

14. Aardappeleters	62
15. Pasta	64
Tagliatelle carbonara	66
Citroen-knoflookpasta met garnalen	67
Courgetti bolognese	68
Macaroni à la papa	69
Bodemloze pizza	70
Lasagne zonder plakjes	71
16. Stilleven met ham, kreeft en fruit	72
17. Hoofdgerechten met vis	74
Franse visserssalade (met grote garnalen)	76
Gamba's met feta	77
Vlaamse kabeljauw	78
Kabeljauw met tomaat en Boursin uit de oven	79
Provençaalse mosselen	80
Portugese piri-piri garnalen	81
18. De stier	82
19. Hoofdgerechten vlees	84
Goulash	86
Italiaanse varkenshaas	88
Antilliaanse kip (van tante Elly)	89
Ouderwetse kip in het pannetje	90
Coq au vin	91
Baskische kipschotel	92
Witlof toegedekt met ham en kaas	93
Hamburgersteak met portsaus	94
Karbonade uit Napoli	95
Mexicaanse chili con carne	96
Paella	97
Mexicaanse kip	98
Lamsvlees met salade en tzatziki	100

Soep van romige bloemkool

Met een zilte touch van mosterd. Voor vier personen:

- 800 gram bloemkool netto, dus zonder groen en afval
- 600 ml halfvolle melk of amandelmelk
- 1 kippenbouillonblokje
- duopak gerookte spekkies, 2 x 125 gram
- 3 eetlepels Zaanse mosterd
- zout en peper naar smaak
- 1 stokbrood



Maak de bloemkool schoon en snijd hem in roosjes.

Breng de bloemkool met de melk en 400 ml water en het bouillonblokje aan de kook. Op laag vuur met de deksel op de pan 10 minuten koken.

Verhit intussen een koekenpan zonder boter of olie en bak de spekkies daarin op middelhoog vuur in circa 5 minuten krokant. Uit laten lekken op keukenpapier.

Pureer de soep met een staafmixer en roer er de mosterd door. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer met de helft van de spekkies op de soep en serveer er wat stokbrood naast. De andere helft van de soep en de spekkies apart bewaren voor later.

Haring op zijn Japans

Voorgerecht in Japanse stijl.

- 4 zoute haringen (2 per persoon of 1 als je dat te veel is)
- 16 kleine Amsterdamse uien
- 6 eetlepels sojasaus (van merk Go-Tan)
- 4 of meer eetlepels gembersnippers op siroop, fijngehakt
- 4 of meer eetlepels bieslook, fijngehakt

De haringen lossnijden van de staart en in stukjes snijden.

De sojasaus, gember en bieslook met elkaar vermengen en over de haringen scheppen.

Je kunt het beste diepere borden gebruiken.

De Amsterdamse uien verdelen over de borden.

