

# Mag ik het **RECEPT?**

**Van:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

-MIJN FAVORIETE RECEPTEN-



Spectrum



Mag ik het recept?

Je kent het wel: je eet bij iemand, en je denkt: oeh, dit is lekker! Dat wil ik ook een keer maken! Of je herinnert je nog levendig die ene maaltijd of smaak van vroeger. De pastasaus van je beste vriendin, de pannenkoeken van je vader, de brownies van je collega: er is altijd wel iemand die een heerlijk gerecht in de vingers heeft.

Stel dan vanaf nu de vraag: ‘Mag ik het recept?’, en verzamel jouw favorieten in dit boek. Vraag aan je vrienden of familie om dat ene geheime appeltaartrecept voor je op te schrijven, die beroemde ovenschotel met je te delen of hun *signature dish* te noteren.

Voor in het boek vind je een inhoudsopgave om zelf in te vullen. Achterin kun je de gerechten in een alfabetische index rangschikken. Zo hoef je nooit lang te zoeken.

Verspreid door het boek vind je alvast acht ingevulde pagina’s met een lekker recept ter inspiratie.

Om nog meer culinaire ideeën op te doen, is er voor de invuller een ‘foodie-paspoort’. Wat is zijn of haar lievelingsgerecht? Welk restaurant moet je écht uitproberen? En welk kookboek is thuis favoriet?

Zo maak je een heel persoonlijk en uniek receptenschrift vol dierbare en favoriete recepten.

Eet smakelijk!

## Receptnaam:

---

---

VOOR . . .  
PERSONEN

OOK NODIG:

INGREDIËNTEN:

---

---

## FOODIE-PASPOORT

• Naam:

## Zo maak je het:

---

• Mijn lievelingsgerecht:

• Mijn restauranttip:

## Eton Mess met frambozencoulis van Martin

---

---

VOOR 4  
PERSONEN

OOK NODIG: zeef, mixer

---

### INGREDIËNTEN:

250 g frambozen uit de diepvries

1 el honing

250 ml slagroom

2 el poedersuiker

20 meringueshuimpjes (vanille)

200 g vers zacht fruit, bijvoorbeeld frambozen,  
bosbessen, aardbeien (of alle drie, dat is nog beter)

## Zo maak je het:

Doe voor de coulis de frambozen met de honing in een steelpannetje en zet op matig vuur. Zet als de coulis gaat borrelen het vuur laag totdat het zachtjes blijft borrelen en laat het nog 10 minuten koken. Proef de coulis als hij een beetje is afgekoeld en voeg indien nodig nog wat honing toe. De smaak moet een beetje zuur blijven, want de schuimpjes zijn al zoet genoeg. Ik zeef de coulis meestal, zodat de pitjes eruit zijn, maar je kunt de coulis ook met de staafmixer tot een glad papje maken.

Klop de slagroom en de poedersuiker in een mengkom totdat de slagroom net niet stijf is. Klop niet te lang door!

Ga pas vlak voor het serveren beginnen met het opmaken van de Eton Mess, anders wordt het een kleffe bende. Leg de schuimpjes (het liefst gebroken in niet te kleine stukjes) op een bord. Schep de slagroom op de schuimpjes en leg het verse fruit op de slagroom. Schenk de coulis erover en serveer direct.

### TIPS

- \* Het is nog lekkerder om zelf meringueschuimpjes te maken. Veel recepten hiervoor staan op internet
- \* Om de Eton Mess gluten- en lactosevrij te maken, vervang je de slagroom door een lactosevrije variant

# Receptnaam:

---

---

VOOR . . .  
PERSONEN

OOK NODIG:

---

INGREDIËNTEN:

---

---

## FOODIE-PASPOORT

• Naam:



## Zo maak je het:

- 
- Mijn lievelingsgerecht:
  - Mijn restauranttip:
- 
-