



Voorwoord

Een jaar geleden begon ik met een nieuwsbrief. Niet met een groot plan, eerder omdat ik toch al elke dag kookte en mensen steeds vroegen: wil je het recept opschrijven? De luisteraars van onze podcast *Etenstijd!*, vrienden, bekenden, logees: allemaal wilden ze weten wat er in mijn pannen zat.

Ik besloot die dagelijkse maaltijden in mijn nieuwsbrief uit te werken en ze elke twee weken te delen. Al snel schoof er meer tussen: wat er groeide in de tuin, wat er werd voorgezaaid, geoogst, gelezen, gewandeld of gebreid. Het werd een plek om alles wat ik toch al deed en dacht te verzamelen en te delen.

Wat ik nooit had kunnen bedenken, is hoe snel dat groeide. De nieuwsbrief kreeg duizenden lezers. Nog verrassender: er ontstond een gemeenschap. Leden die elkaar vonden, vragen stelden, kennis deelden, elkaar verder hielpen – ook als ik het antwoord niet had.

Zo werd de *Home Made Hub* een community van mensen die graag koken, met de seizoenen meebewegen, houden van buiten zijn, van onderweg zijn. Van lopen, of het nu regent of niet.

Ik ben er oprecht trots op dat jullie me met zovelen volgen en steunen, en dat in zo'n korte tijd. Om dit te vieren maakte ik samen met mijn uitgever dit kleine boekje. De betalende leden van de nieuwsbrief konden alle recepten al uitprinten, maar misschien vind je het leuk om deze kleine selectie nu ook gebundeld te hebben, met kleurenfoto's en alle inleidingen erbij.

Misschien wil je het cadeau doen. Misschien wil je het zelf hebben, omdat de recepten doodeenvoudig zijn, ze met de seizoenen meekoken en allemaal crowdpleasers zijn.

En ben je hier toevallig beland zonder de nieuwsbrief te kennen: weet dan dat er in de *Home Made Hub* op Substack nog veel meer op je staat te wachten. Om de twee weken weer een bups, een nieuwe brief vol lekker eten, vol met zelf-maak-ideeën en leven, gewoon in je mailbox, in de app of online. Alles prachtig gefotografeerd door Oof. Kom erbij, we zijn allemaal heel gezellig.

Spreek je gauw.

X Yvette





Lente

Pasta met yoghurt, crispy uitjes, spinazie & een berg tuinkruiden 10

Tagliatelle met witte asperges, peterselie & ansjovisboter 12

Geroosterde groenten, rode ui, halloumi & citroenige couscous 14

Zomerbonen met geslagen courgette 16

Oak smoked potatoes à la Pilgrim's met gefermenteerde-daslookmayo 18

Charlotte de chou farci met colcannon 20

Tagliatelle met venkel & kappers 22

Easy cannelloni met courgette, ricotta, citroen & de snelste verse tomatensaus 26

Cheesy farfalle met doppers, munt & citroen 28

Lasagne puttanesca met spinazie 30

Zomer

Frisse auberginerolletjes met witte bonen, tomaat, munt, feta & creamy yoghurtsaus 34

Fave e cicoria: tuinbonencrème met bittere groenten 36

Lauwarme abrikozen met spinazie, crème fraîche, mozzarella & ansjovisdressing 38

Supersnelle kikkererwtensalade met komijn, rode ui, peterselie & citroen 40

Tomaat-nectarinemaaltijdsalade met linzen, mozzarella & dragon 42

Tomaten met bonensla 44

Zomertuinstamp met peperige sla, tuinkruiden & yoghurt-citroendressing 46

Geroosterde bloemkool met honing-tahindressing & za'atar 50

Snelle Provençaalse tarte fine met kerstomaten, mosterd & olijven 52

Smoky aubergine-zwartebonenstoof met limoen & koriander 56

Linzenstoof met aubergine, tomaat & yoghurt 58

Easy cheesecake met rabarber-bessenjamswirl 60

Herfst

Pasta al forno met geroosterde paprika, aubergine, geitenkaas & pijnboompitten 64

Hele geroosterde bloemkool met bruineboter-paddenstoelenragout, salie & oude kaas 66

Volkoren spaghetti met geroosterde tomaat, sinaasappel & olijf 68

Paddenstoelenstroganoff met boontjes & aardappelpuree 70

Ravioli lasagne 'Melanzane alla parmigiana' 72

Hartige galette met biet, rode ui & bramenjam 74

Boerenkoolrisotto met paddenstoelen, blauwe kaas & walnoten 78

Herfstsalade met geroosterde pompoen, peer, cottage cheese & pistachekruim 80

Tarte tatin met sjalot, blauwe kaas & tijm 82

Portobello & Guinness pie 86

Boozy appel-rozijncake 88

Pruimenslof met honing-amandelspijs 90

Winter

Italiaanse paddenstoelensoep met ditalini & een gepocheerd ei 94

Mung dal met cavolo nero, tomaat, komijn, citroen & tamarinde 96

Vega avgolemono met citroen, boerenkool of spinazie & rijst 98

Lauwarme linsensalade met prei, spinazie & ingemaakte citroen 100

Vega goulash met pastinaak, parelgerst, rodekool & parmezaan 102

Easy Bananenbrood Extraordinaire met amandel, haverhout, pecannoten, chocola, espresso & bloedsinaasappel 104

Millefeuille van biet op twee manieren met lichte mierikswortel-beurre blanc 108

Kleine bouillon van geroosterde rode ui met sparrenolie 110

Knolselderij in zoutkorst met paddenstoel-rodewijnjus & cranberry-sinaasappelrelish 112

Aardappelpuree met boter & witte peper 116

Citroenposset met olijfolie, zeezout & amandelshortbread 118





VENTIF



Pasta met yoghurt, crispy uitjes, spinazie & een berg tuinkruiden

hoofdgerecht voor 4 personen
bereiden: 25 min.



Deze supersnelle, lichte, frisse pasta heeft die warme smaken uit de Turkse keuken: romige yoghurt met knoflook en citroen, crispy, zoet gebakken sjalot, lekker veel groene kruiden en een flinke hand spinazie die net even meeslinkt. Een perfect gerecht om restjes kruiden op te maken.

400 gram pasta (spaghetti of korte pasta)
8 eetl. olijfolie (ik gebruikte wel meer zelfs)
4 flinke sjalotten of 2 uien, in dunne halve ringen
zeezout en versgemalen zwarte peper
300 gram jonge spinazie
2 tenen knoflook, fijngehakt
400 gram dikke yoghurt
2 eidooiers
sap van 1 citroen
lekker veel verse kruiden, zoals bladpeterselie, dille, koriander, bieslook, munt (wat je maar in huis hebt), fijngehakt
snuf aleppopeper (pul biber) of
wat (crispy) chili-olie

Kook in een pan ruim gezouten water de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, maar vang een klein kannetje kookvocht op.

Verhit intussen de olijfolie in een grote koekenpan en bak de uien op middelhoog vuur (niet te heet!) tot ze diep goudbruin en krokant zijn. Schep ze regelmatig om en draai het vuur lager als ze te hard gaan, dit duurt ongeveer 10 minuten. Voeg op het einde een snuf zout toe. Laat de uien uitlekken op keukenpapier.

Giet de meeste olie uit de pan door een zeef boven een kom en bewaar voor het serveren (of om later opnieuw iets in te bakken, is lekker!)

Bak de spinazie met de knoflook in de pan waar je de uien in hebt gebakken. Laat het blad al omscheppend slinken tot het meeste vocht is verdampt. Zet het vuur uit.

Meng in een ruime kom met een garde de yoghurt met de eidooiers, het citroensap, wat zout, peper en een klein beetje pastakookvocht om de saus lossier te maken.

Schep de hete pasta door de yoghurt tot alles bedekt is met een romig laagje. Schep de spinazie en alle fijngehakte kruiden erdoor, voeg meer kookvocht toe als het nodig is.

Verdeel de pasta meteen over 4 diepe borden en bestrooi met de crispy uitjes. Drup wat sjalottenolie over de pasta en bestrooi met de aleppopeper of gebruik chili-olie – laat dan de sjalottenolie weg.



ZOMER



Zomertuinstamp met peperige sla, tuinkruiden & yoghurt-citroendressing

bijgerecht voor 4 personen of
hoofd- of lunchgerecht voor 2 personen
bereiden: 30 min.

Dit gerecht is zo krankzinnig lekker en bijna geen recept, meer een bereidingswijze. Het was zo lekker dat iedereen twee keer opschepte, dus maak echt veel. Ik heb je gewaarschuwd. Een soort stampot rauwe andijvie 2.0. Verslavend!

Zorg voor de allerlekkerste aardappeltjes, liefst licht kruimig, maar elke aardappel werkt, als ze maar jong en vers zijn. Voor erop: sla, in de breedste zin van het woord. Denk aan peperige blaadjes: rucola, mosterdblad, mizuna, losse blaadjes little gem, reepjes witlof, radicchio, zomerandijvie, frisée, botersla, lollo rosso, eikenblad. Verse kruiden: peterselie, basilicum, dille, venkel, Oost-Indische kers, bieslook, munt, citroenmelisse, lavas, alles kan.

Kook de aardappels in een pan goed gezouten water tot ze beetbaar zijn, zo'n 15 tot 20 minuten. Giet af en laat ze uitstomen.

Roer in een kom alle ingrediënten voor de dressing door elkaar. Doe dat niet heel precies, maar roer een beetje en proef: heeft het meer mayo nodig? Meer tahin? Meer citroen? Breng op smaak en roer er een drup water door tot de dressing niet al te dik maar mooi schenkbaar is.

1 kilo aardappels (zie intro), ongeschild
500 gram sla (zie intro), gewassen
en gedroogd
ca. 50 gram tuinkruiden (zie intro),
grof gesneden

voor de dressing

250 gram yoghurt
2-3 eetl. tahin
3 eetl. mayonaise
sap van 1 citroen
zeezout en versgemalen zwarte peper

Verdeel de aardappels in een enkele laag in een wijde schaal. Schenk er een deel van de dressing overheen. Schep de slablaadjes erop en schenk de rest van dressing erover. Maak af met de tuinkruiden.

Dien meteen op. Laat iedereen alles zelf op zijn bord mengen.





Ja, ik zet hier ook 'bijgerecht' bij, maar wij aten het met brood erbij gewoon als hoofdgerecht met z'n tweeën. Je zou er parelcouscous door kunnen doen of linzen, dan is het gewoon een maaltijdsalade. Geweldig lekker.

150 gram (ca. 3-4 hele takken) boerenkool
zeezout en versgemalen peper
sap van ½ citroen
½ (ca. 500 gram) flespompoeen (of andere pompoeen), ongeschild in parten en zaadlijsten verwijderd
2 peren, geschild en in kwarten
7 eetl. olijfolie
2 eetl. granaatappelmelasse (of 2 eetl. balsamicoazijn en 1 eetl. honing)
200 gram cottage cheese
75 gram blauwe kaas, ik gebruikte stilton

voor het kruim

1 eetl. gedroogde munt
75 gram ongebrande, ongezouten gepelde pistachenoten
75 gram panko (Japans broodkruim)
2 eetl. olijfolie
zeezout en versgemalen peper

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Ris het blad van de stelen boerenkool en scheur ze wat kleiner. Kneed de boerenkool met een snuf zout en het citroensap tot de kool slinkt, zet daarna opzij tot de rest klaar is.

Verdeel de parten pompoeen en peer over een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met 4 eetlepels olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Rooster de pompoeen en perenparten 20 tot 25 minuten in de oven, tot ze zacht zijn en aan de randjes lichtbruin beginnen te worden.

Maal voor het kruim in een hakmolen de munt met de pistache, panko, olijfolie en

zout en peper tot een grof kruim. Verdeel het pistachekruim de laatste 10 minuten over de pompoeen- en peerparten in de oven en rooster mee.

Klop de granaatappelmelasse los met 3 eetlepels olijfolie. Breng op smaak met zout en peper en klop er 3 eetlepels water door tot een dikke dressing.

Verdeel de pompoeen- en de peerparten op een grote schaal, druk de boerenkool ertussen, lepel er cottage cheese over, verbrokel de kaas erover en besprenkel met de granaatappeldressing.

Herfstsalade met geroosterde pompoeen, peer, cottage cheese & pistachekruim

bijgerecht voor 4 personen of
hoofdgerecht voor 2 personen
bereiden: 30 min.
oventijd: 20-25 min.



Boozy appel-rozijnencake

voor 1 cake van 20 cm doorsnee (10-12 punten)
bereiden: 20 min.
oventijd: 50 min.-1 uur

Soms ontvang ik een bezorgd mailtje dat de taart of cake niet binnen de tijd gaar was die ik had aangegeven. Dat kan. Ik zet de volgende tekst over de oven altijd in elk boek, maar voor de zekerheid doen we weer even een opfriscursus, zoek de tekst 'Over de oven' even op bladzijde 128 en lees hem goed. Om te oefenen, een eenvoudige doch heerlijke appelcake. Succes! Hij stond ooit in *Volkskrant Magazine*, jaren terug, maar ik maak hem nog steeds vaak. Ik deed er deze keer een hand walnoten door, kun jij ook doen.

Alle noten (of zuidvruchten!) kunnen; een beetje grof gehakt.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een springvorm van 20 centimeter doorsnee in.

Meng de appels in een kom met het citroensap, de rozijnen, walnoten, rum, het gemberpoeder, 1 theelepel kaneel en de kruidnagel. Laat afgedekt 1 uur tot een nacht staan (dan in de koelkast). Maar je kunt ook meteen doorgaan.

Meng de rest van de kaneel door het zelfrijzend bakmeel in de keukenmachine, of met de hand. Pulseer de boter erdoor tot het mengsel op grof broodkruim lijkt. Meng de basterdsuiker erdoor en een voor een de eitjes. Pulseer of roer tot een smeuiëg beslag. Roer twee derde van de appelblokjes erdoor.

400 gram appels, geschild en in blokjes
sap van ½ citroen
125 gram rozijnen
75 gram walnoten, grof gehakt (optioneel)
75 ml bruine rum, maar brandy of whiskey
kan ook
1 theel. gemberpoeder
2 theel. kaneel
½ theel. gemalen kruidnagel
snuf zout
225 gram zelfrijzend bakmeel
125 gram boter, op kamertemperatuur
125 gram lichtbruine basterdsuiker
3 kleine of 2 grote eieren
3 eetl. rietsuiker

Schep het beslag in de bakvorm en bestrooi met de rest van de appel-rozijnenmix en de rietsuiker.

Bak de cake in 50 minuten tot 1 uur gaar, steek er bij twijfel een satéprikker in: als hij er schoon uit komt is de cake goed. Laat de cake iets afkoelen op een rooster voor je de vorm verwijdert.

Lekker met honing of poedersuiker erover, cake van een dag oud vind ik ook lekker in dikke plakken gesneden met gezouten boter erop. Beetje zoals ontbijtkoek, bij de thee.

