

Oorspronkelijk titel: Too easy
Vertaling: Roselle de Jong
Opmaak: Teo van Gerwen Design, Eindhoven

Copyright © Donna Hay Pty Ltd 2024
Design copyright © Donna Hay Pty Ltd 2024
Photography copyright © Con Poulos 2024
Recipes and styling: Donna Hay
Art direction and design: Genevieve McKelvey
Art director and managing editor: Hannah Schubert
Copy editor: Pru Engel
Senior recipe tester: Jacinta Cannataci
Recipe kitchen assistant: Olivia Pollock
Studio assistant: William Davidson

First published by HarperCollins Publishers Australia Pty Limited, in 2024
This Dutch language edition published by arrangement with HarperCollins Publishers Australia Pty Limited.
© 2024 Nederlandstalige uitgave
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Amsterdam

ISBN 978 90 003 9704 4
NUR 440

Spectrum maakt deel uit van uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv
Postbus 23202, 1100 DS Amsterdam

www.spectrumboeken.nl

 Spectrum Life Boeken

 spectrumboeken

The rights of Donna Hay and Con Poulos to be identified as the author and photographer of this work have been asserted by them in accordance with the Copyright Amendment (Moral Rights) Act 2000.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.

Too easy

De **gemakkelijkste** shortcuts
naar de **heerlijkste** gerechten

SPECTRUM

inhoud

altijd op voorraad

bladzijde 8-13

hoofdstuk 1

sneller dan takeaway

bladzijde 14-37

hoofdstuk 2

snelle versies van klassiekers

bladzijde 38-59

hoofdstuk 3

*schat...
ik heb een airfryer gekocht*

bladzijde 60-89

hoofdstuk 4

alles in één

bladzijde 90-119

hoofdstuk 5

kenkenkastkicks

bladzijde 120-147

hoofdstuk 6

jij begint, de oven maakt het af

bladzijde 148-169

hoofdstuk 7

meer dan een salade

bladzijde 170-189

hoofdstuk 8

indrukwekkende desserts

bladzijde 190-213

hoofdstuk 9

supersnelle snacks

bladzijde 214-237

woordenlijst en register

bladzijde 238-251

Too easy!

De **gemakkelijkste** shortcuts
naar de **heerlijkste** gerechten

Wat eten we vanavond?

Je doordeweekse kookrepertoire gaat grondig veranderen!

De recepten in dit boek zijn **echte smaakbommen**.
Combineer een paar keukenkastingrediënten met verse
groente en **in no-time** heb je **een heerlijke maaltijd**.

Hier vind je slimme, snelle versies van **klassiekers**, de
eenvoudigste **hussel-door-elkaarmaaltijden** en mijn
ideeën voor jouw **airfryer**: bliksemsnel, superlekker,
goudkleurig en knisperknapperig.

Mijn handige **eenpansgerechten** en nieuwe recepten
met vaste items uit je voorraadkast geven je nog **meer
inspiratie** voor je dagelijkse maaltijden. En mijn recepten
waarbij **al het werk uit handen** wordt genomen door de
oven komen altijd van pas, of je nu voor het gezin of voor
vrienden kookt.

Ik denk ook aan de lekkere trek dus je vindt weer
onweerstaanbare snacks en **indrukwekkende
desserts** waarvan ik zeker weet dat je ze net zo lekker gaat
vinden als ik.

Met zo veel inspirerende ideeën zonder poespas is je
maaltijd nog nooit zo mooi **of zo eenvoudig** geweest!

Veel plezier!



Mijn zonen vroegen om *broodjes met gehaktballetjes* en dit is wat ik voor ze maakte! Toen hun borden helemaal leeg waren, vroegen ze of er nog meer was. Ik denk dat dit een *vast lunchgerecht* gaat worden!

kipgehaktballetjes banh mi met zoete chili

700 g kipgehakt
140 g verse broodkruimels
15 g korianderblaadjes, fijngesneden
60 ml zoete chilisaus, plus extra voor erbij
2 eetlepels fijngeraspte gember
2 theelepels fijngeraspte limoenschil
zeezoutvlokken
100 g sesamzaad, om de balletjes door te rollen
extra vergine olijfolie, om te bestrijken
verse pistoletjes, mayonaise, komkommerschijfjes, wortelreepjes, extra korianderblaadjes, fijngesneden rode Spaanse peper en partjes limoen, voor erbij

Schep het gehakt, de broodkruimels, koriander, chilisaus, gember, limoenrasp en het zout goed door elkaar.

Doe het sesamzaad in een ondiep schaalje.

Vorm 12 gehaktballetjes van het gehaktmengsel en rol door het sesamzaad tot ze er rondom mee bedekt zijn.

Verwarm de airfryer 4 minuten voor op 200 °C.

Bestrijk de airfryermand met olie, leg er een deel van de gehaktballetjes in en bestrijk ze met wat extra olie. Bak 8 minuten, of tot ze gaar zijn. Herhaal met de rest.

Besmeer de pistoletjes met mayonaise. Verdeel de komkommer, wortel, gehaktballetjes, extra koriander en rode peper erover. Dien op met een extra scheutje chilisaus en partjes limoen.

VOOR 4 PERSONEN

Opmerking: Voor lichte en luchtige gehaktballetjes moet je het gehaktmengsel minstens 3 minuten door elkaar roeren zodat de proteïnen in de kip alle ingrediënten met elkaar kan verbinden.



Dit is een gebraden kip die je verwachtingen overtreft – probeer het! Door de kip klaar te maken op *gekaramelliseerde uien*, krijgt het vlees extra veel smaak en blijft het toch heel sappig. De mosterd en honing geven de kip een *glorieuze gouden gloed*. Fantastisch!

gebraden kip met honing, mosterd en gekaramelliseerde ui

95 g dijonmosterd
1½ eetlepel honing
12 kleine salieblaadjes, extra
hele kip van 1,8 kg, ruggengraat verwijderd, gehalveerd
zeezout en versgemalen zwarte peper
gekaramelliseerde uien
1 kg uien (ongeveer 6), in ringen
2 eetlepels extra vergine olijfolie
250 ml goede kippenbouillon
2 takjes salie

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Doe voor de gekaramelliseerde uien de uien en olie in een grote, diepe, ovenbestendige braadpan en bak 10-12 minuten op matig vuur, of tot ze zacht en bruin worden. Schenk de bouillon erbij, voeg de salie toe en verwarm tot de bouillon kookt.

Roer de mosterd en honing door elkaar en smeer de kip in met dit mengsel. Leg de extra salieblaadjes erop.

Leg de kip op de gekaramelliseerde uien, bestrooi met zout en peper en schuif in de oven. Braad 40-45 minuten, of tot de kip gaar is.

Snijd de kip in stukken en dien op met de ui en het vocht uit de pan. **VOOR 4 PERSONEN**

Opmerking: De oventijd is afhankelijk van hoe groot je kip is. Controleer een kleinere kip na 35 minuten. Een grote kip kan tot wel 55 minuten nodig hebben voor hij door en door gaar is.



Elke hap van deze salade is zo lekker. Zachte orzo, *peperige rucola*, zoete krenten en geroosterde amandelen... Maak af met smeltende chili-honinghalloumi en je hebt de *perfecte maaltijd!*

orzo met chili-honinghalloumi

350 g gedroogde orzo
80 ml citroensap
2 eetlepels extra vergine olijfolie
1 theelepel dijonmosterd
zeezout en versgemalen zwarte peper
100 g rucola
15 g muntblaadjes, in stukjes gescheurd
80 g geroosterde amandelen, grof gehakt
50 g krenten
chili-honinghalloumi
1 eetlepel extra vergine olijfolie
440 g halloumi, in stukken
120 g honing
1 theelepel chilivlokken

Kook de orzo 8 minuten in een grote pan gezouten water, of tot de pasta al dente is. Giet af en spoel af onder de koude kraan. Zet apart.

Verhit voor de chili-honinghalloumi een grote antiaanbakpan op matig-hoog vuur. Schenk de olie erin, voeg de halloumi toe en bak 3 minuten, of tot de kaas rondom goudkleurig is. Haal de pan van het vuur. Roer de honing en chilivlokken erdoor en zet apart.

Roer het citroensap, de olie, mosterd en zout en peper door elkaar.

Doe de orzo in een dienschaal. Schep de rucola, munt, amandelen, krenten en het citroenmengsel erdoor.

Schep de chili-honinghalloumi erop en serveer. **VOOR 4 PERSONEN**

Opmerking: De chili-honinghalloumi is warm het lekkerst. Wil je deze salade van tevoren bereiden, maak dan de rest van de salade en zet in de koelkast. Bak vlak voor het opdienen de halloumi zodat de salade op zijn allertekkerst is!



Ik ben *gek op tiramisu* en deze koffievrije hommage aan de Italiaanse klassieker is *supersimpel*, wordt verlicht door de scherpe citroen, zijdezachte mascarpone en heeft een kleine limoncellokick. *Dat is la dolce vita!*

tiramisu met limoncello

16 savoiardi (lange vingers)
 mascarpone-lemoncurdroom
 200 g mascarpone
 250 g slagroom
 1½ eetlepel poedersuiker, plus extra voor erover
 1 theelepel vanille-extract
 175 g kant-en-klare lemoncurd
 limoncellosiroop
 80 ml water
 2 eetlepels citroensap
 1½ eetlepel fijne suiker
 80 ml limoncello

Doe voor de limoncellosiroop het water, citroensap en de suiker in een pannetje op matig vuur en roer tot de suiker oplost. Laat 4 minuten zacht koken, tot de siroop wat inkookt. Laat afkoelen in de koelkast. Roer dan de limoncello erdoor.

Klop voor de mascarpone-lemoncurdroom de mascarpone, slagroom, poedersuiker en vanille in een kom door elkaar, tot er zachte pieken zijn. Marmer de lemoncurd erdoor.

Doop 8 lange vingers ongeveer 3 seconden in de limoncellosiroop en verdeel ze over vier bordjes. Verdeel de helft van de mascarpone-lemoncurdroom erover en herhaal de laagjes met de rest van de lange vingers, siroop en room. Bestuif met poedersuiker en dien op. **VOOR 4 PERSONEN**

Opmerking: Je kunt dit ook zonder de limoncello maken; vervang die in dat geval door citroensap en voeg 2 extra eetlepels suiker toe aan de siroop.

