

TANJA DUSY



De kookschool voor Potterheads

EENVOUDIG MAGISCH KOKEN



Met veel kooktips en meer
dan 60 magische recepten

KOSM • S

Inhoud



Welkom	4		
ONTBIJT EN SNACKS	6	HOOFDGERECHTEN	40
Lauwarme scones	8	Tante Petunia's zalm	42
Compleet Zweinsteins ontbijt	10	Betoverend sappig gebraden haantje	44
Echte oranjemarmelade	12	Driemaal groente à la Zweinstein	46
Roereieren met spek en gebakken tomaat	13	Roomerwtjes met munt	48
Havermout met perencompote	14	Boterwortels	49
Schotse eieren	16	Pastinaakpuree	49
Sandwiches die altijd smaken	18	Mevr. Wemels gehaktballetjes	50
Rons favoriete sandwiches	20	Karbonades met appel	52
Teatime komkommersandwiches	20	Aardappelgerechten	54
Minerva Anderlings kipsandwiches	21	Ovenaardappels met de	
Paddington Burger	22	kruidendip van professor Stronk	56
		Engelse chips	57
SOEP	24	Bangers and Mash	58
Middernachtelijke goulashsoep	26	Worstjes met uiensaus	60
Uiensoep zoals huiselfen die maken	28	Aardappelpuree	61
Beroemde kippensoepen	30	Shepherd's Pie	62
Zweinsteins verkwikkende kippensoep	32	Feestgebraad	64
Leaky Soup	33	Rosbief met jus	66
Mulligatawny-soep	34	Yorkshire pudding	67
Ouderwetse erwtensoep	36		
Guinness®-Stew in broodkom	38		

BLADZIJDE 16



BLADZIJDE 34



BLADZIJDE 66





BLADZIJDE 70



BLADZIJDE 100



BLADZIJDE 126

DESSERTS

Boterbier Potted Cream	70
Petunia's dessert: voor en na	72
Tante Petunia's dessert	74
Dobby's Mess	75
Rijstpudding met bosbessencompote	76
Uit de ijssalon van Florian Fanielje	78
Pinda-ijs	80
Aardbeienijs	80
Boterbierijs	81
Knickerbocker Glory	82
Mevr. Wemels crumble met custard	84
Rabarbercrumble	86
Engelse vanillesaus – custard	87

TAART EN ANDERE BAKSELS

Pompoenpasteitjes	90
Ketelkoek	92
Elfeneclairs	94
Minerva Anderlings gemberkoekjes	96
Hagrids verjaardagstaart	98
Tante Petunia's meringue-citroentaart	100
Kanarietompoezen	102
Strooptaart – Treacle Tart	104
Harry's appeltaart	106
Fruitcake die iedereen lust	108

68

ZOETIGHEID EN DRANKEN

110

Hagrids stroopfudge	112
Klassieke zoetigheden uit de Honingpot	114
Fluweelzachte botertoffee	116
Pikante Shock-o-choc	116
Chocokikers	117
Kakkerlakcrunchies	117
Snaai- en spijbellekkernijen	118
Bloedneusnoga	120
Koortsfondant	121
Flauwte-geleisnoepjes	122
Beroemde warme dranken	124
Boterbier	126
Heel hete chocomelk	127
Eggnog – eierpunch	127
Toverdranken en pompoensap	128
Multifruitdrink	130
Amortentia – liefdesdrink	130
Pompoensap	131
Uit cafés en kroegen	132
Fishy Green Ale	134
Otter's Fizzy Orange Juice	134
Tongue Dying Lemon Squash	135
Peachtree Fizzing Tea	135
Zweinsteins buffet	136
Receptenregister	138
Over de auteur en de fotografen	142





Welkom,

GEACHTE POTTERHEAD,

Het doet ons genoegen je te kunnen mededelen dat je bent toegelaten tot de kookschool voor Potterheads.

Er wacht je een nieuw en spannend vak: met dit kookboek leer je, *simsalabim*, stap voor stap de lekkerste gerechten op tafel te toveren. Ook taart, koekjes en snoep komen aan bod. Dat maakt het leven een stuk prettiger en het is goed voor de portemonnee.

Koken is geen heksentoer. Met onze magische recepten en tips heb je het in een handomdraai onder de knie. Voor je het weet kun je al je vrienden en vriendinnen uitnodigen voor een feestelijke en magische maaltijd die Zweinstein waardig is.

We wensen je veel plezier bij het koken en hopen dat je zult genieten van alles wat je in elkaar hebt getoverd .

Hoogachtend,

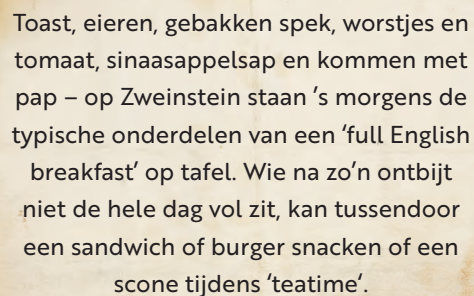
Tanja Dusy

Schrijfster en hoofd van de
Potterheadkookschool






ONTBIJT EN SNACKS



Toast, eieren, gebakken spek, worstjes en tomaat, sinaasappelsap en kommen met pap – op Zweinstein staan 's morgens de typische onderdelen van een 'full English breakfast' op tafel. Wie na zo'n ontbijt niet de hele dag vol zit, kan tussendoor een sandwich of burger snacks of een scone tijdens 'teatime'.





Voor 4 porties



eieren



Bereiding:
30 min.

INGREDIËNTEN

6 eieren (middelgroot)
1 sjalot
8 takjes peterselie
½ bosje bieslook
200 g gekruid varkensgehakt
250 g rauwe grove braadworst of worstvlees
1 tl mosterd
3 el worcestersaus (of sojasaus)
zout en peper
versgeraspte nootmuskaat
1,2 l plantaardige olie om in te frituren
100 g broodkruim
bloem om te paneren

BEREIDING

Kook 4 eieren 5 minuten in kokend water, neem ze uit de pan, laat ze schrikken in koud water en 5-10 minuten afkoelen voor je ze pelt.

Pel en snipper intussen de sjalot. Was de peterselie en de bieslook, schud ze droog, ris de blaadjes van de peterselie en hak ze fijn. Snijd de bieslook in ringetjes. Doe de sjalot, peterselie en bieslook met het gehakt in een kom. Snijd de braadworstjes overlangs open, haal het vlees eruit en doe het bij het gehakt. Voeg de mosterd, de worcestersaus, zout en peper en nootmuskaat toe en meng alles goed.

Verdeel het gekruide vlees in vier gelijke porties en rol elke portie tussen twee stukken plasticfolie uit tot een plak van krap 1 cm dikte. Leg op elke plak een gepeld ei en vouw het vlees daar zorgvuldig omheen zodat er geen stukje ei meer te zien is en de laag vlees gelijkmatig en glad is.

Laat de frituurolie in een hoge pan heet worden (de olie is heet genoeg wanneer er belletjes uit opstijgen als je de steel van een houten lepel erin steekt). Klop intussen in een diep bord de overige 2 eieren met zout en peper los. Strooi het broodkruim in een ander diep bord en de bloem in een derde bord. Wentel elk gekookte ei eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en ten slotte door het broodkruim. Zorg ervoor dat de paneerlaag goed hecht.

Frituur de eieren met twee tegelijk in 4-5 minuten in de hete olie goudbruin en krokant. Keer ze regelmatig om met een schuimspaan. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Eet de eieren warm of koud met mosterd en een frisse salade erbij.



A round wooden board with five fried eggs on toast, garnished with greens and a dollop of butter. A small bowl of fresh salad sits next to it.



an left corner
egen bus



A rustic wooden table with various dishes and a hat. In the top left, a golden-brown braided bread sits on a wire rack. In the top right, a dark grey hat is visible. In the center, a yellow banner with the text 'HOOFDGERECHTEN' is draped across the table. Below the banner, a piece of parchment paper contains text. In the bottom left, a blue-rimmed bowl contains mashed potatoes. In the bottom right, a blue-rimmed bowl contains sliced carrots with green herbs. A silver spoon is visible in the background.

HOOFDGERECHTEN

Vooral op feestdagen zoals Kerstmis of Halloween of als er gasten komen (niet alleen op Zweinstein maar ook aan de Ligusterlaan bij de Duffelings) wordt er groots uitgepakt.

Want ook al lijkt tante Petunia meestal nogal onhandig, als het om koken en gastvrijheid gaat is ze een echte tovenares!



Voor 4–6
personen

SHEPHERD'S Pie



Bereiding:
1 uur

Oventijd:
45 min.

INGREDIËNTEN

2 uien
1 teen knoflook
1 dikke peen
2 stengels bleekselderij
5 takjes tijm
plantaardige olie om in te bakken
500 g lams- of rundergehakt
1 el tomatenpuree
1 el bloem
1 blik tomatenstukjes (400 g)
200 ml lams- of runderfond (uit pot)
1 el worcester- of sojasaus
100 g diepvriesdoperwtjes
1,2 kg kruimige aardappels
80 g cheddar
180 ml melk
100 g boter
zout en peper

BEREIDING

Pel en snipper de uien en de knoflook. Schrap de peen, was de selderij en trek de draden eraf. Snijd de peen in blokjes van circa 5 mm en de selderij in de lengte in twee of drie repen en dan ook in blokjes van 5 mm. Was de tijm en schud de takjes droog, ris het blad eraf en hak het fijn.

Verhit olie in een pan met antiaanbaklaag. Fruit daarin de ui en de knoflook op laag tot halfhoog vuur goudgeel. Doe de peen en de selderij erbij en bak ze op halfhoog tot hoog vuur al roerend 2–3 minuten mee. Voeg zout en peper toe. Doe het gehakt erbij en bak dat op hoog vuur al roerend rul. Roer de tomatenpuree erdoor en bak die kort mee. Strooi de bloem en de tijm erover, roer het gehaktmengsel kort om en bak alles nog even.

Roer de tomatenstukjes, fond, soja- of worcestersaus en zout en peper erdoor. Dek de pan af en laat de saus 15–20 minuten pruttelen op halfhoog vuur. Neem het deksel van de pan en laat de saus onder af en toe roeren 10–15 minuten inkoken. Voeg kort voor het eind van de kooktijd de doperwtjes toe en laat ze ontdooien. Neem de pan van het vuur en laat de saus afkoelen tot lauwwarm.

Schil intussen de aardappels en snijd ze afhankelijk van de grootte in tweeën of vieren. Kook ze in ruim water met zout in 20–25 minuten gaar. Rasp intussen de kaas. Giet de aardappels af, laat ze uitdampen en haal ze door de pureeknijper. Verwarm de melk tot lauw. Snijd 75 gram boter in stukjes en roer eerst de boter, dan de melk en tot slot de kaas door de aardappels. Breng de puree op smaak met zout en peper.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Smelt de rest van de boter in een pan. Vul een ronde ovenschaal (Ø circa 25cm) met de vleessaus. Verdeel de aardappelpuree er gelijkmatig over, strijk de bovenkant glad en bestrijk die met gesmolten boter. Bak de pastei in 35–45 minuten goudbruin in de oven. Neem hem uit de oven en laat hem 5 minuten rusten voor je hem serveert.







DESSERTS

De lange schooldagen krijgen op Zweinstein een zoet besluit in de vorm van heerlijke desserts die na elk avondmaal worden geserveerd. Ook in Huize Duffeling komen zoetekauwen aan hun trekken, tenzij een huiself roet in het eten gooit.

PETUNIA'S DESSERT:
VOOR EN NA





Wat in het boek wordt beschreven als 'Pudding' lijkt in de film meer op taart. Maar wat het ook was, Dobby laat het door de lucht vliegen en maakt van het toetje een grote knoeiboel.

Welkom in de magische wereld!

MAGISCH GENIETEN:
MEER DAN 60 RECEPTEN VOOR EEN GEZELLIGE
FILMAVOND, KINDERVERJAARDAG OF FEESTJE
MET VRIENDEN!

ZWAAI EN TIK MET JE TOVERSTAF:
DANKZIJ DE HANDIGE TIPS KUN JE PROBLEEMLOOS ZWAAIEN
MET DE MAGISCHE POLLEPEL – ZONDER EXPLOSIEGEVAAR!

PAK EEN PAN EN LEEF JE UIT!
MAAK MEVROUW WEMELS GEHAKTBALLETJES, RONS FAVORIETE
SANDWICHES, DE KRUIDENDIP VAN PROFESSOR STRONK EN NOG
VEEL MEER LEKKERS!



NUR 440



9 789043 925631 >

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

**KOS
MOS**