



Life is Sweet when
your food is Pink



VOORWOORD

delicious pink

PINK ISN'T JUST A COLOR, IT'S A BITE!

HIER IS HET DAN! IETS WAAR WIJ AL JAREN VAN DROOMDEN: ONS PINK KOOKBOEK. WE ZIJN ER ZO TROTS OP DAT WE BIJNA EEN HAPJE ERUIT ZOU DEN WILLEN NEMEN. VANAF NU EET JE NIET ALLEEN VAN ROZE BORDJES MAAR IS JE ETEN OOK ROZE. EEN BOEK VOL VERRASSE NDE ROZE RECEPTEN: BLOZENDE ONTBIJT SMOOTHIES, THAISE PINK CURRY'S, SEXY BLUSH PINK COSMOPOLITANS...

JE RAADT HET AL, DE RODE DRAAD IN DIT BOEK

IS PINK! SUIKERZOETE RECEPTEN OM HEERLIJK EEN AVONDJE VAN TE GENIETEN MET JE VRIENDINNEN EN OOK AL SCHRIKT DE KLEUR ROZE MANNEN VAAK AF, ZELFS VOOR HEN STAAN ER HEERLIJKE STOERE, PITTIGE PINK GERECHTEN IN.

WIJ ZELF ZIJN GEEN CHEF-KOKS (WIJ SCHILDEREN LIEVER MET ROZE), DAAROM HEBBEN WE DE HULP INGESCHAKELD VAN MARTINE STEENSTRA. JANNEKE'S FAVORIETE GERECHT IS DE PINK & SALTY POPCORN. ZE IS DOL OP POPCORN OMDAT HET WEINIG TIJD KOST EN VOLGENS HAAR BEST VOEDZAAM IS. MAAR OOK OMDAT ZE NIET ECHT EEN KEUKENPRINSES IS. FEMQUE HOUDT WEL VAN KOKEN MAAR NOG VEEL MEER VAN BAKKEN. GELUKKIG STAAN ER OVERHEERLIJKE TAARTJES EN PINK CAKES IN DIT BOEK. FAVORIET ZIJN DE BLUSHING BROWNIES EN DE TARTE TATIN. GENIET VAN HET BLADEREN, BEREIDEN, SERVEREN EN ETEN. *PINKY PROMISES* DAT HET HEERLIJK GAAT WORDEN!

LIEFS,
FEMQUE & JANNEKE



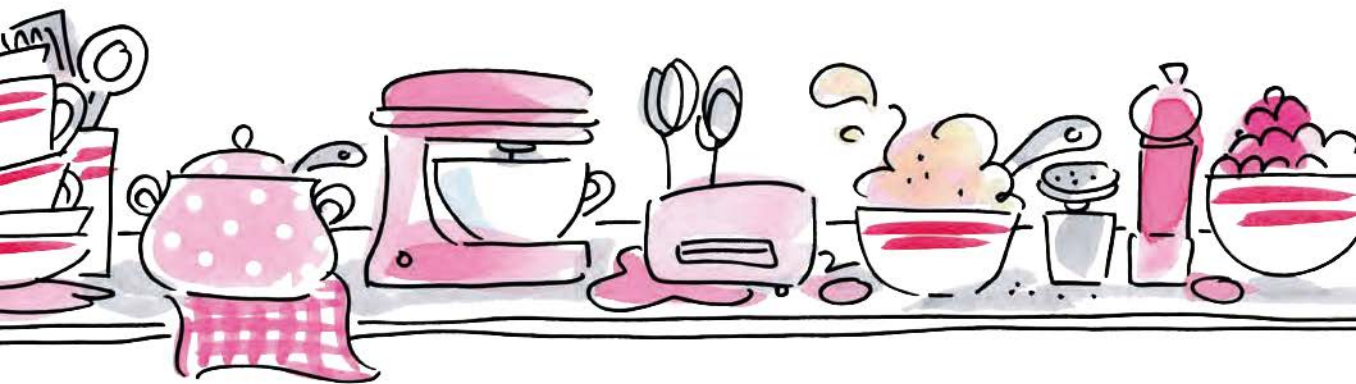
INHOUD

delicious pink

9	LIQUID PINK	<i>sweet raspberry macarons</i>	43
11	<i>Cosmopolitan</i>	<i>easy Pink Lady</i>	44
12	<i>grapefruit margarita</i>	<i>aardbei tompoucen</i>	47
15	<i>pinka colada</i>	<i>pink clouds</i>	48
16	<i>velvet chai latte</i>	<i>roze koeken</i>	51
18	<i>sangria rosa</i>	<i>blushing berry cupcakes</i>	52
21	<i>glühwein with a twist</i>		
22	<i>frozen ginger berry mocktail</i>	FROZEN PINK	57
25	<i>pink lemonade</i>	<i>cherry bombe</i>	59
27	<i>moscow pink</i>	<i>roze ijstaart</i>	60
		<i>minty watermelon pops</i>	63
31	PINK UIT DE OVEN	<i>pink freak shake</i>	64
33	<i>blushing brownies</i>	<i>frosty fruity ice cream</i>	67
34	<i>triple pink choc chip cookies</i>	<i>ice cream sandwiches</i>	68
37	<i>pink onion tarte tatin</i>	<i>shake it pink</i>	71
39	<i>pink princess cake</i>		



75	PINK MORNING	<i>pink seafood spaghetti</i>	108
77	<i>overnight pink oats</i>	<i>sushi California handroll</i>	110
79	<i>cherry American pancakes</i>	<i>Thai salmon curry</i>	113
81	<i>blushing breakfast bowl</i>	<i>Asian pink coleslaw</i>	115
82	<i>fruity ginger salad</i>		
85	<i>dirty pink smoothie</i>	PINK PARTY	119
86	<i>yoghurt met roze peertjes</i>	<i>ruby chocolate fondue</i>	121
89	<i>detoξ morning bowl</i>	<i>popcorn pink & salty</i>	123
90	<i>rabarber uit de oven</i>	<i>pinkydip strawberries</i>	125
		<i>sweet truffles</i>	126
95	PINK AND SALTY	<i>frosted pink donuts</i>	129
97	<i>surimi poké bowl</i>	<i>gevulde eitjes</i>	130
99	<i>bietenburger</i>	<i>pink pork steamed buns</i>	132
100	<i>pink leaves salad</i>	<i>dress it in pink</i>	135
103	<i>pink hummus</i>		
104	<i>tacos rosas</i>	REGISTER	139
107	<i>shrimpy pinky cocktail</i>		





BLUSHING

brownies

INGREDIËNTEN

200 g boter + extra om in te vetten

300 g witte basterdsuiker

2 eieren, op kamertemperatuur

1 tl vanille-extract

paar druppels roze kleurstof

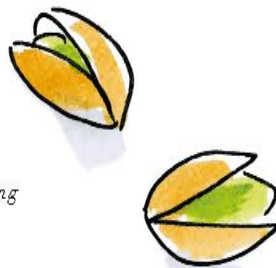
mespunt zout

225 g bloem

150 g ruby chocolade

75 g pistachenoten + extra voor garnering

75 g gedroogde cranberry's



BENODIGDHEDEN

brownievorm (20 x 20 cm), steelpan, handmixer

1 VERWARM DE OVEN VOOR OP 190 °C. VET DE VORM IN EN BEKLEED MET BAKPAPIER. VET DAT OOK EEN BEETJE IN.

2 SMELT DE BOTER IN EEN STEELPAN. SCHENK DE BOTER IN EEN MENGKOM EN VOEG DE BASTERDSUIKER TOE EN KLOP KORT MET DE MIXER TOT HET GEMENGD IS. VOEG ÉÉN VOOR ÉÉN DE EIEREN TOE EN KLOP 3 MINUTEN TOT EEN LICHT BESLAG. KLOP HET VANILLE-EXTRACT EN DE ROZE KLEURSTOF ERDOOR. KLOP DAN HEEL KORT EEN MESPUNT ZOUT EN DE BLOEM ERDOOR. HAK 100 GRAM CHOCOLADE EN DE PISTACHENOTEN GROF EN SPATEL DE CHOCOLADE SAMEN MET 50 GRAM

PISTACHENOTEN (HOU DE REST ACHTER VOOR GARNERING) EN DE CRANBERRY'S DOOR HET BESLAG. SCHEP HET BESLAG IN DE VORM EN BAK DE BROWNIES IN CA. 25 MINUTEN GOUDBRUIN. DE BOVENKANT HEEFT EEN DUN, KROKANT LAAGJE MAAR HET MAG IN HET MIDDEN NOG EEN BEETJE ZACHT ZIJN. DAN IS-IE LATER LEKKER CHEWY. LAAT DE BROWNIES IN MINIMAAL 2 UUR HELEMAAL AFKOELEN OP EEN ROOSTER.

3 HAK DE REST VAN DE CHOCOLADE. SMELT DE CHOCOLADE AU BAIN-MARIE, DRIZZLE OVER DE BROWNIES EN BESTROOI MET DE PISTACHENOTEN. SNIJ IN ZESTIEN STUKJES. *LIFE IS GOOD, LIFE IS PINK.*

2 UUR + 50 MIN

12 PERSONEN

PINK UIT DE OVEN

Bring it on,
onion



PINK

onion tarte tatin

INGREDIËNTEN

boter om in te vetten

800 g rode uien

olie

peper en zout

100 g fijne kristalsuiker

5 takjes verse tijm

150 g zachte geitenkaas

1 rol pizzadeeg (rond)



BENODIGDHEDEN

quichevorm 26 cm Ø (of tarte tatinpan), steelpan, bakplaat

1 VERWARM DE OVEN VOOR OP 200 °C. VET DE QUICHEVORM ROYAAL IN MET BOTER. PEL EN HALVEER DE UIEN IN DE LENGTE EN VERDEEL ZE MET DE SNIJKANT NAAR BOVEN OVER EEN MET BAKPAPIER BEKLEDE BAKPLAAT. BESPRENDEL MET DE OLIE EN BESTROOI MET PEPER EN ZOUT. ROOSTER DE UIEN 20 MINUTEN IN DE OVEN.

2 DOE NA 10 MINUTEN DE SUIKER IN EEN STEELPAN MET DIKKE BODEM. VOEG 2 EETLEPELS WATER TOE EN LAAT OP LAAG VUUR DE SUIKERKRISTALLEN OPlossen. ZET HET VUUR HOOG ALS ALLE KRISTALLEN OPGELOST ZIJN EN VERHIT TOT EEN MEDIUMBRUINE KARAMEL.

3 SCHENK DE KARAMEL IN DE QUICHEVORM EN VERDEEL DE UIEN ER MET DE SNIJKANT NAAR BOVEN OVER. RIS DE BLAADJES VAN DE TIJM ERBOVEN EN VERKRUIMEL DE GEITENKAAS EROVER. DEK AF MET HET PIZZADEEG EN STOP DE RAND GOED IN.

4 BAK DE TARTE TATIN IN CA. 30 MINUTEN IN HET MIDDEN VAN DE OVEN GOUDBRUIN. NEEM UIT DE OVEN EN LAAT 5 MINUTEN AFKOELEN. KEER OM MET BEHULP VAN EEN BORD. LEKKER MET EEN SALADE VAN ROODLOF MET EEN PITTIGE MOSTERDVINAIGRETTE.

30 + 30 MIN

6 PERSONEN

PINK UIT DE OVEN

DIRTY

pink smoothie



INGREDIËNTEN

400 ml kokoswater

250 g bevroren aardbeien

100 g blauwe bessen

100 g spinazie

2 el geraspte kokos (of kokosflakes)

BENODIGDHEDEN

blender

1 DOE ALLE INGREDIËNTEN, BEHALVE DE KOKOS, IN DE BLENDER EN MIX TOT EEN GLADDE SMOOTHIE. BESTROOI VOOR HET SERVEREN MET DE KOKOS.





So
tasty!

BIETEN burger



INGREDIËNTEN

- 1 grote rode ui
- ½ komkommer
- 8 augurken
- 4 groene groentebroodjes
- 2 el olijfolie
- 4 bietenburgers
- 4 plakjes geitenkaas
- 6 el bietenhummus (zie blz. 102)
- ½ kropje rode eikenbladsla
- 4 plukjes roze kiemgroente

BENODIGDHEDEN

kaasschaaf, 4 satéprikkers, koekenpan



1 VERWARM DE OVEN VOOR OP 200 °C. SNIJ DE UI IN RINGEN EN DOE ZE IN EEN KOM. SCHENK ER ZOVEEL HEET WATER OP TOT ZE ONDER STAAN. LAAT STAAN TOT GEBRUIK.

2 SNIJ DE KOMKOMMER MET DE KAASSCHAAF IN LINTEN EN DE AUGURKEN MET EEN MES IN DE LENGTE IN PLAKJES. VERWARM DE BROODJES CA. 8 MINUTEN IN DE HETE OVEN. NEEM UIT DE OVEN, LAAT IETS AFKOELLEN EN HALVEER.

3 VERHIT ONDERTUSSEN DE OLIE IN EEN KOEKENPAN EN BAK DE BIETENBURGERS AAN

WEERSZIJDEN OP MIDDELHOOG VUUR IN CA. 5 MINUTEN GAAR. LEG DE LAATSTE MINUUT OP ELKE BURGER EEN PLAKJE GEITENKAAS.

4 BESTRIJK DE SNIJKANTEN VAN DE BROODJES ROYAAL MET BIETENHUMMUS EN VERDEEL DE SLABLAADJES OVER DE ONDERKANTEN. LEG DE BIETENBURGERS EROP EN VERDEEL DE KOMKOMMER, AUGURK EN UITGELEKTE UI EROVER. DAN EEN PLUK KIEMGROENTE EN DEK AF MET DE BOVENKANTEN VAN DE BROODJES. STEEK DE SATÉPRIKKERS ERIN.



PINK

hummus



INGREDIËNTEN

- 1 el komijnzaad*
- 1 blikje kikkererwten (310 g)*
- 1 kleine gekookte biet*
- 1 teen knoflook*
- 3 el tahin*
- sap van 1 citroen*
- 3-6 el extra vergine olijfolie*
- zout en peper*

BENODIGDHEDEN

vijzel of koekenpan, keukenmachine

1 KNEUS HET KOMIJNZAAD IN DE VIJZEL OF BAK HET IN EEN KOEKENPAN TOT HET BEGINT TE GEUREN. LAAT DE KIKKERERWTEN UITLEKKEN EN DOE ZE MET DE BIET EN DE KNOFLOOK IN DE KEUKENMACHINE. PUREER TOT EEN GLADDE HUMMUS. VOEG HET KOMIJNZAAD EN DE TAHIN TOE. BRENG OP SMAAK MET CITROENSAP, OLIJFOLIE, ZOUT EN PEPER.





MEER DAN 50 ROZE RECEPTEN VAN BLOND AMSTERDAM

PINK MORNING

PINK UIT DE OVEN

FROZEN PINK

LIQUID PINK

PINK AND SALTY

PINK PARTY

DELICIOUS PINK

Altijd al willen weten wat de smaak van roze is?

Met meer dan 50 recepten is dit boek een unieke verzameling van gerechten in de lievelingskleur van Blond Amsterdam. Bekende roze heerlijkheden zoals donuts en cupcakes, maar ook verrassende pink hummus, tacos rosas en pink poké bowls. Laat je inspireren door de prachtige foto's en proef hoe veelzijdig en lekker roze kan zijn.

Life is sweet when your food is pink!



BLOND
AMSTERDAM

**KOS
MOS**

NUR 440
KOSMOS UITGEVERS
UTRECHT/ANTWERPEN

ISBN 978-90-215-7745-6



9 789021 577456

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL