

Ghislaine Voogd

CULINAIRE REDACTIE Marjan Jordan
ONTWERP OMSLAG & BINNENWERK Nina Nijland
ILLUSTRATIES Nina Nijland
LIFESTYLE- & FOODFOTOGRAFIE Nina Nijland
FOODSTYLING Nina Nijland & Ghislaine Voogd
HAIR & MAKE-UP Romee Stapel
CULINAIRE ONDERSTEUNING Yasmine Marara
PROJECTBEGELEIDING & -COÖRDINATIE Noëlle Mebarki
SERVIES SANTÉ Amsterdam (www.santeamsterdam.com)
Sissy-Boy (www.sissy-boy.com)
HK Living (www.hkliving.com)
Loods5 (www.loods5.nl)
Bowls & Dishes (www.bowls-dishes.com)
Lenta Living (www.lentaliving.com)
Pottery Jo (www.potteryjo.com)
Mento x Veggilaine (www.mento.store)

MET DANK AAN altijd zes, Philippe Mebarki, VeggiDaan en Veloretti

ISBN 978 90 00 39497 5
NUR 444

©2026 Ghislaine Voogd
©2026 Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Amsterdam
Eerste druk, 2026

www.spectrumboeken.nl
www.veggilaine.nl

-  Spectrum Life
-  @spectrumboeken
-  @veggilaine
-  @veggilaine

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.

veggilaine

voor ieder seizoen

85+ smaakvolle
vegetarische
recepten
voor het
hele jaar

Spectrum

inhoudsopgave

VOORWOORD	6
SEIZOENSKALENDER	10
KEUKENTOOLS	12
VOORRAADKAST	16

lente

SALADES & BIJGERECHTEN	
Caesarsalade met manchego & witte asperges	22
Peultjessalade met radijs, mango & crispy chili-dressing (V, GV)	24
Tuinerwtenbowl (GV)	26
Parelcouscous met broccoli & citrus-tahindressing (VO)	28
Kimchi van lente-ui & olijven (V, GV)	30

LUNCH & DINER	
Thaise sticky rice met gemarineerde eitjes & tofu (VO, GV)	32
Yorkshirepudding met kruidentomaten, groene asperge & burrata	34
Homemade krentenbollen	36
Pinsa met pistachepesto & tuinerwtjes	40
Paratha spanakopita	42
Bloemkool-cheddarquiche met frisse citroensalade	44
Pão de queijo (Braziliaanse kaasbroodjes) met chimichurri (GV)	46
Snelle ravioli met daslookricotta & knapperige sugarsnaps (GV)	48
Spinazie-pestosoep met orzo & citroen (VO)	50
Overnight auberginesalade met linzen & Turkse kaas (VO, GV)	52
De ultieme pickle-sandwich	54

ZOET	
Rabarber-custardtaartjes met kardemomsuiker (VO)	56
Pandan of ube kokosmakronen (GV)	58
Fries suikerbrood (Fryske sûkerbôle)	60
Matcha-(strawberry-)wittechocoladekoeken	62
Half-bake choco-kokostaart met gekaramelliseerde banaan (VO, GV)	64

zomer

SALADES	
Steenvruchtencaprese (GV)	70
Dubbele boontjessalade met comté & knapperige panko (VO)	72
Gegrilde groene groenten, geitenkaas & frambozenvinaigrette (VO, GV)	74
Tomaten-dumplingsalade (VO, GV)	76
Knapperige röstisalade met smashed cucumber & feta (VO, GV)	78
Drie soorten watermeloensalade (V, VO, GV)	80
Mexicaanse maissalade met mango & halloumi (VO, GV)	84

LUNCH & DINER	
Bietengazpacho (VO, GV)	86
Koude snelle sesamnoedels (V, GV)	88
Springrolls met Taiwanese thee-tofu & pinda-chilisaus (V)	90
Borrelbrood dat niet hoeft te rijzen met whipped chiliboter	92
Flammkuchen die op elke borrel een succes zijn	94
Paratha met halloumi, mangochutney & ingelegde komkommer	96
Griekse aardappelsalade (VO, GV)	98
Coeur de boeuf-plaattaart met burrata	100
Kazige courgettegalette met hot honey	104
Snelle Turkse, gevulde pasta (manti)	106
Paneer tikka garlic naan met koriander-muntchutney	108

ZOET	
Vijf zomerse iced coffees & matcha's (VO, GV)	110
Aardbeiensloffen met citroenmascarpone & verse munt	116
Minipavlova's met bramen & gebakken witte chocolade (GV)	118
No-bake citroen-limoen cheesecake	122
Ijs-rocky road (semifreddo)	124

herfst

VOOR- EN BIJGERECHTEN	
Bladerdeegplaattaart met blauwe kaas & venkel	130
Geroosterde bloemkool-kerriesoep met knapperige kaascroutons (VO, GV)	132
Bietjessalade met linzen, hazelnoten & feta uit de oven (VO, GV)	134
Geroosterde honing-knoflookbospeen uit de oven met fetacrumble (VO, GV)	136

LUNCH & DINER	
Gekaramelliseerde courgette mac & cheese	138
Knapperige hoisin-oesterzwamtaco's met pico de pepino (V)	140
Comfortfood-linzen met aubergine & kruidenciabatta (VO)	142
Pompoenlasagne met cottagecheese & artisjokharten	146
Tofusaté met noedels & ingelegde komkommer (V, GV)	148
Voorraadkast-kikkererwtentoof met yoghurt & platbrood (VO)	152
Broodje tempeh met sambal badjak & piccanaise (VO)	154
Gebakken gnocchi met saliepesto & artisjokharten (VO, GV)	156
Knapperige hoisin-stoombroodjes met spitskool & tofu (V)	158
Spinaziecurry met gebakken kurkuma-halloumi (VO, GV)	162

ZOET	
Kruidige pompoencake met zelfgemaakte pompoenpuree	164
Appeltaart-cinnamonrolls (zuurdesem of gist)	166
Soft-baked earlgrey-chocolatechip-cookies	170
De perfecte worteltaart	172
No-bake vegan pinda-karamel-‘cheesecake’ (V)	174

winter

SALADES & LUNCH	
Zuurdesembrood met crispy chili-olie & kaas	180
Aardpeersoep met gebakken hazelnoten (VO, GV)	184
Broccolisalade met cheddar, walnoten & appel (GV)	186
Radicchiosalade met (bloed)sinaasappel & mozzarella (VO, GV)	188
Tosti met zuurkool, gruyère & appel	190
Geitenkaassalade met geroosterde zoete aardappel & spruitjes (GV)	192
Hartige zuurkoolpannenkoekjes met oude kaas	194

HOOFDGERECHTEN	
Tomatenrisotto met scamorza (GV)	196
No-boeuf bourguignon (VO, GV)	198
Pastina met geitenkaas, bonen & cavolo nero	200
Jackfruitrendan (V, GV)	202
Aardappel, kaas, groente (akg)	204
Malai kofta (Indiase tomatencurry met paneer- of tofuballetjes) (VO, GV)	206
MexiDaan (chipotle-tofu, refried beans, pico de gallo & guac) (V, GV)	208
Pompoengalette met kruidenricotta & uienchutney	212
Melanzane alla parmigiana met aubergine & knapperige kaaskorst	216

ZOET	
Sticky-toffeepudding (cake) met koffie-karamelsaus (VO)	218
Scandi-style kardemombroodjes	220
Stoofperencrumble (VO)	224
Vegan chocolademousse met tofu (V, GV)	226
Chocolade-koffiecake	228
Vanille-rijstpudding met kaki (VO, GV)	230

DANKWOORD	232
REGISTER	234

V = VEGAN
VO = VEGAN OPTIE
GV = GLUTENVRIJ

voorwoord



VAN JONGS AF AAN HEB IK VEEL
LEVENDIGE HERINNERINGEN AAN DE
SEIZOENEN. VAAK IN DE VORM VAN
GEUREN EN SMAKEN.

Hoi lieve jij!

Wat fantastisch dat je mijn boek in handen hebt.

Alles in dit boek is ingedeeld per seizoen en dat is niet zonder reden. Voor mijn werk ben ik iedere dag bezig met eten en koken en dat vind ik fantastisch. Maar door de jaren heen ben ik steeds meer gaan merken dat ik niet het hele jaar door zin heb in hetzelfde eten. In de winter zoek ik naar comfort en warmte terwijl ik op warme zomerdagen juist behoefte heb aan frisse en lichtere maaltijden. Als je kijkt naar wat de seizoenen in Nederland ons bieden, sluit dit eigenlijk precies aan op deze behoeften.

Sinds ik de titel van dit boek bekendmaakte, krijg ik vaak de vraag: 'Ben jij meer een zomer- of wintermens?' Mijn beleefde antwoord is simpel: 'Ik ben echt een zomermens.' Maar mijn eerlijke antwoord geef ik eigenlijk nooit. Net zoals we op de vraag 'Hoe gaat het?' zelden écht eerlijk antwoorden. We zeggen meestal: 'Goed hoor!', ook als dat eigenlijk niet zo is.

Nu lijkt me dit het perfecte moment om eerlijk te zijn, want tijdens het schrijven ontdekte ik dat

mijn relatie met de seizoenen veel dieper gaat dan ik altijd dacht.

Van jongs af aan, heb ik veel levendige herinneringen aan de seizoenen. Vaak in de vorm van geuren en smaken. Denk aan de eerste aardbeien met suiker eten bij opa en oma op het balkon in Zoetermeer in de lente. De geur van dennenbomen, dille en versgebakken simit op zomervakanties naar Turkije met mijn moeder.

De geur van een natgeregend herfstbos tijdens de dagelijkse fietstochten van Nootdorp naar mijn middelbare school in Delft. Warme chocolademelk en appeltaart delen met mijn vriendinnen op mijn verjaardag in een café dat altijd rook naar een mix van kaneel, angebrande tosti's en jenever.

Als kind vond ik jarig zijn in de winter (28 november om precies te zijn) altijd stom omdat ik het nooit buiten kon vieren. Maar doordat hij vlak voor Sinterklaas viel, zaten daar ook voordelen aan: kruidnoten, lekkere mandarijnen en heel veel chocolade. Die smaken doen me (nog) altijd denken aan dat magische gevoel dat je als kind kon hebben rond je verjaardag.

*in plaats van me af te zetten
tegen bepaalde
seizoenen en een sterke
voorkeur te hebben voor bepaalde seizoenen,
probeer ik nu mee te bewegen
met ieder seizoen!*

Toen ik ging studeren, kwam ik erachter dat je blijkbaar geacht werd een voorkeur te hebben voor een seizoen. Alsof het onderdeel was van je persoonlijkheid. Ik koos voor zomer. Die keuze kon ik onderbouwen met drie (voor mij) zeer logische argumenten: in de zomer had je de langste vakantie, in de zomer had ik het minste last van acne en in de zomer was fruit het lekkerst.

De winter vond ik zwaar. Lange tijd geloofde ik zelfs dat ik een winterdepressie had. Achteraf denk ik dat het eerder een winterdip was, die werd versterkt door hoe ik leefde: onregelmatig slapen, veel stress, weinig geld, ongezond eten, veel alcohol en ongediagnosticeerde PCOS.

Pas tijdens mijn master veranderde dat. Gek genoeg heeft de coronaperiode mijn perceptie van de herfst en winter voor altijd veranderd. Ineens had ik tijd om ook tijdens die kortere herfst- en winterdagen voldoende te bewegen in de buitenlucht, kon ik de tijd nemen om te koken met seizoensgroenten en veel en lekker te bakken. Ik had voor het eerst in mijn leven een ritme.

De les die ik tijdens deze periode leerde, draag ik nog altijd met mij mee: in plaats van me tegen seizoenen af te zetten en een sterke voorkeur te hebben voor welk seizoen dan ook, probeer ik naar elk seizoen te leven en het seizoen te omarmen in alles wat het te bieden heeft.

In plaats van me af te zetten tegen bepaalde seizoenen en een sterke voorkeur te hebben voor een bepaald seizoen, probeer ik nu mee te bewegen met ieder seizoen.

Het is namelijk normaal dat je energieniveau in de herfst en winter verschilt van dat in de lente of zomer. Dat is geen zwakte of tekortkoming, maar onderdeel van onze biologische klok. We zijn van nature actiever als er meer daglicht is en trekken ons in de donkere maanden wat meer terug. Dat besef heeft me veel rust gegeven. Waar ik vroeger in de winter vooral dacht aan alles wat ik miste aan de zomer, richt ik me nu op wat de winter juist brengt: lange diners, uren in de keuken, ovengerechten met rozemarijn, warme drankjes uit grote mokken en zonder schuldgevoel een favoriete serie kijken onder een dekentje.

Uit beleefdheid of gewoonte zeg ik nog weleens dat ik een zomermens ben, maar eigenlijk ben ik gewoon een seizoensmens. En ik geloof dat iedereen dat kan zijn, zolang we blijven kijken naar de mooie dingen die ieder seizoen met zich meebrengt.

Ik hoop dat dit boek je inspireert om ook mee te bewegen met de seizoenen, te genieten van wat ieder jaargetijde te bieden heeft en misschien zelfs steeds een beetje meer een seizoensmens te worden.

*xxx
Ghislaine*





IN DIT BOEK IS DE LENTE ELKE
DAG LICHT, ZONNIG EN LEVENDIG.



lente

Nog steeds krijg ik ieder jaar kriebels van geluk wanneer ik in maart door het Flevopark in Amsterdam aan het hardlopen ben en ik de bieslookachtige geur van de eerste daslook ruik. Ook de geuren van bloeiende magnolia en seringenbloesems zijn voor mij tekenen dat de lente echt is begonnen.

Ik kan nooit wachten totdat de lente weer begint. De laatste wintermaand duurt voor mijn gevoel vaak driehonderd dagen. Er groeit nauwelijks iets en de peren door mijn yoghurt komen op een gegeven moment mijn neus uit. Noem mij een aansteller, maar ik ben nou eenmaal gevoelig voor korte dagen en weinig zonlicht. Daan en ik vertrekken in de winter het liefst naar de zon, zo hebben we eind 2025 een prachtige reis gemaakt door Taiwan en Thailand. Veel van de recepten in dit hoofdstuk zijn dan ook geïnspireerd door deze reis.

In de lente komt de natuur langzaamaan weer tot leven. En ook ik voel nieuwe energie door mijn lijf stromen. Ik krijg zin om veel in de keuken te staan, brood te bakken en met nieuwe smaken te experimenteren. Voor dit boek heb ik mij volledig overgegeven aan de wereld van de peultjes, asperges en rabarber. Want om eerlijk te zijn: de meest experimentele kok op het gebied van lenteproducten ben (of eigenlijk: was) ik niet. De smaken van lentegroenten en -fruit zijn over het algemeen fris en zacht-zoet. Ze hebben smaakversterkers nodig om uit te blinken. Denk aan veel zuur, zout en verse kruiden.

PS. Laten we even voor dit hoofdstuk vergeten dat we in Nederland de helft van de lente nog in winterjas door de stromende regen fietsen. De lente is in dit boek elke dag licht, zonnig en levendig.

seizoensbordje

Lente



- ZOUTE PRETZELS
- PORT SALUT (MILD & ZACHT)
- DASLOOKRICOTTA (BLZ. 49)
- GEWOKTE GROENE ASPERGETIPS
- FRAMBOZEN-RABARBERJAM
- GEITENKAAS MET HONING & VLIERBLOESEM
- AARDBEIEN
- KAASKOEKJES
- ZILVERUITJES
- GRANAATAPPELPITJES
- FOURME D'AMBERT (MILD & ROMIG)
- NATUREL RIBBELCHIPS
- SUGARSNAPS

Eén van mijn lievelingsmaaltijden is een *girl dinner*-bordje. Daarom begint ieder seizoen in dit boek met een speciaal gecureerd seizoensbordje. *Girl dinner* kent geen regels en mag ook gemaakt worden door hem, hen of die. Ik zou zo'n bordje omschrijven als een eenpersoonsborrelplank waar je alles op kunt leggen waar je zin in hebt en waar je niet of nauwelijks voor hoeft te koken. Dit lentebordje is zoals ik de lente vind smaken: friszurig, bloemig en zacht-zoet.



overnight auberginesalade met linzen & turkse kaas



VOOR 3-4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN + 30 MINUTEN - 24 UUR IN DE KOELKAST

WAT HEB JE NODIG?

2 grote aubergines
2 el olijfolie
ca. 15-20 zongedroogde
tomaatjes, op olie
7 g verse peterselie
3 tenen knoflook
optioneel: 1 el
gedroogde munt
citroensap naar smaak
zout en vers gemalen
zwarte peper
1 blik bruine linzen
(à 400 g)
100 g groene olijven
120 g örgü peyniri
(Turkse gevlochten kaas)
(of (vegan) feta)

Aubergine wordt vaak vergeleken met een spons omdat het vruchtvlees een sponsachtige structuur heeft. Het doel van dit gerecht is om die sponsachtige eigenschap zo optimaal mogelijk te benutten. Door aubergine een nachtje te marinieren neemt deze namelijk alle smaken op. Zo krijg je een koude aubergine die zo op zich erg lekker is, maar ook door een salade of als broodbeleg. Ook ben ik groot fan van örgü peyniri. Deze gevlochten kaas eet je traditioneel bij een Turks kahvaltı (ontbijt) en vind je in Nederland bij veel Turkse supermarkten. Het lijkt op van die cheestrings qua textuur, maar waar die heel mild zijn, is örgü peyniri een stuk zouter qua smaak. Ik vind de kaas het lekkerst je 'm heel fijn los 'vlecht'. De kaas lijkt dan bijna op engelenhaar.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Snijd de aubergine in kleine blokjes en verdeel deze over de bakplaat. Besprenkel de blokjes aubergine met olijfolie. Rooster de aubergine 20 min. in de oven of 15 min. in de airfryer.

Maak ondertussen de marinade in een grote bak met deksel waar de salade straks in past en die je in de koelkast kunt zetten. Hak de zongedroogde tomatjes, peterselie en knoflook fijn. Doe de gehakte ingrediënten in de bak en voeg optioneel de gedroogde munt toe. Meng de marinade goed door.

Haal de geroosterde aubergineblokjes uit de oven en doe ze direct bij de marinade. Schep de warme aubergine goed om met de marinade en breng op smaak met citroensap, zout en zwarte peper. Ik doe best veel citroensap want ik houd van zuur.

Spoel de linzen schoon in een vergiet en voeg ze ook toe aan de marinade, samen met de olijven naar keuze. Meng goed door en sluit af. Laat de aubergine minstens 30 min. maar het liefst 24 uur in de koelkast marinieren.

Serveer de volgende dag naar wens als salade, op brood (bijvoorbeeld op een geroosterde zuurdesemboterham met roomkaas) of als saus/basis door pasta. Vergeet niet om het af te maken met de örgü peyniri!



bladerdeegplaattaart met blauwe kaas & venkel



VOOR 4 PERSONEN (BIJGERECHT)

BEREIDINGSTIJD 35 MINUTEN

SEIZOENSGROENTE & -FRUIT VENKEL, PEER

WAT HEB JE NODIG?

1 venkelknol (ca. 200 g)
1 rol bladerdeeg
(ca. 270 g) of zelfge-
maakt galette- en plaat-
taartdeeg (zie blz. 100)
2-3 el crème fraîche
1 conferencepeer, in
dunne plakjes
150 g zoute blauwe
kaas* (bijv. bleu
d'Auvergne of blue
stilton)
flinke hand walnoten
(ca. 25 g)
2 el honing
2 el olijfolie
vers gemalen
zwarte peper
1 biologisch ei,
losgeklopt
1 el venkelzaadjes
1 el maldon zoutvlokken

OOK NODIG

mandoline

* Je kunt in in plaats van
blauwe kaas ook ge-
raspte gruyère of pittige
cheddar gebruiken

Wanneer de herfst aanvangt, moet ik er qua koken vaak echt even inkomen aangezien ik in de zomermaanden een stuk minder tijd in de keuken doorbreng. Plaattaarten staan hoog op mijn lijst van recepten die ideaal zijn voor de eerste druilerige herfstdagen. De hartige, boterachtige geur die zich door mijn keuken verspreidt als deze plaattaart met venkel en blauwe kaas in de oven zit, maakt het ambachtelijke alter ego in mij weer wakker.

Maak de venkelknol schoon en snijd de groene stelen eraf. Snijd de venkel doormidden. Leg de platte zijde van een venkelhelft op een mandoline en schaaf voorzichtig in flinterdunne plakjes. Let goed op je vingers. Schaaf ook de andere helft.

Breng water aan de kook in een kookpan met een snuf zout. Kook de plakjes venkel 5 min. en giet dan af. Dep de venkel even droog met wat keukenpapier.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Rol het deeg uit op de bakplaat en prik met een vork wat gaatjes in de het deeg. Strijk de crème fraîche uit over het deeg maar laat rondom een rand van ongeveer 1 cm rand vrij. Verdeel de plakjes gekookte venkel en peer over de crème fraîche. Verkruiemel er vervolgens de blauwe kaas en walnoten over. Besprenkel tot slot met de honing en olijfolie en maal er wat zwarte peper over. Bestrijk de deegrand met losgeklopt ei en bestrooi met de venkelzaadjes en maldon zoutvlokken.

Bak de plaattaart 23-25 min. in de oven.



sticky-toffeepudding (cake) met koffie-karamelsaus



VOOR 1 CAKE

BEREIDINGSTIJD 90 MINUTEN

WAT HEB JE NODIG?

500 g medjouldadels
500 ml kokend water
160 g (vegan) room-
boter, op kamertempe-
ratuur + extra om in te vetten
110 g donkerbruine
basterdsuiker
460 g patentbloem
6 g zout
2 tl bakpoeder
2 tl gemalen kaneel
1 tl gemberpoeder
1 tl gemalen kardemom
2 biologische eieren (of
100 g appelmoes)
ca. 80 ml espresso
1 tl vanille-extract
(vegan) vanille-ijs

VOOR DE GEZOUTEN KARAMEL

200 g ongezouten
(vegan) roomboter
250 g lichtbruine
basterdsuiker
200 ml soja- of
haverroom
1 tl vanille-extract
ca. 40 ml espresso
½ tl maldon zout-
vlokken

OOK NODIG

handmixer of
standmixer
staafmixer
tulbandvorm of cakeblik

Als ik sticky-toffeepudding op een menukaart spot in een restaurant is er geen andere keuze mogelijk dan dit te bestellen, hoe vol ik ook zit. Sticky-toffeepudding is namelijk een van de allerlekkerste desserts op aarde. Elke sticky-toffeepudding is (weet ik als ervaren sticky-toffeepuddingeter) net iets anders. Mijn variant is niet te zoet, lekker kruidig en de koffie voegt een extra smaakdimensie toe. De cake maken in een tulbandvorm is trouwens optioneel maar het zorgt wel voor een ultiem woweffect.

Verwijder de pitten uit de dadels. Leg de ontpitte dadels in een diepe kom en schep de baking soda erbij. Schenk het kokende water over de dadels en laat ze 30 min. wellen. Let op: giet het water niet af. Je hebt dit nodig voor het beslag.

Klop ondertussen de boter en suiker in ongeveer 5 min. luchtig met een hand- of standmixer in een diepe beslagkom.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Pureer de dadels en het welwater met een staafmixer tot een dadelpuree. Meng de bloem, het zout, bakpoeder en de specerijen in een kom. Doe de droge ingrediënten bij het botermengsel samen met de dadelpuree, eieren of appelmoes, espresso en het vanille-extract. Roer dit met de hand tot je een egaal beslag hebt.

Vet een tulbandvorm rijkelijk in met boter en schenk hier het beslag in. Tik de onderkant van de tulbandvorm een paar keer voorzichtig op het aanrecht om het beslag gelijkmatig te verdelen en plekken met luchtbelletjes te voorkomen. Bak de cake 40 min., of tot deze gaar is, in de oven. Laat de tulbandvorm hierna op een rooster afkoelen.

Maak ondertussen de karamel. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Als de boter is gesmolten voeg je de suiker toe terwijl je blijft roeren. Voeg tot slot de room toe en blijf roeren tot de karamel begint te koken. Zet het vuur iets lager en roer nog 4-5 minuten goed door terwijl de karamel bubbelt. Haal de pan van het vuur en voeg het vanille-extract toe samen met de espresso en het zout. Roer goed door en laat even afkoelen.

Om de cake voorzichtig uit de vorm te halen, zet je een bord over de vorm heen en draai je bord en vorm tegelijk voorzichtig om. Als het goed is, valt de cake er makkelijk uit. Zo niet, tik dan voorzichtig op de bovenkant van de tulband. Serveer de sticky-toffeepudding warm met de karamelsaus en het vanille-ijs.