



Inhoud

Inleiding	9
Frituren	10
Brunch	13
Lunch- en hoofdgerechten	37
Lekker bij burgers	74
Nagerechten	95
Register	122

Bulgur is prettig om te gebruiken voor burgers. De smaak is goed en door de korrels krijgt de burger een lekkere consistentie met een goede beet. In dit recept gebruiken we gerookt paprikapoeder voor een kruidige burger. Niet te versmaden met een sweet chilidressing!

Rokerige bulgurburgers

4-5 stuks

80 G BULGUR

1 GELE UI

2 KNOFLOOKTENEN

225 G ZWARTE BONEN,

GEKOOKT

40 G WALNOTEN

1 TL GEROOKT

PAPRIKAPOEDER

½ TL ZOUT

CHILIPOEDER NAAR SMAAK

OLIE OM IN TE BAKKEN

Kook de bulgur volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pel en snipper de ui en knoflook en bak ze in wat olie tot de ui zacht is. Doe de bulgur, ui, zwarte bonen, noten en kruiden in een keukenmachine en mix tot een deeg. Mix niet te lang, er moeten stukjes in blijven zitten.

Vorm het mengsel tot burgers en bak ze op laag vuur in wat olie tot ze een mooie kleur hebben, 2-3 minuten per kant. Laat de burgers in de pan zoveel mogelijk met rust, dan vallen ze minder snel uit elkaar.

Serveer de burgers met broodjes, kaas en sla, en met een dressing van 100 ml crème fraîche en 3 eetlepels sweet chilisaus.





Dit is een heerlijk zoet gebakje met een bodem van verkruimelde biscuitjes en met een zalige karamelcrème van gekaramelliseerde, gecondenseerde melk. Deze dulce de leche is weliswaar kant-en-klaar verkrijgbaar, maar kun je ook heel goed zelf maken. Neem een blik zoete gecondenseerde melk, haal het etiket van het blik en kook het ongeopende blikje 2,5 uur in ruim water. Wanneer je het blikje vervolgens openmaakt, zit het vol met een overheerlijke karamelsaus!

Karameltaart met gember-appeltjes

6 personen

10 DIGESTIVEBISCUITJES

25 G BOTER

1 BLIKJE (400 ML) GEKARAMELLISEERDE, GECONDENSEERDE MELK

4 APPELS

2 EL BOTER

2 EL BASTERDSUIKER

2-3 TL VERSE GERASPTE GEMBER

SLAGROOM, VOOR ERBIJ

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verkruimel de biscuitjes en smelt de boter. Meng tot een massa en druk die aan in een springvorm; om een gelijkmatige bodem te krijgen kun je dat het beste doen met de achterkant van een lepel. Bak de bodem 10 minuten blind. Laat de bodem enigszins afkoelen en smeer vervolgens voorzichtig de karamelsaus erover uit. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in partjes. Bak ze op matig vuur in boter, strooi de basterdsuiker erover en laat ze wat kleur krijgen. Ze moeten zacht worden, maar bak ze niet tot moes. Als de appels gaar zijn, meng je de gember erdoor. Verdeel de appels over de karamelsaus. Serveer direct met een klodder slagroom.