

**spa
ghe
tti**

spaghetti



in houd

VOORWOORD	11
WAAR EN HOE HET BEGON	15
SPAGHETTI OP ZONDAG	15
BACK TO THE FUTURE	18
DE EERSTE STAPPEN	21
ENTER KOEN	22
STRUGGLES	24
ENTER VEERLE	27
VISIE & MISSIE	31
OPSCHALEN GEBLAZEN	32
GROEI(PIJNEN)	35
FRANCHISING	35
EIGEN BEHEER	40
DATA (ZIJN NIET ALLES)	43
DE OPERATIONELE STRUCTUUR	44
LOGISTIEK, MEDEWERKERS EN KLANTENBINDING	45
CONCLUSIE	52
TEAMONTWIKKELING EN LEIDERSCHAP	57
NIEUWE PROFIELEN	58
DE BEDRIJFSCULTUUR	59
MOTIVATIE EN BETROKKENHEID	62
INNOVATIE EN CREATIVITEIT	64
BRAINSTORMEN	64
MEE MET JE TIJD	66
EEN ONDERSCHIEDENDE POSITIONERING	66
DE ROL VAN TECHNOLOGIE	67
MARKETING MET EEN KLEIN BUDGET	69
MEDEWERKERSONTWIKKELING & TRAINING	71
TOEKOMSTVISIE	74
TIPS VOOR JONGE ONDERNEMERS	77
FINANCIËLE PLANNEN EN NETWERKEN	77
FLEXIBILITEIT EN AANPASSINGSVERMOGEN	82
BLIJVEN INNOVEREN	83
PERSOONLIJKE GROEI	84
OMGAAN MET STRESS EN TEGENSLAGEN	87
ZELFTWIJFEL OVERWINNEN	92
HET ONDERSTEUNEND NETWERK	92
BALANS TUSSEN WERK EN PRIVÉ	93
WIE HET KLEINE NIET EERT	96
TEVREDENHEID EN LOYALITEIT	98
GOUDEN TIPS	98

RECEPTEN	103
THE HOT SHOT	105
CHICKEN BALLS NAPOLITANA	107
THE SQUID SQUAD	108
LAMSBLOGNAISE	111
SCAMPI THE VAMPIRE SLAYER	112
PREI-HAM-KAASSAUS	114
RED REBEL-SAUS MET EEN CRUMBLE VAN SERRANOHAM	117
SCAMPI UNDER THE INFLUENCE	118
SPAGHETTI VONGOLE	121
CHICKEN MUSHROOM MADNESS	122
THE TURKEY SPINACH WARRIOR	125
BROCSTAR SPAGHETTI GRATIN	127
PEPPER TWIST SPAGHETTI	128
TANDOORI TORNADO	130
SCAMPI IN RED CURRY	133
GEGRILDE BAVETTE MET CHIMICHURRI	134
SPAGHETTI MET WITLOF, PEER EN GEITENKAAS	137
SURF-AND-TURF	138
KALFSSCHNITZEL TOMATENTANGO	140
SPAGHETTI MARRAKECH	143
BEEFED-UP SPAGHETTI	144
CHICKEN & PUMPKIN SMASH	147
CARBONARA DELUXE	148
CRISPY SPAGHETTI & LAMB SLAM	151
SPAGHETTI WITH A HIND OF WIND	154
BEEFY PEANUT PUNCH	156
KABELJAUW MET HONING-TIJMSAUS	159
SAUSAGE MEETS CARROT CURRY	161
ROCKIN' VEGGIE SPAGHETTI	162
FAST 'N FRESH SPAGHETTI BOWL	165
CAULI-CRIPS SALMON SPAGHETTI	166
SPAGHETTI MET PAPS AUS	169
PAD THAI SPAGHETTI	171
PULLED PORK SPAGHETTI FIESTA	172
BBQ CHEESY SPAGHETTI DELIGHT	175
TROPICAL TWIST CHICKEN SPAGHETTI	176
CHILI SCAMPI & ONION TWIST	179
SUNNY LEMON SPAGHETTI	181
SPAGHETTI MET PAPRIKAPESTO, SPEK EN FETA	182
GREEK GYROS SPAGHETTI	185





"We vertellen je alles: van de eerste vonk van inspiratie over de roerige beginjaren tot het bereiken van de mijlpalen die ons maken tot wie we vandaag zijn."

Sam & Veerle

VOORWOORD

Mister Spaghetti: een recept voor gedreven ondernemerschap is meer dan een kookboek of een ondernemershandleiding. Het is een verhaal over passie, doorzettingsvermogen en de voortdurende zoektocht naar perfectie. Voor zover dat bestaat, natuurlijk. Welkom in de wereld van ondernemerschap en culinaire creativiteit!

Het verhaal van Mister Spaghetti begon – zoals zoveel dingen in het leven – klein. Een bord spaghetti, een familiegewoonte en een droom, die gaandeweg steeds meer tot leven kwam. Het idee was eenvoudig: de persoonlijke liefde voor spaghetti omzetten in een unieke eetervaring voor iedereen. Wat volgde was een avontuur vol uitdagingen, successen en onvergetelijke momenten. We vertellen je alles: van de eerste vonk van inspiratie over de roerige beginjaren tot het bereiken van de mijlpalen die ons maken tot wie we vandaag zijn.

Als je ons – Sam en Veerle, aangenaam – aan het begin van dit avontuur had verteld dat we ooit een groeiende groep van horecazaken zouden leiden, hadden we allebei op een andere manier gereageerd. Sam, de dromer, zou het idee meteen omarmen en de toekomst voor zich zien. Veerle, de realist, zou voorzichtiger zijn en de risico's afwegen.

We zijn er samen aan begonnen, elk met onze eigen kracht. Sam, een vat vol creativiteit, zag de mogelijkheden en het potentieel. Veerle, praktisch en gestructureerd, zorgde dat de dromen omgezet werden in concrete plannen en acties. Onze samenwerking werd de basis waarop we ons bedrijf konden bouwen. Match made in heaven? Ja, we kunnen het goed met elkaar vinden. Maar ondernemen is nooit eenvoudig.

Er waren dagen dat we ons afvroegen of we wel wisten waar we aan begonnen waren. De verantwoordelijkheden, de financiële druk, het aansturen van een team: het was soms overweldigend. We voelden vaak de onzekerheid knagen: hadden we wel genoeg kennis, genoeg ervaring? Tegelijk was er het vertrouwen dat het allemaal wel goed zou komen. Uiteindelijk vonden we altijd weer een manier om door te gaan.



Naast de uitdagingen waren er ook de momenten van pure vreugde. De eerste volle tafels in een nieuw geopend restaurant, de eerste keer dat een klant ons spontaan complimenteerde, het gevoel dat we iets hadden neergezet waar mensen van genoten. Die momenten maakten alles de moeite waard.

Dit boek is ons verhaal. Een verhaal over vallen en opstaan, over dromen en twijfels, maar bovenal over doorzettingsvermogen. We willen niet alleen de successen delen, maar ook de fouten, de moeilijke momenten en de lessen die we onderweg hebben geleerd. Want als we één ding hebben ontdekt, is het dat succes geen rechte weg aflegt. Het is een kronkelend pad, vol bochten die je niet ziet aankomen, en vol hobbels die je moet overwinnen.

We hopen dat dit boek je inspireert, dat je ziet dat je niet alles hoeft te weten om te beginnen, en dat fouten maken onvermijdelijk is – en soms zelfs nodig om verder te komen. Of je nu een ondernemer bent die op zoek is naar inzichten om een eigen bedrijf te starten, een fervent spaghetti-fan of gewoon nieuwsgierig bent naar onze reis: we nodigen je uit om samen met ons terug te kijken op de weg die we hebben afgelegd, en vooruit te kijken naar wat er nog voor ons ligt.

Want wat begon met een simpel bord spaghetti heeft ons meer geleerd dan we ooit hadden kunnen voorzien. We hopen dat ons verhaal ook jou kan inspireren om jouw dromen na te jagen, groot of klein.

Enjoy!

Sam en Veerle



SCAMPI THE VAMPIRE SLAYER

INGREDIËNTEN

- 400 g spaghetti
- 10 cl olijfolie
- 2 sjalotten (brunoise gesneden)
- 3 teentjes look (geperst)
- 24 scampi
- 1 kl visbouillonpoeder
- Sap van een halve limoen
- 30 g krulpeterselie (fijngenhakt)
- Witte peper

BEREIDING

1. Doe de olijfolie in een pan.
2. Stoof de sjalotten aan, samen met de look.
3. Roer even goed door.
4. Doe de scampi erbij en bak ze ongeveer 2 minuten aan beide kanten aan.
5. Voeg de visbouillonpoeder, de peterselie en het sap van een halve limoen toe.
6. Breng op smaak met witte gemalen peper.



PREI-HAM-KAASSAUS

INGREDIËNTEN

- 400 g spaghetti
- 2 el olijfolie
- 1 klontje boter
- 3 stengels prei (julienne gesneden)
- 400 g hamblokjes
- 1 l melk
- 100 g blanke roux
- Peper en zout
- Nootmuskaat
- 20 g groentebouillonpoeder
- 100 g emmentaler
- 100 g Parmezaanse kaas
- 50 g pecorino
- 150 g gratinkaas

BEREIDING

Voor de saus

1. Doe de melk samen met de groentebouillonpoeder in een kookpot.
2. Warm de melk op tot ze kookt.
3. Voeg dan de blanke roux toe.
4. Roer met een garde tot de saus dik en smeug is.
5. Haal de saus van het vuur.
6. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.
7. Doe de emmentaler, Parmezaanse kaas en pecorino erbij en roer alles goed door.
8. Doe de olijfolie en boter in een pan.
9. Voeg de prei erbij en laat die op een zacht vuur wat aanstoven.
10. Voeg 400 g hamblokjes bij de prei en laat ze even aanstoven.
11. Doe de prei en ham bij de kaassaus.
12. Neem een ovenschaal.
13. Doe de gekookte spaghetti in de ovenschaal.
14. Giet de saus erover en strooi de gratinkaas erover.
15. Zet de ovenschaal onder de grill in de oven tot er een mooi goudbruin korstje is gevormd.





RED REBEL-SAUS MET EEN CRUMBLE VAN SERRANOHAM

INGREDIËNTEN

- 400 g spaghetti
- 2 el olijfolie
- 1 grote Spaanse ui (grof gesneden)
- 2 rode paprika's (grof gesneden)
- 20 g gedroogde basilicum
- 1 kl chilivlokken
- 30 g groentebouillonpoeder
- Peper en zout
- 120 g pecorino
- 600 g gepelde tomatenblokjes uit blik
- 12 sneden serranoham

BEREIDING

Voor de crumble van serranoham

1. Leg de sneden serranoham op een ovenplaat en laat ze drogen in de oven op 80 °C tot de ham krokant is.
2. Maak er een crumble van.

Voor de saus

1. Doe de olijfolie en de ui in een kookpot.
2. Stoof de ui 3 à 4 minuten aan.
3. Voeg de paprika toe en laat die ook 5 minuten aanstoven.
4. Voeg de basilicum, chilivlokken en groentebouillon toe en roer even goed door.
5. Doe de gepelde tomatenblokjes erbij.
6. Laat alles mooi op een zacht vuur garen.
7. Als het gaar is, neem je de pot van het vuur en kun je alles mixen.
8. Kruid af met peper en zout.

Voor de afwerking

1. Doe de spaghetti in een bord.
2. Giet de saus over de pasta.
3. Strooi de crumble van serranoham erover.
4. Verdeel de pecorino over het bord en werk af met wat rucola in het midden.

SCAMPI UNDER THE INFLUENCE

INGREDIËNTEN

- 400 g spaghetti
- 2 el olijfolie
- ½ venkel (julienne gesneden)
- 5 cl Ricard
- 24 scampi's
- 30 g bieslook (gesnipperd)
- 2 dl kookroom
- 10 g visbouillonpoeder

BEREIDING

1. Zet een hoge pan op het vuur en doe de olijfolie erin.
2. Doe de venkel in de pan en laat stoven tot hij beetgaar is.
3. Voeg de scampi's toe en laat ze 2 minuten aan elke kant aanbakken.
4. Blus af met de Ricard.
5. Doe de visbouillonpoeder erbij.
6. Laat alles eventjes stoven.
7. Voeg de kookroom toe en laat hem even inkoken.
8. Kruid de saus af met peper en zout.

Voor de afwerking

1. Doe de pasta in een bord.
2. Giet de saus over de pasta.
3. Werk af met gesnipperde bieslook.

