

SHARED *plates*

DEEL MOOIE MOMENTEN EN GOED ETEN MET FAMILIE EN VRIENDEN



INHOUD

de hapjestafel 6

KLEINE GERECHTEN 8

HOOFDGERECHTEN 48

BIJGERECHTEN 98

ZOETE GERECHTEN 124

MENU'S 148 WOORDENLIJST 152

REGISTER 156



DE hapjes- TAFEL

Eten is van oudsher een gezamenlijke bezigheid. We gaan met het hele gezin aan tafel en praten over school, werk en alles wat ons bezighoudt. We reserveren in een restaurant met onze vrienden en praten gezellig bij.

Elke mijlpaal wordt met eten gevierd, want zeg nou zelf: wat is een verjaardag zonder taart? Samen genieten van een lekker maal is iets universeels; denk maar aan het kerstdiner met al zijn gerechten. Iedereen geeft elkaar schalen met eten door en bekijkt of er nog plek op zijn bord is voor een schepje van het een of ander. Dat is het idee achter het delen van gerechten: je kunt alles proberen en zo veel of zo weinig nemen als je wilt. Het lijkt wel wat op een lopend buffet, alleen kun je voor het opscheppen dus gewoon blijven zitten.

Gezinsmaaltijden verschillen van die in restaurants, waar iedereen een eigen gerecht van de menukaart kiest. Alles wordt tegelijk geserveerd, maar in principe eet iedereen zijn eigen portie, tenzij iemand zo aardig is om de rest van zijn gerecht te laten proeven. Tegenwoordig is een huiselijke presentatie in restaurants helemaal in. Eetgelegenheden doen er alles aan om de charme van gezellig samen tafelen te creëren. Iedereen schaaft zich om de met schalen beladen dis om gezellig te praten, drinken, eten en van elkaars gezelschap te genieten.

Gerechten delen lijkt iets heel gemakkelijk: je zet een assortiment lekkernijen op tafel en iedereen bedient zichzelf. Maar zo simpel is het ook weer niet. Zoals bij elke maaltijd moet je voor een goede balans tussen vlees, groente en salades zorgen. Zet een paar lekkere voorgerechten neer en zorg natuurlijk ook voor wat desserts om iedereen zoet te houden. Je kunt deze gangen op allerlei manieren serveren, maar het leukst is om volle schalen op tafel te zetten zodat iedereen kan nemen waar hij zin in heeft.

Samen tafelen is een sociaal gebeuren dat draait om gezelligheid, en je kunt hiermee heel eenvoudig een mooi evenwicht tussen de verschillende gerechten creëren. Elk goed maal begint

met een selectie aan voorafjes, tapas of fingerfood. Hoe je ze ook noemt: deze kleine versnaperingen moet je in één hap kunnen eten – hapje in de ene hand, drankje in de andere. Zorg daarom dat ze een leuk voorproefje zijn van wat er komen gaat.

EN DAN DE HOOFDDIS: FLINKE SCHALEN VOL MET HARTIGE, VULLENDE GERECHTEN. VAAK OPGEBOUWD RONDOM VLEES OF VIS. VAN GROTERE SCHALEN KAN IEDEREEN NAAR HARTENLUST OPSCHEPPEN.

BIJGERECHTEN GEVEN ELK MAAL SAMENHANG. GEBRUIK VERSE SEIZOENSGROENTEN VOOR LICHTSALADES EN HEERLIJKE WARME BIJGERECHTEN.

EN WELK MAAL IS COMPLEET ZONDER DESSERT? MISSCHIEF STA JE EIGENLIJK NIET ZO TE SPRINGEN OM EEN TOETJE TE DELEN, MAAR ZO KUN JE WEL VAN ALLERLEI ZOETE GERECHTEN PROEVEN EN GENIETEN VAN TAART, CAKE, PUDDING, MERINGUES, BAKLAVA EN FRUITSALADES. WANT ZEG NOU ZELF, DAARUIT KUN JE TOCH ONMOGELIJK KIEZEN?

Het delen van eten met familie en vrienden is ontzettend leuk. Een snelle doordeweekse maaltijd of een gezellig weekenddiner: het gezelschap waarin we verkeren maakt alles wat we eten lekkerder!



KLEINE 
gerechten



CHORIZO-AARDAPPELKOEKJES

BEREIDINGSTIJD 40 MINUTEN VOOR 40 STUKS

2 tl plantaardige olie
 1 gedroogde chorizoworst (170 g), fijngehakt
 1 kleine ui (80 g), gesnipperd
 2 kleine rode serranopepers, fijngehakt
 2 courgettes (240 g), grof geraspt
 450 g aardappel (bintjes), grof geraspt
 1 zoete aardappel (250 g), grof geraspt
 3 eieren, losgeklopt
 150 g bloem
 1½ tl paprikapoeder
 3 tl zeezoutvlokken
 plantaardige olie, extra, om in te frituren
 120 g zure room
 2 el zoete chilisaus
 10 g vers korianderblad

1 Verhit de olie in een middelgrote koekenpan en bak de chorizo met de ui en serranopeper tot de ui glazig is. Roerbak de courgette 1 minuut mee. Laat alles 10 minuten afkoelen.

2 Meng de chorizo in een grote kom met de aardappel, zoete aardappel, het ei, de bloem en 1 theelepel paprikapoeder. Breng op smaak met zout.

3 Vul een wok of grote pan voor een derde met olie en verhit deze op hoog vuur tot 180 °C (of tot een stukje brood dat je erin gooit in 10 seconden goudbruin kleurt). Schep afgestreken eetlepels van het mengsel in porties in de olie en bak ze lichtbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

4 Meng de rest van het paprikapoeder met de zoutvlokken en bestrooi de chorizo-aardappelkoekjes ermee. Geef de zure room, zoete chilisaus en koriander erbij.