

CHEF VAN DER LECQ

CHEF VAN DER LECQ

EENVOUDIG UITSLOVEN MET 98 RECEPTEN

S

INHOUD

5X



BROODJES P. 06



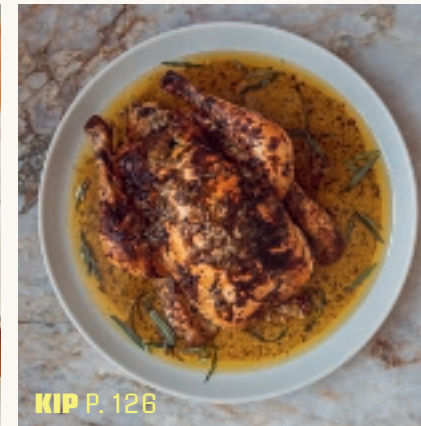
EI P. 20



SOEP P. 32



BURGERS P. 112



KIP P. 126



GEHAKT P. 140



PASTA P. 44



SALADES P. 58



DRESSING P. 70



FAMILIE VAN DER LECQ P. 180



SIDE GREENS P. 196



SAUSJES P. 210



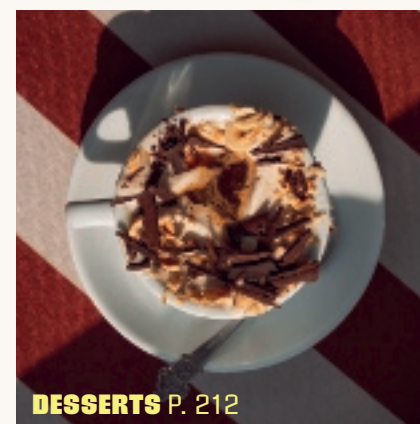
STOOMPAKKETJES P. 72



VIS P. 84



TWISTED TRADITIE P. 98



DESSERTS P. 212



STOOM PAKJES

ZALM MIERIKSWORTEL
TONIJN WAKAME
STEAMY SHAKSHUKA
KIP KOKOS
GARNALEN UDON





ZALM MIERIKSWORTEL

Ik was ooit op kraamvisite bij baby Klaas en de kraamhulp had net gekookt. Ze had een papillot gemaakt met wat vis en Italiaanse groente. Een papillot is een pakketje in bakpapier dat je dichtgevouwen gaar stoomt in de oven. Hoewel haar gerecht helemaal niet mijn stijl was, werd ik toch verleid om thuis gelijk de keuken in te duiken voor mijn eigen variant. Het mooie hieraan is dat je geen bord vies maakt, de pakketjes makkelijk van tevoren zijn te preppen en je ze zelfs mee naar kantoor kunt nemen. Deze papillot was de eerste die ik maakte en daarmee was de eerste steen gelegd van een reeks die inmiddels al miljoenen keren bekeken is op Instagram. Bovendien blijft deze mijn favoriet!

INGREDIËNTEN voor 1 persoon

1 el mierikswortelpuree
1 el evoo (= extra vergine olijfolie)
1 el honing
½ rode ui
⅓ courgette
1 citroen
½ bosje groene asperges
150 g bio-zalm
2 takjes dille
1 el kappertjes
zout
versgemalen zwarte peper

BENODIGDHEDEN

bakpapier

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Meng de mierikswortel, evoo en honing tot een dressing.
3. Snijd de ui in halve ringen, de courgette en de helft van de citroen in plakjes en de asperges in drie stukken.
4. Breng alles samen op een stuk bakpapier: eerst de courgette en citroenplakjes, dan de zalm, dan zest van de resterende helft van de citroen, dan de ui, dan de dressing, dan de asperges, en dan de dille en kappertjes. Maak af met een snuf zout en een draai peper.
5. Vouw de punten van het bakpapier naar elkaar toe, draai samen dicht tot een compact pakketje dat compleet gesloten is en zet 15 minuten in de oven.



Cees Holtkamp

Cees Holtkamp, the legend of all legends, leerde mij aan zijn eigen keukentafel thuis hoe je 10/10 garnalenkroketten maakt. Iets waar ik totaal geen geduld of techniek voor heb, maar het is het 100 procent waard als je mijn favoriete snack op dit niveau wil eten. Ben nog vaker langs geweest bij Cees en altijd met open armen ontvangen.

SMASHED MERGUEZ

De smashburger-trend zal de meesten van jullie niet ontgaan zijn, maar voor wie hem nog niet kent licht ik het nog even toe. Sommige mensen zijn van mening dat de korst van vlees het lekkerste stuk is en door een burger zo plat als een dubbeltje te smashes heb je in verhouding veel meer korst dan met een dikke burger. Met deze dunnetjes kun je dan mooi stapelen en serveer je een smashburger. Blind trends volgen is nou niet helemaal mijn ding, maar met een eigen draai heb ik er een stuk meer lol in. Deze heb ik nog nooit gezien, maar wel voor jullie gemaakt. Je weet niet wat je meemaakt!

INGREDIËNTEN voor 1 persoon

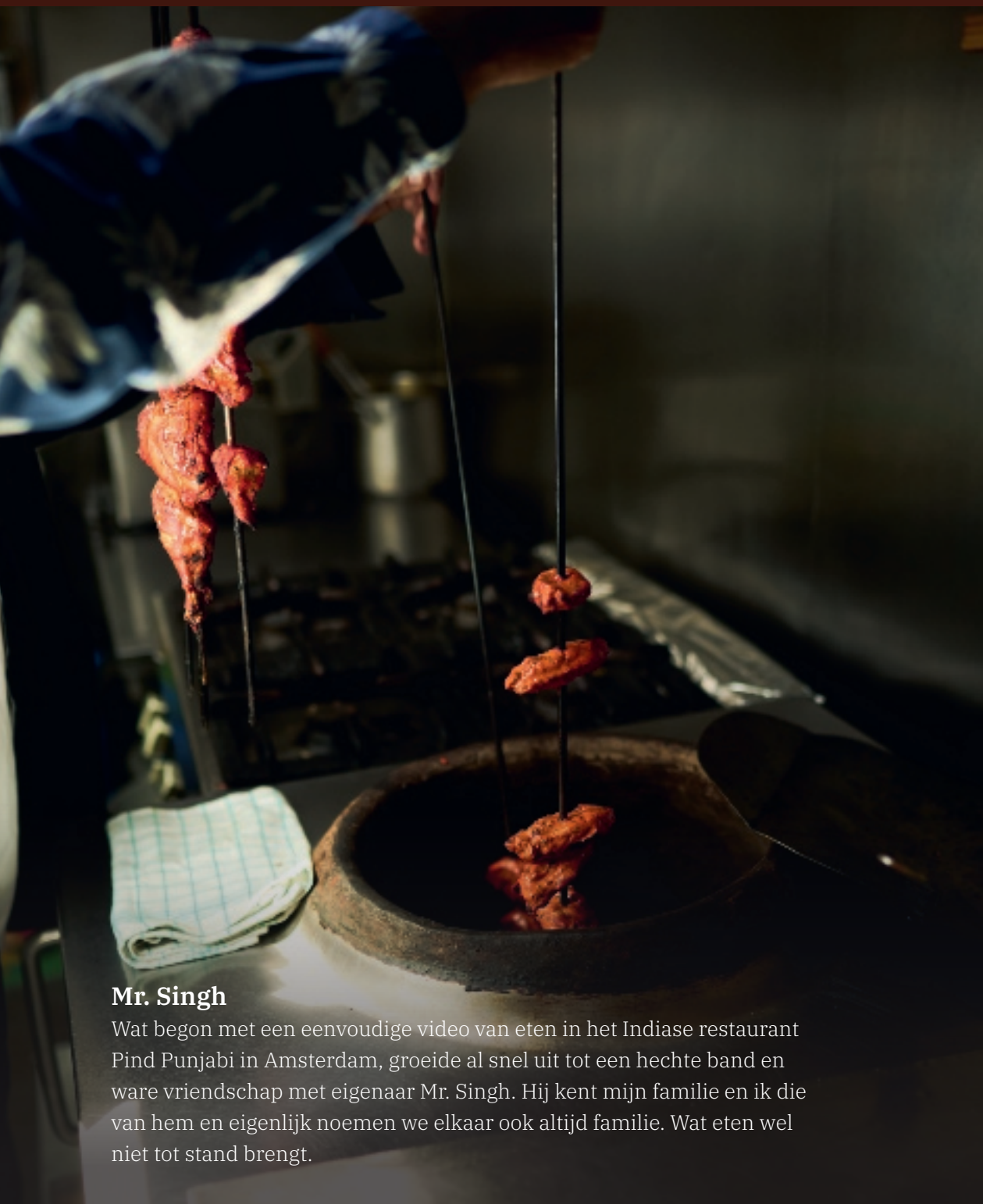
4 merguezworstjes
(voor 2 burgers op 1 broodje)
1 kaas-uienbol
(of ander broodje naar keuze)
4 tl muhamarra
3 tl Griekse yoghurt
1 tl harissa
1 blaadje sla
3 dunne plakjes komkommer
3 dunne plakken tomaat
2 takjes bladpeterselie
1 el feta
1 rode ui in reepjes
olie

BEREIDING

1. Haal het vlees uit de worstjes en vorm er twee balletjes van (gebruik voor elk balletje twee worstjes).
2. Doe wat olie in een koekenpan, leg er een balletje in, druppel er nog wat olie erover, leg er een stukje bakpapier op en plet het balletje met de onderkant van een pan tot een dunne burger.
3. Bak op hoog vuur 2 minuten per kant. Herhaal dit met het andere balletje.
4. Snijd de kaas-uienbol doormidden en toast in de oven of grillpan.
5. Stapelen maar: begin met een broodje, muhamarra, yoghurt, sla, komkommer, tomaat, de burgers, muhamarra, yoghurt, harissa, feta, ui en peterselie. Enjoy!

OPTIONEEL

Meng 100 milliliter Griekse yoghurt met 2 eetlepels mayonaise, 1 limoen, 10 centimeter geraspte komkommer, 1 eetlepel olijfolie, 2 eetlepels fijngesneden bieslook en een flinke snuf peper en zout. Schep hier 3 theelepels harissa in en serveer dit in een bakje naast de burger. Dip nu je burger tot de helft in die gezonde saus en val aan!



Mr. Singh

Wat begon met een eenvoudige video van eten in het Indiase restaurant Pind Punjabi in Amsterdam, groeide al snel uit tot een hechte band en ware vriendschap met eigenaar Mr. Singh. Hij kent mijn familie en ik die van hem en eigenlijk noemen we elkaar ook altijd familie. Wat eten wel niet tot stand brengt.



AUBERGINEPLAAT

Hoewel de andere platen voor twee zijn, is dit een plaat waar je lekker brood bij gaat serveren waardoor je mooi twee extra eters kunt uitnodigen. Dat mogen ook vega's zijn, want deze is zonder vlees en voor iedereen echt een feestje.

INGREDIËNTEN voor 3-4 personen

- 3 aubergines
- 2 rode uien
- 1 blik kikkererwten, uitgelekt
- 1 groot lavashbrood (of Turks/ Libanees brood)
- 1 bos bladpeterselie
- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- sap van 1 citroen
- 6 el olijfolie
- 6 el granaatappelpitten
- 6 el tahina
- 6 el harissa
- zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Prik met een vork gaatjes in de aubergines, pel de uien en snijd ze in kwarten. Verdeel ze samen met de kikkererwten over een bakplaat, bestrooi met een flinke snuf zout en zet 45 minuten in de oven. Je moet de aubergine na 45 minuten makkelijk kunnen indeuken met een vinger of keukentool. Als dit niet het geval is, rooster je de aubergine nog 10 minuten langer in de oven (alle ovens verschillen). Zodra de aubergine zacht is, leg je het lavashbrood er op. Rooster 5 minuten.
3. Chop de peterselie fijn, snipper de sjalot, rasp de knoflook en meng met de helft van het citroensap, 4 eetlepels olijfolie, de granaatappelpitten en een snuf zout.
4. Meng de tahina met rest van het citroensap, de overgebleven 2 eetlepels olijfolie, een snuf zout en 50 milliliter water.
5. Wanneer de aubergines klaar zijn, trek je ze eenvoudig open. Top de hele plaat af met de peterseliesalade, tahinasaus en harissa.
6. Eet alles lekker met het brood en zo min mogelijk bestek!



Familie van der Lecq

Toen ik dit hoofdstuk ging proefkoken, voelde ik me weer helemaal als vroeger. Het eten van mijn oma en moeder brengt zoveel herinneringen op die me doen denken aan toen het leven nog ging om naar school gaan, daarna kattenkwaad uithalen met vrienden en de dag afsluiten met de familie aan tafel met een heerlijk bord eten.

ZIJDEZACHTE FLENSJES VAN OMA LETTIE

Samen met mijn moeder is oma Lettie een grote inspiratiebron voor mij geweest om te gaan koken. Het was niet zo dat ik het nou allemaal zo van ze leerde of dat ik de hele dag zat te kijken hoe ze aan het koken waren, maar ik ben wel opgegroeid met extreem lekker eten op tafel, wat dan bij ons als normaal werd gezien, maar achteraf bizarre mazzel blijkt. Opgroeien in zo'n familie zorgde voor een breed smaakpalet waardoor ik automatisch al meer interesse had in eten en koken dan anderen. Ik heb ooit met oma een video gemaakt waarin we deze flensjes maakten en heb geprobeerd op te letten wat het exacte recept nou was, maar oma voegde op zes verschillende momenten een scheutje melk toe, op vier momenten extra bloem en op tig verschillende manieren de boter. Er was geen peil op te trekken, mijn oma kookt op gevoel. Blijkbaar had zij het weer van háár moeder geleerd en stal ze altijd de show met een flinke stapel bij onze familie-etentjes. Mijn jongere broer Pim eet zich altijd helemaal scheel aan die dingen en duwt er zo acht naar binnen. Na oma zwaar onder druk te hebben gezet, heb ik het recept los weten te krijgen en met trots presenteer ik u het laatste flensjesrecept dat u ooit gaat gebruiken!

INGREDIËNTEN voor 15 flensjes

150 g zelfrijzend bakmeel
1 ei
1 zakje vanillesuiker
1 snuf zout
450 ml volle melk
125 g roomboter

BENODIGDHEDEN

handmixer
middelgrote koekenpan, antiaanbak
kleine pollepel

BEREIDING

1. Meng het meel, ei, de vanillesuiker, het zout en de melk met een mixer in een kom tot een glad beslag.
2. Smelt de boter, voeg toe aan het beslag en mix weer door. Zo hoeft je geen boter meer in de pan te doen!
3. Schenk een soeplepel beslag in een hete koekenpan, draai rond tot de bodem bedekt is (het beslag moet stroperig zijn), laat bakken tot lichtbruin. Draai om en bak de andere kant ook lichtbruin.
4. Laat het flensje op het bord glijden en bak op dezelfde manier de rest van de flensjes tot het beslag op is.
5. Serveer de flensjes heerlijk met stroop, ijs, likeur of poedersuiker.