

Voor Michael ‘Micky’ Lynn, de beste echtgenoot, vader,
opa en schoonvader, en voor altijd in ons hart.
Bedankt voor alle gesprekken in de keuken en alle herinneringen.
Voor jou is er altijd plek aan onze tafel.

© 2025 Good Cook
’s-Gravelandseweg 8
1211 BR Hilversum
www.goodcook.nl

Oorspronkelijke uitgever: Aster, een imprint van *Octopus Publishing Group Ltd*

Oorspronkelijke titel: *Persiana Easy*
Tekst © 2025 Sabrina Ghayour
Fotografie © 2025 Kris Kirkham
Ontwerp © 2025 Octopus Publishing Group Ltd

Voor de Nederlandstalige uitgave
Vertaling: Kim Steenbergen voor Scribent.nl
Culinaire redactie: Inge van der Helm
Productie en boekverzorging: Scribent.nl

Gedrukt in China

ISBN 978 94 6143 342 8
NUR 442

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, 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. Het gebruik van AI-technologie, tekst- en datamining van (delen) van deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

Opmerking van de auteur:
Let op hetvegansymbool op kazen en wijnazijn als je zeker wilt zijn dat ze geschikt zijn voor veganisten.

Opmerkingen bij de receptuur

- In de receptuur worden de volgende inhoudsmaten gebruikt:
1 afgestreken theelepel (tl) = 5 ml
1 afgestreken eetlepel (el) = 15 ml
- Gebruik zeezoutvlokken wanneer aangegeven; Sabrina gebruikt Maldon-zeezoutvlokken. Neem altijd puur rozenwater zonder alcohol.
- Gebruik middelgrote eieren en ongezouten 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 hieronder 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

7	✱	Inleiding
9	✱	Dips, snacks & lichte hapjes
35	✱	Brood & hartige deegwaren
55	✱	Salades
79	✱	Doordeweekse maaltijden
119	✱	Comfortfood
153	✱	Geroosterd vlees & traybakes
181	✱	Groenten & bijgerechten
211	✱	Zoete lekkernijen
236	✱	Register
240	✱	Dankwoord



Inleiding

Toen ik dit boek schreef, wilde ik één ding niet uit het oog verliezen: alle recepten moesten zo eenvoudig mogelijk zijn zonder aan smaak of creativiteit in te boeten. Koken voor anderen of jezelf is namelijk iets bijzonders en plezierigs, waardoor mensen worden aangezet om het vaker te doen in plaats van minder vaak.

Voor mij betekent 'eenvoudig' niet per se 'snel' en ik heb na grondig testen de eenvoudigste methode voor de beste resultaten gevonden en deze deel ik met jou op de volgende pagina's. Geloof me, ik heb het overal zo makkelijk mogelijk gemaakt, het onnodige geschrapt en alleen de essentie behouden om het allemaal behapbaar te maken. Dit heeft geleid tot een grote verscheidenheid aan supersimpele recepten, een paar recepten waar zelfs geen vuur aan te pas komt, en een aantal die ietsjes meer moeite kosten, maar nog steeds ongelooflijk eenvoudig zijn – voor elke gelegenheid en hoeveel haast je ook hebt.

De wereld is de afgelopen jaren enorm veranderd, we hebben allemaal te weinig tijd, en soms te weinig ingrediënten. Maar zoals je uit mijn vorige boeken misschien wel weet, heb ik altijd gezegd dat als je een ingrediënt niet hebt, je het gewoon kunt weglaten of door iets anders kunt vervangen. Het leven is te kort om je druk te maken over wat je wel of niet in huis hebt. De beste koks vertrouwen op hun instinct en hebben het zelfvertrouwen om waar nodig ingrediënten aan te passen. Oké, niet iedereen is geboren met deze vaardigheid, maar na verloop van tijd en door ervaring ontdek je een repertoire aan recepten die bij je passen, omdat je de basis beheerst en precies weet wat je kunt aanpassen. Zelfvertrouwen is alles en als je daar in de keuken nog te weinig van hebt, vertrouw dan op mij en weet dat ik alles voor je heb uitgedacht en zo eenvoudig mogelijk heb gemaakt. Zoals ik eigenlijk in al mijn boeken doe. Dus adem even diep in en laten we aan de slag gaan!

Sabrina Ghauran



Mercimek köftesi

VEGETARISCH
& VEGAN

Deze Turkse linzen-bulgurköfte lijken totaal niet op wat wij in het Westen als köfte beschouwen. Maar als je bedenkt dat *kofte* (en alle varianten daarop) een Perzisch woord is dat stompen, slaan of stampen betekent, dan snap je veel beter waarom ze zo worden genoemd. Deze köfte zijn heel lekker en populair bij de Turken. Ik serveer ze graag in blaadjes sla voor een extra frisse en krokante textuur, maar je kunt ze ook gewoon zo serveren of hoe je maar wilt. Voor het authentieke recept heb je fijne bulgur nodig, maar ik heb opzettelijk gewone bulgur gebruikt, omdat deze beter verkrijgbaar is.

VOOR 20 STUKS

- * 100 g bulgur
- * 100 g ongekokte rode linzen
- * olijfolie, om in te bakken
- * 1 kleine ui, gesnipperd, plus extra ter garnering
- * 2 teentjes knoflook, fijngenhakt
- * 1 volle tl paprikapoeder
- * 1 volle tl pul biber (o.a. Midden-Oosterse supermarkt) of gewone chilivlokken
- * 1 tl komijnpoeder
- * 2 volle el tomatenpuree
- * 2 lente-uitjes, in dunne ringetjes
- * 15 g bladpeterselie, blaadjes fijngenhakt, plus extra ter garnering
- * zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper

Voor erbij

- * blaadjes little gem
- * partjes citroen

Kook de bulgur en rode linzen volgens de aanwijzingen op de verpakking in twee aparte pannen en giet beide af in een vergiet (niet afspoelen!).

Verhit een scheutje olijfolie in een kleine koekenpan op matig vuur en bak de ui glazig. Voeg de knoflook, het paprikapoeder, de pul biber, het komijnpoeder en de tomatenpuree toe en bak 5 minuten tot de olie felrood wordt en zich afsplitst van de vaste bestanddelen. Haal de pan van het vuur.

Voeg de bulgur, rode linzen en het warme ui-knoflookmengsel toe aan een mengkom, breng op smaak met flink wat zout en peper en meng goed. Roer de lente-ui en peterselie erdoor. Laat het köftemengsel 1 uur in de koelkast opstijven, waardoor je de köfte makkelijker kunt vormen.

Haal het köftemengsel uit de koelkast en maak er 20 balletjes van ter grootte van een tafeltennisbal. Houd steeds één köfte in je vuist, knijp voorzichtig en leg de köfte op slablaadjes of op een bord (dit is de karakteristieke vorm, maar je kunt er ook balletjes of worstjes van maken). Garneer met de gesnipperde rauwe ui en peterselie. Knijp er een flinke kneep citroensap over uit en serveer.

* SERVEER MET

Wortelchips met za'ataryoghurt (zie pag. 26) of Brunch-kuku op twee manieren (zie pag. 90).

Vijgen-geitenkaasbroodjes met tijm & honing

VEGETARISCH

Vijgen met geitenkaas is een klassieke combinatie, maar voor mij zijn vijgen onlosmakelijk verbonden met pul biber en honing, dus deze broodjes zijn lekker pittig en een beetje zoet, wat ze onweerstaanbaar maakt.

VOOR 6 STUKS

- * 1 rol koelvers bladerdeeg à 270 g (ca. 32 x 27 cm)
- * 6 verse, dikke vijgen, elk in 5 plakjes
- * 150 g geitenkaas met korst (geen zachte geitenkaas), verkruimeld
- * blaadjes van 6 takjes tijm
- * ½ tl pul biber (o.a. Midden-Oosterse supermarkt) of gewone chilivlokken
- * 2 el vloeibare honing, plus extra om te besprenkelen
- * 1 ei, losgeklopt
- * versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.

Snijd het bladerdeeg in de lengte in 6 gelijke lange repen. Leg op elke reep 5 plakjes vijg naast elkaar en laat daarbij 4 cm aan de uiteinden vrij. Strooi de geitenkaas gelijkmatig over de repen. Bestrooi met de tijm, pul biber en flink wat peper. Sprenkel de honing voorzichtig in een zo dun mogelijk straaltje over de repen.

Rol de repen voorzichtig vanaf een korte zijde strak op en druk de rand aan.

Leg de rolletjes op de beklede bakplaat, druk een beetje aan en bestrijk met het losgeklopte ei. Bak in 25 minuten in de oven goudbruin. Besprenkel met nog wat honing en serveer warm.

* SERVEER MET

Tomatensalade met yoghurt, lente-ui & basilicum (zie pag. 60) of Gebakken courgettes met groene yoghurt & ingelegde chilipepers (zie pag. 208).



Tuinbonensalade met erwten, sinaasappel & geitenkaas

VEGETARISCH

Tuinbonen worden enorm ondergewaardeerd. Ik ben er als Perzische dol op, al eet ik ze minder vaak vers dan ik zou willen. Gelukkig bestaan er diepvriestuinbonen die op elk moment een zomers tintje aan ons leven kunnen geven. Perzen eten tuinbonen altijd dubbelgedopt – persoonlijk vind ik het zonde om die prachtige, felgroene boon onder dat velletje te verstoppen, plus je kunt daardoor beter genieten van hun zoete, nootachtige smaak. Deze smaakcombinatie kan ik eindeloos eten bij geroosterd vlees of vis, maar geef me alleen wat geroosterd zuurdesembrood en ik schep er graag wat van deze salade op voor een lekkere lunch of een lichte avondmaaltijd.

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- * 2 sinaasappels
- * 3 handenvol diepvriesdoperwten
- * 400 g diepvriestuinbonen, ontdooid en dubbelgedopt
- * 15 g dille, grofgehakt
- * 10 g munt, blaadjes in dunne reepjes
- * ½ tl pul biber (o.a. Midden-Oosterse supermarkt) of gewone chilivlokken, plus extra ter garnering
- * een scheutje olijfolie
- * 125 g zachte geitenkaas
- * zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper
- * geroosterd zuurdesembrood, voor erbij (optioneel)

Snijd met een scherp mes de boven- en onderkant van de sinaasappels. Verwijder vervolgens reep voor reep, van boven naar beneden, de rest van de schil en het witte vlies tot de sinaasappels zijn geschild. Snijd elke sinaasappel in de breedte in 4 tot 5 schijven en elke schijf in kwarten. Bewaar het sap dat op de snijplank ligt voor de dressing.

Breng een pan water aan de kook, voeg de doperwten toe en kook een paar minuten. Voeg dan de tuinbonen toe en kook nog een minuut. Giet af, spoel af onder koud stromend water, laat goed uitlekken en voeg toe aan een kom.

Voeg de dille, munt, pul biber, het opgevangen sinaasappelsap, een scheutje olijfolie en zout en peper naar smaak toe en roer door.

Schep de salade op een grote serveerschaal en verkruimel de geitenkaas erover. Garneer tot slot met nog wat pul biber. Serveer bij een hoofdgerecht of als topping op geroosterd zuurdesembrood.

* SERVEER MET

Kabeljauw met muhammara (zie pag. 113) of Mercimek köftesi (zie pag. 13).



Kleverig lamsvlees met mango

Als je een keer geroosterde lamsschouder overhebt, misschien na het maken van *kleftiko* (zie pag. 174), of restjes kip, varkensvlees of rundvlees, dan is dit een geweldige manier om er een totaal ander gerecht met een totaal andere smaak mee te maken. Als je niet genoeg vlees hebt, halveer het recept dan gewoon. Als je geen overgebleven vlees hebt en het lamsvlees hiervoor wilt bereiden, leg dan 2 kilo lamsschouder in een braadslee, braad 2 uur onafgedekt in een voorverwarmde oven op 180 °C, dek af met aluminiumfolie en braad nog 2 uur.

VOOR 3 TOT 4 PERSONEN

Voor de roze uien (à la Nigella!)

- * 1 rode ui, in dunne halve ringen
- * sap van ½ limoen
- * 1 tl fijne kristalsuiker

- * een scheutje olijfolie
- * 400 g overgebleven geroosterd lamsvlees, op kamertemperatuur, met je vingers of met mes en vork in stukjes gescheurd (kom niet in de verleiding om het vlees te snijden!)
- * 100 ml kokend water
- * 1 volle tl pul biber (o.a. Midden-Oosterse supermarkt) of gewone chilivlokken
- * 1 volle tl knoflookgranulaat
- * 1 volle tl komijnpoeder
- * fijngeraspte schil van 1 onbespoten limoen en sap van ½ limoen
- * 3 el mangochutney, plus extra voor erbij
- * 6-8 kleine tortilla's, verwarmd
- * zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper

Voor erbij

- * een handvol korianderblaadjes
- * dikke Griekse yoghurt

Voeg voor de roze uien de rode ui met het limoensap, de suiker en wat zout en peper toe aan een kleine kom en roer door elkaar. Dek strak af met plasticfolie, schud goed en laat 1 uur staan.

Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het lamsvlees toe, schenk het kokende water erbij en roer zo goed mogelijk door. Breng op smaak met flink wat zout en peper en laat met een deksel op de pan 5 minuten warm worden. Haal het deksel van de pan, roer door, voeg de pul biber, het knoflookgranulaat en komijnpoeder toe en bak 2 minuten. Voeg de geraspte limoenschil, het limoensap en de mangochutney toe, roer opnieuw door, zet het vuur lager en laat 10 tot 15 minuten op het vuur staan; het lamsvlees moet heet maar niet bruin zijn en de saus moet een soort glaze worden.

Breng het lamsmengsel indien nodig op smaak met zout en peper, verdeel over de warme tortilla's, garneer met de roze ui en koriander, en serveer met mangochutney en Griekse yoghurt.

* SERVEER MET

Uienringen met kurkuma (zie pag. 30) of Tomaten-komkommer-salade met een sesamdressing (zie pag. 67).



Biryani op Pakistaanse wijze

Wat deze *biryani* Pakistaans maakt? Pakistaanse gerechten zitten boordevol aromatische smaakmakers, zoals gember, koriander, tomaten, knoflook en chilipepers, en bevatten meer vlees dan andere gerechten op basis van groenten in de Indiase keuken. Dit feestelijke gerecht kost een beetje tijd, maar het is niet moeilijk om te maken en je wordt absoluut beloond.

VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

- * 650 g basmatirijst
- * ghee of plantaardige olie, om in te bakken
- * 2 grote uien, in dunne halve ringen
- * 4 grote tomaten, in stukken
- * 1 el gemberpuree (o.a. toko) of 5 cm gemberwortel, geschild en fijngehakt
- * 1-2 groene jwalapepers of andere groene chilipepers, in ringetjes (afhankelijk van hoezeer je van pittig houdt!)
- * 6 kruidnagels
- * 3 zwarte kardemompeulen
- * 1 kaneelstokje
- * 3 laurierblaadjes
- * ½ tl versgemalen zwarte peper
- * 800 g lamsnekfilets, in plakken van 1 cm
- * 2 snufjes saffraandraadjes, in een vijzel fijngewreven tot een poeder en daarna in 2 el kokend water geweekt
- * 1 onbespoten citroen, in 5 schijfjes
- * 50 g boter, in kleine blokjes
- * 15 g koriander, blaadjes fijngehakt, ter garnering

Voor de gekruide yoghurt

- * 250 g dikke Griekse yoghurt
- * 1 volle tl kurkumapoeder
- * 1 tl komijnpoeder
- * 1 tl korianderpoeder
- * ½ tl chilipoeder

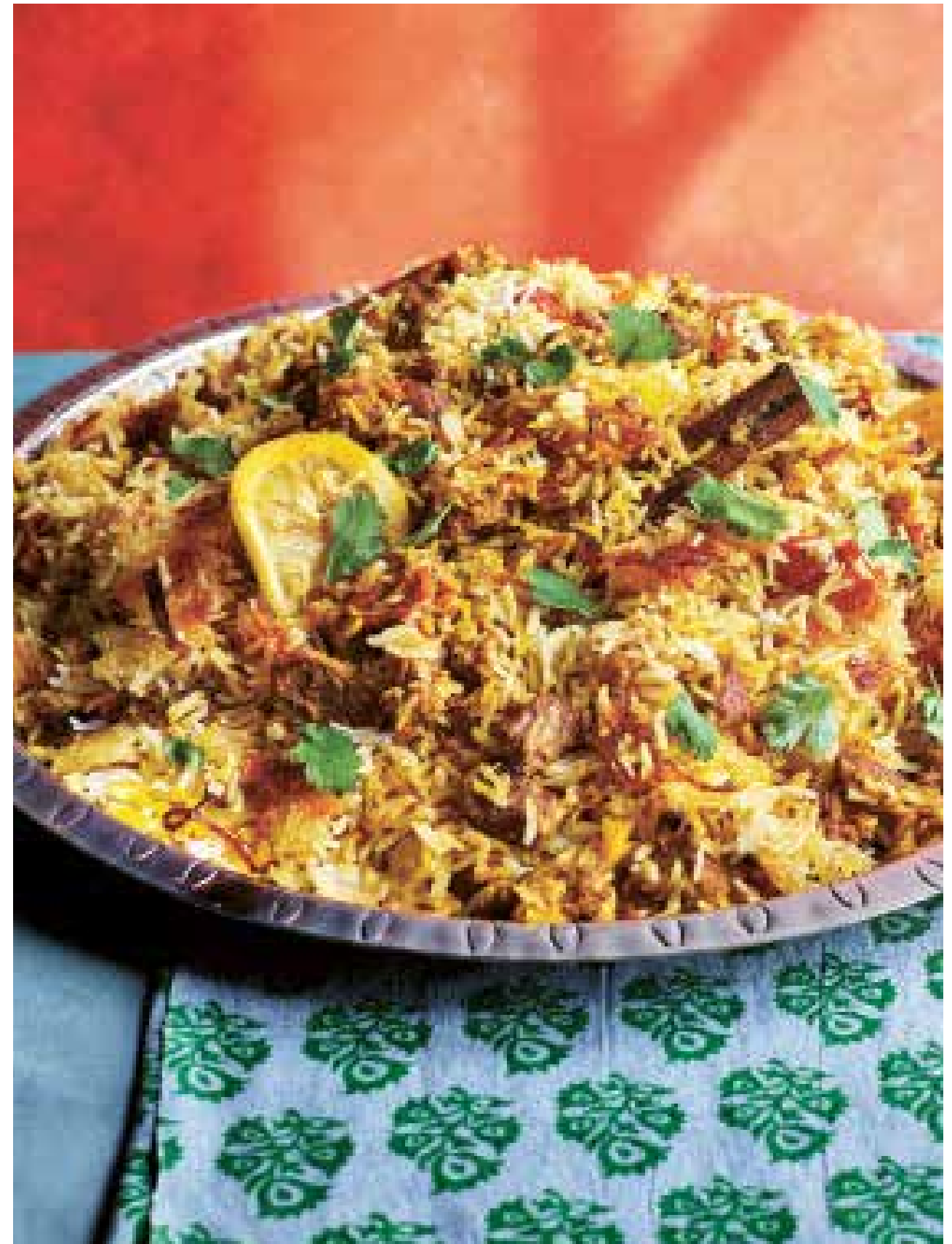
Breng een grote pan water aan de kook. Voeg de rijst toe, roer door zodat de korrels niet aan elkaar plakken en kook 6 tot 7 minuten, tot de rijst is veranderd van dof wit in feller wit. Giet af en spoel af onder koud stromend water in een zeef tot de rijst is afgekoeld en het zetmeel is verwijderd. Laat de rijst goed uitlekken door de zeef te schudden en laat nog 10 minuten verder uitlekken. Schud voor gebruik opnieuw het overtollige water eraf. Spoel de pan waarin je de rijst hebt gekookt om en droog af.

Verhit flink wat ghee of plantaardige olie in een grote pan op hoog vuur en bak hierin de ui in circa 15 minuten bruin. Schep de helft van de ui uit de pan en zet apart. Voeg de tomaten, gemberpuree, chilipepers, kruidnagels, kardemompeulen, het kaneelstokje, de laurierblaadjes en peper toe aan de pan, zet het vuur lager en roerbak 5 minuten. Roer de gekruide yoghurt erdoor en laat 6 tot 8 minuten garen. Voeg het lamsvlees met flink wat zout toe, roer alles goed door elkaar en laat circa 30 minuten zonder deksel op de pan pruttelen tot de saus is ingekookt; voeg indien nodig wat water toe om te voorkomen dat het vlees uitdroogt.

Zet een andere grote pan op laag vuur en voeg 2 eetlepels ghee of plantaardige olie toe om de bodem van de pan te bedekken. Verdeel een derde van de rijst over de bodem van de pan, voeg de helft van het vleesmengsel toe, gevolgd door weer een derde van de rijst. Verdeel de rest van het vleesmengsel en dan de rest van de rijst erover. Strooi de apart gehouden gebakken uitjes erover en besprenkel met het saffraanwater. Leg de citroenschijfjes op de rijst en verdeel de klontjes boter erover. Wikkel het deksel van de pan in een schone theedoek zodat hij de pan goed afsluit. Kook de rijst 45 minuten op laag vuur op een gasfornuis of 1 tot 1½ uur op matig vuur op een elektrisch fornuis/inductiekookplaat. Haal het deksel van de pan, meng voorzichtig een deel van het vleesmengsel door de rijst en schep op een schaal. Bestrooi met de korianderblaadjes en serveer.

* SERVEER MET

Tomatensalade met yoghurt, lente-ui & basilicum (zie pag. 60) of Kuru fasulye (zie pag. 200).





Tandoori kipdrumsticks met harissa

Ik heb geweldige jeugdherinneringen aan felrode pittige kip. Uit eten gaan in een Indiaas restaurant of tandoorikip afhalen bij het lokale afhaalrestaurant was vroeger iets opwindends en een luxe en niet de alledaagse norm. Ik weet nog dat we op zondag rijst, kruiden en specerijen gingen inslaan in Southall, een wijk in West-Londen, omdat deze ingrediënten niet makkelijk verkrijgbaar waren in de buurt waar wij woonden. Voor mij waren samosa's, seekh kebabs en tandoorikip altijd het hoogtepunt. Dit is geen authentiek maar wel een eenvoudig recept om thuis iets vergelijkbaars op tafel te zetten. De toevoeging van rode voedingskleurstof is voor mij pure nostalgie, maar volledig optioneel.

VOOR 4 TOT 8 PERSONEN

Voor de marinade

- * 75 g Griekse yoghurt
- * 2 dikke tenen knoflook, fijngenhakt
- * 1 volle el rozenharissa (o.a. Midden-Oosterse supermarkt) of gewone harissa
- * 1 volle el garam masala
- * 1 el gemberpuree (o.a. toko)
- * sap van 1 grote limoen
- * 3 tl rode voedingskleurstof (optioneel)
- * zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper

- * 8 kipdrumsticks

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kleine kom en breng royaal op smaak met zout en peper.

Snijd elke drumstick twee keer in, ongeveer 5 mm diep. Wrijf aan alle kanten in met de marinade, ook in de inkepingen. Je kunt dit eventueel de avond ervoor doen en de kip in een brede glazen of roestvrijstalen schaal afgedekt met plasticfolie een nacht in de koelkast laten marineren, maar het is niet noodzakelijk.

Leg de kipdrumsticks op de beklede bakplaat met de ingesneden kant naar boven en rooster 40 tot 45 minuten in de oven, tot ze mooi bruin en gaar zijn. Serveer heet. Ze zijn ook op kamertemperatuur lekker als kliekje of tijdens een picknick.

* SERVEER MET

Bulgursalade met geschroefde courgette, munt & zwartoogbonen (zie pag. 64) of Chaat van geplette krokante aardappels (zie pag. 182).

Gebakken courgettes met groene yoghurt & ingelegde chilipepers

VEGETARISCH

Streven naar eenvoud maakt vindingrijk. Dit is een van de gerechten die ik maak wanneer ik nog een paar courgettes heb liggen, want alle andere ingrediënten heb ik bijna altijd wel in huis. Het is echt heel snel en lekker. Ik sta erom bekend dat ik overal feta en zelfs gehakte ingelegde citroen aan toevoeg, maar dit gerecht heeft verder niks nodig; het is zo al lekker genoeg.

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

Voor de groene yoghurt

- * 150 g dikke Griekse yoghurt
- * 1 dikke teen knoflook, gepeld
- * 15 g bladpeterselie, blaadjes (houd wat apart ter garnering)
- * 15 g koriander, blaadjes (houd wat apart ter garnering)
- * een kneep citroensap
- * 1 el olijfolie

- * olijfolie, om in te bakken
- * 2 grote of 3 kleine courgettes, in diagonale plakken van 1 cm
- * zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper

Ter garnering

- * 4-5 ingelegde rode chilipepers (o.a. online), in dunne ringetjes
- * 2 snufjes nigellazaad

Pureer alle ingrediënten voor de groene yoghurt met wat zout en peper in een keukenmachine glad.

Verhit wat olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de courgette in 2 tot 3 minuten per kant bruin; doe dit indien nodig in 2 of 3 porties. Haal de plakken courgette uit de pan en leg op een serveerschaal; het geeft niet dat ze afkoelen, want op kamertemperatuur zijn ze het lekkerst. Breng op smaak met zout en peper.

Schep de groene yoghurt op de courgette. Hak de apart gehouden kruiden fijn en strooi over de courgette, gevolgd door de ingelegde chilipepers en het nigellazaad, en serveer.

* SERVEER MET

Geurige kipköfte (zie pag. 87) of Hashweh (zie pag. 124).





VEGETARISCH

Fool met mango, passievrucht & limoen

Fool kan niet anders dan het snelste dessert aller tijden zijn. Het is een godsgeschenk wanneer je snel een toetje nodig hebt als afsluiter van een maaltijd. Je kunt alle soorten fruit gebruiken, maar ik wil er altijd een zuur element in om de slagroom te compenseren. Mango en passievrucht behoren tot mijn favoriete smaken en ze leveren een fantastische fool op.

VOOR 6 PERSONEN

- * 600 ml double cream of slagroom
- * 6 el poedersuiker
- * 4 grote passievruchten, gehalveerd en pulp met pitjes eruit gelepeld
- * 2 grote rijpe mango's, pit en schil verwijderd, in kleine blokjes
- * fijngeraspte schil van 1 onbespoten limoen en sap van ½ limoen
- * 1 tl vanillepasta
- * 6 koekjes of wafeltjes, voor erbij

Klop de slagroom met de poedersuiker met een elektrische handmixer in een grote mengkom tot stijve pieken.

Meng de passievruchtpulp en -pitjes, mango's, geraspte limoenschil, het limoensap en de vanillepasta in een kom goed door elkaar. Zet wat passievruchtmengsel apart voor de garnering.

Meng de slagroom met het fruit en schep in 6 kleine glazen of schaaltjes. Garneer met het apart gehouden fruit. Ik serveer hier graag een koekje of wafeltje bij.