

F*ck Granola

**F*ck
granola**

the

messy

chef

Inhoudstafel

- 1 Pizza, focaccia & naan 15
- 2 Krokante Rice Krispies op alles 26
- 3 Taco's met steak en appelsien 31
- 4 Toast met krokante kaas en guacamole 32
- 5 Pasta met geroosterde butternut 35
- 6 Chinese gebakken rijst met scampi en chorizo 37
- 7 Boterzacht gelakt buikspek 38
- 8 Taco met zalm, appelsalsa en Krispies 41
- 9 Croque lasagne 44
- 10 Boterzachte Indiase kip 47
- 11 3 x dimsum 49
- 12 Grillworst bij de aperitief 53
- 13 Pasta alla Norma 54
- 14 Veggie cheeseburger 57
- 15 Mangocurry met scampi 61
- 16 Pasta met appelsien en peperbolletjes 62
- 17 Tomatennoedels met pulled pork 65
- 18 Gembersiroop 67
- 19 Indiase kip-curry met amandel 69
- 20 Crispy taco's met bouillon 71
- 21 Kip in pindasaus met ananassalsa 75
- 22 Halloumi met paprikasaus 77
- 23 Mac & cheese in 1 pot 80
- 24 Snelle aubergine en lauwe tomatendressing 83



25	Chickenwings	85
26	Thais gehakt met een eitje en komkommer	87
27	Worst met appelmoes-pizza	89
28	Broodje geitenkaas met witloof en appelsalsa	91
29	Croque knolselder en spinazie	93
30	Spaghetti spek, walnoot en sla	95
31	Jelle's supernoedels	99
32	Thaise steak en ananassalade	101
33	Stoofpotje met gehaktballen	103
34	Broodje buikspek	107
35	Pizza bacon en burrata	111
36	Pindanoedels met gehakt	115
37	Pasta rode pesto met geitenkaas en salieboter	117
38	Dipschotel van gehakte tomaten en druiven	121
39	Witte asperges met chili-paprikaboter en een eitje	123
40	Ribbokes van de chef	126
41	Steak tartaar met gefrituurd eitje	131
42	Spaghetti met basilicum-mascarpone en tomaat	133
43	Broodje kipsaté	135
44	Linguini met inktvis	137
45	Pizza pepperoni	139
46	Bacon- en parmezaansalade	141
47	Vol-au-ventlasagne	143
48	Krispies chicken met melkdressing	145



49	Krokant broodje gehakt	147
50	Pasta met champignonsaus	149
51	Mosselen met feta en venkel	151
52	Makkelijke sushiwraps	153
53	Couscousburrito	155
54	Focaccia met kipsla	157
55	Mijn favoriete gehaktbal	159
56	Eitjes gebakken in kokosmelk	161
57	Taco met kip en limoenmayo	165
58	De beste falafel	167
59	Kokossoep met scampi en noedels	169
60	Aspergesalade met appelsien	171
61	Shrimp toast	173
62	Mijn kip ramen	175
63	Spaghetti steak met pepersaus	177
64	Curry met kip	179



Boterzacht gelakt buikspek

60 minuten +
25 minuten
4 personen

Je hebt mensen die 's nachts dromen over een winkelkarrenrace in de Kalahariwoestijn tussen de Minions in een strijd om de macht en een roze bubblegumtrofee. En je hebt mensen die 's nachts dromen over krokant, boterzacht gelakt buikspek. Ik ben geneigd te zeggen dat die tweede droom iets meer kans heeft om uit te komen door dit recept. Al ligt er sinds kort wel standaard een winkelkarmuntje op mijn nachtkastje. Je weet maar nooit.

Ingrediënten

- * 700 g buikspek
- * 2 à 3 l water
- * 2 kippenbouillonblokjes
- * 400 g rijst (type naar keuze)
- * 2 appels, fijngesneden
- * 200 g witte kool, fijngesneden
- * 1 el mayonaise
- * 1 el sushiazijn (of andere)
- * 80 g zelfrijzende bloem
- * Olie
- * Munt
- * Sesamzaadjes
- * Chilivlokken
- * Srirachamayonaise (zo te koop)

Voor de saus:

- * 2 el sojasaus
- * 2 el ketjap manis (zoete sojasaus)
- * 2 tl honing (of gembersiroop)
- * 1 el ketchup
- * 1 el azijn (naar keuze)

Zo ga je te werk

1. Snijd het stukje been uit het spek. Zet het water met de bouillonblokjes op en kook het buikspek 60 minuten tot het zacht is. Zet opzij en dep goed droog. Snijd in hapklare stukken.
2. Meng de ingrediënten voor de saus.
3. Kook de rijst.
4. Meng de reepjes appel en kool met de mayonaise en azijn. Kruid met peper en zout, meng goed en laat 5 minuten staan.
5. Wentel de stukjes buikspek in de bloem en bak mooi krokant in een scheut olie. Giet de overtollige olie weg en voeg de saus toe. Bak een minuutje mee zodat het buikspek mooi karamelliseert.
6. Werk af met sesamzaadjes, munt, chilivlokken en wat sriracha mayonaise.
7. Serveer met rijst en de koolsalade.

Tip: bij de slager kan je een stuk buikspek vragen en er zelf blokjes uit snijden. Vraag even om het antwoord ervan te snijden en snijd ook het stukje kraakbeen eruit. In de winkel wordt buikspek vaak verkocht onder de naam 'ongespoten geksneden'. Gooi de bouillon niet weg. Die kan je gebruiken als basis voor soep of noedels.





Boterzachte Indiase kip

20 minuten +
45 minuten pruttelen
4 personen

Ja, voor sommige gerechten moet je een klein beetje meer ingrediënten in huis halen dan voor andere. Soms krijg ik dan de opmerking: 'Dan koopt ge zo een potteke kruiden en dan weet ik niet meer wat ik daar nog mee kan maken.' Wel, ik beloof u: dit gerecht ga je, net als ik, elke maand opnieuw maken en snel genoeg sta je dus weer met exact hetzelfde boodschappenlijstje in de winkel.

Ingrediënten

- * 4 el olie
- * 4 à 6 kippendijen (of billen/bouten...)
- * 1 kaneelstok (of 1 tl kaneel)
- * 400 ml tomatenpassata
- * 200 ml kippenbouillon (of half blokje + water)
- * Serveertip: rijst + volle yoghurt + munt

Voor de kruidenpasta:

- * 5 kruidnagels
- * 1 tl komijn
- * 50 g kokoschilfers (of poeder)
- * 2 steranijzen
- * 1 tl kurkuma
- * 4 tenen look, fijngesneden
- * 1 verse rode chilipeper
- * 1 ui, in stukken
- * 1 tl nootmuskaat
- * 1 tl gemalen zwarte peper
- * 1 el currypoeder
- * 3 cm gember, in stukken
- * 2 tl maanzaad

Zo ga je te werk

1. Rooster de kruidnagel, komijn, kokos en steranijs eerst even in een droge pan zodat alle smaken vrijkomen. Doe de kruiden samen met alle ingrediënten voor de kruidenpasta in een food-processor en mix tot een gladde pasta.
2. Zet een grote pan op het vuur en voeg 4 el olie toe. Kruid de kip met peper en zout en kleur mooi aan in de pan. Als de kip mooi gekleurd is, haal dan uit de pan.
3. Doe de kruidenpasta in de pan en bak gedurende 2 à 3 minuten. Voeg eventueel nog wat olie toe en roer voortdurend zodat er niets aanbakt.
4. Voeg de kaneelstok, passata en bouillon toe. Leg de kip terug in de pan en laat nog 30 à 45 minuten pruttelen onder een deksel tot de kip mooi uit mekaar valt.
5. Serveer met rijst, yoghurt en munt en werk af met extra maanzaad.

Tip: vind je geen maanzaad, vervang dat dan door kwart of wit sesamzaad of nigella zaad. Anders, maar ook lekker!



*Waarom papa's pas na de
bevalling kibootjes bijkomen.*

Crispy taco's met bouillon

25 minuten +
60 minuten
pruttelen
2 tot 4 personen

Birria taco's, zo zou ik het eigenlijk in de titel moeten zetten, want dat is de naam van deze tot de verbeelding sprekende Mexicaanse klassieker. Ik koos voor een simpele, strategische naam om situaties als 'Jos, die bibirriadingses ofzo da kennekik nie ze, legt da boek weg en koopt een kookboek waar ze patatten gebruiken' te vermijden. Want deze taco's moet je echt eens proberen. Je hebt gewoon wat pruttelgeduld nodig, meer niet. En twaalf servietten per persoon. 't Is er eentje om duimen, vingers en alles daarrond af te likken.

Ingrediënten

Voor de bouillon:

- * 400 g varkensspiering
- * Olijfolie
- * 1 bol look, gehalveerd
- * 1 ui, in blokjes
- * 1 el komijn
- * 1 el oregano
- * 1 el gerookt paprikapoeder
- * 3 tomaten, in grove stukken
- * 2 tl tomatenpuree
- * 2 gedroogde chilipepers (lieft Mexicaans) (of 1 verse)
- * 1 kaneelstok
- * 4 laurierblaadjes
- * 750 ml water + 1½ blokje vleesbouillon

Voor de taco's:

- * 1 ui, in blokjes
- * 2 tomaten, in blokjes
- * 10 g verse koriander, fijngesneden
- * 1 limoen
- * 2 tortilla's per persoon (kleine)
- * 200 g cheddar, geraspt

Zo ga je te werk

Voor de bouillon:

1. Kruid het vlees met peper en zout. Doe een scheutje olie in de pan en bak het vlees mooi bruin langs twee kanten. Voeg alle overige ingrediënten behalve het water toe. Laat 8 minuten mooi aanstoven en lichtjes karamelliseren.
2. Voeg het water en bouillonblokjes toe. Zet het deksel op de pot en laat rustig pruttelen tot het vlees goed zacht is.
3. Haal het vlees eruit en hak fijn. Haal de chili uit de kookpot samen met twee pollepels van de bouillon, giet in een maatbeker en mix glad. Voeg terug toe aan de pot.

Voor de taco's

4. Meng de ui, tomaat, koriander, een snufje zout en het sap van 1 limoen in een kommetje.
5. Neem een grote pan. Dop beide kanten van de tortilla even (niet helemaal onder dus) in de bouillon en leg vervolgens in de pan (twee per keer, je kan ze warm houden in de oven).
6. Leg in het midden van elk vel wat vlees, cheddar en een klein beetje van de salsa. Vouw de tortilla dicht met een spatel en druk goed aan. Bak ongeveer 30 seconden aan beide kanten tot de kaas gesmolten is. Strooi op het laatst nog wat kaas over de tortilla en laat nog even meebakken.
7. En nu? Ik doe altijd een lepeltje van de salsa in een kommetje bouillon en dop daarna daar de krokante tortilla's in. Zalig!

Veggie: vervang het vlees door champignons. Haal iets sneller uit de saus.

Tip: een beetje bouillon over? Gebruik die als basis voor een noedelsoep (zie p. 99, 169 of 175).



5 à 10 minuten

1 persoon

Jelle's supernoedels

Naast een fles Malibu, telefoonkaarten, de *Joepie* en van die roze bubblegums, behoorden zakjes Aiki-noedels tot mijn vaste maandelijkse uitgave als puber. Nu ik wat ouder ben geworden, de *Joepie*-posters niet meer in mijn interieur passen en ik niet meer kan doen alsof ik geen belwaarde meer heb om zo wat later thuis te kunnen zijn, maak ik deze noedels hier geregeld voor mijzelf. Bij tijdgebrek, na een avondje stappen, of om het roze van die bubblegum van mijn tanden te spoelen.

Ingrediënten

- * 3 g bieslook, fijngesneden
- * ½ teen look, geraspt
- * 1 el zoete sojasaus (of ketjap manis)
- * 1 tl chiliolie (p. 13)
- * 2 tl pindakaas
- * Sesamzaadjes naar smaak
- * 100 ml water
- * ¼ kippenbouillonblokje
- * 100 g noedels (of spaghetti)
- * Paar druppels limoensap

Zo ga je te werk

1. Neem een bord en doe daar alle ingrediënten in tot en met de sesamzaadjes. Roer even door mekaar.
2. Breng het water met bouillonblokje aan de kook.
3. Kook de noedels en giet af. Leg ze in je bord, overgiet met de bouillon en roer alles door mekaar. Werk af met wat limoensap.

Tips: je kan dit gerecht ook maken als je wat spaghetti over hebt. Warm de spaghetti even terug op in de bouillon en voita!



Krokant broodje gehakt

30 minuten

4 stuks

Eten brengt mij naar de zotste plaatsen, bij de zotste mensen. Mensen die ik eigenlijk, buiten online, niet ken, maar met wie ik wel iets gemeenschappelijk heb: de liefde voor eten. Zo reed ik afgelopen zomer naar Daan, een Nederlandse chef die online best wat furore maakt. Een aller-retour naar Amsterdam waar we, na een paar biertjes, zin hadden om een soort krokant Thais broodje met gehakt te maken. Het filmpje daarvan vind je op mijn socials, dit is mijn Indiase variant. Echt. Niet. Normaal. Lekker!

Ingrediënten

- * 4 witte, zachte broodjes (witte bolletjes)
- * 4 plakjes smeltkaas (wit)
- * 3 eitjes
- * 150 g bloem (naar keuze)
- * 300g panko
- * Olie (arachide, zonnebloem...)
- * Sriracha (of andere hot sauce, naar keuze)

Voor de vulling:

- * 300 g gemengd gehakt
- * 1 teen look, fijngesneden
- * 1 el garam masala
- * 1 el currypoeder
- * 1 wortel, fijngeraspt
- * 60 g diepvrieserwtjes
- * 2 lente-uien, fijngesneden
- * Paar takjes peterselie (of koriander), fijngesneden

Zo ga je te werk

1. Bak het gehakt samen met alle andere ingrediënten voor de vulling gedurende 10 minuten. Zorg dat er geen te grote brokken in het gehakt zitten. Kruid bij met peper en zout.
2. Snijd de broodjes half open, beleg met een plakje kaas en twee eetlepels van het gehaktmengsel. Druk goed aan.
3. Klop de eieren los in een bord. Neem een ander bord voor de bloem en een voor de panko.
4. Nu is het even een beetje prutsen (ook bij mij), maar geloof mij: het is het waard! Dop het gevulde broodje in de bloem, vervolgens het ei en dan de panko. Zorg dat alles goed bedekt is met de panko, ook de randjes en zijkanten. Eventueel kan je dit proces nog eens herhalen. Laat de broodjes 5 minuten rusten.
5. Doe een flinke scheut olie in een pan. Je bakt best een à twee broodjes tegelijk, en hou ze daarna warm in de oven. Neem het broodje vast tussen je duim en wijsvinger en schroei de zijkanten dicht in de pan. Zo kan er geen vulling meer uit vallen. Bak vervolgens de boven- en onderkant tot het volledige broodje krokant is.
6. Snijd de broodjes open en werk af met wat pikante saus.

Tip: dit broodje kan je in de pan bakken, maar is eigenlijk nog lekkerder als je het even kort frituurt of in de airfryer stopt. Je kan het vullen met wat je wilt. Probeer zeker eens een Big Mac-variant zoals op mijn Instagram.



4 personen

25 minuten

Spaghetti steak met pepersaus

Het beste van twee werelden. Italiaanse spaghetti en oer-Vlaamse steak met pepersaus. Zo lekker dat ik mijn frietpot bijna had opgegeven ter adoptie, maar voorlopig twijfel ik nog tussen een steak tartaar-spaghetti of een Mora Partymix-macaroni. Maar er is iets in gang gezet. Snel klaar, herkenbaar en toch origineel. Maak dit recept als je jezelf graag ziet. Of liever wilt zien.

Ingrediënten

- * 1 sjalotje, fijngesneden
- * Klontje boter
- * ½ glas witte wijn
- * 300 ml volle room
- * ½ runderbouillonblokje
- * 50 g groene peperbolletjes
- * 500 g spaghetti
- * 4 steaks
- * Peper en zout
- * Bieslook, fijngesneden
- * Parmezaanse kaas (naar smaak), geraspt

Zo ga je te werk

1. Bak het sjalotje aan in een klontje boter. Blus na 3 minuten met de witte wijn en laat 1 minuut inkoken. Voeg de room toe en verbreek het bouillonblokje.
2. Giet de peperbolletjes in een zeef en spoel even af onder stromend water. Voeg toe aan de saus en laat 5 minuten inkoken op een zacht vuurtje.
3. Kook de spaghetti ondertussen in licht gezouten water, 30 seconden minder lang dan beschreven op de verpakking. Wanneer de pasta bijna klaar is, giet je een pollepel (100 ml) van het kookwater bij de saus. Laat pruttelen.
4. Kruid de steaks met peper en zout. Bak mooi saignant of 'rare' en laat even rusten.
5. Giet de spaghetti af en doe terug in de pot. Voeg de pepersaus toe. Laat nog 30 seconden goed doorkoken en roer voortdurend.
6. Snijd de steak in fijne plakjes. Serveer de pasta en werk af met de fijngesneden bieslook en Parmezaanse kaas.



Borgerhoff & Lamberigts

Gent, België
info@borgerhoff-lamberigts.be
www.borgerhoff-lamberigts.be

ISBN 9789464759839
NUR 440
D2023/11.089/166

© 2023, Borgerhoff & Lamberigts nv
Auteur: Jelle Beeckman
Eindredactie: Remco Houtman-Janssen
Fotografie: Bram Debaenst
Foodstyling: Els Sirejacob
Coördinatie: Isabel Boons, Ella Brocq & Joni Verhulst
Ontwerp en zetwerk: Robin J. August

Eerste druk oktober 2023

Gedrukt in Europa

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/
of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie,
elektronische drager of op welke wijze dan ook, zonder
voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

