

OH MY PIE!

**VAN GLUTENVRIJE LAST
NAAR GLUTENVRIJ FEESTJE!**

Marieke Bol



© www.bjornbooks.nl
Angolastraat 17
2622 EA Delft, Nederland
Alle rechten voorbehouden

3e druk, januari 2020

ISBN: 978 94 92537 11 9

Tekst: Marike Bol
Eindredactie: Vivian Rutte
Vormgeving: Puntgaaf drukwerk Leiden
Fotografie: Kalkidan van Staveren, Anne Eigenraam

www.ohmypie.nl

Inhoudsopgave

Woord vooraf	4	Hartig	64
Bak Basics!	6	Haver- en Zadenbroodje!	66
Ontbijtfeestjes	10	Italiaans Panbroodje!	68
Ontbijttaartje Valentino!	12	Kaas- en Uienkanjer!	70
Appeltjestaart Granola!	14	Courgette Broodjes!	72
Chocolade Charmeur!	16	Hartige Hapjes!	74
Breakfast Cookies To Go!	18	Taarten	76
Bruisende Bramen Bolide!	20	How to Pie?	78
Pannenkoekentoren van Pisa!	22	Rosa's Apple Pie Cheesecake!	82
Toffe Peer!	24	Zomerse Pareltjes!	86
Charlottes Crumble!	26	Banaan en Chocoladetaart!	88
Berry Meets Lemon Pie!	28	Autumn Sunrise!	90
Gouden Galette!	30	Kleurrijke Kruimelkoning!	92
Piña Colada Bites!	32	Liefdevol Lentetaartje!	94
Tussendoortjes	34	Chocolate Cocobella Pie!	98
Tropische Verrassing!	36	Cheesecake Mauricio!	100
Pauze Koeken!	38	Sara's Strawberry Pie!	104
Grandioze Gevulde Koeken!	40	Lemon en Mango Pie!	106
Dulce de leche & Salted caramel	42	No Bake Carrot Cake Cheesecake!	108
Popeye's Energiebommetje!	44	Spijsie Peren Slinger!	110
Kandij Koeken!	46	Oh My Apple Pie!	112
Prinsessen Parade!	48	Coco en Berry Pie!	114
Fruit Flapjes!	50	Slagroom Spektakel!	116
Oud-Hollandse Oudewijvenkoek!	52	Dank je wel!	118
Sinaasappel Sensatie!	54	Grande Finale van volgers Oh My Pie!	120
Wolkenshuitjes!	56		
Chocoholic Cookies!	58		
Chocolade- Kokostaartje!	60		
Hazelnoot en Chocolade Nootgevalletje!	62		

Toffe Peer!

De meeste recepten ontstaan vaak uit de alledaagse dingen. Geef mij een rijpe peer en er ontstaat een te gekke creatie. Deze Toffe Peren waren dan ook snel gemaakt. Ik vond de perenplakjes zo mooi bij elkaar dat ik ze verpakte in deeg. Een deeg gemaakt op basis van yoghurt. Echt? Yes! Het kan en het bestaat echt. Een speculaasdeeg gevuld met een gekaramelliseerde peer met een crunch van pistachenoten.

Al deze ingrediënten vormen samen een fantastische combinatie. waardoor er een gezond perentaartje op jouw ontbijtbord zal verschijnen. Deel ze met de mensen om je heen, wedden dat je een glimlach terug zal krijgen?

Aan de slag!

- 1 Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2 Doe de ingrediënten voor het deeg in een mengkom en kneed deze tot een soepel deeg.
- 3 Proef of het deeg op smaak is. Voeg zo nodig wat extra zoetmiddel toe. Is het deeg te droog? Voeg dan een scheutje koud water toe. Is het deeg te nat? Voeg dan wat extra meel toe.
- 4 Strooi wat meel over het aanrechtblad en rol hier de deegbal op uit zodat er twee ovalen ontstaan.
- 5 Snijd de peer verticaal doormidden. Haal het klokhuis eruit en snijd vervolgens dunne plakjes van het fruit, maar zonder de plakjes van elkaar af te halen.
- 6 Strooi de havervlokken over het deeg en leg hier een halve peer op, pas op dat de plakjes niet losraken van elkaar. Ik verplaatste de peer met een taartschep, heel handig.
- 7 Snijd de randen enkele centimeters in waardoor de randen extra makkelijk te vouwen zijn.
- 8 Vouw vervolgens de randen naar binnen, zodat het taartje als een pakketje de oven in zal gaan.
- 9 Sprenkel wat citroensap en de kokosbloesemsuiker over de peertaartjes en top het af met een crunch van pistachenoten.



Vorbereiding:20 minuten
Wachttijd:20 minuten

Alles in huis?

Basisdeeg:

- 75 gr (glutenvrije) havervlokken
- 75 gr amandelmeel
- 125 gr (lactosevrije) yoghurt
- 1 el kokosolie
- 3 el honing of agavesiroop
- 2 tl speculaaskruiden
- 1 tl bakpoeder
- snufje zout

Vulling:

- 1 peer
- 1 el kokosbloesemsuiker
- 1 el citroensap
- 1 el gebroken pistachenoten

- 10 Om te voorkomen dat het deeg 'uitdroogt' en scheurt, heb ik de randen ingevet met een kwastje en een likje (plantaardige) melk.
- 11 Zet de oven op 170 graden en schuif deze luxe bolide de oven in voor een bruiningskuurtje van zo'n 20 à 25 minuten.
- 12 Maak er een feestje van!



Oh My Pie!

Je kunt deze taartjes natuurlijk ook met appel maken. Probeer het eens met kaki. Dit zoete zomerfruit doet het uitstekend in deze creatie!

Tropische Verrassing!

Het zal je niet ontgaan zijn dat menig baksel van mij vrolijk is gekleurd. Deze Tropische Verrassing is daar een mooi voorbeeld van. De vrolijke smaakmaker heeft toch wel een zomerse outfit uit de kast getrokken. Alle smaken van het seizoen komen hier namelijk in naar voren. Niemand zal merken dat er stiekem peulvruchten verstopt zijn in dit pareltje. Waan je dus even op een tropisch eiland bij het eten van dit heerlijke broodje. Je kan spelen met de laatste ingrediënten uit de lijst. Zo stem je het recept af op jouw smaak. Hoe tof is dat niet?

Aan de slag!

- 1 Verwarm de oven voor op 170 graden.
- 2 Vet de springvorm in en mix de eieren zo'n 5 à 10 minuten lang tot een fluwelen luchtige massa.
- 3 Pureer ondertussen de kikkererwten samen met de banaan fijn.
- 4 Doe het meel, de havervlokken, het bakpoeder en kaneel in een mengkom en voeg hier de kikkererwten-banaanpuree aan toe.
- 5 Spatel nu voorzichtig de eiermassa door het beslag heen. Is het deeg te droog? Voeg dan wat (plantaardige) melk toe.
- 6 Voeg nu de baking soda toe, samen met het citroensap. Het mengsel begint nu te bruisen, dat is goed.
- 7 Ontpit de pruimen en snijd deze in stukjes. Snijd ook de abrikozen en vijgen in vieren.
- 8 Roer nu voorzichtig de pruimenstukjes, abrikozen, kokos, vijgenstukjes en de hazelnoten door dit heerlijke beslag! Proef even of het op smaak is.
- 9 Giet nu dit goddelijke goedje in de springvorm. Wat een kleuren, hier word je toch blij van?
- 10 Schuif de kleurrijke bolide zo'n 40 minuten de oven in en bak deze mooi bruin.



Vorbereitung: 15 minuten
Wachttijd: 40 minuten



21 à 23 cm

Alles in huis?

- 3 eieren
- 200 gr havermeel
- 50 gr (glutenvrije) havervlokken
- 240 gr kikkererwten (uitgelekt)
- 1 el kaneel
- 1 el bakpoeder
- 1 tl baking soda en een scheutje citroensap
- 5 gedroogde abrikozen
- 5 gedroogde vijgen
- 30 gr geraspte kokos
- 50 gr hazelnoten
- 4 pruimen
- 1 banaan

Oh My Pie!

*Vind je kikkererwten te spannend?
Gebruik dan eens lactosevrije
kwark.*



Wolkenschuitjes!

Deze juweeltjes zijn toch prachtig om naar te kijken. Het lijkt wel een droomtafereel. Met een vulling zo luchtig als een wolk is de traditionele slagroom even vergeten. De kokosslagroom en de fruitige coulis geven deze wolkenschuitjes een extra dimensie. Je zet ze in een handomdraai op tafel en zo kan iedereen genieten van een eigen taartje.

Aan de slag!

- 1 Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet ondertussen de 3 tartelette-springvormpjes in met wat kokosolie.
- 2 Doe de ingrediënten voor de bodem in een keukenmachine of blender. Mix alles op de hoogste stand fijn.
- 3 Maak 3 bolletjes van het deeg en druk 1 bolletje deeg uit in elk vormpje. Let op! Druk het deeg goed aan, ook aan de zijkanten. Verdeel het dus goed.
- 4 Bak de tartelettes 10 minuten in een voorverwarmde oven mooi goudbruin. Laat ze vervolgens afkoelen buiten de oven.
- 5 Haal het blikje kokosmelk na 12 koeluren uit de koelkast. Voorzichtig, hou het blikje recht.
- 6 Open dan het blik en schep de crème (de bovenste dikke laag) met een lepel in een kom en voeg het zoetmiddel en de vanille toe. Klop de room net zolang totdat er mooie pieken ontstaan.
- 7 Zet de slagroom nog even weg in de koelkast.
- 8 Verwarm de blauwe bessen samen met het sinaasappelsap en de lavendel in een pannetje en verwarm al roerende totdat er een stroperig fruitmengsel ontstaat.
- 9 Vul de afgekoelde tartelettes met de slagroom en drapeer de smakelijke blauwebessencoulis over het parelwitte goedje.
- 10 Serveer ze direct. Waan je voor even in een droomwereld.
- 11 Geniet ervan, wat een heerlijke traktatie!

⌚ Voorbereiding: 10 minuten
Wachttijd: 10 minuten
12 koeluren

Alles in huis?

Voor de bodem:

- 75 gr amandelmeel
- 75 gr boekweitmeel
- 4 Medjoul dadels
- 2 tl kaneel
- 1 el honing
- 1 el kokosolie (gesmolten)
- 1 el kokosrasp
- snufje zout

Voor de kokosslagroom:

- 1 blikje volle bio kokosmelk
- 1 el honing of agavesiroop
- 1 tl vanillepoeder of het merg van een vanillestokje

Garnering:

- 100 gr blauwe bessen
- scheutje sinaasappelsap
- 1 tl lavendelbloempjes

Oh My Pie!

Wil je de taartjes langer bewaren? Voeg dan een el arrowroot of een tl xanthaangom aan de kokosroom toe wanneer je deze opklopt, dan blijft deze langer stijf!



**EEN LUST VOOR
HET OOG EN EEN
SMAAKSENSATIE IN
DE MOND!**

