volledig is opgelost. Klop de eieren met de koffiemelk in een grote kom los. Voeg het suikerwater en vanille-extract toe en meng goed. Schenk het eimengsel door een fijne zeef in een maatbeker om eventueel schuim te verwijderen. Zet apart.

Rol het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap van 5 mm dik (rol het deeg niet langer uit dan nodig is) en steek met een koekjesuitsteker 12 cirkels uit die iets groter zijn dan de holtes van een muffinblik. Druk de deegcirkels met je duimen voorzichtig in de holtes van een muffinblik voor 12 muffins; begin daarbij op de bodem en ga dan langs de zijkanten omhoog om egale taartvormpjes te maken.

Schenk het eimengsel voorzichtig in de taartvormpjes, maar schenk ze niet te vol.

Zet het muffinblik op het rooster in het midden van de oven en bak de taartjes 10 tot 15 minuten, tot de randjes licht gekleurd zijn. Verlaag de oventemperatuur naar 150 °C en bak ze nog 10 tot 15 minuten, tot de custard gaar is.

Warm zijn ze heerlijk, maar ze zijn een dag of twee houdbaar in de koelkast. (Als je ze zo lang kunt weerstaan!)