

YVETTE VAN BOVEN  
DE GROTE OVEN  
VAN VAN BOVEN  
OERMAKELIJKE OVENRECEPTEN



NIJGH & VAN DITMAR

De recepten in dit boek zijn eerder gepubliceerd in *Volkskrant Magazine*.

Dit is het derde deel, eerder verschenen *Uit de oven van Van Boven* en *Nog meer uit de oven van Van Boven* bij Fontaine Uitgevers.

De maand AUGUSTUS ontbreekt een beetje in dit boek, omdat *Volkskrant Magazine* dan met zomervakantie was.

Alle gerechten zijn gefotografeerd door mijzelf – tijdens het testen – met m'n telefoon;  
voor op Instagram: @yvettevanboven #vkmaguitdeoven  
of voor op Facebook: Yvette van Boven.

*Tekst, vormgeving, fotografie & illustraties:* © Yvette van Boven  
(met dank aan Oof Verschuren voor uw fotografietipsss)  
*Hulp, handje en klankbord:* Charlot van Scheijen  
*Redactie: Volkskrant Magazine,* Joosje Noordhoek  
en Madelein ten Broek

*Gebruikt papier in het binnenwerk:* 140 grams Tauro Offset  
*Gebruikte fonts:* Garamond Premier Pro, mijn eigen home made  
fonts MARIE en Yvette Text



© 2018 Nijgh Cuisine  
Nijgh Cuisine is een onderdeel van Nijgh & Van Ditmar  
NUR 440 / ISBN 978 90 388 0596 2  
www.nijghenvanditmar.nl

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.





## WAT DINGEN

### OVER DE OVEN

Ik bak tegenwoordig in een oven op gas, hiervoor had ik jarenlang een elektrische oven met hete lucht. Inmiddels heb ik met mijn gasoven een hoop ervaring opgebouwd en weet ik dat ik hem altijd heter moet stoken om hetzelfde resultaat als bij een elektrische oven te verkrijgen.

Ik heb een goede oventhermometer in de oven zelf aan het rooster geklemd, dáár lees ik de temperatuur op af.

Elke oven bakt anders, de ene oven wordt heter, de andere is weer trager. Zelfs ovens van eenzelfde merk kunnen onderling verschillen. Uw oven kan dus langer of korter over de baktijd doen dan ik in de receptuur heb aangegeven. Om die reden zet ik een *gemiddelde oventemperatuur* in mijn recepten waarop het gerecht gebakken dient te worden. De baktijden in dit boek zijn dus een *indicatie*.

De temperatuur die aan de buitenkant van de oven wordt weergegeven – op een knop of op een digitaal scherm – hoeft niet de werkelijke temperatuur binnenin de oven te zijn. Dat leest u af met een oventhermometer, ze kosten een paar euro en zijn verkrijgbaar bij elke huishoudwinkel.

Vertrouw ook vooral uw eerdere ervaringen met uw eigen oven. Check uw gerecht of gebak altijd rond de aangegeven baktijd of het al gaar is, liefst al iets voor die tijd, en maak zelf de beslissing of het gerecht er al uit kan of dat het nog even moet doorbakken.

Als u uw oven echt onder de knie krijgt dan gaat u hem vaker gebruiken, ik maak er meer dan de helft van mijn gerechten in. En vaak meerdere dingen tegelijk. Zo houd ik mijn handen vrij om tussendoor iets anders te doen.

-----

## OVER EENHEDEN

1 eetlepel = 15 ml

1 koffielepel = 7 ml

1 theelepel = 5 ml

Gebruik het liefst genormaliseerde maatlepels (u weet wel; in zo'n bosje, van de kookwinkel) en uw gezond verstand. Proef ook altijd; u moet het straks zelf opeten, als u van zouter, zoeter, zuurder of bijvoorbeeld heter eten houdt dan in mijn recept vermeld staat, pas de smaakmaker dan daarop aan.

---

## OVER INGREDIËNTEN

De magnifieke smaak van uw gerecht valt of staat met de keuze voor goede ingrediënten. Kies bijvoorbeeld voor de lekkerste olijfolie of roomboter (geen margarine, gets!) die u zich kunt verlossen. U proeft dat echt terug. Gebruik om dezelfde reden ook liever zelfgemaakte bouillon dan een bouillontablet. Maak zo'n bouillon van alle afsnijdsels van groente of overgebleven botten of karkassen van een maaltijd. Spaar ze op in een zakje in de koelkast en maak zo'n soepje om de zoveel dagen tijdens het koken, u bent dan toch bezig. Het is geen werk en zo gooit u ook nog eens minder weg. Bouillons kunnen altijd worden ingevroren, zodat u ze tevoorschijn kunt toveren wanneer het nodig is.

Iedereen moet zelf een keuze maken welk vlees hij of zij aanschaft. Vroeger was ik dwingender en zette ik altijd voor een vleessoort in de ingrediëntenlijst het voorzetsel bio-. Maar goed, niet iedereen heeft dezelfde idealen als ik. Biologisch vlees van goede herkomst is een stuk duurder, ik weet het. Mijn motto is dan ook; eet minder vaak vlees en koop, als u het wél wilt eten, biologisch vlees van dieren die een eerlijk leven hebben gehad. Zo doe ik het; beter voor de dieren en de planeet.

Oh ja, ik gebruik biologische eitjes maat M, die gewone standaardmaat uit de supermarkt.

---



INHOUW



GROENTE  
-12-



VIS & VLEES  
-88-



BAKKEN  
-132-



REGISTERS  
-200-

# PER MAAND

## JANUARI

Gratin van zoete aardappel & spinazie	15
Risotto met pompoen & salie	17
Vega-enchilada's	19
Knollentaartjes	21
Gevuld pompoentje	23
Troostrijke gehaktballen	91
Appel-amandel-kruimeltaart	135
Notenboter-chocokoeken	137

## FEBRUARI

Gnocchi alla Romana	25
Kliekjesfocaccia	27
Quinoa & broccoli	29
Geroosterde bleekselderij	31
Koolrolletjes met karwij & hazelnoot	33
Mijn calabrese lasagne	93
Zalm, venkel & citroen met spinazie-misomayo	95
Choco-pandan-yoghurt-marmertulband	139

## MAART

Cupboard cannelloni	35
Krotenroos	37
Kip met ansjovis & radijsjes	97
Frikadel pan	99
Proemevlaai	141
Mandarijnen-yoghurттаart	143
De koekjes van Joanna	145
Amandelappelpcake	147

## APRIL

Pofsla met lentekruiden	39
Smokey pompoen & papajasalade	41
Geitenkaaspakketjes	43
Volkorenpizza met tuinmansverdriet	45
Geroosterd chocoladespek	101
Luxe chocoladekokospaaseieren	149
Griesmeelschoteltje uit 1924	151
Appeltjes & blauwe bessen	153
Rabarbertatin	155
Koninklijke carrotcake-mueslirepen	157

## MEI

Groentesoep met parelgort	47
Groenstetaart	49
Asperges met cashewroom	51
Veggie filotaart	53
Tarte aux légumes	55
Bijvangst met notenboter	103
Spinazie-visstoof met kokos, kikkererwtten & citroen	105
Vispotje	107
Victoria sponge	159

## JUNI

Rabarber-bietensalade	57
Focaccia met geplette tomaten	59
Gekruide makreel	109
Wolkeneitjes	111
Bruinbroodparfait	161
Kersenclafoetsie	163
Grand gateau à la rhubarbe	165
Popfpannenkoek met steenfruit	167

## JULI

Swineapple	113
Broodje kipgyros	115
Perzik-sconetaartje	169

## AUGUSTUS

Bramen-ricottacake	171
--------------------	-----

## SEPTEMBER

Courgettes met ricotta & citroen	61
Balsamicobieten met crème van selder	63
Kaas-uintaart	65
Gebakken bietstuk	67
Tentakels tackelen	117
Courgettefrittata met nduja	119
Pissaladière	121

## OKTOBER

Gepofte bataat	69
Herfstig gevulde portobello's	71
Geroosterde tomatillosalsa	73
Gehaktbrood	123
Perentatin met steranijs & spijs	173
Crostata met vijgenjam	175
Appel-rum-rozijncake	177
Crème brûlée van steranijs	179
Appeltaartjes	181

## NOVEMBER

Rodekool met Parmezaanse kaas & knof	75
Koolrabi met pikante paprikacrème	77
Geroosterde aubergine met burrata	79
Zwamkuchen	81
Feestelijk lam	125
Kleine chou farci's	127
Yoghurtcake met citroen & gember	183
Pistachefinanciers	185

## DECEMBER

Ui met room, laurier & stilton	83
De tomaatjes van Nobu	85
Fishpie met gestoofde prei	129
Pinda-amandelkoeken	187
Financiers met blauwe bessen	189
Zachtbruine pavlova	191
Chocolade-notentaart	193
Gember-sinaasappel-provisieekast-opmaaktaart	195
Appelbollen met kaneelsuiker	197

