



nadiya bakt





Voor Abdal

*Als jij geen taart zou eten, voor
wie zou ik hem dan bakken?*

*Deze taart is altijd voor jou
bedoeld geweest.*

A top-down photograph of a light-colored marble surface with subtle veining. In the upper left, a portion of a clear glass plate is visible. In the upper right, a white ceramic plate is partially shown. In the lower left, another white ceramic plate is partially visible. The text is centered on the marble background.

NADIYA BAKT

nadiya hussain

fotografie door chris terry

inhoud

inleiding

7

cakes, minicakes & traybakes 12

Kurkuma-gemberruitjes 14 Sconepizza met blauwe bessen en lavendel 17 Tahincake met bananencurd 21 Hurricane-rol met matcha en kiwi 22 Geld-maakt-niet-gelukkig-brownies 28 Torta caprese met gekaramelliseerde witte-chocoladesaus 30 Shortcake-cupcakes met clotted cream en aardbei 32 Omgekeerde key-lime-cupcakes 35 Polentacake met rabarber en rozemarijn 36 Madeleines met stroop en steranijs, en syllabub van grapefruit 39 Volledig bestrooide lamingtoncake 42 Doordrenkte rozencake 46 Fudgy flapjacky fudge 47



taarten & pasteien

70

Worteltaart 74 Portugese roompasteitjes 76 Grapefruit-ganachetaart 78 Franse uientaart met blauwe kaas 80 Sinaasappel-meringuetaart met citroengras 82 Pecanempanada's 86 Canadese botertaart 87 Röstiquiche 88 Sfeehadriehoek 90 Kleurige pakora-picknickpastei 92 Tatin van bietjes met makreel en dillepesto 93 Pithivier met kip, brie, cranberry's en roze peper 94 Galette met tomaat 97



baksels zonder te bakken

48

Bananenroomijs-cheesecake met blauwe-bessencompote 50 Shinnicake met blauwe bessen 53 Ongebakken tropische plaatkoek 54 Aardbei-dragoncharlotte met passievrucht 55 Rocky road met krokante karamel 56 Schotse creme eggs 58 Taaie en krokante chocoladevierkantjes 59 Cranachan met mango en zwarte peperkorrels 60 Thee-ramisu met zomerfruit 64 Vegan choco-sinaasappelmousse 66 Virgin mojito possets 68 Rijstebrij met aardbeiencoulis 69



desserts

98

Pavlova met tuttifrutti 100 Cobbler uit de oven met fruit 102 Brigadeiro met zoete en zoutige pitachips 106 Sticky toffee pudding met earl grey 108 Jam roly-poly 109 Romige filodeegpakketjes 110 Chocoladefondant om te delen 112 Appel-dragonpudding uit de slowcooker 113 Chocolade-karamelflan 114 Croissants met roomijspudding 116 Chai-chiapuddinkjes 117 Tottenhamcake met custard 118



feestelijke baksels

120

Mango-kokos-yoghurttartaart met Duitse botercrème 122
Honingcake met gezouten hazelnoten 126 Warme
paasbroodjes met bosvruchten 128 Citrus-krentenbrood
132 Muffintartaart om uit elkaar te trekken 135 Colacake
138 Gemarmerde ricottacake met peer 139 Konings-
cake met praline 140 Krokant kouign amann-gebak 142
Briochekrans met cranberry's en chilivlokken 144
Notengebraad voor midden op tafel 148 Kransekake
biscuittoren 149



koekjes en hapjes

152

Amarettikoekjes met framboos 154 Custardkoekjes met
rhubarb & custard-zuurtjes 157 Dameskusjes met
chocola, hazelnoot en rozemarijn 158 Speculaasjes met
crunchy smeersel 160 Shortbreadscherven met geperste
bloemetjes 162 Uienzaadkoekjes 164 Taaie choco-
late-chipkoekjes 165 Koffie-meringueschors 166
Florentines met gember en amandelen 169 Broodsten-
gels met venkel en kokos 172 Pikante kikkererwtencr-
ackers 173 Nanaimo-repen met muntchocolaatjes 175



broden & broodjes

176

Cornish splits 178 Spiraalbrood met kaneel en cacao
182 Chelsea buns met kersen 184 Brioche-pudding-
broodjes 186 Citruspolonaisebroodjes 188 Msemmen-
pannenkoeken met pistache-munthoning 192 Honey-
comb-broodjes 194 Focaccia met zalm en dille 198
Rugelach met rozenharissa 201 Donuts met pulled
chicken 207 Smokkelzuurdesem 210 Pureeflatbreads
met eierboter 211 Uienpretzels 212 Glazuurbroodjes
met kardemom en citroen 218

hartige baksels

220

Seekh kebab toad in the hole 222 Chilichurros uit de
oven 224 Spanakopita met saag paneer 228
Uit elkaar getrokken pepperoni 231 Polenta uit de oven
232 Lasagne met bloemkool en kaas 233 Portobello's
met dragon en ei op toast 234 Kip en friet uit de oven
met peper en zout 236 Ratatouille uit de oven 237
Noedels met kip teriyaki 238 Zalm met perzik uit de
oven 240 Rijst met ei uit de oven 241 Gekruide
pompoenstrudel 242

dankwoord

244

register

246



inleiding

Eerste liefdes heb ik zoveel gehad. Wie niet?

Voor de vijftienjarige Nadiya was het duidelijk dat ze ooit The Backstreet Boys zou ontmoeten (zo hield ze zichzelf voor) en met Kevin zou trouwen, maar niet voordat alle vijf de jongens om haar gevochten hadden! En zelfs nu nog, op mijn vijfendertigste, gaat mijn hart sneller kloppen als ik aan ze terugdenk. Het was nou eenmaal de eerste band waar ik als pubermeisje verliefd op werd.

Maar terug in de realiteit, ver verwijderd van de droomwereld van de verliefde tiener, heb ik inmiddels talloze andere fijne en maffe eerste liefdes beleefd. Zo werd ik een voorbeeldige grote zus voor mijn pasgeboren broertje. Het was mijn eerste kennismaking met een soort moederliefde, hoewel technisch natuurlijk geen echte. Een eerste liefde waarvan er nog vele zouden volgen. Zoals die voor mijn eerste huisdier, poes Hira; ze hield van mij als van een blikje tonijn, en ik van haar als van een zak chips. Of toen ik voor het eerst tante werd. Dat gevoel van verbondenheid: we deelden hetzelfde DNA, en dat terwijl ik hem niet eens zelf gemaakt had. Dat was een echte eerste liefde.

De eerste tweedehandsfiets, die ik met mijn zusjes deelde; ze heette Bluebird, was blauw en roestig, met witte banden, en mijn vader had hem voor 30 pence op een zondagmarkt gekocht. Ik hield van die fiets, maar de liefde van het keiharde zadel was niet wederzijds! Mijn eerste paar rollerskates, ja, het waren afdankertjes en ik was er binnen de kortste keren uitgegroeid, maar ze brachten me naar plekken buiten het bereik van mijn ouders; niet erg ver, maar net ver genoeg. Mijn 'blades' waren alles voor me.

En dan verliefd worden, echt verliefd. Helemaal in je uppie. Echte, eerste, ware liefde. En kinderen: echte mensjes, in mijn buik gegroeid, klaar om de wereld te gaan ontdekken. Je zou denken dat het gevoel van eerste liefde bij het zien van je pasgeboren kind bij een volgende bevalling zou veranderen of verminderen, maar nee. Het is er nog steeds, eerste liefde, verse liefde, nieuwe liefde, elke keer weer, bij elk volgend kind.



En dan natuurlijk taart. Ja, taart!

Je vraagt je wellicht af wat taart in dit lijstje van gedenkwaardige gebeurtenissen en herinneringen doet. Hoezo past taart daarin? Nou, net als de andere dingen op mijn lijstje is het bakken op een bepaald moment in mijn leven gekomen, maar in tegenstelling tot mijn herinneringen aan boybands, rollerblades en huisdieren, die allemaal in de categorie ‘vroeger’ vallen, is bakken nog steeds aan de orde van de dag. Met mijn man, met mijn kinderen, met mijn familie. Bakken is een onmiskenbaar deel van wie ik ben. Ik leef het en adem het. Ik klop, roer, weeg af en bak! Sterker nog, ik droom ervan! Echt!

Bakken is mijn eerste liefde.

Ik besepte het nog niet toen ik als tiener een taart voor het vrijgezellenfeestje van mijn zus bakte. Het was een eenvoudige sponscake met laagjes jam en hij bezweek bijna onder een dikke laag witte fondant, met daarop een afzichtelijke, volledig uitgedoste bruidegom van suikergoed. En ik zag het ook niet toen ik een paar jaar later voor een deelcertificaat voedingsleer een Pokémontaart maakte, van rood-wit gemarmerde cake met jam en felgekleurde fondant, in de vorm van een heuse ‘Poké Ball’. De docent zei: ‘Je bent echt een uitstekende bakker. Heb je al eens een cateringopleiding overwogen?’ Ik ben ook heel goed in het strikken

van mijn veters, dacht ik. Lekker belangrijk! Ik wilde alleen een hoog cijfer voor voedingsleer, en dat kreeg ik. Maar nog steeds niks – de klik was er niet. Het vuur dat ik nu in me heb en voel, ontbrak volledig.

We hadden thuis wel een oven, maar die stond altijd vol pannen; voor mij was het een plek om de vette frituurpan op te bergen. Het was eigenlijk meer een kast dan een oven. Het leven kabbelde rustig door. Ik trouwde, we kregen een eigen huis en hadden zelfs onze eigen oven, maar nog steeds niks, niet de minste aandrang om te bakken. Totdat...

‘Zou je eens een taart voor me willen bakken? Dat vind ik zo lekker.’ Waarom niet, dacht ik. Een kleintje. Voor hem alleen. En zo begon het dus. Met een krakemikkige sponscake, die hij helemaal opat. Ik besloot een oventhermometer aan te schaffen, om de boel beter onder controle te hebben. De volgende cake was al een stuk minder krakemikkig, maar even lekker, en hij at hem ook deze keer helemaal op! Daarna volgden muffins met aardbeien en slagroom. Twaalf stuks maar liefst. Een tikkeltje taai, niet echt cakeachtig maar wel lekker, en ook die werkte hij allemaal naar binnen. Rond die tijd kwamen ook de baby’s om de hoek kijken. Ik verstopte een paar aardbeitjes, achter in de koelkast, en waagde een tweede poging.

Deze keer roerde ik het mengsel iets minder lang en het resultaat was duidelijk beter. Dat bleek ook uit de snelheid waarmee ze op waren. Voordat ik het wist bakte ik brood, verrijkte deeg, maakte gebak en bakte – en verknoeide! – allerlei voorgerechtjes van bladerdeeg. Ik bakte vrijwel iedere dag, puur omdat ik iemand had die mijn baksels at. Bakken werd onderdeel van mijn leven, net als koken, wassen, stofzuigen en ademen. Het voelde natuurlijk, normaal, en het werd gewaardeerd.

Ik ben dus ongelofelijk blij dat ik dit prachtige boek eindelijk met jullie kan delen. Als het aan mij gelegen had, was ik nog steeds aan het schrijven, maar hogere machten drongen erop aan om er een punt achter te zetten. Maar niet voordat ik nog een paar traditionele en aangepaste lievelingsrecepten toegevoegd had. Dit boek is een compilatie geworden van alle lekkere ideeën die in mijn hoofd rondzingen en waar mijn man keer op keer van geniet.

Laten we de hoofdstukken even doornemen. Cakes, minicakes & traybakes: in dit hoofdstuk kan ik de geld-maakt-niet-gelukkig-brownies aanbevelen. Het hoofdstuk Baksels zonder te bakken gaat over, je raadt het al: taarten die niet in de oven hoeven, zoals de Bananenroomijs-cheesecake met blauwe-bessencompote. Taarten & pasteien: dat zijn allerlei heerlijke recepten, variërend van zoete Worteltaart tot een kleurige Pakora-picknickpastei. Desserts: in

dit hoofdstuk heb je een lepel nodig, zoals voor de Cobbler uit de oven met fruit, of de Croissants met roomijspudding. Elke bakker moet natuurlijk een goede verjaardagstaart op zijn repertoire hebben, en daarvan staan er genoeg in het hoofdstuk Feestelijke baksels. Neem bijvoorbeeld de monumentale Briochekrans met cranberry's en chilivlokken, of de feestelijke Koningscake met praline. Een bakboek is natuurlijk niet compleet zonder een uitgebreid hoofdstuk over Broden & broodjes, met onder andere Cornish splits en Donuts met pulled chicken. En dan Koekjes & hapjes; koekjes horen er gewoon bij, zoals de Koffie-meringueschors of Custardkoekjes met rhubarb & custard-zuurtjes! Voor wie meer van Hartige baksels houdt, zijn er Chilichurros uit de oven en Lasagne met bloemkool en kaas. Kortom, er zit voor iedereen en elke gelegenheid wel iets bij – niet dat we een speciale gelegenheid nodig hebben om de oven aan te zetten!

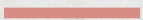
Veel mensen die dit lezen zullen het niet snappen, maar als je net zoveel van bakken houdt als ik, heb je het meteen door en is dit echt een boek voor jou. Bakken hoeft niet je eerste liefde te zijn, en misschien staat het niet eens op je lijst, zoals bij mij, maar wat niet is kan nog komen. Wie weet vind jij in dit boek een recept waardoor het vuurtje aangewakkerd wordt.

Bak, eet, geniet, herhaal!





hoofdstuk een



**CAKES,
MINICAKES &
TRAYBAKES**





hoofdstuk drie





**TAARTEN
& PASTEIEN**



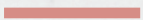
hoofdstuk vijf

FEESTELIJKE BAKSELS





hoofdstuk zeven



BRODEN & BROODJES

