

**spa
ghe
tti**

spaga
ghie
tti



in houd

VOORWOORD	11
SPAGHETTI IS VAN ONS!	13
MISTER SPAGHETTI: A FAMILY TRADITION	14
NEW YORK VIBE	21
KITCHEN MAGIC	28
RECEPTEN	41
BOLOGNESES	43
Spaghetti bolognese	44
Basic bolognese	47
Popeye's bolognese	49
Slow-cooked bolognese	51
Veggiebolognese	52
Meet the balls	55
Tonijnbolo	57
Mommy's Bolo	58
Grandma's Bolo	61
Chicken bolognese	63
CREAMY CREATIONS	65
Mushy Tuna	66
Spaghetti met kip en goudham in pestoroomsaus	69
Cream-and-shrooms	71
Sint-Jakobsvruchten in saffraansaus	73
Herby Sal	74
Spaghetti met verse zalm en gorgonzola-mosterdsaus	77
Cheesy Pumpkin bacon	79
Krab in bieslooksaus	81
Scampi in ricardsaus	82
Say Cheeeese	84
HEALTHY CORNER	87
Seafood sauce	88
Healthy boy met erwten en courgette	91
Kalkoenreepjes met ossobucosaus	93
Spaghetti met appel en grijze garnalen	95
Verse tonijn met smeuijge sojasaus	97
Spaghetti met ansjovis en kappertjes	99
Healthy carbonara	100
Jakob's Gremolata	102
Scampi met dragon	105
Spaghetti ratatouille	106

LAZY SPAGHETTI	109
Fast and cute (lekker voor kids!)	110
5-Minute spaghetti	113
Spaghetti met tomaten pesto en gemarineerde feta	115
Ready in a jiffy	117
Spaghettiomelet met kalkoenspekreepjes	118
Spaghetti kip-curry-erwt	121
Lazy crayfish	123
Lazy spaghetti met hamblokjes en smeerkaas	124
Lazy chicken en rode pesto	127
Lazy Scampetti	129
AROUND THE WORLD	131
Beefy Asian	133
Greek fish balls met tomaten-fetasaus	134
Moroccan bowl met lam	137
Spaghetti Meggico	139
Spaghetti a la Espagnola met chorizo en boontjes	140
Gebakken kipfilet met saus uit het Hoge Noorden	143
Turkish-style-spaghetti	145
Spandalouse	146
Spaghettitajine op Marokkaanse wijze	149
Indian summer	150
OUT OF THE BOX	153
Pasta met gekookte ham, witloof en kaassaus	155
Winterse spaghetti	156
Bread & Balls	159
Porky-sweet-and-sour	161
Varkenshaasje met zoete mosterdsaus	162
Bloemkool- en broccolispaghetti	165
Spaghetti met lookworst	167
Spaghetti met kippenlever en Rodenbachsaus	169
Mister Spaghetti Burger	171
Wako Taco	172
INDEX	178
NAWOORD	181





**“Don’t worry
be happy.
Love and eat
spaghetti.”**

(Mister Spaghetti)



VOORWOORD


In dit boek nemen we je mee op een kronkelende tocht doorheen de wereld van Mister Spaghetti, waar spaghetti-slierten elke dag opnieuw de hoofdrol spelen en de meest opwindende spaghetti-creaties de weg naar je bord vinden. We schotelen je maar liefst 60 (!) nieuwe en eigenzinnige recepten voor – van kerngezond veggie tot knotsgek meaty... en telkens mét spaghetti! Dit boek is onderverdeeld in zes hoofdstukken: *Bologneses* (dat spreekt voor zich!), *Creamy creations* (om van te watertanden!), *Healthy corner* (heerlijk gezond!), *Lazy spaghetti* (yes, het kan ook simpel!), *Around the world* (en nog verder?) en *Out of the box* (onze specialekes!). Een must-have dus voor Real Spaghetti Heroes om thuis zelf mee aan de slag te gaan.

Toch hebben we het niet alleen over de bereiding van spaghetti-gerechten, we delen ook onze visie, vertellen ons verhaal en geven je mee hoe de sfeer waarin jij straks jouw overheerlijke spaghetti-gerecht opsmult optimaal verloopt. Bij Mister Spaghetti doen we daar heel graag een beetje emotioneel over. Zelf spreken we van een echt familiegevoel, want we zijn niet alleen 'verslingerd' aan spaghetti, maar ook aan onze klanten. Als je bij ons mee aan tafel schuift, ga je voor de totale restaurantbeleving, de New York-vibe. We verwelkomen je graag in een uitnodigend, hip en trendy interieur met een uitstekende service en een passend deuntje erbij. En dat in al onze restaurants!

We hopen dat dit boek een bron van inspiratie mag zijn voor de culinaire avonturiers onder ons, voor wie het al eens wat meer mag zijn dan spaghetti bolognese (al zijn ook de bologneserecepten in dit boek echt wel killers!). Vele uurtjes kook- en eetplezier dus, en laat die wekelijkse spaghettiavond met de vrienden nooit nog dezelfde zijn!

Enjoy! x

Samuel & Veerle



**“This book
is for real
spaghetti heroes
only!”**
(Mister Spaghetti)

SPAGHETTI IS VAN ONS!

Spaghetti wordt maar al te vaak geassocieerd met de Italiaanse keuken. Dat is omdat het pasta is, en daar zijn de Italianen al gek op sinds de middeleeuwen. Wie spaghetti zegt, denkt natuurlijk ook aan bolognese. Maar de spaghetti bolognese zoals je die overal ter wereld krijgt voorgeschoteld, zal je in *la bella Italia* niet snel op tafel zien verschijnen. Sterker nog, in Bologna wordt het gerecht zelfs ontkend. In februari 2019 twitterde burgemeester Virginio Merola met een knipoogje vanuit een restaurant in Londen dat de spaghetti bolognese er fake news was.

Om maar te zeggen: de wereldwijd geadopteerde klassieker heeft nog weinig te maken met de originele *ragù alla bolognese* – die trouwens met tagliatelle wordt geserveerd. Van een Italiaans gerecht is dus amper nog sprake. Dat kan je jammer vinden, maar er zijn tal van kookboeken waarin je de geschiedenis van pasta kan lezen en die het originele bologneserecept in ere houden. Wij zien het net als een geweldige opportuniteit dat de Italianen de wereld spaghetti leerden kennen. *Grazie mille!*

In al zijn eenvoud laat onze favoriete pasta heel wat ruimte om te experimenteren, en laat nu net dát de aanleiding zijn voor de complexe invulling die we aan Mister Spaghetti geven. Voor ons wordt het pas echt een uitdaging als we helemaal loco kunnen gaan met yummy spaghetti. Want te veel mensen denken nog: 't is maar spaghetti. Veel van onze gerechten worden à la minute gemaakt en gaan veel verder dan de alom bekende varianten met tomatensaus. En we bezorgen ze jou ook nog eens graag in hét ideale kader.

Met dit boek willen we aantonen hoe gedurfd, eigenzinnig en gevarieerd je met spaghetti aan de slag kan gaan in de keuken, maar tegelijk ook met veel liefde en diepe passie voor het ingrediënt. Daarom ook de ondeugende roze boekcover: we zijn wel stoer, maar ook gepassioneerd. En daarom, lieve lezers, is spaghetti dus wel degelijk van ons... Maar voeg er gerust aan toe: en van iedereen!

MISTER SPAGHETTI: A FAMILY TRADITION

Om het verhaal achter Mister Spaghetti te weten, moeten we terug naar de kindertijd van Samuel – Sam voor de vrienden. Als kind al keek hij elke week opnieuw reikhalzend uit naar zondag: dan was het immers spaghettidag ten huize Van Opendenbosch. Ook al had het gezin al vier dagen op rij pasta gegeten, op zondag kwam er hoe dan ook een heerlijk dampende pot bolognesesaus met een royale portie spaghetti op tafel – echte spaghettieliefhebbers kunnen nu eenmaal moeilijk aan die heerlijke spaghettingslingers weerstaan.

Aan tafel durfde de vader van Sam al eens te mijmeren over hoe een restaurantje met slechts één gerecht op de kaart een succes zou kunnen zijn. Er zijn voorbeelden genoeg, maar hijzelf was een enorme fan van Pee Klak in Brussel, waar de mensen tot buiten stonden aan te schuiven voor een heerlijk bord spaghetti. De woorden bleven hangen in het hoofd van zijn zoon.

Op zijn achttiende begon Sam met hogere studies, maar hij realiseerde zich snel dat dit niets voor hem was. Hij zou er wel op een andere manier geraken. Sam zocht een job, speelde percussie en kluste in het weekend bij als portier. Op zijn twintigste waagde hij zich aan een eerste zelfstandig avontuur. Met de hulp van Steve Van Den Heede, een goede vriend en intussen ook de peter van zijn zoontje, begon hij een sportvoedingswinkel in Roeselare. Hij legde zich ook toe op web- en marketingactiviteiten en verzorgde zo de marketing voor het bedrijf van zijn vader.

Sam had een job en een goedgevulde carrière, maar het idee bleef sluimeren. Grappig detail: ook de film *The Rundown* deed een inspirerende duits in het zakje. Daarin krabbelt acteur Dwayne 'The Rock' Johnson allerlei recepten in een zwart notitieboekje. In het verhaal koestert het personage dezelfde droom om een klein restaurant op te starten.

➔ Wist je dat...

... een spaghettiliërt in het West-Vlaams ook wel een 'drendel' wordt genoemd? En dan vooral in Blankenberge, de geboortestad van Sam, en in Roeselare, waar het allereerste Mister Spaghetti-restaurant de deuren opende.



Mister Spaghetti: a family tradition

**'Money will not
buy you happiness,
but remember...
it will buy you
spaghetti.'**

(Mister Spaghetti)

**around
the
world**

Mister Spaghetti zocht inspiratie in alle hoeken van de wereld: van Spanje tot Mexico en van het Verre Oosten tot het Hoge Noorden. In deze recepten herken je heel duidelijk de invloeden van andere keukens. Het zijn gerechten die vaak wat ambitieuzer klinken, maar waarmee je wel kan uitpakken. Laat je overdonderen door een wereld van smaken!



BEEFY ASIAN

INGREDIËNTEN

- 2 el arachideolie
- 10 g chilikruiden
- 2 kl sojasaus
- ½ ui, in schijfjes
- ½ kg ossenhaas, in fijne reepjes
- 300 g ongekookte spaghetti
- 2 kl gemberpasta
- 300 g sojascheuten
- 2 lente-uien
- 1 teentje knoflook, fijngesnipperd
- 1 el sesamololie

BEREIDING

1. Verhit de olie in een grote wokpan. Stoof de ui aan en doe ook de gemberpasta, knoflook en chilikruiden erbij.
2. Doe de reepjes ossenhaas erbij en bak nog even verder tot de ossenhaas mooi gekleurd is.
3. Voeg de sojascheuten, sesamololie en sojasaus toe en laat eventjes sudderen.
4. Kook de pasta al dente, voeg toe aan het geheel en roer alles goed door. Werk af met de lente-uien.

GREEK FISH BALLS MET TOMATEN-FETASAUS

INGREDIËNTEN VISBALLETTJES

- 400 g witte vis, gecutterd
- 1 ei, losgeklopt
- 1 kl knoflookpasta
- 3 el paneermeel
- 1 el bieslook, fijngehakt
- ½ sjalot, lichtjes gecutterd
- peper en zout
- olijfolie
- 1 dl arachideolie

INGREDIËNTEN SAUS

- 1 ui, brunoise
- 2 el olijfolie
- 1 kl knoflookpasta
- ½ el spaghettikruiden
- 2 à 3 el verse basilicum
- 1 groot blik gepelde tomaten
- peper en zout
- 50 g droge feta
- enkele stengels verse bieslook

BEREIDING BALLEN

1. Meng de witte vis, het ei, de knoflookpasta, het paneermeel, de bieslook en de sjalot in een grote kom en kruid af met peper en zout. Zet gedurende 1 uur in de frigo.
2. Neem het mengsel uit de frigo, wrijf je handen in met olijfolie en draai balletjes van 35 à 40 gram. Duw de visballetjes een heel klein beetje plat.
3. Doe de arachideolie in een braadpan en bak de balletjes tot ze mooi bruin zijn.

BEREIDING SAUS

1. Bak de ui mooi glazig in de olijfolie en voeg meteen ook de knoflookpasta en spaghettikruiden toe.
2. Doe de verse basilicum en gepelde tomaten erbij en kruid af met peper en zout.
3. Serveer de balletjes met de saus erover. Verbrokkel de feta en strooi die erover. Werk af met bieslook.

