

JULIE BAKT

Hartig en zoet



INHOUD

INTRODUCTIE 9

PRAKTISCH IN DE KEUKEN 12

HARTIGE RECEPTEN

Shepherd's pie 26

Zalm *en croûte* 30

Vispastei 32

Kippenpastei 36

Filodeeghapjes met geitenkaas, cranberry en sinaasappel 40

Uientaart 44

Stoverijtaart met Gouden Carolus 46

Pasties met lam, zoete aardappel en curry 48

Pittige spek-en-eierentaart 50

Scones met cheddar en tijm 54

Hartige galette met camembert en vijgen 56

Worstenbroodjes met varken, appel en salie 58

Kaaskoekjes met pecorino 60

Kaassoezen 62

No bake cheesecakes met gerookte zalm 64

Maisbrood met paprikaboter 66

Pompoenbrood 70

American panpizza 72

Zachte knoflookbroodjes 74

ZOETE RECEPTEN

Pannenkoeken met karnemelk 78

Frangipanewafels 80

Chocoladebroodpudding met Guinness 82

Limoentaart 84

Dubbele chocoladekoekjes 86

Cappuccinocake 88

Biscuit à la grand-mère 90

Marthes mousse au chocolat 94

Riz condé 96

Gekaramelliseerde bananentaart 98

Sinaasappelcake met oranjebloesem	100
's Mores pie	102
Chocoladeknopen	106
Chocoladetaart met mokka	108
Limoen-yoghurtcupcakes	110
Kaastaart met witte chocolade en bosbessen	112
Pecannotentaart	114
Banoffee pie	116
Haverhoutrepen	118
Koekjes met witte chocolade en pistache	120
Portocake	122
Zachte amandelkoekjes	124
Kokosmakronen met rum en rozijnen	126
Chai latte-potjes	128
Brownies met banaan en pindakaas	130
Rotskoeken met rozijnen	132
Kastanjetaart	134
Fruitbrood	136
Maple bacon crumble-muffins	140
Hazelnoot-chocoladetaart	142
Appel-kaneelbrood met ahornsiroop	144
Amandel-bosbessengalette	146
Kleverige dadelcake met butterscotch	148
Whiskykoekjes	152
Gevulde dadels	154
Plattekaastaart met limoncello en rood fruit	156
Frambozen-frangipanecakejes	158
Kruidencake met honing	160
Oriëntaals fruit met kokosijs	162
Confituurtaart met rabarber	164
Chocoladetruffels	168

DANKWOORD 173

REGISTER 177

7 SLIMS

1971





'If you're afraid of butter, use cream.'

JULIA CHILD

INTRODUCTIE

Dit bakboek gaat niet over de perfecte afwerking, moeilijke technieken of het aantal calorieën. Het gaat over het herbeleven van mijn herinneringen aan lekker eten en dan in het bijzonder eenvoudige, zoete baksels uit mijn jeugd. Ik wil je graag mijn passie voor het bakken in al zijn eenvoud en het plezier in de keuken laten (her)ontdekken. Focussen op de smaak en de afwerking nonchalant houden, dat is de kunst. De recepten zijn gebaseerd op smaken uit mijn kindertijd, notities uit het receptenboekje van mijn grootmoeder en nieuwe baksels die ik in de loop der jaren ontdekte. Dit zijn dus allemaal recepten waar ik zelf op terugval, afhankelijk van het *goestingske* in huis of de gelegenheid.

Het draait dus om bakken in zijn eenvoud, zoals het hoort te zijn, niet met vijf of zes ingewikkelde bereidingen om een klein gebakje mee te creëren. Ik beschrijf mijn favoriete taarten, koekjes, cakes en andere zoetigheden in een relaxte sfeer en met de zekerheid dat het een succes wordt. Maak je vooraf dus zeker geen zorgen of je cake wel perfect zal rijzen, je zanddeeg te taai is of je topping gaat schiften. Volg de receptuur en tips, geniet van het bakproces en plof fier en voldaan in de zetel met je gebak op een bordje.

Het boek is onderverdeeld in hartige en zoete recepten. Bij hartige baksels denk ik onmiddellijk aan pasteien – daar heeft mijn voorliefde voor de Britse keuken zeker iets mee te maken. Mijn favorieten zoals shepherd's pie en kippenpastei komen dan ook zeker aan bod, mét mijn eigen toets. De andere baksels zijn enorm gevarieerd, en gaan van een sappig knoflookbrood tot gekaramelliseerde uientaart of een galette rijkelijk belegd met camembert. Mijn zoete recepten zijn uitgebreider en bewust niet onderverdeeld in cakes, taarten of koekjes. Ik laat je graag bladeren door het boek en kiezen met je ogen. Wil je toch liever uitgaan van een ingrediënt dat je in de keuken hebt liggen, dan raad ik je aan om door te bladeren naar het register achter in dit boek.

Alle recepturen liggen mij nauw aan het hart en roepen altijd wel een herinnering of moment op. Naast de liefde voor mijn papa en mijn grootmoeder was mijn partner Jonas ook een inspiratie voor veel nieuwe recepten. Hij is nogal een fan van de Amerikaanse keuken en dat zul je hier en daar ook wel herkennen. Die voorliefde is trouwens niet geheel onterecht, want een traditionele *pecan pie*, *key lime of 's mores pie* kan goed smaken! De invloeden komen dus overal vandaan, zijn in de loop der jaren ontstaan en hebben me gebracht tot het schrijven van dit bakboek met mijn zestig favoriete baksels.

Bak zonder zorgen en eet met volle goesting!



Mijn allereerste shepherd's pie heb ik gegeten in een pub in London. Ik was meteen verkocht en de manier van bereiden doet me een beetje denken aan onze ovenschotel heten duvel, maar dan veel smaakvoller. Ik koos in mijn versie voor lamsgehakt (de authentieke bereiding) en voeg Guinness toe om volledig in de sfeer te blijven. Je kunt dit ook vervangen door lekker bruin Belgisch bier.

Ik werk mijn pie het liefst af met wat verse munt – een perfecte combinatie met lamsvlees.

Maar je kunt deze gerust vervangen door verse peterselie.

SHEPHERD'S PIE

VOOR 4 PERSONEN

VULLING

1 grote ui
2 wortelen, in schijfjes
2 tenen knoflook, geperst
1 el gedroogde tijm
1 el gedroogde rozemarijn
600 g lamsgehakt
250 g Guinness
150 g runderbouillon
1 el tomatenpuree
2 el worcestersaus
1 kaneelstokje
150 g erwten, diepvries
boter en olijfolie, om te bakken
verse munt of peterselie,
voor de afwerking
zwarte peper
zout

PUREE

900 g aardappelen
70 g boter
100 g melk
1 ei
nootmuskaat
zwarte peper
zout

VULLING

Snipper de ui. Doe in een grote steelpan een klontje boter en een eetlepel olijfolie. Fruit de ui tot hij glazig is en voeg dan de wortelen toe. Stoof het geheel een vijftal minuten en voeg daarna de geperste knoflook toe. Breng al op smaak met peper, zout, gedroogde tijm en rozemarijn.

Voeg nu het lamsgehakt toe. Bak het gaar en gebruik een vork of houten spatel om het in stukjes te breken. Blus het vlees met Guinness (of een ander bruin bier naar keuze) wanneer het gebakken is. Meng goed en schraap alle gebakken restjes van de bodem van de pan.

Voeg nu de runderbouillon, de tomatenpuree, de worcestersaus en het kaneelstokje toe. Breng nog een tweede keer op smaak met zout, peper, gedroogde tijm en rozemarijn. Vergeet niet te proeven!

Laat het geheel 30 minuten pruttelen met deksel. Verwijder daarna het deksel en laat nog 15 minuten pruttelen. Indien je saus nog te lopen is in deze fase, raad ik aan om twee koffielepels maïzena op te lossen in een scheutje warm water; roer goed en voeg het toe aan de vulling. Je zult zien dat deze nu mooi indikt.

Haal de vulling van het vuur en voeg nu de diepvrieserwten toe. Deze hebben niet lang nodig, ze zijn na een paar minuten al bijna klaar en garen nog verder in de oven.

Proef de vulling en breng eventueel nog op smaak met extra kruiden. Doe de vleesvulling in een ovenschaal.

PUREE

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet het water af en doe ze door een passe-vite of gebruik een stamper. Voeg de boter toe en laat volledig smelten. Voeg vervolgens de melk toe en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Meng er als laatste het ei door; dit zorgt voor een mooie glans.



Wanneer we spreken over een pannenkoekenbak, denk ik al snel aan een toren dunne crêpes geserveerd met donkerbruine suiker. De American pancakes zijn hier minder bekend, omdat wij de textuur vaak te zwaar vinden. Met dit recept garandeer ik je dat je ze regelmatig als ontbijt, brunch of late night guilty snack zult bereiden. Ze zijn heel smaakvol en luchtig; ze zijn op hun best met een goede scheut ahornsiroop. De truc voor een luchtig beslag is zachtjes mengen en voldoende bicarbonaat gebruiken.

PANNENKOEKEN MET KARNEMELK

VOOR 25 PANNENKOEKEN

300 g zelfrijzende bloem
45 g fijne kristalsuiker
1 tl bicarbonaat
1 tl zout
550 g karnemelk, ongesuikerd
2 eieren
30 g boter + extra om te bakken
fruit naar keuze (banaan, bosbessen)
ahornsiroop

Doe de zelfrijzende bloem, de kristalsuiker, het bicarbonaat en het zout in een kom. Meng met een garde door elkaar. Klop in een andere kom de karnemelk los met de eieren, smelt de boter en voeg die toe. Doe de natte ingrediënten bij de droge en meng alles voorzichtig door elkaar met een spatel of houten lepel. Gebruik geen garde (!), er mogen nog brokjes in je beslag zitten, dat is beter voor de luchtigheid.

Laat het beslag 20-30 minuten rusten op het aanrecht; zo zal het nog wat dikker worden van textuur.

Verwarm een koekenpan op het vuur en laat er een klontje boter in smelten. Schep er een kleine soeplepel pannenkoekenbeslag in en bak op middelhoog vuur tot er zich belletjes vormen.

Draai de pannenkoek om en bak nog een drietal minuten tot hij mooi goudbruin is. Bij het omdraaien van de pannenkoek is het normaal dat er wat beslag spat in je pan. Duw met je spatel eventueel de randjes terug naar binnen.

Serveer met verse banaan, bosbessen of ander fruit en met ahornsiroop.



Manteau

© 2021 Uitgeverij Manteau / Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen en Julie Van den Driesschen

VERTEGENWOORDIGING IN NEDERLAND
New Book Collective, Utrecht
www.newbookcollective.com

TEKSTEN EN RECEPTUUR
Julie Van den Driesschen
www.julievandendriesschen.com
@fairytalebaking

FOTOGRAFIE
Roos Mestdagh
www.roosmestdagh.com

COVER EN VORMGEVING BINNENWERK
Katrien Annys
www.jacques.gent

Eerste druk oktober 2021

ISBN 978-90 223 3812 4
NUR 440
D/2021/0034/222

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.