

**Voor mijn oma Pat,
die we sinds 2023 zo moeten missen.**

Eerlijk gezegd denk ik niet dat ze ooit een slowcooker heeft gebruikt.
Jammer wel, want dan was het opdragen van dit boek aan haar een
stuk makkelijker geweest. Ze was wél gek op stoofpotjes.
En op een broodje bacon om twaalf uur 's nachts.

INLEIDING	6
SOEP.	18
KIP.	46
RUND.	74
LAM.	94
VARKEN.	108
KALKOEN.	130
VEGA.	144
AARDAPPEL.	172
DESSERTS.	190
REGISTER	214
DANKWOORD	220
OVER POPPY	223

WORTEL-KARWIJZAADSOEP

SOEP.

Karwijzaad is echt een ondergewaardeerde specerij. Het krijgt lang niet zoveel liefde als rozemarijn of tijm. Het heeft zo'n unieke, bijna anijsachtige smaak waar niet iedereen meteen fan van is, maar als je het goed combineert, is het echt een topper. En hier komen wortels om de hoek kijken. Die zijn de perfecte match en laten de smaken van het karwijzaad helemaal tot hun recht komen.

- 1 Voeg de wortels, tomatenpuree, bleekselderij, ui, knoflook, rozemarijn, linzen, chilivlokken, het karwijzaad en komijnzaad toe aan de kom van je slowcooker. Giet de bouillon erbij, breng op smaak met 1 theelepel zout en lekker veel zwarte peper en roer alles goed door elkaar. Laat 4 uur op de hoge stand koken, tot de wortels zacht zijn geworden.
- 2 Pureer met een staafmixer ongeveer de helft van de soep grof, zodat hij dikker wordt. Proef en breng zo nodig op smaak met zout, peper en nog wat chilivlokken.
- 3 Verdeel de soep over vier kommen en schep in elke kom een klodder crème fraîche. Serveer de soep met garneringen naar keuze (ik vind dat deze soep valt of staat met de garneringen). Mijn favorieten: een mix van verkruimelde feta, koriander, krokante linzen en knoflookcroutons (of pak helemaal uit en gooi ze er allemaal overheen).

MIJN SUGGESTIES

Deze soep is fantastisch met alle garneringen waar jij blij van wordt: kies bijvoorbeeld voor zachte geitenkaas in plaats van feta, andere zachte kruiden zoals dille of peterselie als je geen fan bent van koriander of een sneetje stokbrood met gesmolten kaas in plaats van de croutons.

Je kunt een bijgerecht maken in de vorm van een platbrood van Griekse yoghurt en bloem: meng gelijke delen Griekse yoghurt en zelfrijzend bakmeel in een kom, voeg wat extra karwijzaad en een snufje zout toe en kneed dit tot een deeg. Laat het deeg 30 minuten rusten en verdeel het daarna in porties, afhankelijk van hoe groot je je platbroden wilt (ze moeten ongeveer 2 mm dik zijn als ze uitgerold zijn). Rol de porties deeg uit en bak ze in een grote, loeihete, droge koekenpan tot ze een mooi kleurtje krijgen. Je kunt ze in de oven warm houden terwijl je de rest bakt. Perfect om lekker in de soep te dopen.

Voor 4 personen

4 uur op hoge stand

4 wortels (ongeveer 500 g in totaal), in de lengte gehalveerd en in plakjes van 2 cm
1 el tomatenpuree
2 stengels bleekselderij, in dunne plakjes
1 rode ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, geraspt of gekneusd
naaldjes van 1 takje rozemarijn
1 blik bruine linzen à 400 g, afgespoeld en uitgelekt
snufje chilivlokken, plus extra
½ tl karwijzaad
1 tl komijnzaad
800 ml kippen- of groentebouillon
zout en zwarte peper

Om erbij te serveren (optioneel)

crème fraîche
feta, verkruimeld
kleine handvol koriander, blaadjes
grof gehakt
krokante linzen
knoflookcroutons



ORZO MET KIP EN CHORIZO

KIP.

Orzo klinkt zo luxueus, hè? Maar het is gewoon een kleine pastasoort, alsof rijst en macaroni een liefdesbaby hebben gekregen. Maar goed, in plaats van te lang te dagdromen over die romantische pasta-actie, kun je beter dit heerlijke gerecht in je slowcooker gooien.

- 1 Meng de kip, chorizo, tomatenpuree, kippenbouillon, double cream of slagroom en knoflook samen met een flinke snuf zout en peper in de kom van je slowcooker. Roer goed door, zet het deksel erop en laat 3 uur op de hoge stand of 6 uur op de lage stand koken.
- 2 Gooi daarna de orzo erbij en laat nog eens 30 tot 40 minuten op de hoge stand of 1 uur op de lage stand koken, tot de pasta lekker zacht is.
- 3 Roer goed door en voeg de spinazie, peterselie en het citroensap toe. Proef, breng eventueel op smaak met zout en peper en bestrooi met de Parmezaanse kaas.

MIJN SUGGESTIES

Snijd wat extra chorizo in blokjes en bak die lekker krokant voor een rokerige topping. Je kunt wat chilivlokken toevoegen als je wat meer pit wilt.

Probeer dit recept eens met garnalen in plaats van kip. Laat dan alles (zonder de garnalen) ongeveer 3 uur op de lage stand of 1,5 uur op de hoge stand garen. Voeg de gepelde, rauwe garnalen zo'n 30 tot 45 minuten voor het einde toe, zodat ze mooi gaar worden.

Voor 4 personen

3 uur op hoge stand / 6 uur op lage stand + 30-40 min. op hoge stand / 1 uur op lage stand om de pasta te koken

6 kippendijfilets
zonder bot en vel
150 g chorizo, vel
verwijderd en grof
gehakt
2 el tomatenpuree
300 ml warme
kippenbouillon
100 ml double cream of
slagroom
2 teentjes knoflook,
geraspt of gekneusd
250 g orzo
2 flinke handenvol
babyspinazie
blaadjes van een handvol
bladpeterselie, gehakt
scheutje citroensap
Parmezaanse kaas,
geraspt, om te garneren
zout en zwarte peper



BOEUF BOURGUIGNON

RUND.

Nu wordt het chic! Stel je voor, een boeuf bourguignon in de slowcooker. Een glas rode wijn. Barry White op de achtergrond. Een roos tussen je tanden. Oké, misschien ga ik nu te ver. En als ik eerlijk ben: er is waarschijnlijk beter eten te bedenken om in de stemming te komen dan deze stevige runderstoof met sappige wortel, want na één of twee kommen hiervan kun je wel een dutje van drie uur gebruiken. Maar hé, ieder z'n ding!

- 1 Bestrooi het rundvlees royaal met zout en laat het op kamertemperatuur komen. Gooi het daarna in de kom van je slowcooker.
- 2 Voeg alle overige ingrediënten toe, behalve de maïzena, samen met 1 theelepel zout en lekker veel zwarte peper. Zet het deksel erop en laat 5 uur koken op de hoge stand, tot het rundvlees zacht genoeg is om met een vork uit elkaar te trekken. Roer op het laatst het maïzenapapje erdoor en strooi er, als je wilt, wat bladpeterselie overheen.

MIJN SUGGESTIES

Houd je van mosterd? Schep dan een flinke lepel dijonmosterd door het vleesmengsel voordat je begint met koken. Zo krijgt de stoofpot net dat extra beetje pit.

Dit gerecht wordt klassiek geserveerd met aardappelpuree (zie pag. 135 of pag. 177 voor mijn aardappelpuree uit de slowcooker), maar als je alleen een kom heerlijk rundvlees wilt eten moet je zeker genoeg knapperig brood erbij hebben om de saus mee op te vegen.

Voor 4 personen

5 uur op hoge stand

800 g runderriblappen,
in blokjes
200 g pancetta
250 g sjalotten,
gesnipperd
2 stengels bleekselderij,
in kleine blokjes
300 g kastanje-
champignons,
gehalveerd
2 wortels, in dikke
plakken
blaadjes van een kleine
handvol tijm
naaldjes van 2 takjes
rozemarijn
2 laurierblaadjes
250 ml rode wijn
(ik vind Malbec lekker)
250 ml runderbouillon
30 g boter, in blokjes
(optioneel)
scheutje olijfolie
1 el maïzena, verdund
met water
zout en zwarte peper
bladpeterselie, om te
garneren (optioneel)





LAMSRAGÙ

Ik weet dat je van bolognese houdt, maar maak je klaar voor de overtreffende trap: deze lamsragù is zo smaakvol dat je spontaan je bord aflikt. Lam wordt heerlijk zacht als je het langzaam gaart – supermals, rijk van smaak en gewoon onweerstaanbaar lekker. Combineer het met van die brede, luxe pasta zoals pappardelle en je hebt een maaltijd waar je vrienden jaloers van worden.

- 1 Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de pancetta toe. Bak de pancetta zodat het vet eruit loopt en het goudbruin wordt. Schep de uitgebakken pancetta in de kom van je slowcooker. Voeg alle resterende ingrediënten toe en breng royaal op smaak met zout en peper. Zet het deksel erop en laat 4 uur op de hoge stand of 7 uur op de lage stand koken, tot de lamsschouder uit elkaar valt van malsheid.
- 2 Als je de saus te dun vindt, kun je alles in een steelpan gieten en op middelhoog vuur aan de kook brengen tot de saus de gewenste dikte heeft. Schep de ragù door de gekookte pappardelle, serveer in royale kommen en maak het af met een flinke berg Parmezaanse kaas.

MIJN SUGGESTIES

Je kunt dit heel goed invriezen. Bereid een grote portie en verdeel die over wat diepvriesbakken. Wanneer je dan zin hebt in een snel en smakelijk diner, is het al klaar en hoef je alleen maar pasta te koken. Zorg ervoor dat je voldoende Parmezaanse kaas in huis hebt, want dat maakt het helemaal af.

Voor 4-6 personen

4 uur op hoge stand /
7 uur op lage stand

65 g pancetta, in blokjes
300 g lamsschouder, in blokjes
1 ui, gesnipperd
2 wortels, geschild en geraspt
2 stengels bleekselderij, fijngehakt
4 teentjes knoflook, fijngehakt
3 takjes rozemarijn
1 el tomatenpuree
200 ml rode wijn
(ik vind Malbec lekker)
200 ml tomatenpassata
100 ml lamsbouillon
zout en zwarte peper

Om erbij te serveren
300-450 g pappardelle, gekookt volgens de aanwijzingen op de verpakking
Parmezaanse kaas, geraspt

VARKENSVLEES MET JACK DANIEL'S

VARKEN.

Dit is mijn beste sausrecept met Jack Daniel's ooit en het kan in de slowcooker gemaakt worden als je een heerlijk glazuur voor elk stuk vlees nodig hebt. Mijn moeder en ik proberen al jaren de klassieker van *TGI Friday's* na te maken en in 2022 had ik een doorbraak. Dit is net zo lekker als de klassieke JD-saus die je in het restaurant krijgt.

- 1 Meng alles samen met 300 ml water in de kom van je slowcooker. Roer alles goed door elkaar, breng op smaak met zout en peper, zet het deksel erop en laat 5 uur op de hoge stand of 8 tot 10 uur op de lage stand koken, tot het varkensvlees lekker mals is. Haal het vlees uit de slowcooker en leg het op een schaal. Trek het met twee vorken uit elkaar.
- 2 Giet de saus uit de slowcooker in een steelpan, breng aan de kook op hoog vuur. Laat het daarna 30 minuten op laag vuur pruttelen, tot er een dik glazuur ontstaat. Prak de ananas lichtjes met een vork.
- 3 Voeg de saus weer toe aan het varkensvlees en meng goed. Nu heb je zoet, kleverig varkensvlees waar je stil van wordt.

MIJN SUGGESTIES

Volgens mij is dit varkensvlees het lekkerst als je het uit elkaar trekt en op een hamburgerbroodje gooit, met extra kaas en twee burgers. Boven op een berg patat is ook een goede keuze, voor de ultieme *loaded fries*: snijd 4 tot 6 grote rode aardappelen aan de boven- en onderkant recht af. Snijd ze dan rondom bij tot ze vierkant zijn. Schil de laatste schilletjes eraf. Snijd de vierkante aardappels in Franse frietjes en leg ze in een pan met koud water. Breng goed op smaak met zout. Breng aan de kook en kook ze 7 minuten. Giet ze daarna af en laat ze afkoelen of droogstomen op een rooster boven een bakplaat. Dek de frietjes daarna af met een theedoek. Laat ze afkoelen tot je ze kunt aanraken zonder je te branden. Zet een pan met genoeg olie om in te frituren op het vuur (vul de pan niet meer dan tot de helft) of gebruik een friteuse. Verwarm de olie tot 130 °C (gebruik een thermometer). Frituur de frietjes in porties tot ze aan de buitenkant stevig zijn, maar nog niet bruin. Haal ze voorzichtig uit de olie met een schuimspaan en laat ze weer afkoelen op het rooster. Als ze volledig zijn afgekoeld (zet ze eventueel even in de koelkast), verwarm je de olie tot 180 °C en bak je de frietjes opnieuw tot ze goudbruin en krokant zijn. Intussen snijd je een rode ui in ringen, laat je een blikje maïs uitlekken en meng je 1 theelepel grove mosterd met wat mayonaise. Serveer de Franse frietjes in een kom, strooi de ui en maïs eroverheen, schep het JD-varkensvlees erop en besprenkel met de mosterdmayo.

Voor 4 personen

5 uur op hoge stand /
8-10 uur op lage stand

800 g varkenschouder
zonder bot, in blokjes
300 g banaansjalotten,
fijngemaakt
teentjes van 1 bol
knoflook, geraspt
of gekneusd
3 cm gemberwortel,
geschild en geraspt
190 ml zoete
teriyakisaus
4 el tomatenchutney
100 g donkere
moscovadesuiker
435 g ananasschijven uit
blik in siroop (inclusief
de siroop)
5 el ahornsiroop
1 tl ciderazijn
100 ml Jack Daniel's
zout en zwarte peper



OP BIRRIA GEÏNSPIREERDE KALKOENTACO'S

Ik heb deze gemaakt toen ik ging glampieren met onze vrienden Beth en Jack, en ze vielen erg in de smaak. Ik moet eigenlijk geen recepten aan Beth vertellen, omdat toen ze de laatste keer mijn gyros klaarmaakte, dat 'haar' specialiteit werd en haar hele familie mij vertelde hoe lekker het wel niet was. Dat komt omdat het mijn recept was, lieverd. Maar goed, deze taco's gevuld met heerlijke pulled turkey zijn fantastisch en ik vind het geen probleem als jullie ALLEMAAL dit recept als jullie specialiteit gaan claimen.

- 1 Meng de basterdsuiker, het gerooktpaprikapoeder, de oregano en komijn in een kommetje, samen met een theelepel zout en versgemalen zwarte peper.
- 2 Meng alle andere ingrediënten in de kom van je slowcooker, schenk er genoeg bouillon bij zodat de kalkoenbout half onderstaat, breng goed op smaak met zout en peper en roer het kruidenmengsel erdoor. Zet het deksel erop en laat 5 tot 6 uur op de hoge stand of 8 tot 10 uur op de lage stand koken, totdat het vlees van het bot af valt. Gooi het bot en vel weg en trek het vlees in de kom uit elkaar.
- 3 Zet voor de taco's een koekenpan met een scheutje olie op middelhoog vuur. Pak de eerste tortilla en doop die in de saus in de slowcooker. Leg de tortilla met een keukentang plat in de koekenpan. Schep wat pulled kalkoen in het midden van de tortilla, garneer met de cheddar, mozzarella, ui en koriander. Vouw de tortilla dubbel en bak aan beide kanten voor een mooi kleurtje en wat extra smaak. Leg de gebakken taco op een bakplaat terwijl je bovenstaande stappen herhaalt voor de resterende taco's. Je kunt de taco's in de oven op lage temperatuur warm houden terwijl je de rest maakt. (Op een gegeven moment raakt het vlees op en moet je het kaneelstokje eruit vissen en weggooien, zodat niemand een verrassing in zijn of haar kalkoentaco vindt.) Ik zou zeker 2 taco's per persoon serveren, maar meer als je trek hebt.

MIJN SUGGESTIES

Je moet ze met wat guacamole (zie pag. 81), salsa en hete saus serveren. Soms is het beter om het eenvoudig te houden.

Voor 4-8 personen

5-6 uur op hoge stand /
8-10 uur op lage stand

2 el lichtbruine
basterdsuiker
1 tl gerooktpaprikapoeder
1 tl gedroogde oregano
1 tl komijnpoeder
1 kalkoenbout met bot
(ongeveer 750 g)
190 g ancho-chilipasta
100 g chipotlepasta
teentjes van ½ bol
knoflook, gepeld
4 grote tomaten, in
kwarten
2 uien, geschild en
in kwarten
kaneelstokje van 7 cm
1 el tomatenpuree
3 gedroogde guajillo-
pepers (optioneel)
kippenbouillon
zout en zwarte peper

Om erbij te serveren
scheutje plantaardige
olie
8-16 kleine maïstortilla's
200 g cheddar, geraspt
200 g mozzarella,
geraspt
1-2 uien, gesnipperd
paar handenvol
korianderblaadjes

PUTTANESCA

Door pasta puttanesca waan ik me meteen aan de Middellandse Zee – de volle smaken van heerlijke olijven, rijke tomatensaus en goddelijke verse pasta. Ik ben gek op olijven, dus dit gerecht is helemaal mijn ding. Schenk een lekker glas wijn in en droom dat je op vakantie bent.

- 1 Meng de knoflook, ui, cherrytomaten, kappertjes, olijven, tomatenpuree, kristalsuiker, chilivlokken en ½ tl zout in de kom van je slowcooker en breng royaal op smaak met peper. Vul een van de blikjes cherrytomaten met water en voeg dit ook toe. Zet het deksel er weer op en kook 4 uur op de hoge stand. Roer een of twee keer door tijdens het koken.
- 2 Roer na 4 uur de spaghetti (breek doormidden als het niet past) of penne erdoor. De pasta moet helemaal ondergedompeld zijn in de saus en 25 tot 30 minuten op de hoge stand koken, tot hij beetgaar is.
- 3 Roer bijna alle peterselie (bewaar een beetje om te garneren) en een flinke scheut olijfolie erdoor, tot je een glanzende saus hebt die de pasta bedekt. Proef en breng zo nodig op smaak met zout en peper.
- 4 Verdeel de puttanesca over vier kommen en sprenkel er nog wat olijfolie overheen. Strooi er wat versgemalen peper over en de rest van de peterselie.

MIJN SUGGESTIES

Ik ben zelf geen vegetariër, dus ik voeg graag een blikje ansjovis aan dit recept toe. Ik ben gek op die ziltige smaak. Als je ook geen vegetariër bent, raad ik dit 100 procent aan.

Maak er een lekker mediterrane knoflookbrood bij. Verwarm de oven voor tot 200 °C of zet je airfryer op 200 °C. Pureer een pot pitloze zwarte olijven, een half blikje ansjovis (optioneel), de rasp en het sap van 1 onbespoten citroen, een gekneusd teentje knoflook, een handvol bladpeterselie en 1 eetlepel kappertjes in een kleine keukenmachine (of hak alles fijn op een snijplank), breng op smaak en voeg een scheutje olijfolie toe als het te dik is. Smeer de sneetjes stokbrood in met knoflookboter en een flinke lepel tapenade. Bak ze 8 tot 10 minuten in de oven, of 5 tot 8 minuten in de airfryer, tot ze goudbruin zijn aan de randen.

Voor 4 personen

4 uur op hoge stand
+ 25-30 min. om de spaghetti te koken

2 teentjes knoflook,
geraspt of gekneusd
1 rode ui, gesnipperd
2 blikken cherrytomaten
à 400 g
4 el kappertjes, uitgelekt
165 g pitloze Kalamata-
olijven
1 el tomatenpuree
½ tl kristalsuiker
1 tl chilivlokken
300 g spaghetti of
penne
blaadjes van een
kleine handvol
bladpeterselie,
grof gehakt
olijfolie
zout en zwarte peper

LOADED KRIELTJES

AARDAPPEL.

Alles wat overladen of gevuld is, is voor mij meteen de nummer één. Door dit recept krijg ik die klassieke vroege jaren nul-vibe, van eten in de kroeg tot een geweldig buffet bij je tante thuis. Daar ben ik gek op. Dit is perfect voor het opmaken van kliekjes kaas of groenten, want je kunt er eindeloos mee variëren.

- 1 Verhit een beetje olie in een koekenpan. Bak, afhankelijk van wat je gebruikt, je spekjes of champignons tot ze gaar zijn en een beetje krokant. Zet opzij.
- 2 Bekleed de kom van je slowcooker met aluminiumfolie. Leg een kwart van de krieltjes op de bodem, daarna een kwart van het kaasmengsel, een kwart van het spek of de champignons, en een kwart van de ui en knoflook. Breng op smaak met zout en peper. Herhaal dit proces tot alles op is. Vergeet niet om elke laag op smaak te brengen.
- 3 Verdeel de boter erover. Zet het deksel erop en laat 5 uur op de hoge stand of 7 uur op de lage stand koken, tot de aardappels gaar zijn. Serveer met klodders tomatenketchup en zure room en garneer met de gesneden lente-ui.

MIJN SUGGESTIES

Ze smaken naar heerlijke aardappelschilletjes, dus in plaats van de klodders boven op het gerecht te doen, kun je ze ook serveren met schaaltes zure room, ketchup en mosterd. Je moet ze echt een voor een in alle drie de sauzen dippen voordat je een hap neemt... geloof me.

Voor 6-8 personen

5 uur op hoge stand /
7-8 uur op lage stand

plantaardige olie, om in
te bakken
6 plakken ontbijtspek,
gehakt, of 200 g witte
champignons, gehakt
2 kg krieltjes, gehalveerd
200 g gemengde
geraspte kazen (ik vind
een derde cheddar,
een derde mozzarella
en een derde red
Leicester lekker)
1 ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook,
gehakt
50 g gezouten boter,
in blokjes
zout en zwarte peper

Om erbij te serveren
tomatenketchup
zure room
4 lente-uien, in ringen



GLUTENVRIJ WARME KANEEL-COOKIE DOUGH MET KARAMELSAUS

O, dit klinkt lekker, toch? Alleen de titel van dit gerecht lezen doet me watertanden. Dit gerecht voelt zo stout, maar smaakt zo ontzettend lekker. Maak het in de slowcooker, eet het lekker warm op en schep er eventueel een bol ijs bij.

- 1 Klop met een standmixer met de garde of handmixer de boter, rietsuiker en kristalsuiker tot een luchtig, licht geheel. Klop het ei, de vanille en de golden syrup er vervolgens door.
- 2 Meng in een aparte kom de droge ingrediënten: bloem, natriumbicarbonaat of zuiveringszout, kaneel, zout en xanthaangom. Voeg de droge ingrediënten in drie delen toe aan de natte ingrediënten en mix alles goed door elkaar.
- 3 Bekleed de kom van je slowcooker kruislings met twee grote vellen bakpapier. Op die manier kun je straks het koekjesdeeg makkelijk uit de kom halen.
- 4 Leg het deeg in de kom van je slowcooker en verdeel het zodat de bodem bedekt is. Zet het deksel erop en laat 3 uur op de hoge stand of 5 uur op de lage stand bakken, tot het deeg gaar maar smeug is.
- 5 Maak in het laatste uur de karamelsaus. Strooi de kristalsuiker in een hapjespan en laat deze op hoog vuur karamelliseren tot hij goudbruin is. Je mag de kristalsuiker niet roeren. Kantel de pan af en toe zodat de kristalsuiker gelijkmatig smelt. Zodra de kristalsuiker lichtbruin is, zet je het vuur lager.
- 6 Meng de vanille door de opgewarmde room en giet die voorzichtig en langzaam bij de gekaramelliseerde kristalsuiker, terwijl je continu roert. Let op: de karamel borrelt en stoomt. Gebruik een lange garde of bescherm je hand met een theedoek. Roer tot alle room is opgenomen. Haal de pan van het vuur en klop de boter en zeezoutvlokken erdoor tot de boter is gesmolten. Zet de saus opzij voor straks.
- 7 Als het koekjesdeeg klaar is, mag ik er graag karamelsaus overheen sprenkelen en het rechtstreeks uit de slowcooker eten (vooral omdat ik afwassen echt vreselijk vind). Maar als je het netjes op borden wilt serveren, haal je het deksel eraf, zet de slowcooker op de hoge stand en laat het koekjesdeeg in ongeveer 30 minuten wat harder worden. Je kunt het koekjesdeeg dan met je kruis van bakpapier uit de slowcooker tillen. Serveer overgoten met de saus (warm eventueel weer even op).

Voor 4-6 personen

3 uur op hoge stand /
5 uur op lage stand
+ 30 min. op hoge stand
voor het koekjesdeeg

110 g boter, op
kamertemperatuur
125 g ruwe rietsuiker
60 g fijne kristalsuiker
1 biologisch ei
1 tl vanillepasta
2 tl golden syrup (of
honing)
280 g glutenvrije
patentbloem (je
kunt volkorenbloem
gebruiken, laat dan de
xanthaangom uit het
recept)
½ tl natriumbicarbonaat
of zuiveringszout
2 tl kaneel
snufje zout
1 tl xanthaangom

Voor de karamelsaus
50 g fijne kristalsuiker
½ tl vanillepasta
200 ml double cream of
slagroom, opgewarmd
40 g boter
snuf zeezoutvlokken