

JAMIE OLIVER

SAMEN ETEN



AAN TAFEL!

MEER DAN 120 MAKKELIJKE RECEPTEN VOOR FAMILIE EN VRIENDEN

‘SAMEN ETEN’

voelt anno 2021 belangrijker dan ooit.

We hebben met z'n allen een bijzondere periode meegemaakt en ik denk dat veel mensen daardoor beseffen dat we een aantal van de plezierige dingen in het leven als vanzelfsprekend zijn gaan beschouwen. Samen zijn is heel waardevol. Dicht bij dierbaren zijn, hun gezichten zien stralen, herinneringen delen en hardop lachen, daar draait het om in het leven.

Het fijne en bijzondere aan eten is dat het alles kan zijn wat je maar wilt. Het kan je voeden, kracht geven en helpen herstellen, het kan snel en makkelijk zijn of vertroostend, grappig, verrassend of avontuurlijk. Maar wat misschien wel het belangrijkste is: het is altijd een goed excuus om de mensen om wie je geeft bij elkaar te brengen. En daar draait het om in dit boek.

Denk bijvoorbeeld aan ouderwets gezellige etentjes, speciale gelegenheden of gewoon samen met huisgenoten tafelen. Mijn bedoeling is om je goede, doordachte recepten te geven, die je helpen met een handige voorbereiding, zodat je als je gasten er zijn, samen met hen kunt ontspannen en genieten. Zeg maar dag tegen eenzaam in de keuken staan zweten en de schijn ophouden dat je het naar je zin had!

Ik wil je in een creatieve flow brengen, zodat je een maaltijd op tafel kunt zetten die iedereen zich nog lang zal herinneren. Die kan een beetje sjiek zijn, of juist heel bescheiden en superrelaxed. Het kan een heel intiem etentje zijn, voor jou en een geliefde, of een diner voor een kleiner of groter gezelschap. Ik laat zien welke gerechten bij elkaar passen, van de meest waanzinnige voorgerechten, hoofdgerechten, bijgerechten en desserts, tot bijpassende knabbels en cocktails, en ik geef inspiratie voor het dekken van de tafel en het serveren – het zijn een aantal van mijn favoriete feestmalen, die me echt happy maken.

Gebruik de recepten in dit boek dus alsjeblieft als aanleiding om de mensen die je gemist hebt weer thuis te ontmoeten. Gebruik de kracht van lekkere gerechten om mensen weer samen te brengen, benut het plezier die ze kunnen geven en maak samen mooie nieuwe herinneringen. Zeg ‘Ik hou van jullie’ met eten.



MAKKELIJK & ONVERGETELIJK

Elk hoofdstuk begint met een kleine menukaart voor die maaltijd – daarvan kun je een foto als uitnodiging of teaser aan je gasten sturen, maar je kunt natuurlijk ook een paar gerechten uitzoeken en zelf een menu samenstellen. Om het zo flexibel mogelijk te maken, heb ik elk recept zo geschreven dat het niet alleen als onderdeel van het menu werkt, maar ook als gerecht op zich. Om het koken zo stressvrij mogelijk te maken, zijn de recepten als volgt ingedeeld:

VAN TEVOREN zijn dingen die je een dag (of soms zelfs meerdere dagen) van tevoren kunt doen – het gaat erom zoveel mogelijk intensieve, rommelige klusjes alvast achter de rug te hebben. Soms koken we een gerecht zelfs helemaal vooraf, zodat het op de dag zelf alleen opgewarmd hoeft te worden. Ik geef het daarbij aan als dingen ook op de dag zelf kunnen, voor als je meer een lastminute-mens bent, of je je tijd gewoon anders wilt indelen.

OP DE DAG ZELF zijn dingen die je kunt voorbereiden, maar die je voor een optimaal resultaat beter op de dag zelf kunt doen – het kunnen echt voorbereidingen zijn of de eerste stappen van het koken of bakken, maar het zijn zeker dingen die je niet doet als iedereen er is.

SERVEREN – je raadt het al – dit zijn de lastminuteklusjes om het eten op tafel te zetten, zoals snijden, blancheren en garneren, ze verschillen van menu tot menu.

Als je een volledig menu gaat maken, kun je het beste uitgaan van het tijdstip waarop je wilt eten en vanaf daar terugrekenen om een goede planning te maken. Als je taken kunt uitbesteden is dat natuurlijk mooi meegenomen.

INGREDIËNTEN IN DE VOORRAADKAST

Ik ga ervan uit dat je de volgende vijf standaardingredienten altijd in huis hebt. Ze komen regelmatig terug in de recepten en worden daarom niet apart genoemd in de ingrediëntenlijstjes. Het gaat om olijfolie om in te bakken, extra vierge olijfolie voor dressings en als smaakmaker, rodewijnazijn, als goede allrounder voor een zuurtje en om marinades, sauzen en dressings in balans te brengen, en, vanzelfsprekend, zeezout en zwarte peper.

INHOUD

BRUNCH PARTY	8
RELAXED FEESTMAAL	28
CURRY AVOND	42
TACO PARTY	62
ZONNIG SAMEN	80
LASTMINUTE-FEESTMAAL	98
STEAK NIGHT	116
VROLIJKE FAMILIEMAALTIJD	136
ZOMERS FEEST	154
BUITEN LUNCHEN	170
KLEURRIJK COMFORTFOOD	188
PICKNICKPRET	204
ELEGANTE EENVOUD	224
OOGSTFEEST	240
TAFEL VOOR TWEE	252
HERFSTHAPPEN	264
GEZELLIGE VERWENNERIJ	280
FEESTELIJK GEBRAAD	294
DE WONDERE COCKTAILWERELD	322
INGREDIËNTEN & BENODIGDHEDEN	334
VOEDINGSWAARDEN	336
REGISTER	346

A large, white, stylized number '3' is centered on a solid orange background. The number is composed of two thick, rounded strokes. Overlaid on the center of the '3' is the text 'CURRY AVOND' in a bold, black, sans-serif font. The text is arranged in two lines: 'CURRY' on the top line and 'AVOND' on the bottom line. The letters are spaced out and partially obscured by the white shape of the number.

**CURRY
AVOND**

Om te delen

GEURIGE POMPOENCURRY

GOUDGELE PANEER

SMOKY AUBERGINEDAL

LUCHTIGE KOKOSRIJST

VENKELNAAN

GEHAKTE SALADE

WORTELRAITA & MANGOCHUTNEY

Toe

MANGO FRO-YO MET MUNT

GEURIGE POMPOENCURRY

KIKKERERWTEN, GEMBER, SPECERIJEN & KOKOSMELK

VOOR 6 + 2 EXTRA PORTIES

1 flespompoe (1,2 kg)
1 ui
2 tenen knoflook
4 cm gemberwortel
1 tl korianderzaad
1 tl fenegriekzaad
1 tl milde currypoeder
300 g rijpe kerstomaatjes
2 ananasringen op sap uit blik
1 blik van 400 ml light
kokosmelk
1 blik van 400 g kikkererwten
desgewenst: 2 takjes koriander,
voor erbij

VAN TEVOREN Als je wilt, kun je dit ook op de dag zelf doen. Verhit de oven tot 180 °C. Boen de flespompoe schoon (schillen hoeft niet), snijd hem voorzichtig in de lengte doormidden, verwijder de pitjes en snijd hem in stukjes van 2 cm. Hussel de stukjes in een braadslede met 1 eetlepel olijfolie en een snufje zeezout en zwarte peper, en rooster ze 1 uur, of tot ze zacht en gekaramelliseerd zijn.

Pel en snijd de ui intussen in grove stukken, pel en schil de knoflook en gember, en bak ze met het koriander- en fenegriekzaad en het currypoeder al roerend in een droge koekenpan met antiaanbaklaag op matig-hoog vuur, tot ze licht geschroeid zijn. Doe de kerstomaatjes en ananasringen erbij (bewaar het sap) en blijf 10 minuten regelmatig roeren, tot ze zacht en geschroeid zijn. Doe alles in een blender, giet de kokosmelk erbij en maal alles glad. Giet het kokosmengsel terug in de pan, voeg de kikkererwten met water en al toe, en laat koken tot de saus gebonden is. Roer de geroosterde pompoe erdoor, proef, breng de curry op smaak en verdun hem met het sap van de ananas. Laat afkoelen, dek af en zet een nacht in de koelkast.

SERVEREN Verhit de oven tot 150 °C. Zet de pan curry met deksel en al ongeveer 1 uur in de oven, of tot de curry goed warm is. Heerlijk met wat verse korianderblaadjes.







VENKELNAAN

BOTERIG, ZACHT FLATBREAD

VOOR 6

500 g hard wit broodmeel
1 zakje (7 g) gedroogde gist
1 tl vloeibare honing
3 tl venkelzaad
20 g boter of ghee

VAN TEVOREN Als je wilt, kun je dit ook op de dag zelf maken. Doe het broodmeel met 1 afgestreken theelepel zeezout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Meng de gist in een kan met 375 ml lauwater en de honing, en laat een paar minuten staan. Giet het gistmengsel geleidelijk aan in het kuiltje en roer het meel langzaam erdoor om een deeg ervan te maken. Kneed het deeg 10 minuten op een met meel bestoven werkvlak, waarbij je het een paar keer oppakt en neerkwakt, tot het deeg glad en elastisch is. Leg het deeg in een met olie ingevette kom, dek hem af en zet de kom een nacht in de koelkast. Als je het deeg op de dag zelf maakt, moet je de kom met een schone, vochtige theedoek afdekken en 1 uur op een warme plek zetten, of tot het deeg in volume verdubbeld is.

SERVEREN Kneus de venkelzaadjes in een vijzel. Verdeel het deeg op een met meel bestoven werkvlak in drie gelijke stukken. Strooi 1 theelepel venkelzaad over je werkvlak, leg een van de stukken deeg erop en rol het uit tot een dikte van ongeveer 1 cm. Leg het deeg in een hete pan met antiaanbaklaag op hoog vuur, giet 1 eetlepel water erbij, leg een deksel op de pan en bak het brood 3 minuten aan elke kant, tot het goudbruin en opgeblazen is. Het water zorgt voor stoom, waardoor het deeg goed rijst. Leg het brood op een plank, wrijf het in met boter, bestrooi het met een snufje zout en herhaal dit met de andere twee stukken deeg.





MANGO FRO-YO MET MUNT

PISTACHEPOEDER & CHOCOLADE



— VOOR 6 —

SERVEREN Maak dit dessert à la minute. Hak in een keukenmachine 50 g gepelde, ongezouten pistachenootjes fijn en strooi het poeder op een bord. Kneus 3 groene kardemompeulen in een vijzel, gooi de peulen weg, maal de pitjes fijn en doe het poeder met 500 g bevroren stukjes mango en de blaadjes van 1 takje munt in de keukenmachine. Maal alles door elkaar en voeg met draaiende motor 3 eetlepels biologische yoghurt en het sap van ½ limoen toe. Schep, terwijl het mengsel nog bevroren is, voorzichtig bolletjes ijs, rol ze door het pistachepoeder en serveer ze meteen. Maak de porties af met een beetje geraspte of geschaafde pure chocolade (70% vaste cacaobestanddelen).



MET DE MEER DAN 120 VERRASSENDE EN HELDERE
RECEPTEN UIT SAMEN ETEN MAAK JE HEERLIJKE MAAL-
TIJDEN OM TE DELEN MET JE FAMILIE EN VRIENDEN



NUR 440

**KOS
M•S**

Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen

jamieoliver.com