



BASICS, HACKS & TRICKS

HET GROOTSTE  
FOODCHANNEL  
TER WERELD


91 RECEPTEN VOOR THUIS



# TASTY™ KOOKBOEK

Alles wat je nú wilt maken





# TASTY KOOKBOEK

# TASTY™

# KOOKBOEK

Alles wat je nú wilt maken

**KOSM•S**

Kosmos Uitgevers  
Utrecht/Antwerpen



### Opmerkingen bij de recepten

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreeken, tenzij anders is aangegeven.
- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan.
- Gebruik verse kruiden, ongezouten boter en middelgrote eieren, tenzij anders is aangegeven.
- Kijk voor moeilijk verkrijgbare ingrediënten ook eens op internet. Steeds meer producten zijn online verkrijgbaar.

**KOSMOS**

www.kosmosuitgevers.nl

Oorspronkelijke titel: *Tasty Ultimate*

Oorspronkelijke uitgave 2018 door Clarkson Potter Publishers, een imprint van Crown Publishing Group.

Tekst © 2018 BuzzFeed inc.

Fotografie © 2018 Lauren Volo

TASTY is a trademark of BuzzFeed, Inc., and used under license. All rights reserved. Een aantal van de recepten is eerder gepubliceerd op Tasty.co.

© 2019 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Ingrid Buthod en Toos IJdema

Redactie: Inge Huijs, Trijnie Duut en Milou Breunesse

Productie: Wouter Eertink

Eerste druk, 2019

ISBN 978 90 215 7155 3

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder vooraf-gaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid. Ook is het papier 100% chloor- en zwavelvrij gebleekt.





Voor de hele Tasty-community — de hakkers, wegers, morsers,  
grillers, proevers, rotzooimakers en plaatjesschieters  
die Tasty in hun keukens hebben ontvangen



# INHOUD

van alles met kaas	10
vlees	26
gevogelte	46
vis, schaal- en schelpdieren	64
eieren	84
vegetarisch	98
desserts	112
brunch	140
voor de buis	152
etentjes	172
met dank aan	189
register	190

# WELKOM AAN ONZE TAFEL

## **BESTE LEZER: VANAF NU WORDT JE LEVEN EEN STUK LEKKERDER**

Of je nu chef-kok wilt worden of eindelijk eens zonder stress een etentje wilt geven, bij *Tasty* ben je in goede handen. Met dit uitgekookte boek sta je nooit meer voor spek en bonen achter je pannen. Met tips, tricks en likkebaardend lekkere recepten zal *Tasty* de relatie tussen jou en je keuken veranderen in een innige vriendschap.

Te oordelen naar het (g)astronomische aantal kookprogramma's op tv en kookvideo's op internet, krijgt de mensheid nooit genoeg van lekker eten. En wij vinden maar een ding nog leuker dan jouw eetlust prikkelen: jou helpen van elk maal een feestje te maken. In dit boek vind je meer lekkers dan je op kunt. Voor iedereen die weleens is verdwaald in een oerwoud van *Tasty* kookfilmpjes, en daar hongerig en geïnspireerd van is geworden: dit is de volgende stap op de culinaire ladder.

Dit boek is geen verzameling recepten: het is een *Tasty*-boek, dus we geven niet domweg recepten maar begeleiden je door alle stappen achter het fornuis. Aan de hand van de geselecteerde recepten geven we je in een notendop een culinaire stoomcursus. Het is het ultieme handboek voor wie wil leren koken als een tv-kok. We kunnen niet garanderen dat je een YouTube-ster wordt. Wel zul je, als je je door dit boek heen kookt, iets veel mooiers ontwikkelen: liefde voor

koken, die niet onderdoet voor het genot dat heerlijk eten je geeft.

Hoe meer lekkers je uit dit boek maakt, hoe beter je leert te pocheren met panache, te blancheren als de beste en te bakken als een baas. Als je de basis onder de knie hebt, dan zijn er geen grenzen meer. Die gekaramelliseerde uien die je leert maken voor de Franse uiensoep (zie blz. 14)? Je maakt er simpele gekookte rijst net even aparter mee. En dat aanbraden dat je leert om Varkenskarbonades met champignon-wittewijnsaus (zie blz. 184) te maken? Die techniek kun je net zo goed gebruiken voor kip, rundvlees en vrijwel elke andere eiwitbron.

Nog beter dan je vrienden en familie te verbazen met je nieuwe culinaire kunsten ('O, die zelfgemaakte Pepperoni-pizzaring? Dat leek me eenvoudiger dan er een te bestellen.'), is jezelf elke dag trakteren op een geweldige maaltijd. Nooit meer zal het koude zweet je uitbreken bij de vraag 'Wat eten we vanavond?' Geen boek ontleedt de stappen die je bij elk recept moet volgen beter dan *Tasty*. Of je nu iemand ontbijt op bed wilt brengen of een retechic diner geeft voor een man of twintig (nodig je ons uit?): we helpen je erdoor, chef!



225 g **kant-en-klaar croissantdeeg**, uit blik

11 **hotdogs**, overdwars in drieën gesneden

1 el **plantaardige olie**

1 **kleine ui**, gesnipperd

450 g **rundergehakt**

**koosjer zout** en versgemalen **zwarte peper**

120 ml **tomatensaus** uit pot

110 g **ketchup**

2 tl **chilipoeder**

½ tl **gemalen komijn**

½ tl **suiker**

60 g **cheddar** of **Goude kaas** geraspt

25 g **lente-ui**, in dunne ringen

## CHILI-HOTDOGS UIT DE PAN

Het is de dag van de bekerfinale en jij wilt de fans plezier doen met een knaller van een gerecht. Met deze chili-hotdogs uit de pan scoor jij in elk geval. Het luchtige, goudbruine croissantdeeg geeft de vulling van hotdogs, kaas en gehakt een ongeëvenaarde zonedekking.

- 1 Verwarm de oven voor tot 190 °C.
- 2 Haal het deeg uit de verpakking en rol het uit. Snijd de driehoeken los langs de geperforeerde lijnen. Snijd ze in de lengte doormidden zodat je 32 driehoekjes van ruwweg 2,5 x 13 cm hebt.
- 3 Rol elk driehoekje om een stuk hotdog vanaf het breedste deel naar de punt toe. (Je houdt 1 stuk hotdog over.)
- 4 Schik de rolletjes langs de rand van een gietijzeren koekenpan van 25 cm doorsnee. Zet ze rechtop en maak zo twee strakke concentrische cirkels, zodat er midden in de pan een gat open blijft. Bak de rolletjes in 15-20 minuten goudbruin en bol. Zet de pan op een rooster, maar laat de oven aan.
- 5 Verhit intussen de plantaardige olie in een grote koekenpan op halfhoog vuur. Smoor daarin de ui al roerend in 8 minuten glazig. Zet het vuur matig hoog en voeg het rundergehakt toe. Breng het op smaak met zout en peper en bak het, onder af en toe roeren, in 6 minuten bruin. Roer de tomatensaus, de ketchup, het chilipoeder, de komijn en de suiker erdoor en laat onder af en toe roeren de saus in 10 minuten wat indikken.
- 6 Lepel, als de chili en de rolletjes klaar zijn, de chili in het midden van de koekenpan en bedek de chili met de cheddar. Zet de pan weer in de oven en laat de kaas in 5-10 minuten smelten en borrelen.
- 7 Zet de koekenpan op het rooster en laat het gerecht 5-10 minuten afkoelen. Strooi er lente-uitjes over en serveer goed warm.







# GEMARMERDE NO BAKE BLAUWE- BESSEN-CHEESECAKE

- 110 g **graham crackers** of **volkorenbiscuits**, verkruimeld
- 7 el **boter**, gesmolten
- 670 g **verse roomkaas**, op kamertemperatuur
- 180 g **poedersuiker**, gezeefd (zie kader blz. 116)
- 1 tl **vanille-extract**
- 120 ml **volle melk**
- 2 tl **gelatinepoeder**
- 310 g **verse blauwe bessen**
- 160 g **bosbessenjam**

Dit recept is vooral welkom op zwoele zomerse dagen als je de oven echt niet wilt aanzetten. Het moeilijkste wordt het 4 uur lang wachten tot de taart afgekoeld is. Ga intussen lekker in de zon zitten en bedenk dat het eindproduct na al dat wachten des te lekkerder zal zijn.

- 1 Maal de verkruimelde koekjes en de gesmolten boter in de keukenmachine op de pulseerstand tot een vochtig kruim. Verdeel het kruim over de bodem van een springvorm van 22 cm doorsnee en druk de laag aan.
- 2 Veeg de kom van de keukenmachine schoon. Klop de roomkaas, de poedersuiker en het vanille-extract in de keukenmachine glad.
- 3 Giet de melk in een kleine magnetronkom en strooi de gelatinepoeder erop. Laat 5 minuten staan zodat de gelatine vocht kan opnemen. Verhit de melk 30 seconden in de magnetron tot ze heet aanvoelt en los dan de gelatine er al roerend in op. Giet het melk-gelatinemengsel bij de roomkaas in de keukenmachine en klop de vulling volledig glad.
- 4 Verdeel de bessen in een enkele laag over de bodem en druk ze licht aan. Verdeel de roomkaasvulling over de bessen en strijk de bovenkant glad met een spatel.
- 5 Maak de bosbessenjam iets losser door hem kort in een schaalte in de magnetron te verhitten. Schep lepels jam gelijkmatig over de vulling. Trek met een satéstokje de jam en de cheesecake-vulling voorzichtig door elkaar. Dek de cheesecake af met plasticfolie en laat hem in de koelkast in minstens 4 uur of liever een nacht opstijven.
- 6 Haal de taart los door met een mes tussen de vorm en de taart door te gaan, neem dan de ring van de vorm en zet de cheesecake op een serveerschaal. Snijd in punten en serveer.









# LAVABROWNIES

Truffels van pure chocolade zijn het geheim achter deze eenpersoons lavacakejes die zullen inslaan als een bom. Na dit recept houd je browniebeslag over. Wat een vreselijk probleem! We stellen voor dat je een aantal brownies maakt van het resterende beslag, ze invriest en ze op een later moment over een gebruikt om een ijscoupe mee op te leuken. Zie het als je browniebanksaldo.



**bakspray**

500 g **mix voor brownies**

120 ml **plantaardige olie**

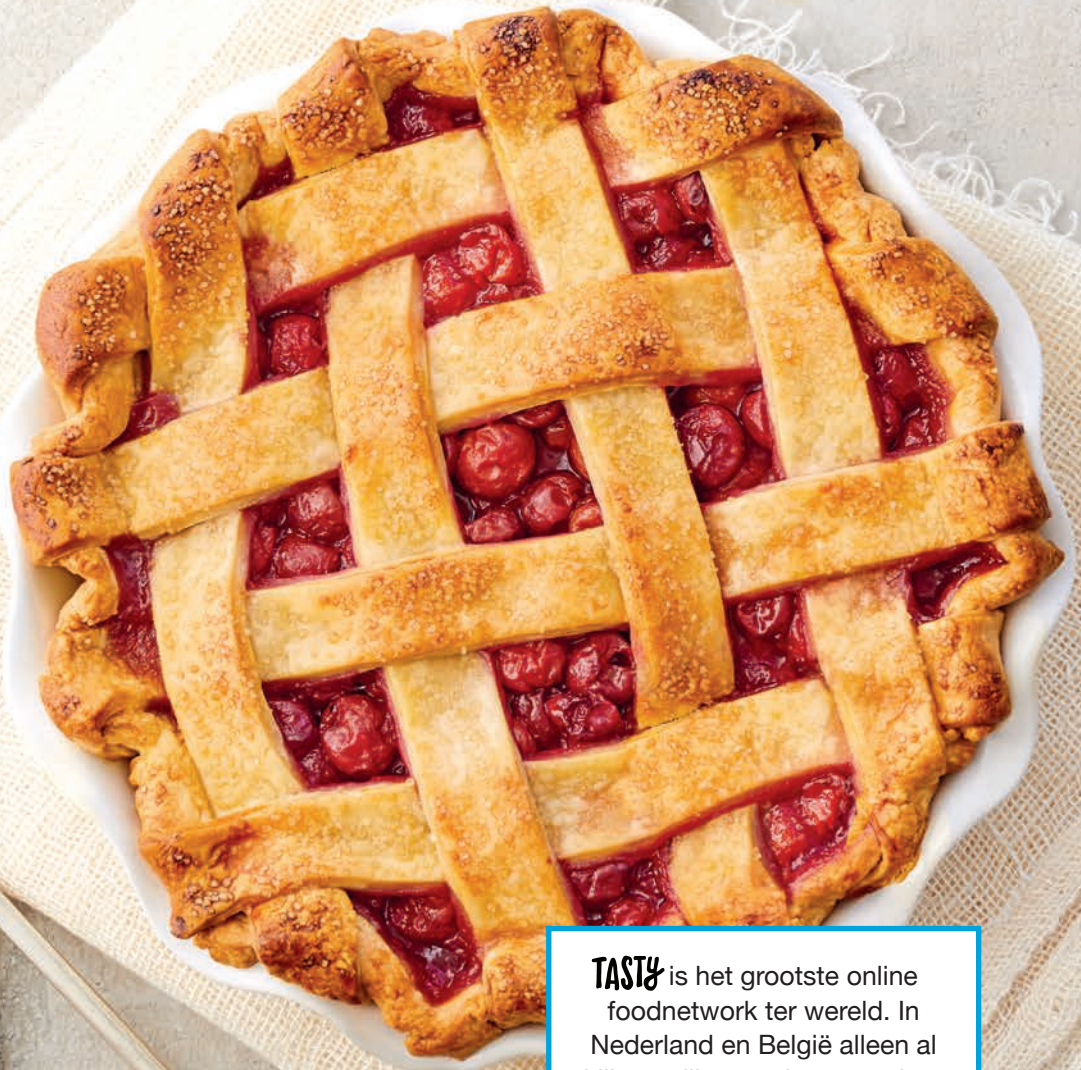
2 grote biologische **eieren**

4 **chocoladetruffels**, melk of puur, bijv. van Lindt

**gemengd vers rood fruit, vanille-ijs** en **chocoladesaus**, voor erbij

- 1 Verwarm de oven voor tot 175 °C. Vet twee ovenschaaltjes met een inhoud van 180 ml inhoud in met bakspray.
- 2 Bereid de browniemix volgens de aanwijzingen op de verpakking, en gebruik daarbij de plantaardige olie, de eieren en 60 ml water. Meet 360 ml browniebeslag af; bewaar de rest voor een andere keer.
- 3 Schenk 120 ml browniebeslag in elk ovenschaaltje en druk 2 chocoladetruffels naast elkaar in het midden van elk. Schenk 60 ml van het resterende browniebeslag boven op de truffels in elk schaalte en strijk de bovenkant glad met de bolle kant van een lepel.
- 4 Bak de browniecakejes 25 minuten tot het beslag stevig is en de bovenkant droog aanvoelt. Zet de schaalte op een rooster en laat de cakejes in 5 minuten iets afkoelen.
- 5 Ga met een mes langs de rand van de ovenschaaltjes en stort de brownies elk op een apart bordje.
- 6 Leg vers fruit op de brownies en serveer warm met vanille-ijs en besprenkeld met chocoladesaus.

Ruim 90 recepten met handige  
**TASTY** basics, battles en voorraadkast-  
hacks. Voor eens en altijd antwoord  
op de vraag: **wat eet ik vandaag?**



**TASTY** is het grootste online  
foodnetwork ter wereld. In  
Nederland en België alleen al  
kijken miljoenen fans naar hun  
kookvideo's.

Het geheim achter **TASTY**?  
**Een combi van eenvoud,  
makkelijk en snel, plus een  
grote dosis guilty pleasure.**



9 789021 571553

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**KOS  
M•S**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen