

SUNSHINE, LEMONS AND SEA SALT

Vier de eigentijdse zomerse keuken

Oorspronkelijke titel: *Sunshine, lemons and sea salt*

Vertaling: Roselle de Jong

Opmaak: Teo van Gerwen

Copyright © Donna Hay Pty Ltd 2025

Design copyright © Donna Hay Pty Ltd 2025

Photography copyright © Chris Court and Con Poulos 2025

Recipes and styling: Donna Hay

Art direction and design: Chi Lam

Art director and managing editor: Hannah Schubert

Copy editor: Mariam Digges

Senior recipe testers: Melissa Burge, Dominic Smith and Breesa Swann

Recipe kitchen assistant: Georgia Strange

Studio manager: William Davidson

First published by HarperCollins Publishers Australia Pty Limited, in 2025

This Dutch language edition published by arrangement with HarperCollins Publishers Australia Pty Limited.

© 2026 Nederlandstalige uitgave

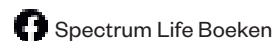
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Amsterdam

ISBN 978 90 00 40444 5

NUR 440

Spectrum maakt deel uit van uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv

Postbus 23202, 1100 DS Amsterdam



The rights of Donna Hay, Chris Court and Con Poulos to be identified as the author and photographers of this work have been asserted by them in accordance with the Copyright Act 1968.

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.

donna hay

Sunshine,
lemons
and
sea salt

Vier de eigentijdse zomerse keuken

SPECTRUM

Inhoud

DEEL 1

Hoe ik de tafel style *blz.10*

HOOFDSTUK 1

Zonsopgang: pluk de dag *blz.18*

HOOFDSTUK 2

Licht lunchen *blz.44*

HOOFDSTUK 3

Zwoele avonden, zomermaaltijden *blz.70*

HOOFDSTUK 4

Zonnige bijgerechten, ook lekker als snacks *blz.104*

HOOFDSTUK 5

Zoet en zonnig lekkers *blz.126*

HOOFDSTUK 6

Basics die allesbehalve basic zijn *blz.158*



DEEL 2

Kust-etentjes *blz.180*

MENU 1

Schuif aan, eet mee *blz.184*

MENU 3

Tacoparty *blz.222*

MENU 2

Zomer in bloei *blz.204*

MENU 4

Het hapjesmenu *blz.240*

Woordenlijst en register *blz.256*





Welkom in mijn zonnige leven aan zee

Ik houd erg van de zon en alles wat die ons geeft: warmte, energie en vrolijk, helder licht. Alles wordt mooier en lekkerder van zonnestralen die van de oceaan reflecteren naar de tuin en het bord. Dat ik dicht bij de oceaan woon, zie je absoluut terug in mijn ontspannen, frisse en zonnige manier van koken. Want in de zomer besteed ik liever meer tijd aan zwemmen en zonneschijn!



Dat ik dicht bij de oceaan woon, zie je absoluut terug in mijn ontspannen, frisse en zonnige manier van koken.



Ik ben het allergelukkigst
als ik thuis voor vrienden
en familie kook.

Ik ben het allergelukkigst als ik thuis voor vrienden en familie kook, dus ik vond het tijd worden om mijn keuken voor je te openen en de kstrecepten te delen die ik voor mijn jongens maak op een slaperige zondagochtend of een warme doordeweekse avond, of voor vrienden op een luie zomermiddag – denk aan lange lunches die overgaan in een picknick op het strand of wat snacks terwijl de zon ondergaat. Dit is fris, citrusachtig, zonneschijneten waar je het best van kunt genieten met een snufje zeezout en een kneepje citroensap.

Ik wens je veel zonovergoten dagen.



Tomatentoast met sesam-halloumi-eieren

Tomaten smaken naar de zomer, want ze zitten boordevol zongekuste hartige zoetheid. Hier heb ik ze gecombineerd met krokante halloumi-eier-nestjes voor een lichte, frissere versie van gebakken eieren op geroosterd brood.

Voor 4 personen

4 grote sneden brood naar keus, geroosterd
4-6 oertomaten, in plakken
1 eetlepel fijngesneden schil van in zout
ingeleigde citroenen (zie *recept* op blz. 164)⁺
2 eetlepels extra vergine olijfolie
2 theelepels sherryazijn
zeezout en grofgemalen zwarte peper

Sesam-halloumi-eieren

180 g halloumi, grofgeraspt
2 eetlepels wit sesamzaad, geroosterd
1 eetlepel extra vergine olijfolie, extra
4 eieren

Voor erbij

basilicumblaadjes en muntblaadjes



Begin met de sesam-halloumi-eieren. Roer in een kom de halloumi en het sesamzaad door elkaar. Verhit 1 eetlepel olie in een grote anti-aanbakkoekenpan op matig vuur.

Schep het halloumimengsel in 4 cirkels in de pan en maak een kuiltje in het midden van elke cirkel. Breek een ei in elk kuiltje. Bak 4-5 minuten, of tot de eieren naar wens gaar zijn.

Leg het brood op de borden en leg de tomaten erop. Roer in een kommetje de ingeleigde citroenschil, olie en azijn met zout en peper door elkaar en schep dat citroenmengsel op de tomaten. Verdeel de basilicum- en muntblaadjes erover, gevolgd door de sesam-halloumi-eieren.

Opmerking:

+ Je kunt hier ook kant-en-klare ingeleigde citroen uit de winkel gebruiken.

Tiramisu met yuzu en witte chocolade

Dit is mijn tiramisu voor in de zomer. De koffie is vervangen door friszure yuzu, voor een citrusaccentje dat de chocolade in balans brengt. Dien deze tiramisu voor het lekkerste resultaat goed koud op.

Voor 6-8 personen

90 g witte chocolade, in stukjes
310 ml slagroom
3 grote eidooiers
75 g fijne suiker
160 g mascarpone, op kamertemperatuur
60 ml water
1½ eetlepel lichte agavesiroop
2 eetlepels yzusap
16 lange vingers

Voor erbij

poedersuiker, gekonfijte citrusschijfjes (zie *recept* op blz. 178) en witte-chocoladekrullen

Verwarm de witte chocolade met 60 ml van de slagroom in een pannetje op laag vuur en roer tot de chocolade gesmolten is. Zet opzij en laat afkoelen.

Zet een hittebestendige kom met daarin de eidooiers en suiker op een pannetje met net kokend water (de kom mag het water niet raken). Klop 8 minuten met een elektrische handmixer of tot het mengsel heel dik is en is verdubbeld in volume. Haal van het vuur en zet de kom in een kom met ijswater. Roer af en toe door tot het eidooiermengsel is afgekoeld.

Klop in een andere kom met de elektrische handmixer de mascarpone op met 250 ml slagroom tot er zachte pieken zijn. Spatel het afgekoelde eidooiermengsel erdoor. Voeg het witte-chocolademengsel toe en spatel dat er ook door. Zet opzij.

Roer in een kom het water, de agavesiroop en het yzusap door elkaar. Werk snel: doop de lange vingers in het yzumengsel en leg ze op de bodem van een schaal met een inhoud van 800 ml. Schep de helft van het mascarponemengsel erop. Herhaal met nog een laag in yuzu gedoopte lange vingers en de rest van het mascarponemengsel. Zet minstens 4 uur of een nacht in de koelkast.

Bestuif de tiramisu met poedersuiker, versier hem met gekonfijte citrusschijfjes en wat witte-chocoladekrullen.





MENU 1

Schuif aan, eet mee

Helaas vergeet ik mijn vrienden weleens terug te appen, dus als ik de kans krijg om dat goed te maken met een mooie lunch, dan maak ik die graag speciaal, zonder dat dat betekent dat we een dag niet in de zon komen! Hier is een eenvoudig klaar te maken menu waar de beste zomeringrediënten alle smaak voor hun rekening nemen, dus al die half getikte antwoorden zijn sneller vergeten dan die perfecte gouden zonsondergang achter je.



MENU 1

- Watermeloen-limoendrankje
Frisse en fruitige basis voor je zomerdrankjes
- In citroenblad gebakken halloumi
Een elegante manier om supercitroenige halloumi te maken
- Gegrilde zalm met chilihoning
Een eenvoudige maar prachtige zalm voor een relaxte zomerlunch
- Radicchiosalade met ingelegde nectarine
Ingelegde nectarines in combinatie met romige geitenkaas en knapperige radicchio
- Komkommersalade met bleekselderij en dille
De knapperigste, romigste salade vol zomerse frisheid
- Citroensorbetijs
Lekker zuur ijs, voor extra wow opgediend in een uitgeholde citroen





SCHUIF AAN, EET MEE

Watermeloen-limoendrankje

Ik heet iedereen die zongebruind en met zandvoeten binnenkomt graag welkom met iets koels. Met dit watermeloendrankje kun je alle kanten op.

Voor 750 ml

750 g watermeloenvruchtvlees, pitten verwijderd, in stukken
55 g fijne suiker
1 theelepel fijngeraspte limoenschil

Voor erbij

ijsblokjes, gin (optioneel), tonic en partjes limoen

Pureer de watermeloen in een blender (je hebt dan 750 ml). Zeef de puree boven een pan en zet die op heel laag vuur; gooi de inhoud van de zeef weg. Roer de suiker en limoenschil erdoor tot de suiker oplost. Laat in 5-7 minuten iets inkoken. Haal van het vuur en laat afkoelen.

Dien op: vul glazen met ijsblokjes, voeg een paar eetlepels watermeloen-limoensiroop toe en roer. Schenk er eventueel gin bij en tonic, maak af met een kneepje limoensap.

Opmerking:

Je kunt dit drankje 5 dagen in de koelkast bewaren.

In citroenblad gebakken halloumi

Als je een citroenboompje in de tuin of op het balkon hebt staan, weet je hoe geurig de bladeren zijn! Hier verpak ik de halloumi erin, die er een heerlijk kruidig citroensmaakje van krijgt.

Voor 6 personen, als voorgerecht

675 g halloumi, in 18 plakken van 1½ cm
36 citroenblaadjes, gewassen en gedroogd⁺
500 g gemengde tomaten, in dunne plakken
extra vergine olijfolie, om te besprenkelen
2 eetlepels oreganoblaadjes
zeezout en grofgemalen zwarte peper

Voor erbij

knapperig stokbrood en partjes citroen

Leg een plakje halloumi op elk citroenblad en leg er nog een blaadje bovenop.

Verhit een grote koekenpan op matig vuur en bak de halloumisandwiches in delen 4-6 minuten aan elke kant of tot ze bruin worden. Haal van het vuur.

Doe de tomaten in een kom, besprenkel met olie en bestrooi met de oregano, zout en peper.

Dien de halloumi op met de tomaten, het stokbrood en een kneepje citroensap.

Opmerking:

⁺ De citroenblaadjes geven een diepe citroensmaak en zien er mooi uit, maar je kunt ze niet eten.



In citroenblad gebakken halloumi



Gegrilde zalm met chilihoning

Met deze gegrilde zalm oogst je met weinig moeite veel bewondering! De perfecte lunch voor een warme zomerdag.

Voor 6 personen

1,2 kg zalmfilet, duurzaam gevangen,
huid en graatjes verwijderd
180 g honing
2 theelepels chilivlokken
grofgemalen zwarte peper

Zoutmengsel

300 g grof zeezout⁺
220 g fijne suiker
2 theelepels chilivlokken, extra
12 lange takjes dille

Crème fraîche met mierikswortel

300 g crème fraîche
1½ eetlepel geraspte mierikswortel
1½ eetlepel kappertjes, afgespoeld, uitgelekt,
fijngesneden
2 theelepels fijngeraspte citroenschil

Voor erbij

gegrilde halve citroenen

Roer voor het maken van het zoutmengsel in een kom het zout, de suiker en extra chilivlokken door elkaar. Schep de helft van dit zoutmengsel in een grote glazen schaal en leg de zalm erop. Leg de dille en de rest van het zoutmengsel erop en zet 1-2 uur in de koelkast.

Spoel de ingelegde zalm af onder de kraan en dep droog met keukenpapier.

Verwarm de ovengrill voor op matig-hoog.

Leg de ingelegde zalm op een bakplaat. Roer de honing, chilivlokken en zwarte peper door elkaar en bestrijk de zalm ermee. Gril 6-8 minuten of tot



de zalm is gekaramelliseerd en naar wens gaar is.

Maak de crème fraîche met mierikswortel door de crème fraîche, mierikswortel, kappertjes en citroenschil in een kommetje door elkaar te roeren.

Dien de zalm op met de crème fraîche en een kneepje sap uit gegrilde citroenhelften.

Opmerking:

+ Het is belangrijk dat je hier grof zout gebruikt en geen fijn zout, omdat het grove zout de ingelegde vis niet te zout maakt.