

SMASHED SCAMPIBURGER

2 BURGERS

15 MIN.

2024 was het jaar van de *smashed burger*. Bekende ketens begonnen ze ook aan te bieden en nieuwe ketens werden uit de grond gestampt. Omdat ik dit jaar nooit en nergens een visalternatief heb gezien, ben ik zelf aan de slag gegaan. Met succes, deze *smashed* scampiburger bespaart je daarenboven ook nog eens vuile handen en knoeiwerk van het vormen en boetseren van de burger zelf. Hieronder lees je waarom en hoe!

DIT HEB JE NODIG

- 300 g scampi, gepeld en schoongemaakt
- 2 el olijfolie
- ½ teen knoflook, fijngehakt
- 1½ el zoetzure chilisaus
- 2 hamburgerbroodjes met sesamzaadjes
- 3 el mayonaise
- 1 tomaat, in dunne plakjes
- ½ rode ui, in halve ringen
- Handvol rucola

ZO GA JE TE WERK

1. Hak de scampi in een foodprocessor samen met peper, zout, een theelepel zoetzure chilisaus en de look grof. Voeg een theelepel van de chilisaus toe.
2. Snijd de broodjes open en smeer beide kanten in met het scampimengsel, niet te veel niet te weinig.
3. Verwarm een scheutje olijfolie in een pan. Leg de broodjes met de scampikant erin en druk even goed aan. Bak ongeveer 3 minuten tot de scampikant gaar en mooi gebakken is.
4. Meng de mayonaise met de rest van de chilisaus.
5. Neem een boven- en onderkant van een broodje, beleg met de saus, tomaat, ui en rucola.

TURKSE PIZZA MET MERGUEZ

4 PERSONEN

10 MIN. + 15 MIN. IN DE OVEN

Turkse pizza of lahmacun is een van mijn favoriete streetfoodgerechten. Voor dit recept gebruik ik het gehakt van merguezworstjes in plaats van de helft van mijn kruidenkast op het aanrecht te zetten. Merguez bevat namelijk al heel veel smaak en kruiding. Bakken, oprollen en in je dankbaar bakkes proppen.

DIT HEB JE NODIG

- 300 g merguezworstjes, ontveld
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 tl suiker
- Zout en peper naar smaak
- 2 el tomatenpuree
- 4 grote wraps
- 1 el olijfolie
- Toppings: rucola, 2 tomaten (in ringen), 1 grote ui (in ringen), peterselie en eventueel een saus naar keuze (bv. knoflooksaus of pittige yoghurtsaus)
- Extra: chilipoeder, bv. *pul biber*

ZO GA JE TE WERK

1. Verwarm de oven voor op 220 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Haal het vlees uit de merguezworstjes en doe in een kom.
3. Hak de ui, look en paprika in een foodprocessor fijn en meng onder het gehakt. Kruid met suiker, peper en zout en tomatenpuree.
4. Leg de wraps op de bakplaat. Verdeel het merguezmengsel gelijkmatig over de wraps en smeer uit tot een dunne laag. Druppel er wat olijfolie over.
5. Bak de Turkse pizza's 10-15 minuten in de voorverwarmde oven. Er zal in het begin een beetje vocht uitlopen, maar geen zorgen. Gewoon geduldig wachten tot ze heerlijk krokant zijn.
6. Haal de pizza's uit de oven en beleg met rucola, een schelletje tomaat, uiringen en gehakte peterselie. Werk af met looksaus en eventueel extra chilipoeder.
7. Rol de pizza voorzichtig op zoals een burrito of durum. Smakelijk!



IK LEERDE VORIG JAAR EEN TURKSE CHEF KENNEN
DIE GEPASSIONEERD IS DOOR DRIEHOEKSMEEKUNDE.
HIJ HEEFT NU ZELF EEN NIEUWE KEBABZAAK: PITTA GORAS.

CHICKEN BBQ-BUNS UIT DE OVEN

4 PERSONEN

2 MIN. + 10 MIN. IN DE OVEN

Zalig comfortfood en de ideale snack om achter de hand te hebben wanneer je van die vrienden over de vloer hebt die na vier wijntjes de pakjes doopsuiker op de kast beginnen op te eten!

DIT HEB JE NODIG

- 8 botersandwiches
- 100 ml BBQ-saus
- 250 g kip van 't spit of klaargemaakt, *pulled*
- 1 paprika uit bokaal, in reepjes
- 1 rode ui, in halve ringen
- 100 g geraspte kaas, bv. cheddarmengeling
- 50 g kruidenboter

ZO GA JE TE WERK

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Neem een grote ovenschaal of bakplaat, smeer in met wat olie.
3. Snijd de broodjes open en leg de 4 onderkanten in de ovenschaal.
4. Meng de BBQ-saus met de kip.
5. Beleg de broodjes met de *pulled* kip, wat paprikareepjes, fijngesneden ui en kaas. Leg de bovenkant van de sandwiches erop en strooi nog wat kaas tussen en op de broodjes.
6. Smelt de kruidenboter en bestrijk de broodjes er rijkelijk mee.
7. Bak de *buns* in het midden van de oven gedurende 10-12 minuten, tot de kaas goudbruin en gesmolten is en de broodjes lekker krokant zijn aan de buitenkant.
8. Serveer direct!

TIPS:

- ☞ Voeg wat jalapeño of andere chilisaus toe voor extra pit.
- ☞ Ook lekker met een overschotje Mexicaans gehakt of gewoon met gekookte ham.

VIDEETJE MET EEN VULLING VAN GEROOKTE ZALM

4 PERSONEN

30 MIN.

Een grotere variant van de ovenhapjes die iedereen stil krijgen op kerstavond. Vooral dan omdat iedereen zijn tong en verhemelte verbrand heeft. Heerlijk als voorgerecht en hoofdgerecht. En dan bedoel ik echt, ik wil het als voor- en hoofdgerecht in één menu. Zo lekker!

DIT HEB JE NODIG

- 1 el boter
- 1 sjalot, fijngehakt
- 1 el bloem
- 2 tl tomatenpuree
- Scheutje witte wijn
- Blokje visbouillon
- 250 ml room
- Tabasco of andere pittige saus
- 200 g gerookte zalm, in reepjes
- 4 kant-en-klare bladerdeegvideetjes
- 80 g gruyère
- Handvol rucola, voor erbij
- 1 citroen, in partjes
- Verse bieslook, fijngesneden, voor de garnering

ZO GA JE TE WERK

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur en fruit de sjalot glazig.
3. Voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat 1 minuut garen. Voeg de tomatenpuree toe, bak heel even mee en blus met de witte wijn. Laat voor de helft inkoken terwijl je roert. Voeg het bouillonblokje toe.
4. Voeg de room toe en laat zachtjes indikken. Voeg naar wens wat tabasco of andere pittige saus toe.
5. Voeg de gerookte zalmreepjes toe en verwarm kort mee. Breng op smaak met zout en peper.
6. Druk de bladerdeeggebakjes een beetje open, vul ze met de zalmmengeling en werk af met wat gruyère. Bak ongeveer 10 minuten in de oven tot ze mooi krokant zijn.
7. Serveer de gevulde videetjes op een bord met een handvol rucola en een schijfje citroen. Garneer met fijngesneden bieslook.

TIP:

- 👉 Werk af met verse garnaltjes.



KIP MET PERZIKSAUS

4 PERSONEN

15 MIN. + 20 MIN. PRUTTELEN

De combinatie van kip en perzik is de smaak van mijn jeugd. Dat en Tutti Frutti, Chocotoffs, zure matten en goedkope M&M's. Maar daar valt niet veel mee te doen. Deze glanzende, zoete en toch hartige saus ga je nog vaak maken en past ook zeer goed bij worst!

DIT HEB JE NODIG

- 4-6 kippendijen, met of zonder been
- 1 el kipkruiden
- 1 tl tijm
- 1 el boter
- 2 sjalotten, in grove stukken
- 1½ el bloem
- 200 ml water
- 1 kippenbouillonblokje
- 2 el perzikconfituur
- 500 g kant-en-klare voorgestoomde aardappelen
- 300 g boontjes, schoongemaakt
- enkele takjes bieslook, fijngesnipperd

ZO GA JE TE WERK

1. Kruid de kippendijen met kipkruiden, tijm, peper en zout.
2. Smelt de boter in een grote pan op middelhoog vuur en bak de kippendijen aan beide kanten goudbruin. Haal ze uit de pan en zet apart.
3. Voeg de sjalotten toe aan de pan en bak ze glazig. Strooi de bloem erover en roer goed door.
4. Voeg het water, het bouillonblokje en de perzikconfituur toe. Roer tot een gladde saus.
5. Leg de kippendijen in de pan, dek af en laat 20 minuten zachtjes sudderen.
6. Verwarm een andere pan met een beetje boter of olie en bak de voorgestoomde aardappelen goudbruin.
7. Blancheer ondertussen de boontjes kort in kokend water tot ze beetgaar zijn. Kruid met peper en zout.
8. Serveer de kippendijen met de perziksaus op een grote schaal, omringd door de gebakken aardappelen. Voeg de boontjes toe. Werk af met de fijngesnipperde bieslook.

TIP:

- ☞ Als je wat ras el hanout of Marokkaanse specerijen toevoegt, heb je plots een heel andere en ook superlekkere saus. Serveer met couscous!