



INHOUD

Inleiding	6
Pizza's	12
Burgers en sliders	62
Nacho's	120
Hartige traktaties	150
Dips en sauzen	204
Register	222

BLADERDEEG

Bladerdeeg is in de meeste supermarkten te verkrijgen, klaar voor gebruik. Maar als je het graag zelf wilt maken, probeer ons bladerdeegrecept dan. Je maakt er ongeveer 600 g deeg mee.

Met de machine



Snijd de boter in kleine blokjes. Doe ze in een kom en zet 10 min. in de vriezer. Volg stappen 2-4 bij gebruik van een keukenmachine, of 5-7 bij handmatig mengen.



Doe de bloem en het zout in de keukenmachine en draai pulserend op lage snelheid om te mengen.



Voeg de boter toe en pulseer, tot het ontstaan van klontjes ter grootte van erwten.



Voeg 90 ml ijswater toe en pulseer tot het ontstaan van een slordige deegbal. De boter moet nog in klontjes zichtbaar zijn. Voeg, indien nodig, wat ijswater toe. Bedek met vershoudfolie en zet 20 min. in de koelkast.

Met de hand



Zeef de bloem en het zout in een grote kom.



Wrijf de boter tussen je vingers door het mengsel tot zich grove kruimels ter grootte van erwten vormen.



Voeg 90 ml ijswater toe, meng tot dat een stevige, slordige deegbal ontstaat. Voeg, indien nodig, wat ijswater toe. Bedek met vershoudfolie en zet 20 min. in de koelkast.



Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkvlak en maak met je handen snel een vierkant van ongeveer 20x25 cm.



Rol het deeg in één richting en dubbel de lengte, ongeveer 20x50 cm. Zorg dat de randen recht en gelijkmatig zijn. Ga niet te vaak over de boterstrepen om het gemarmerd effect te behouden.



Vouw de uiteinden van het deeg naar het midden. Draai het deeg een kwartslag en rol het wederom uit tot een lange plak. Vouw als tevoren, bedek met vershoudfolie en zet 20 min. in de koelkast voor gebruik.

250 g ongezouten boter
225 g gewone bloem
1 tl zout
ongeveer 120 ml ijswater

PIZZA

Pizzadeeg wordt gemaakt van bloem, zout, gist, water en olie. Het is niet duur of moeilijk, of tijdrovend, waardoor je in je eigen keuken veel smakelijker, goedkopere en gezondere pizza's maken dan je in een winkel kunt kopen. Zie bladzijde 15 voor de lijst met ingrediënten.



Voor machinaal mengen en kneden, doe je de bloem, zout en suiker in de kom van een keukenmachine met een deeghaak. Gedroogde gist sprenkel je er bovenop. Meng op een lage snelheid.



Gebruik je verse gist, meng het met een beetje van het lauwe water in een kleine kom. Laat staan tot het bovenop schuimig is, ongeveer 5 minuten.



Voeg water, gistmengsel en olie toe en mix 3-4 minuten op lage snelheid, tot het van de zijkant van de kom loslaat. Laat 15 minuten rusten. Mix 5 minuten op medium-lage snelheid, tot het deeg glad en elastisch is.



Voor mengen en kneden met de hand, doe de ingrediënten in een grote kom, meng goed met een houten lepel. Leeg de kom op een schoon en bebloemd werkblad.



Kneed 5-10 minuten door het deeg op te tillen, uit te rekken en te vouwen tot het van het werkblad loslaat. Laat 15 minuten rusten. Kneed nog 15 minuten, tot het deeg glad en elastisch is.



Vet een grote kom in. Bebloem je handen en vorm het deeg tot een bal. Leg het in de kom met een doek eroverheen en laat rijzen tot het twee keer zo groot is, ongeveer een uur.



Bestrooi een plank met bloem. Verdeel het deeg in vieren en vorm er ballen van. Leg ze op de plank. Bedek met een doek en laat ze rijzen tot twee keer zo groot, ongeveer 30 minuten.



Druk de deegballen plat in ronde vormen van 25 cm doorsnede die een wat dickere rand hebben. Bestrijk met tomatensaus als je dat gebruikt, en beleg met je favoriete ingrediënten.

Griekse PIZZA

✂ 4 personen | 🕒 130-132 minuten (waarvan 120 minuten voorbereiding) | ★★☆☆

pizzadeeg (zie blz. 15)
tomatensaus (zie blz. 15)
350 g feta, verkruimeld
4 middelgrote rode uien,
in dunne ringen
6-8 cherrytomaten,
in dunne plakjes
100 g zwarte olijven
fijne bloem,
om mee te bestuiven
verse munt, ter garnering

Maak het pizzadeeg en de tomatensaus.
Verwarm de oven voor op 250 °C. Leg een pizzasteen of grote bakplaat in de oven om op te warmen.
Maak van de gerezen deegballen vier pizzabodems met een doorsnee van 23 cm. Verdeel de tomatensaus gelijkmatig over de bodems en beleg ze met feta, uien, cherrytomaten en olijven.
Bestuif de voorverwarmde steen of bakplaat met bloem. Bak één of twee pizza's tegelijk 10-12 minuten, totdat de korst goudbruin en knapperig is.
Garneer met munt en serveer direct.

De klassieke smaken van de Griekse salade vormen de inspiratiebron voor deze pizza. De smaken gaan heel goed samen met de warme, broodachtige bodem.



CHEESEBURGERS

met bacon

🍴 4 personen | ⌚ 40-45 minuten (waarvan 20 minuten voorbereiding) | ★★

8 plakken bacon
1 tl zeezoutkorrels
750 g rundergehakt
8 plakken cheddar
4 hamburgerbroodjes,
sesam
4 grote bladen sla
4 dikke plakken
vleestomaat
ketchup

Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de plakken bacon op een bakplaat en bak ze in 10-15 minuten goudbruin en krokant. Meng het zout door het gehakt en maak er vier gelijke burgers van.

Verhit een grillpan op halfhoog vuur. Bak de burgers in 4-5 minuten per kant bruin. Laat de laatste 2 minuten op elke burger 2 plakken kaas meebakken, tot de kaas gesmolten is. Rooster de broodjes met de gesneden kant naar beneden 2-3 minuten op de grill.

Beleg de onderste helft van de broodjes met sla, tomaat, een burger, bacon en ketchup. Serveer direct.

Met deze burgers kun je eindeloos variëren. Houd je van pittig, voeg dan wat zout en 1 theelepel chilivlokken toe aan het gehakt en serveer er zoete chilisaus (zie bladzijde 206) bij in plaats van ketchup.



ITALIAANSE NACHO'S

🍴 6-8 personen | 🕒 45 minuten (waarvan 15 minuten voorbereiding) | ★★★

2 el extra vierge olijfolie
500 g Italiaanse worst, ontveld en verkruid
1 kleine ui, gesnipperd
1 kleine wortel, fijngehakt
4 knoflooktenen, fijngehakt
1 laurierblad
120 ml rode wijn
zout en peper
1 tl worcestersaus
120 ml kippenbouillon
400 g tomatenpuree uit blik
250 ml Italiaanse tomatensaus voor pizza of pasta
4 el grofgehakt verse basilicum, plus extra ter garnering
2 el grofgehakte verse peterselie
1 zak (350 g) tortillachips
240 g scamorza (of andere gerookte kaas), geraspt
90 g pittige peperringen
100 g zwarte olijven, ontpit en grofgehakt

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Verhit de olie in een grote koekenpan op halfhoog vuur. Bak de worst in ongeveer 5 minuten bruin. Schuif het vlees naar één kant in de pan. Voeg de ui, wortel, knoflook en het laurierblad toe en bak dat in 3-4 minuten zacht.
Blus het mengsel af met de wijn en schraap de aanbaksels van de bodem. Zet het vuur hoog en voeg peper, zout, worcestersaus, kippenbouillon, tomatenpuree en tomatensaus toe en laat de saus ongeveer 10 minuten inkoken. Neem de pan van het vuur en voeg het basilicum en de peterselie toe.
Leg de helft van de tortillachips in een grote ovenschaal en schep de helft van de saus erover. Bestrooi met de helft van de kaas en maak vervolgens een tweede laag chips, saus en kaas. Bak ongeveer 10 minuten, tot de kaas gesmolten is. Neem uit de oven en bestrooi met de pittige peperringen, het extra basilicum en de olijven. Serveer direct.

Nacho's zijn bij uitstek geschikt als snack. Maak een flinke portie van deze hartige nacho's en serveer ze tijdens een avondje voetbal kijken.

