

THE
Gather
table



Verzamel kookboek
Samengesteld door Tineke



Voor

Romige italiaanse tomatensoep	9
Ham-mouse	11

Hoofd

Tajine met worstjes en vijgen	15
Laksa noodle soep	17
Pasta peperonata	19
Indische nasi goreng	21
Butter chicken	23
Mexicaanse bonenschotel	25
Zalm teriyaki met noedels	27
Pasta broccoli e salsiccia	29
Gegratineerde pasta met courgette en salami	31
Stoofschotel met dadels 'en croute'	33
Broodje met pulled pork	35
Bloemkool met een krokant korstje	37
Mango & kip salade	39
Mexicaans eenpansgerecht met quinoa	41

Zoete chili kip salade	43	Franse macarons	83
Poké bowl met zalm	45	Bananenbrood	87

Gebak

Millionaires shortbread	51	Lemoncurd	91
Monchoutaart	53	Dressing Honing mosterd	92
Mama's appeltaart	55	Dille pesto met kappertjes	93
Lemon cheesecake squares	57	Chapati Idiaans brood	94
Crumble met appel & kaneel	59	Tacoschotel	96
Blueberry yoghurtmuffins	61	Honing mosterd	96
Semifreddo met frambozen	63		
Key Lime Pie	65		
Brownies	67		
Red velvet cupcakes	69		
Chocolate chip cookies	71		
Blondies met witte chocolade en frambozen	73		
Vanillecake	75		
Pistache & cranberry energyballen	77		
Tartelettes met blauwe bessen en lemoncurd	79		
Luchtige Bramentaart	81		

Voorwoord

Eigenlijk heb je pech. Je hebt een versie gekregen van dit boek, maar je had beter even kunnen wachten, dit boek is namelijk nooit af. Wat betekend dat het volgende maand waarschijnlijk nog meer recepten bevat. Maar niet getreurd, dit boek bevat alleen maar lekkere recepten. En dat was ook het doel van dit boek; het verzamelen van mijn favorieten recepten.

De meeste families hebben altijd wel een paar lievelingsrecepten en met een beetje geluk staan die gebundeld in een mooi schriftje. De ene keer ingeplakt, de andere keer handgeschreven. Hier een daar wat doorgekrast en niet te vergeten: overal restjes van plezier (of ergernis), die tijdens het koken in het rond vlogen. Meestal zien dit er uit als vegen bloem of klodders pastasaus.

Z'n schriftje is dit ook, alleen kon ik mij niet bedwingen om het in een mooi geheel te proppen. Beroepsdeformatie zullen we het maar noemen.

Dit boek heb je misschien als digitale versie ontvangen, dan hoop ik dat de pastasaus niet op je beeldscherm is beland. En misschien wordt dit wel een boek, ooit, als het af is. Wat waarschijnlijk nog wel even gaat duren.

Het bevat mijn favorieten gerechten, waarschijnlijk gevonden ergens op het internet. Afgekeken bij lieve vrienden of de recepten die mijn moeder altijd al maakte. Die laatste recepten zijn voor mij misschien wel de lekkerste, maar dat komt wellicht door de herinneringen die eraan vast zitten.

Oke, ik geef toe dat het boek voor meer dan de helft uit gebak bestaat. Ik heb echt mijn best gedaan, geloof me. Maar ik kan niet ontkennen dat ik een echte zoetekauw ben...

Ik hoop dat je geniet van de recepten, en mocht jij een recept missen in dit boek; mail het naar mij. Wellicht komt hij in de volgende versie.

Liefs Tineke

P.s. De recepten heb ik dus niet zelf bedacht, wellicht hier een daar wat aan toegevoegd (kaas!) of welgehaald (suiker). Voel je vrij om nog meer toe te voegen of weg te laten.



A still life composition featuring bread, eggs, and flour on a dark, textured surface. In the upper left, a brown paper bag is partially visible, spilling out two loaves of bread. One loaf is a classic golden-brown baguette, and the other is a darker, seeded loaf. Below the bread, a whole brown egg sits on the left, and two cracked eggshells are at the bottom. A metal sieve filled with white flour is in the bottom left corner. The entire scene is set against a dark, mottled background with a light dusting of flour.

VOOR



Romige italiaanse tomatensoep

Soep, Voorgerecht

8 personen

280 kcal

Bereidingstijd: 35 min

Ingrediënten:

1 ui
2 tenen knoflook
3 el traditionele olijfolie
1½ kilo romatomaat
70 gram tomatenpuree
3 kippenbouillontabletten
1L kraanwater
250 gram mascarpone
100 gram verse rode pesto
15 gram verse basilicum

Bereiden:

- Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Verhit de olie in een grote soeppan. Fruit de ui en knoflook ca. 2 min. zachtjes. Snijd de tomaten in blokjes. Voeg ze met de tomatenpuree toe en laat alles ca. 5 min. zachtjes smoren.
- Verkruimel de bouillontabletten erboven en voeg het water toe. Breng het aan de kook en laat ca. 10 min. zachtjes koken. Roer de mascarpone erdoor. Pureer het met de staafmixer tot een gladde soep. Schenk het boven een andere pan door een zeef. Roer de helft van de pesto erdoor en warm al roerend ca. 2-3 min. zachtjes mee.
- Breng de soep op smaak met peper. Snijd het basilicum in reepjes. Verdeel over de kommen. Voeg de rest van de pesto toe en strooi het basilicum erover.



Ham-mouse

Amuse, Voorgerecht

4 personen

Bereidingstijd: 30 min

Ingrediënten:

200 gram gekookte ham

1 sjalotje

1 teen knoflook

Takje verse rozemarijn

60 ml (slag)room

2 el mayonaise

1 blaadje gelatine (2 g)

Cayennepeper

8 mini bolletjes mozzarella

Basilicumblaadjes

2 el tomatentapenade

4 appelkappertjes

Groentjechips

Bereiden:

- Pel en snipper de sjalot en de knoflook.
- Snij de ham in reepjes.
- Fruit de gesnipperde sjalot en knoflook glazig in olijfolie.
- Week de gelatine in koud water.
- Rits de rozemarijnblaadjes van de takjes. Snij ze heel fijn en meng ze met de reepjes ham.
- Mix de ham met de knoflook en de sjalot in de keukenmachine. Maak aan met de mayonaise.
- Verwarm 2 el water en los er de uitgeknepen gelatine in op. Klop de room stijf. Roer de gelatine en de room door het hammengsel. Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper.
- Schep of spuit de mousse in glaasjes. Zet minstens 2 uur in de koelkast.
- Halveer de minibolletjes mozzarella.
- Werk de glaasjes voor het serveren af met gehalveerde mozzarellabolletjes, basilicum, tapenade, appelkappertjes en rodebietenchips. Kruid met peper en zout en bedruppel met olijfolie.



HOOFD



Tajine met worstjes en vijgen

Hoofdgerecht

4 personen

Bereidingstijd: 30 min

725 kcal

Ingrediënten:

1 zakje saffraan (0.05 g)
 5 el olijfolie
 1 schaal merguez (worstjes, 300 g)
 2 uien (in ringen)
 1 tl gemalen kaneel
 1 tl gemalen gember
 1 el honing
 6 vijgen ((schaal 400 g), in kwarten)
 300 gram couscous (pak 500 g)
 ½ blik kaymak room (a 170 g)
 1 bakje koriander ((15 g)
 Olijfolie

Bereiden:

- Week de saffraan in 125 ml heet water. Verhit ondertussen 2 el olie in de tajine of braadpan. Bak de worstjes in 3 min. bruin. Neem het vlees uit de pan.
- Bak de uienringen in het bakvet in 4 min. goudbruin. Schep er de kaneel, gember, honing en vijgen door. Voeg de saffraan met het water toe. Leg de worstjes terug in de pan en stoof ze afgedekt in 5 min. gaar. Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Roer de room door het mengsel met worstjes (tajine). Voeg peper en eventueel zout toe. Roer vervolgens de couscous met een vork los. Meng de helft van de koriander met de rest van de olie en peper en zout door de couscous. Serveer de tajine met de couscous. Bestrooi beide met de rest van de koriander. Lekker met een frisse salade van babyromainesla, tomaat en zwarte olijven.
- Tip: Vervang voor een vegetarisch gerecht de merguez door 2 schalen groenteballetjes (a 210 g).
- Tip: Kaymak room is met vers fruit, een beetje honing en geroosterde pistachenoten ook heerlijk als nagerecht.



Laksa noodle soep

Hoofdgerecht

4 personen

Bereidingstijd: 55 min

Ingrediënten:

Kippenbouillon:

500 ml kippenbouillon

250 ml water

2 - 3 kipdrumsticks of kipfilets

Laksa:

2 knoflookteentjes, gehakt

2 cm gember, fijn geraspt

1 citroengras, wit geraspt

2 chillipepers, fijngehakt

175 gram curry laksa pasta* (uit de toko)

400 gram kokosmelk

1 - 2 theelepel vissaus

Noodles + toppings:

50 gram vermicelli-noedels

80 gram taugé

80 gram tofu puffs, (van de toko)

4 gekookte eieren

Garnituren (optioneel):

Verse koriander

Limoen partjes

Gebakken uitjes

Fijn gesneden rode chili

Bereiden:

- Doe alle ingrediënten van de kipbouillon in een middelgrote pan en kook op hoog vuur. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens gedurende 25 minuten of totdat het kippenvlees van het bot valt en de vloeistof wordt teruggebracht tot ongeveer 2 kopjes.
- Gooi de huid weg, trek het vlees van het bot en leg het in de kom, gooi het bot weg. Zet de bouillon opzij.
- Verhit olie in een pan op middelhoog vuur. Voeg knoflook en gember toe, bak gedurende 20 seconden, voeg dan de geraspte citroengras en chilipepers toe. Kook gedurende 1 minuut.
- Voeg curry laksa pasta toe. Zet het vuur middelhoog en bak al roerend 2 minuten, of tot het geurig is.
- Voeg de kippenbouillon, kokosmelk, citroengrassengels en 1 theelepel vissaus toe. Plaats de deksel erop en laat het 10 minuten sudderen.
- De smaak kun je aanpassen met behulp van limoensap (voor zuur) en/of vissaus (voor zout).
- Maak intussen noedels volgens de instructies van het pakket.
- Halveer de tofu puffs en voeg toe aan de bouillon.
- Verdeel de noedels over 4 kommen. Top af met de kip, een eitje en taugé. Giet soep over kip. Bestrooi naar smaak met garnituren.

* Citroengras: pel de buitenste laag af en rasp 3-4 cm van de onderkant. Gebruik de groene gedeelte (heel) later in de soep.

* Curry laksa pasta: deze is verkrijgbaar in de aziatische supermarkt/toko (of online). Het merk dat ik graag gebruik is van Nanyang.



Pasta peperonata

Hoofdgerecht

4 personen

Bereidingstijd: 50 min

604 kcal

Ingrediënten:

2 rode paprika's, in ringen
 2 gele paprika's, in ringen
 extra vierge olijfolie
 2 rode uien, in dunne ringen
 2 teentjes knoflook, geraspt
 2 handenvol verse bladpeterselie,
 (de blaadjes fijngehakt, de steeltjes
 apart gehouden)
 2 el rodewijn- of balsamicoazijn
 2 handenvol Parmezaanse kaas
 2 el mascarpone of
 crème fraîche (desgewenst)
 450 gram rigatoni, penne of spaghetti

Bereiden:

- Zet de paprika's met een beetje olijfolie en een snufje zout en peper in een grote koekenpan op matig vuur. Leg het deksel op de pan en laat de paprika's 15 minuten op laag vuur bakken tot ze zacht zijn. Doe het zeker niet te snel, want door de paprika's heel langzaam te bakken komt de smaak veel beter naar voren. Doe de uiringen erbij en laat alles nog eens 20 minuten op het vuur staan.
- Doe vervolgens de knoflook en peterseliesteeltjes erbij, hussel en houd daarbij alles in de pan in beweging. Laat het mengsel nog ongeveer 3 minuten bakken. Proef en breng het mengsel op smaak met wat peper en zout. Giet de azijn erbij en hussel nog eens. Doe er nu een handvol van de Parmezaanse kaas en eventueel de mascarpone of crème fraîche bij en zet het vuur heel laag.
- Breng intussen een grote pan gezouten water aan de kook. Gooi de pasta erin en kook hem al dente volgens de aanwijzingen op de verpakking. Wanneer de pasta klaar is, laat je hem uitlekken in een vergiet boven een kom, zodat je wat van het kookvocht kunt bewaren.
- Doe de paprika, pasta en peterselieblaadjes in een grote voorverwarmde kom. Hussel en giet er wat van het kookvocht en een paar flinke scheuten extra vierge olijfolie bij. Strooi er de rest van de Parmezaanse kaas over en zet de pasta meteen op tafel.



Indische nasi goreng

Hoofdgerecht

4 personen

Bereidingstijd: 50 min

604 kcal

Ingrediënten:

300 gram varkensfilet, in blokjes
 1 el sambal
 4 el zoute ketjap
 1 mespunt ketoembar (gemalen koriander)
 1/2 tl gemalen laos
 1/2 tl koenjit (kurkuma)
 3 tl gemalen gemberwortel (djahé)
 3 el zonnebloemolie
 100 gram magere spekreepjes
 2 uien, fijngesnipperd
 300 gram prei, in ringen
 150 gram soepgroente (diepvries)
 300 gram rijst
 3 teentjes knoflook, geperst
 2 tl suiker

Bereiden:

- Kook de rijst gaar.
- Meng het vlees met de sambal, de helft van de ketjap, de knoflook, 1 theelepel zout, de suiker en de specerijen.
- Verhit de olie in een braadpan en bak hierin het vlees.
- Bak intussen in een droge koekenpan de spekjes uit en fruit de uisnippers in het uitgebakken spekvet.
- Schep het gebakken spek en de ui door het vlees in de braadpan en breng het geheel op smaak met de rest van de ketjap. Voeg de prei en de soepgroente toe en bak ze al omscheppend 5 minuten mee.
- Roer de gekookte rijst er goed doorheen en bak het geheel nog 10 minuten al omscheppend door.

Lekker met satésaus, atjar tjampoer, zilveruitjes, omeletreepjes en een plak ham.



Butter chicken

Hoofdgerecht

4 personen

Bereidingstijd: 50 min

Ingrediënten:

Kip:

300 gram kippenborst

1 tl gemberpasta

1 tl knoflookpasta

1 tl rode chilli poeder

Saus:

500 gram grof gesneden tomaten

100 gram gesneden uien

1 tl knoflook pasta

50 gram cashewnoten

1 tl kasoori methi

1/2 tl garam masala

4 el suiker

2 el kashmiri chilli poeder

5 el boter

3 el room

2 el azijn

Bereiden:

- Marineer de kip met gemberpasta, knoflookpasta, rode chilipoeder en zout. Zet het 15 tot 20 minuten opzij.
 - Bak in een pan olie de stukken gemarineerde kip. Zet in een aparte kom apart.
 - Voeg in dezelfde (gebruikte) pan ui, olie, eetlepel boter toe en voeg de tomaten en cashewnoten toe als de uien gaar zijn.
 - Voeg wat water en knoflookpasta, zout, azijn, suiker, garam masala-poeder en chilipoeder toe.
 - Meng het gelijkmatig en laat het 15-20 minuten sudderen.
 - Pureer het mengsel met een staafmixer tot een fijne puree.
 - Giet het mengsel door een zeef terug in dezelfde pan.
 - Voeg boter, room, kip en kasoori meethi toe en laat het 5-7 minuten sudderen.
 - Garneer het met room en kasoori meethi.
- Eet met rijst of Naan.



Mexicaanse bonenschotel

Hoofdgerecht

4 personen

Bereidingstijd: 30 min

Ingrediënten:

2 rode uien
1 teentje knoflook
1 rode paprika
1 groene paprika
400 gram kipfilet
30 gram tacokruiden
2 tomaten
450 gram kidneybonen
450 gram zwarte bonen
250 gram maïskorrels
250 ml crème fraîche
200 gram geraspte belegkaas
100 gram tortillachips

Bereiden:

- Pel en snipper de uien. Pel en snijd de knoflook fijn.
- Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in stukjes.
- Snijd de kipfilet in stukjes en bestrooi met tacokruiden.
- Snijd de tomaten in kleine blokjes.
- Spoel de bonen en maïs af en laat ze uitlekken.
- Verhit olie in een pan. En fruit de knoflook, uien en paprika's circa 3 minuten.
- Voeg de kipfilet en tomatenblokjes toe. Bak de kip om en om bruin.
- Voeg de 400 gram van beiden bonen en 200 gram maïs toe en breng aan de kook.
- Vet een ovenschaal in en schep het kipmengsel in de schaal.
- Meng crème fraîche met 100 gram geraspte kaas en verkruiemel de tortillachips.
- Verdeel het crème fraîche mengsel over de bonenschotel.
- Bestrooi met tortillachips en de rest van de kaas.
- Bak de Mexicaanse bonenschotel circa 15 minuten in de oven, tot de kaas goudbruin en gesmolten is.



Zalm teriyaki met noedels

Hoofdgerecht

4 personen

Bereidingstijd: 30 min

Wachttijd: 20 min

Ingrediënten:

250 ml water

75 ml sojasaus

1 tl sesamolie

1/2 tl geraspte gember

1 tl geraspte knoflook

2 el honing

5 el bruine suiker

1 el maizena

4 zalmmoten

2 el sesamzaadjes

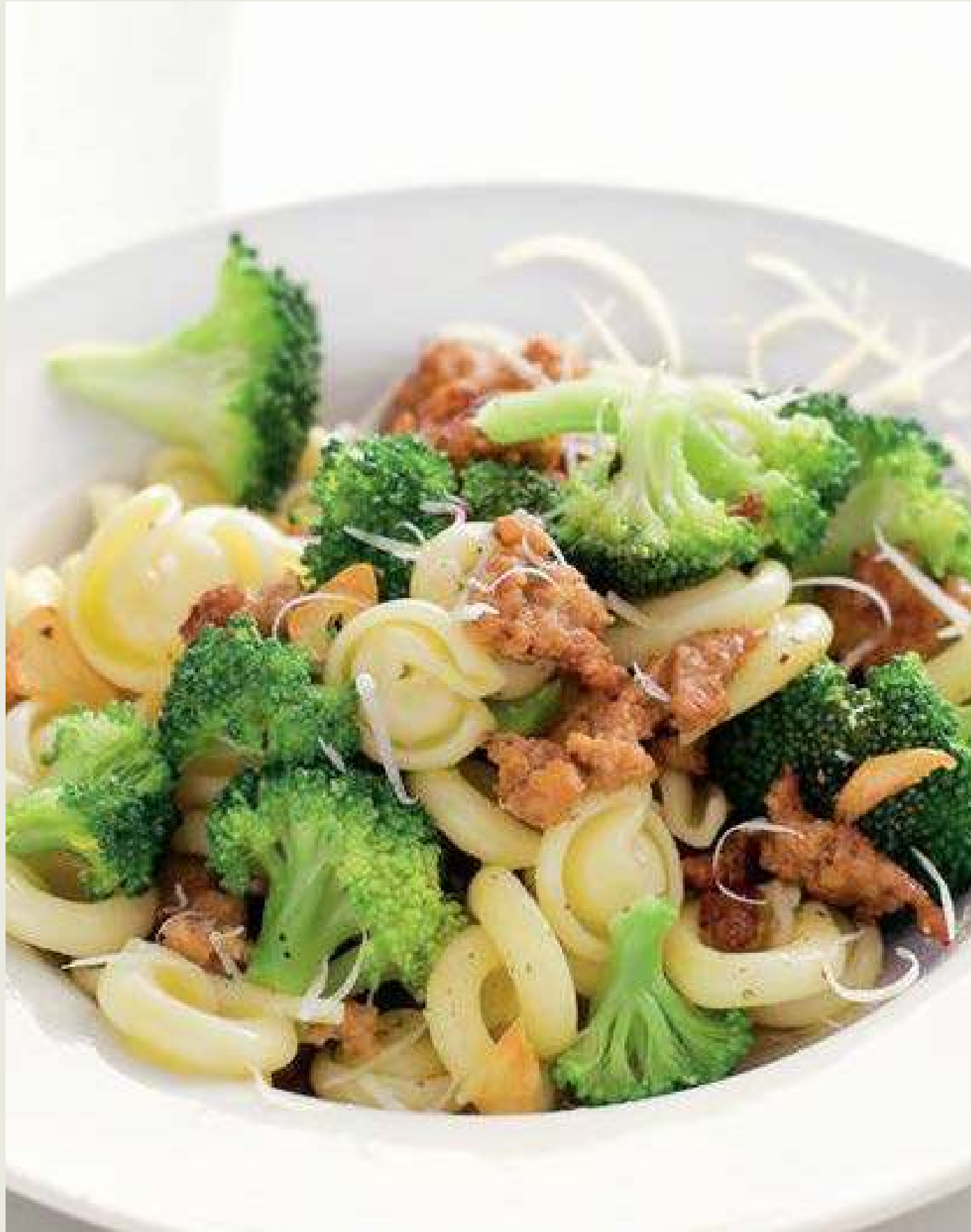
250 gram noedels

200 gram sugar snaps

Garnering: rode peper in dunne reepjes of ringetjes

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 180 graden en zet een pan water op voor de noedels.
- Meng in een klein pannetje 200ml water, de sojasaus, sesamolie, gember, knoflook, honing en bruine suiker. Meng goed met een garde en breng aan de kook. Meng de maizena met 50ml water tot een klontvrij papje en klop dit rustig door de saus met de garde terwijl het net is gaan koken. Laat het zachtjes pruttelen totdat de saus net is ingedikt (geen stroop van maken!) en zet het vuur uit. In de tussentijd rooster je de sesamzaadjes even kort in een droge pan totdat ze gaan geuren, schep daarna in een bakje en laat afkoelen.
- Schenk 1/3 van de saus in een bakblik en leg daar de zalmmoten op, daarover schenk je weer 1/3 van de saus. Schep met een lepel nog wat van de saus bovenop de zalm. Zet het bakblik in de oven en laat de zalm in 18-20 minuten garen. Kwast de zalmmoten in die tijd een keer of 3 in met de teriyaki saus uit het blik. Zo wordt de zalm lekker 'sticky'.
- Terwijl de zalm in de oven staat, kook je de noedels gaar volgens de aanwijzing op de verpakking. Roerbak de sugar snaps een paar minuten in een wok met olie en een snufje zout en zet daarna de pan uit. Doe de noedels terug in de pan waarin ze gekookt zijn en roer de sugar snaps en de laatste 1/3 van de saus erdoor. En als finishing touch nog een scheutje van die heerlijke sesamolie.
- Verdeel de noedels over 4 kommetjes en leg daar een zalmmoot op. Bestrooi met sesamzaadjes en wat reepjes rode peper en serveer.



Pasta broccoli e salsiccia

Hoofdgerecht

4 personen

Bereidingstijd: 25 min

740 kcal

Ingrediënten:

400 gram rotelle
2 tenen knoflook
500 gram broccoliroosjes
4 braadworsten
5 el olijfolie extra vierge
50 gram pittige kaas

Bereiden:

- Kook de pasta volgens de aanwijzing op de verpakking beetgaar.
- Kook in een andere pan de broccoliroosjes 3 minuten in ruim kokend water met een beetje zout. Snijd ondertussen de knoflook fijn. Giet de roosjes af en spoel ze af met ijskoud water.
- Snijd de worsten in de lengte met een scherp mes in en trek het vel eraf. Verhit in een braadpan de olijfolie en braad het worstvlees met de knoflook. Druk met een houten lepel op het worstvlees tot het rul uit elkaar valt en bruin kleurt.
- Draai het vuur dan laag en laat het geheel in nog 3-5 minuten goed gaar worden. Breng het mengsel op smaak met (versgemalen) peper en (zee) zout. Giet de pasta af en schep hem op hoog vuur door het broccoli-borstmengsel. Rasp de kaas. Bestrooi het gerecht met kaas en blijf roeren tot het door en door warm is.



Gegratineerde pasta met courgette en salami

Pasta, Hoofdgerecht

4 personen

Bereidingstijd 25 minuten

Overtijd 15 minuten,

785 kcal

Ingrediënten:

50 gram boter
 50 gram bloem
 5 dl volle melk
 1/2 tl paprikapoeder
 nootmuskaat
 2 courgettes
 4 el olijfolie
 400 gram penne pasta
 250 gram salami
 3 el fijngesneden bladpeterselie
 100 gram geraspte Parmezaanse kaas

Bereiden:

- Smelt voor de bechamelsaus 50 gram boter in een grote pan op halfhoog vuur.
- Strooi de bloem erover en roer 1 minuut.
- Schenk geleidelijk de melk erbij en roer tot een gladde saus. Laat de saus al roerend 5 tot 10 minuten zachtjes koken tot hij gebonden is. Breng op smaak met paprikapoeder, zout en peper.
- Bak de courgette op halfhoog voor ongeveer 5 minuten in olie. Bestrooi met zout en peper en laat iets afkoelen.
- Kook de pasta.
- Meng de uitgelekte pasta met courgette, salami, peterselie, 50 gram kaas en helft van de bechamelsaus.
- Schep het mengsel in een ingevette ovenschaal en schenk de rest van de saus erover. Bestrooi met de rest van de kaas.
- Zet het gerecht 10 tot 15 minuten onder een matig hete grill tot het goudgeel is.



Stoofschotel met dadels ‘en croute’

Vlees, Hoofdgerecht

6 personen

Bereidingstijd 20 minuten

stooftijd 45 minuten

Overtijd 45 minuten

680 kcal

Ingrediënten:

3 el olie

750 gram lams- of rundvlees

2 el kerriepoeder

375 gram uien (gesnipperd)

125 gram dadels (fijngesneden)

125 ml witte wijn of bouillon

125 ml Bulgaarse of Griekse yoghurt

125 ml zure room

6 plakjes bladerdeeg (ontdoid) of
een rol koelvers bladerdeeg

Bereiden:

- Snij het vlees in blokjes
- Verhit de olie en schroei het lamsvlees hierin dicht.
- Voeg de kerrie en ui toe en bak mee.
- Voeg de dadels, wijn, yoghurt en zure room toe en laat circa 45 minuten sudderen. Schep het vlees eruit en laat het vocht inkoken tot de helft.
- Giet het stoofvocht weer over het vlees en schep in de ovenschaal
- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Rol de plakjes bladerdeeg aan elkaar tot een lange lap en rol het bladerdeeg uit over de schaal. Snijd bij en decoreer eventueel met de restjes deeg.
- Steek schoorsteentjes van aluminiumfolie erin en bak de lamskerrie met dadels nog 45 minuten in de oven.



Broodje met pulled pork

Hoofdgerecht

3 personen

Bereidingstijd 25 minuten

Oventijd ,2,5 uur,

Ingrediënten:

1 kilo schouderkarbonade
1 ui
2 tenen knoflook
100 ml barbecuesaus
33 cl donker bier
zachte witte bolletjes

Voor de dry rub:

1 tl cayennepeper
2 tl gerookt paprikapoeder
1 tl komijnpoeder
2 tl uipoeder

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 150 graden. Schep alle ingrediënten voor de dry rub goed door elkaar.
- Dep de schouderkarbonades droog met een keukenrol en smeer ze goed in met de dry rub.
- Leg de karbonades in een ovenbestedige pan met deksel.
- Hak de ui en de knoflook fijn en doe deze bij de karbonades in de pan.
- Schenk de barbecuesaus en het bier erbij en doe de deksel op de pan.
- Gaar de karbonades vervolgens 2,5 uur in een dichte pan in het midden van de oven. Kijk af en toe of er nog voldoende vocht in de pan zit, voeg desnoods een beetje bier toe.
- Trek na 2,5 uur de karbonades met behulp van 2 vorken uit elkaar en leg het vlees nog 10 minuten terug in de pan zodat de marinade nog even goed kan intrekken.
- Serveer de pulled pork op zachte witte bollentjes en schenk er extra barbecuesaus overheen.



Bloemkool met een krokant korstje

Hoofdgerecht

4 personen,

Bereidingstijd: 20 min

Oventijd: 10 min

Ingrediënten:

1 bloemkool
 zout
 200 gram magere spekreepjes
 1 grote ui
 1 el olie
 1 zakje kerriesaus
 25 gram boter
 3 sneetjes brood
 100 gram oude kaas, geraspt.

Bereiden:

- Kook de schoongemaakte en in roosjes verdeelde bloemkool in water met wat zout in circa 8 minuten beetgaar, giet af en laat uitlekken.
- Snipper de ui.
- Maak de kerriesaus volgens de aanwijzingen op het zakje.
- Smelt de boter.
- Verkruimel het brood zonder de korst.
- Schep de gesmolten boter, het broodkruim en de geraspte kaas door elkaar.
- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Schep de bloemkoolroosjes in een lage ovenschaal.
- Verhit de olie in een koekenpan en laat de spek en de ui bakken tot de ui begint de kleuren.
- Schep het spekmengsel over de bloemkool.
- Schep er de kerriesaus erover. Verdeel er het broodkruimmengsel over en zet de schaal circa 10 min. in de oven, tot de bovenkant mooi gekleurd is. Lekker met aardappelpuree of gekookte aardappelen. Vlees hoeft niet.



Mango & kip salade

Hoofdgerecht

1 persoon

Bereidingstijd: 15 min

Ingrediënten:

1 handvol botersla
 ½ handvol rucola
 ½ avocado
 ½ mango
 100 g gerookte kip
 5 cherrytomaatjes
 2 bosuitjes
 1 ei
 1 el pijnboompitjes
 honing-mosterddressing

Bereiden:

- Was de slasoorten en dep ze droog. Snijd de avocado en mango in blokjes, snijd de cherrytomaatjes doormidden en snijd de bosui in ringen.
- Doe alle groenten en fruit bij elkaar in één kom en meng dit kort door elkaar. Leg de salade vervolgens op een bord.
- Snijd de gerookte kipfilet in blokjes en verdeel deze over de salade. Rooster ondertussen de pijnboompitjes in een droge pan en laat deze afkoelen op een stukje keukenpapier. Kook ondertussen ook het ei vast gaar.
- Sprenkel een gewenste hoeveelheid honing-mosterddressing over de salade en strooi hier de geroosterde pijnboompitjes overheen. Snijd het ei in vieren en leg deze op de salade.
- Super eenvoudig zoals je ziet, maar enorm lekker. Maak deze salade voor de lunch, als lichte avondmaaltijd of straks in de zomer voor bij de barbecue. Iedereen zal je dankbaar zijn voor deze frisse, fruitige en kleurrijke salade.



Mexicaans eenpansgerecht met quinoa

Hoofdgerecht

4 persoon

Bereidingstijd: 30 min

Ingrediënten:

300 gram maiskorrels
400 gram kidneybonen
3 paprika's
800 gram tomaten uit blik
300 gram (driekleuren)quinoa
3 el Mexicaanse tacokruiden
300 ml water
125 gram cheddar aan stuk

Bereiden:

- Doe de mais en bonen in een vergiet, spoel af onder koud stromend water en laat uitlekken.
- Halveer de paprika's, verwijder de steelaanzet en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Doe de bonen, groenten, tomaten, quinoa en tacokruiden in de hapjespan, voeg het water toe en breng aan de kook. Laat op laag vuur zonder deksel 20 min. zachtjes koken. Schep af en toe om.
- Rasp ondertussen de cheddar. Meng vlak voor het serveren door de schotel.

Zoete chili kip salade

Lunch of bijgerecht

1 persoon

Bereidingstijd: 15 min

Ingrediënten:

1 handvol veldsla

1 kippendij

7 champignons

1/2 ui

Handje cashewnoten

Chilisaus

Pharmazaanse kaas (vlokken)

Bereiden:

- Snij de kippendij, champignons (plakken) en de ui en bak deze in 5-10 minuten gaar.
- Voeg de cashewnoten toe en laat ze kort meebakken.
- Voeg een flinke scheut chilisaus toe (zoveel als je lekker vindt), zorg dat alles bedekt is door de saus.
- Maak een bord klaar met daarop de sla en stort hier het mengels op.
- Garneer met een klein handje pharmazaanse kaas

En geniet van deze heerlijke maaltijd!



Poké bowl met zalm

Hoofdgerecht

2 persoon

Bereidingstijd: 30 min

Ingrediënten:

200 gram sushi rijst
 Zalmfilet (zonder huid)
 Sojabonen
 Wakame (zeewiersalade)
 1 avocado
 1 lentje uitje
 1/4 komkommer
 sesamzaadjes
 Mayonaise
 Wasabi

Bereiden:

- Kook de rijst volgens de verpakking en laat afkoelen.
- Snij alle ingrediënten
- Verdeel de rijst, zalm, sojabonen, wakame, avocado, lenteui en komkommer in twee kommen.
- Meng de mayonaise met de wasabi tot een geheel en drapeer over het geheel (of serveer apart).
- Decoreer de twee kommen met sesamzaadjes.
- v



GEBAK

Een plek voor algemene basics:

Boter:

Zorg dat boter altijd op kamertemperatuur is. Dit zorgt voor luchtigheid in je gebak. op deze manier kan de boter zich goed laten mengen. Laat hem niet te zacht zijn, dan zakt je gebak weer snel in.

Maar let op! niet bij elk soort hoeft de boter op kamertemperatuur te zijn. Bijvoorbeeld niet in de appeltaart of zanddeeg. Dit maakt het resultaat taai. en dat wil je natuurlijk niet.

Eieren:

Ook deze kun je het beste op kamertemperatuur hebben staan. Waarom? Geen idee, maar volgens mij schiften ze dan minder snel.

Zeven van meel:

Ik vond het altijd super suf en sloeg deze stap altijd over. Maar door dit te doen, doe je eigenlijk twee dingen; je haalt de klonten eruit en zorgt voor luchtigheid in de meel, zelfs voor het mixen.



Millionaires shortbread

Gebak, Nagerecht

18 stukken

Bereidingstijd: 30 min

Afkoelen: 1-2 uur

Ingrediënten:

Voor de bodem:

180 gram gezeefde bloem

70 gram rietsuiker

100 gram koude roomboter

1 tl vanille extract

Snufje zout

Voor de karamel:

50 gram ongezoeten roomboter

400 gram gecondenseerde melk

4 el bruine basterdsuiker

Nootjes (evt)

Voor de topping:

200 gram donkere chocolade

100 gram witte chocolade

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Meng de bloem met de boter, de suiker, het vanille-extract en een snufje zout in een keukenmachine tot een zanderig deeg.
- Bedek een bakvorm van ongeveer 20 bij 30 centimeter met bakpapier.
- Doe het deeg in de vorm en druk het gelijkmatig aan.
- Druk vervolgens met een vork klein gaatjes in de bodem.
- Bak de bodem in 15-20 minuten in het midden van de oven tot hij een beetje kleurt (laat hem vervolgens helemaal afkoelen).
- Smelt de boter en de basterdsuiker in een steelpannetje op laag vuur en voeg al roerende de gecondenseerde melk toe.
- Zet het vuur wat hoger als de suiker is opgelost en klop 10 minuten goed door tot je een stevige karamel krijgt.
- Haal de pan van het vuur, voeg eventueel nog wat nootjes toe en stort de karamel uit over de afgekoelde bodem.
- Laat het geheel goed afkoelen voordat je met de bovenlaag van chocolade begint.
- Smelt de donkere chocolade in een metalen kom boven een pan met water en giet het over de afgekoelde karamel heen.
- Smelt nu de witte chocolade op dezelfde manier en giet deze in willekeurige strepen over de donkere chocolade heen.
- Maak met een lepel of satéprikker golfbewegingen in de donkere en witte chocolade om een mooi gemarmerd effect te krijgen.
- Laat het geheel voor een laatste keer goed afkoelen.
- Snijd je shortbread met een warm mes in mooie stukken en je millionaire's treat is klaar om op te eten!



Monchoutaart

Gebak, Nagerecht

12 personen,

Vorbereidingstijd: 20 min

Bereidingstijd: 2 uur

Ingrediënten:

Voor de bodem:

175 gram Bastognekoeken

100 gram (room)boter

Voor de monchoulaag:

200 gram monchou (roomkaas)

125 gram witte basterdsuiker

2,5 dl slagroom

1 zakje vanille suiker

1 zakje klopvast

1 el Kirsch

Voor de topping:

2 blikken kersen vlaaiulling

Bereiden:

- Bastognekoeken fijnmaken met een deegroller.
- Boter langzaam smelten en goed met de koekkrumels vermengen.
- In een (26 cm) beboterde springvorm doen en in de koelkast zetten.
- Mon-chou en basterdsuiker samen romig kloppen.
- Slagroom, vanillesuiker, Kirsch en klopvast kloppen.
- Slagroom voorzichtig door het mon-chou mengsel scheppen en over de koekbodem verdelen.
- De vlaaiulling op de monchoutaart doen en eventuele decoratie.
- In de koelkast 2 uur laten opstijven.



Mama's appeltaart

*Gebak,
12 personen,
Bereidingstijd: 40 min
Oventijd: 60-70 min*

Ingrediënten:

Voor de bodem:

300 gram zelfrijzend bakmeel
200 gram roomboter
160 gram witte basterdsuiker
snufje zout
1 ei
Citroenrasp van 1 citroen

Voor de vulling:

1 kilo zachtzure appels (Jonagold)
50 g suiker
2 à 3 theelepels kaneel
75 gram gewelde rozijnen
2 el custard of paneermeel
Citroensap van 1/2 citroen

Extra:

4 el abrikozenjam

Bereiden:

- Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor op 165 graden.
- Vet de springvorm (24 cm) in met boter
- Haal de boter uit de koelkast en snij de boter in blokjes en voeg de basterdsuiker toe.
- Zeef het bakmeel en voeg dit samen met het zout, citroenrasp en $\frac{2}{3}$ van het losgeklopte ei toe.
- Kneed het geheel met de hand tot een samenhangend deeg. Laat het deeg afgedekt circa 10 minuten in de koelkast rusten.
- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes.
- Meng de appelblokjes met suiker, kaneel en rozijnen.
- Bekleed met $\frac{2}{3}$ van het deeg de bodem en de rand van de vorm.
- Strooi 2 eetlepels custard of paneermeel over de bodem.
- Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.
- Bestuif het aanrecht met wat bloem. Rol het resterende deeg uit en snij vervolgens in lange repen. Leg de reepjes kruislings over het appelmengsel. En rol het laatste deeg op tot een lange sliert en plaats deze in de rand, druk aan met een vork.
- Bestrijk de reepjes en de rand van de taart met het resterende ei.
- Bak de appeltaart in circa 75 minuten gaar en goudbruin. Plaats halverwege een stuk aluminiumfolie over de taart (zo wordt hij niet te donker).
- Wanneer de appeltaart is afgekoeld kun je hem bestrijken met warme abrikozenjam verdund met water. Dit geeft een mooie glans aan de appeltaart.



Lemon cheesecake squares



Gebak, Nagerecht

8 stukken

Bereidingstijd: 30 min

Oventijd: 1 uur

Ingrediënten:

Voor de bodem:

200 gram koekjes

90 gram gesmolten roomboter

Voor de lemonlaag:

4 eieren

100 gram suiker

400 gram naturel roomkaas

150 gram volle kwark

Rasp van 1 citroen

Lemoncurd

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 150 graden.
- Verkruimel de koekjes in een keukenmachine. Ik heb nu gekozen voor amandelkoekjes maar je kunt ieder koekje nemen dat je lekker vindt. Meng dit met de gesmolten roomboter.
- Bekleed een ovenschaal (27 x 18 cm) met bakpapier. Strooi de koekkrumels in de schaal en voeg de gesmolten boter toe. Meng het even door elkaar zodat alle krumels iets nat zijn.
- Druk de koekkrumels met de bolle kant van een lepel goed aan. Zet de schaal even in de koelkast zodat de bodem kan opstijven.
- Klop de eieren met de suiker, kwark en roomkaas tot een gladde massa. Klop het beslag niet te lang.
- Was de citroen en voeg de rasp van de citroen bij het beslag.
- Meng het kort en giet het cheesecake beslag in de vorm.
- Bak de lemon cheesecakes in 50 – 60 minuten af in de oven.
- Hij is klaar als hij nog iets wiebelig is.
- Laat de cheesecake afkoelen en laat hem daarna opstijven in de koelkast. Minimaal 4 uur. Maar een nachtje is nog beter.



Crumble met appel & kaneel

Gebak, Nagerecht

4 personen

Bereidingstijd: 10 min

Oventijd: 30 min

Ingrediënten:

Voor de fruitlaag:

3 flinke appels

Voor de crumble:

2 tl kaneel

75 gram boter

100 gram bloem

50 gram suiker

Snufje zout

Bereiden:

- Schil de appels en snij deze in blokjes. Ik gebruikte een combinatie van goudreinetten en jonagold appels.
- Voeg de kaneel toe aan de appels en roer in de ovenschaal door elkaar.

- Maak het deeg van de boter, bloem, suiker en een snufje zout. Er is geen mixer nodig, je kunt het gewoon met de hand tot een kruimelig deeg kneden.
- Strooi het kruimeldeeg over het appelmengsel.
- Bak de apple crumble in 30 minuten op 200 graden.

Tip: je kunt de appels ook vervangen voor roodfruit.



Blueberry yoghurtmuffins

Gebak, Nagerecht

12 personen

Bereidingstijd: 20-30 min

Oventijd: 25 min

262 kcl

Ingrediënten:

1 groot ei (losgeklopt)

150 gram suiker

175 ml boerenyoghurt

$\frac{1}{2}$ tl zout

125 ml zonnebloemolie

300 gram zelfrijzend bakmeel

150 gram blauwe bessen

snuf zout

Bereiden:

- Oven voorverwarmen op 180 graden.
- Meng met een vork het ei met de suiker, de yoghurt, het zout en de zonnebloemolie.
- Spatel het bakmeel in 2-3 porties door het beslag. Schep er de blauwe bessen door. Verdeel het beslag over de holtes.
- Bak de muffins in de voorverwarmde oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Tip: Roer 2 eetlepels boerenyoghurt met 200 gram poedersuiker tot een dik glazuur. Bestrijk de muffins ermee en laat het glazuur in de koelkast stevig worden.



Semifreddo met frambozen

Nagerecht

6 personen

15 min. bereiden

2 uur wachten

336 kcal

Ingrediënten:

100 gram witte chocolade

250 ml slagroom

4 el suiker

250 gram Griekse yoghurt

125 gram frambozen

Bereiden:

- Rasp de chocolade grof.
- Klop in een kom de slagroom met de suiker stijf. Spatel dit voorzichtig door de yoghurt.
- Schep de chocolade en 2/3 van de frambozen erdoor.
- Bekleed de kommetjes met een ruim vel vershoudfolie, zodat de folie over de rand hangt.
- Verdeel het frambozenyoghurtmengsel over de kommetjes en zet ze 2 uur in de vriezer.
- Til ze aan de folie voorzichtig uit de kommetjes en keer de porties elk om op een bordje. Verwijder de folie. Garneer met de overgebleven frambozen en serveer direct.



Key Lime Pie

Gebak

10 personen

55 min. bereiden

25 min. oventijd

325 kcal

Ingrediënten:

127 gram boter

175 gram kokosbiscuit

4 bolletjes Chinese stemgember
(potje 240 g)

4 limoenen

4 eieren

397 gram gecondenseerde melk

30 gram poedersuiker

150 gram suiker

5 el kraanwater

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Laat de boter smelten in een pannetje. Maal de biscuit en gember fijn in de keukenmachine. Meng de boter erdoor. Vet de taartvorm (Ø 24 cm) in. Verdeel het mengsel over de bodem van de taartvorm en maak een opstaande rand van 2 cm. Druk het deeg aan.
- Boen de helft van de limoen en rasp daarvan de groene schil. Pers alle limoenen uit. Splits de eieren. Breng de rasp, het sap, de melk en de eidooiers in een steelpan al roerend aan de kook. Laat op laag vuur 3 min. al roerend inkoken. Schenk over de taartbodem. Bak ca. 20 min. in de oven en laat in 2 uur helemaal afkoelen.
- Klop de eiwitten met de poedersuiker stijf in een mengkom. Smelt de suiker in het water in een steelpan op laag vuur. Verhit de suikersiroop tot ca. 120 °C. Deze is dan licht van kleur en helder en er verschijnen bellen aan het oppervlak. Schenk de hete suikersiroop al kloppend langs de rand van de kom bij het eiwit. Blijf ca. 5 min. kloppen tot het eiwitschuim is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Zet de ovengrill aan. Verdeel het schuim over de taart. Zet onder de grill en laat het schuim in ca. 5 min. goudbruin kleuren. Blijf erbij, het kan snel gaan! Laat 30 min. afkoelen tot kamertemperatuur en zet daarna 1 uur in de koelkast. Serveer koud.

Bewaartip: Je kunt de taart 1 dag van tevoren bereiden. Bewaar afgedekt met vershoudfolie in de koelkast.



Brownies

Gebak

16 personen

30 min. bereiden

25 min. oventijd

325 kcal

Ingrediënten:

160 gram boter
 60 gram melkchocolade
 120 gram pure chocolade
 160 gram basterdsuiker (licht bruine)
 140 gram suiker
 2 tl vanille-essence
 170 gram bloem
 2 tl zout
 1 dessertlepel bakpoeder
 4 eieren
*50 gram noten of
 chocolade (desgewenst)*

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 180 graden en vet een ovenschaal van 23x33 cm in.
- Laat in een zware, middelgrote steelpan op een heel laag vuur en onder af en toe roeren de boter met de chocolade smelten.
- Neem dan de pan van het vuur en roer de beide soorten suiker en de vanille-essence door de inhoud.
- Voeg wanneer de ingrediënten zijn opgenomen de bloem, het zout en het bakpoeder toe en roer die er met een krachtige beweging door tot alles goed gemengd is.
- Voeg nu één voor één de eieren toe en meng goed na elke toevoeging.
- Roer er als u die wilt gebruiken tot slot de noten of chocolade doorheen.
- Doe het mengsel over in de ingevette ovenschaal en zet die ongeveer 25 tot 30 minuten in de oven.



Red velvet cupcakes

Gebak

24 cakejes

20 min. bereiden

22 min. oventijd

Ingrediënten:

235 gram zelfrijzend meel
 15 gram cacao-poeder
 250 gram fijne kristalsuiker
 3/4 tl zout
 270 gram zachte ongezouten boter
 4 grote eieren (kamertemp.)
 3 tl karnemelk
 1 tl rode kleurstof (gel)
 1 tl vanille extract
 3/4 tl Baking Soda
 1,5 tl cider azijn

150 gram zachte ongezouten boter
 240 gram roomkaas
 840 gram poedersuiker

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 170 graden.
- Doe het gezeefde meel in een kom samen met de cacao-poeder, het zout en de suiker, roer door elkaar.
- Voeg vervolgens de boter en eieren toe.
- Mix tot een samenhangend geheel in 5 minuten.
- Maak een mengsel van de karnemelk, de kleurstof en het vanille-extract. en voeg toe aan de mix, laat een halve minuut draaien.
- Doe in een apart bakje de soda samen met de azijn, schud even door elkaar en voeg toe aan de mix.
- Verdeel de mix over 24 cake vormpjes.
- Bak in 22 minuten af in de oven
- Voor de icing:
- Mix de roomkaas en de boter tot een zachtgeheel,
- Voeg de gezeefde poedersuiker toe en laat 2 minuten draaien op een hoge snelheid.
- Spuit op de afgekoelde cakejes.



Chocolate chip cookies

Gebak

16 personen

15 min. bereiden

15 min. oventijd

218 kcal

Ingrediënten:

1 ei

110 gram boter (kamertemperatuur)

110 gram bruine suiker

50 gram suiker

1 tl vanille-extract

1 (of 2) tl amandel-extract

85 gram havermout

140 gram bloem

50 geraapte amandelen

$\frac{1}{2}$ tl bakpoeder

$\frac{1}{4}$ tl zout

150 gram chocolade chips

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Mix het ei, boter, suiker en vanille-extract in een schaal tot een glad mengsel.
- Voeg de overige ingredienten toe.
- Maak van het koekjesdeeg 16 ballentjes en leg deze een half uur in de koelkast. (duw ze niet plat, dan blijven ze hoger en lekker zacht).
- Bak de koekjes 10-13 minuten in de oven, laat ze vervolgens afkoelen en smullen maar!



Blondies met witte chocolade en frambozen

Gebak

16 stuks

15 min. bereiden

35 min. oventijd

Ingrediënten:

225 gram boter

280 gram lichtbruine basterdsuiker

275 gram bloem

2 eieren

1 el vanille extract

snufje zout

150 gram witte chocolade, in kleine stukjes

100 gram bevroren frambozen

- Bakblik 20*20 cm

Bereiden:

- Neem een vierkant bakblik van 20x20 cm en bekleed met een stuk bakpapier. Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Smelt de boter in een pan en doe samen met de suiker in de kom van een standmixer. Mix de boter en suiker tot een glad geheel.
- Voeg de eieren één voor één toe terwijl je tussendoor mixt.
- Voeg ook de vanille toe en mix op hoge snelheid voor 2-3 minuten.
- Als laatste voeg je de bloem en het zout toe. Mix nog een keer kort op volle snelheid en spatel de bevroren frambozen en witte chocolade door het beslag.
- Verdeel het beslag over de vorm en bak de blondie in 30-35 minuten goudbruin.
- De bovenkant moet een dun krokant laagje zijn. De binnenkant mag nog een beetje nat zijn, maar de randen moeten wel stevig aanvoelen. Bij het afkoelen zal de witte chocolade blondie weer stevig worden.
- Laat de blondie volledig afkoelen voordat je deze uit de vorm haalt en aansnijdt. Snijd eventueel de zijkanten eraf en verdeel in 16 stukjes.



Vanillecake

Gebak

16 stuks

15 min. bereiden

60 min. oventijd

Ingrediënten:

200 gram roomboter
 200 gram zelfrijzend bakmeel
 150 gram suiker
 8 gram vanillesuiker
 4 eieren
 Snufje zout

- 25 cm cakevorm

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Meng in een kom de boter, suiker, vanillesuiker en zout tot een romig mengsel.
- Voeg de eieren één voor één toe en mix tot een glad mengsel.
- Voeg het zelfrijzend bakmeel beetje bij beetje toe aan het beslag. Blijf mixen tot je een glad beslag hebt.
- Stort het beslag in een ingevette en bebloemde bakvorm.
- Bak de cake in 60 minuten gaar op 175 graden.
- Na het bakken stort je de cake op een rooster en laat hem volledig afkoelen.

Tip: Met dit beslag kun je ook 12 cupcakes bakken.
 Deze bak je in 20 minuten gaar.



Pistache & cranberry energyballen

energierepen

Vegan | Gluten-vrij

15 stuks

20 min. bereiden

Ingrediënten:

100 gram havermout
 50 gram pistache noten (zonder schil)
 50 gram cashewnoten
 25 gram gemalen lijnzaad
 175 gram dadels
 2 el maple syrup/agave syrup)
 1 el vanille extract
 40 gram gedroogde cranberry's (ongezoet)
 40 gram pure chocolade
 1/4 tl kaneel
 Snufje zout

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Rooster de havermout en de hele noten (indien niet geroosterd) in de oven gedurende 8-10 of tot ze licht goudbruin zijn en roer halverwege even om.
- Doe ondertussen in een grote kom de gemalen lijnzaad en 3 eetlepels (45 ml) water toe. Laat het water even intrekken.
- Maal de dadels fijn in een keukenmachine (of met een vork)
- Voeg de geprakte dadels, ahornsiroop en vanille-extract toe aan de kom met het lijnzaad. Mix alles tot een geheel.
- Voeg vervolgens de resterende ingrediënten toe en mix voorzichtig tot alles goed verdeeld is.
- Verdeel het de mix in vijftien ballen en laat ze 30 minuten in de koelkast opstijven.

Tip: Als de dadels niet zacht zijn, 10 minuten in warm water weken. Bewaren: in een luchtdichte doos in de koelkast gedurende maximaal een week, of in de vriezer gedurende maximaal 2 maanden.



Tartelettes met blauwe bessen en lemoncurd

Gebak

10 stuks

20 min. bereiden

Ingrediënten:

Voor de tartelettes:

200 gram bloem
30 gram amandelmeel
80 gram poedersuiker
snuf zout
120 gram boter
30 gram losgeklopt ei

Voor de mascarpone vulling:

125 ml slagroom
2 el vanillesuiker
250 gram mascarpone

Lemoncurd (zie recept)
200 gram blauwe bessen

Bereiden:

- Doe bloem, amandelmeel, poedersuiker, zout en boter in een kom. Mix tot een kruimelig deeg.
- Voeg het ei toe en kneed tot een mooi soepel deeg. Verpak het in folie en laat minstens een half uur rusten in de koelkast.
- Bestuif je werkblad met bloem en rol het deeg uit tot 4-5 mm dikte. Neem een uitsteker die een paar maten groter is dan je bakringen. Steek een lapje deeg uit en bekleed je bakring hiermee. Snij de overtollige randjes deeg weg en plaats de ring met deeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Prik gaatjes in de bodem.
- Bak de tartelettes in 12-15 minuten op 170 graden. En laat ze afkoelen voordat je ze gaat vullen met de mascarpone-vulling.
- Klopt de slagroom samen met de vanillesuiker stijf.
- Voeg daar de losgeklopte mascarpone bij, zorg dat het luchtig blijft.
- Vul de tartelettes met de mascarpone-vulling, strijk vervolgens af met Lemoncurd en decorer met blauwe bessen.



Luchtige Bramentaart

Gebak

12 stuks

40 min. bereiden

12 min. oventijd

Ingrediënten:

Zanddeeg

125 gram roomboter

100 gram suiker

snufje zout

250 gram bloem

rasp van 1/2 citroen

2 eierdooiers

Vulling

1 vanillestokje

500 gram mascarpone

100 ml koffieroom

3 eetlepels suiker

(3 el grappa of vin santo)

300 gram bramen

2 el bramen- of frambozenjam

Muntblaadjes

- 28 cm taartvorm

Bereiden:

- Kneed alle ingrediënten voor het zanddeeg kort en luchtig door elkaar heen, totdat je een deegbal krijgt. Dit kun je met de hand doen, of met een foodprocessor. Kneed het deeg niet te veel, anders wordt het elastisch en taai, en niet vlokkelig en bros, zoals je het hebben wilt.
- Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het minsten een uur in de koelkast.
- Haal het deeg uit de koelkast en bekleed er de ingevette taartvorm mee en prik met een vork gaatjes in de bodem.
- Zet de taartbodem een uurtje in de vriezer.
- Verwarm de oven voor op 180 °C en bak de taartbodem in ongeveer 12 minuten licht goudbruin.
- Splijt voor de vulling het vanillestokje en schraap de zaden er met een scherp mes uit. Doe de mascarpone, room, vanillezaadjes, suiker (en grappa) in een grote kom en klop alles tot een glanzende massa.
- Verdeel de crème over de afgekoelde bodem en leg er de vruchtjes op.
- Verdun de jam met 3 of 4 eetlepels kokend water. Roer tot je een licht siroopje hebt en kwast de vruchtjes er dun mee in.
- Bestrooi de taart vlak voor het serveren met de muntblaadjes.

Eet je hem pas de volgende dag? Wacht dan even met het opbouwen van de taart. Alle ingrediënten kun je wel al vast bereiden.



Niet met de Franse slag

Macarons zijn heerlijke amandelkoekjes. Maar helaas geen eenvoudige koekjes, ze zijn niet voor niets vrij duur om te kopen. Het maken van deze Franse delicatessen is niet gemakkelijk, maar laat je niet tegenhouden wanneer het de eerste keer mis gaat (wat bij mij gebeurde). Oefening baart kunst!

Franse macarons

Gebak

Gluten-vrij

50 stuks

60 min. bereiden

Ingrediënten:

Amandelbroyage:

200 gram amandelpoeder

200 gram poedersuiker

75 gram eiwit

Italiaanse meringue:

200 gram fijne suiker

50 gram water

75 gram eiwit

- Digitale thermometer

- Spuitzak

Bereiden:

Amandelbroyage

- Zeef eerst het amandelpoeder en de poedersuiker door een fijne dubbele zeef in een kom en voeg hierna de 75 gram eiwit toe. Meng het mengels, zodat het een homogene massa wordt.

Italiaanse meringue

- Neem een steelpan en doe hier het water en de suiker in. Zet dit op middelmatig vuur, NIET roeren!
- In een schone kom doe je de eiwitten. Wanneer de suikerstroop 114 graden is kun je beginnen met het kloppen (hoogste stand) van de eiwitten
- Als je de kom op zijn kop houdt mag er niets uitlopen.
- Wanneer de suikersiroop ongeveer 118/119 graden is neem je het pannetje van het vuur, en giet de siroop in een langzame straal bij het eiwit (je mixer zet je nu op de één na laagste stand) wanneer je alle siroop erbij hebt gedaan mag je de mixer weer naar de hoogste stand zetten, je merkt na 2 of 3 minuten dat je meringue al dikker wordt en dat het begint te glanzen. Als je wilt kun je hier nu kleurstof aan toevoegen (alleen poeder of gel).
- Je moet blijven mixen totdat je meringue is afgekoeld tot 50 graden. Dit kun je het best even met je thermometer meten.
- Nu ga je 1/3 van je meringue spatelen door je amandelbroyage, totdat het een homogene massa is.
- Voeg de rest van de meringue toe en spatel het tot een luchtig geheel. Om te testen of het de juiste consistentie heeft bereikt kun je de spatel optillen en een achtje maken met het deeg. Lukt dit, stop dat direct met spatelen, het mag namelijk niet te vloeibaar worden.



- Vul nu een spuitzak met je beslag en spuit dopjes op een bakplaat met bakpapier of een siliconen matje.
- Als je al het beslag gespoten hebt, tik je met je plaat een paar keer op je aanrecht zodat er evt. luchtbelllen naar boven komen, die kan je dan prikken met een naald.
- Laat de bakplaat met macarons een uurtje drogen, totdat ze glad aanvoelen en niet meer aan je vinger plakt wanneer je over het deeg gaat. (Door ze eerst te laten drogen, krijgen ze straks het welbekende ‘voetje’)
- Verwarm je oven voor op 125 graden en zet de hete lucht functie aan, heb je die niet dan de gewone stand.
- Bak de macarons 20 minuten in de oven. Keer halverwege de bakplaat.
- Haal de macarons uit de oven en laat ze afkoelen voordat je ze gaat vullen, met bijvoorbeeld botercrème, jam, of een ganache.

200 gram witte chocolade
1 dl room
50 gram verse frambozen

Frambozen ganache

- Hak de chocolade in kleine stukjes en doe in een hittebestendige kom. Verhit de room al roerende en giet hem wanneer hij het kookpunt bereikt over de chocolade. Roer goed tot de chocolade volledig gesmolten is en je een egale massa hebt.
- Prak de frambozen fijn met een vork en roer ze door de ganache. Laat dit mengsel een paar uur opstijven in de koelkast.
- Spuit de vulling met een spuitzak op de macaronschelp. En druk de tweede schelp er vervolgens op.
- Leg de macarons in luchtdichte doosjes en bewaar ze in de koelkast. Je macarons smaken het best als je ze een nachtje in de koelkast laat rusten.



Bananenbrood

Tussendoortje

12 plakken

15 min. bereiden

Ingrediënten:

3 bananen
75 gram volkoren bloem
75 gram amandelmeel
3 eieren
1 theelepel bakpoeder
75 gram rozijnen
75 cranberries
50 gram walnoten
1 theelepel kaneel
snuf zout

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Laat de rozijnen even wellen in lauw water en laat ze vervolgens uitlekken in een zeef.
- Maal de bananen fijn met een vork of keukenmachine.
- Roer de eieren en kaneel door het bananenmengsel.
- Voeg vervolgens de bloem, het bakpoeder en een snufje zout toe en door het goed door elkaar.
- Hak de walnoten (of andere noten) grof en voeg samen met de rozijnen en cranberries toe aan het mengsel.
- Giet het beslag in het bakblik (bekleed met bakpapier)
- Bak het bananen brood in z'n 45-50 minuten (wanneer je het langer bak zou het wel eens droog kunnen worden).



OVERIG



Lemoncurd

Gebak, Overige

1 pot

Bereidingstijd: 20 min

Ingrediënten:

2 eieren

2 citroenen

200 gram suiker

115 gram boter

Bereiden:

- Was de citroenen en rasp de schil. Pers de citroenen daarna uit.
- Verwarm de suiker en de boter au bain marie. Je zet een kom boven een pan licht kokend water. De kom mag het water niet raken.
- Voeg het citroensap en de citroenschil toe.
- Klop de eieren apart in een kom en voeg deze bij het citroen mengsel.
- Blijf nu voortdurend roeren totdat het mengsel ingedikt is.
- Het mengsel moet ongeveer de dikte van yoghurt hebben, soms duurt dit wel 10 minuten.
- Doe de lemoncurd in een gesterilliseerd pot en bewaar het in de koelkast.



Dressing

Honing mosterd

Dressing, Overige

1 potje

Bereidingstijd: 5 min

Ingrediënten:

6 el olijfolie
2 el mosterd
1 el honing
1 el citroensap
1 el dille

Bereiden:

- Voeg alle ingrediënten bij elkaar en roer goed door elkaar heen.
- Giet vervolgens de gewenste hoeveelheid over de salade heen.
- De overige hoeveelheid dressing kun je nog enkele dagen afgesloten bewaren in de koelkast.



Dille pesto

met kappertjes

Overige

1 potje

Bereidingstijd: 5 min

Ingrediënten:

20 gram dille
30 gram Parmezaanse kaas
20 gram walnoten
50 ml olijfolie
20 gram kappertjes
1 tl honing

Bereiden:

- Voeg alle ingrediënten bij elkaar en maak in de keukenmachine tot een smeuge pesto.

Lekker bij zalm of ander vissoorten



Chapati

Idiaans brood

Brood, Overige
Bereidingstijd: 30 min

Ingrediënten:

- 2 cups bloem
- 2 el olie
- 2 tl zout
- ¾ cup water
- Boter of ghee (optioneel)

Bereiden:

- Doe de bloem samen met het zout in een mengkom. Meng de droge ingrediënten en voeg de olie en een derde van het water toe. Meng goed met je vingertoppen, voeg nog een derde van het water toe en blijf mixen tot je een korrelige textuur hebt. Voeg de rest van de bloem toe en begin het deeg ongeveer vijf minuten te kneden. Bedek met huishoudfolie en laat opzij.
- Bestuif met stof op je werkbank het deeg en vorm het tot een dikke worstvorm. Scheur een vijfde van het deeg af en rol tot een bal. Herhaal dit proces totdat je vijf ballen van gelijke grootte hebt. Leg opzij afgedekt.
- Meel je bank, plaats er een bal op en bestrooi de bovenkant met meer

bloem. Maak het plat met je handen en rol het vervolgens dun in een gelijkmatige schijfvorm met een deegroller. Ze moeten ongeveer 6 inch in diameter zijn en een beetje dunner dan een munt.

- Verhit een droge pan op hoog vuur. Voeg het afgeplatte deeg toe en laat het in ongeveer 30 tot 50 seconden opborrelen. Draai om als de onderkant lichtbruine vlekken heeft (niet te donker). Je wilt die kant niet teveel koken. Haal de pan van het vuur en zet het vuur hoger. Verwijder het brood met een spatel of ei-flipper, draai het om en plaats het direct op de open vlam tot het gepoft is. Verwijder onmiddellijk of het zal branden.

- Je kunt boter of ghee over het brood of aan de randen borstelen om te voorkomen dat ze uitdrogen.

Nachoschotel

Kaas, kaas, kaas...

Feestje

1 grote schaal

Bereidingstijd: 5 min

Ingrediënten:

3 zakken tortillachips (met kaas)

2 zakken geraspte kaas

Chilisaus

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 175 graden
- Verdeel een zak chips over een ovenschaal
- Besprenkel deze met chilisaus en een goeie laag kaas
- Herhaal deze stappen nog tweemaal
- en bak de schotel in 15-30 minuten, zodat de kaas goed gesmolten is.

The Gather Table

Dit verzamelschriftje is niets meer en niets minder dan een verzameling van de favorieten recepten van de auteur. Tineke heeft haar best gedaan om een fijne mix van verschillende recepten te tonen. Van oer-hollandse appeltaart tot exotische curry's. Van zoete gebakjes tot hartige taarten en van soep tot pesto.

Al haar favorieten recepten samengevoegd, niet in een slordig schriftje, maar een mooi vormgegeven boek.



★★★★

“Een fantastisch boek, heerlijk origineel en met de meeste heerlijke recepten. Hoe hebben we ooit zonder deze recepten kunnen leven? In een woord ge-wel-dig!”

– Tina Turner

★★★★★

“Ik weet al jaren dat er kookboeken bestaan, maar gebruiken deed ik ze nooit. Tot dit boek. Sinds dit boek heb ik weer zin om te gaan koken en bakken. De schrijver heeft fantastisch werk geleverd. Wat een talent!”

– Mevr. Tramper



8 712345 678906