

# Dinnerparty

Host je eigen thema-diners:  
tips en recepten van  
een private chef



KIRSTEN VAN DER STELT



# Inhoud

- 8 Inleiding
- 10 Hosten doe je zo
- 18 Het menu samenstellen
- 21 Tafelstyling en presentatie
- 26 De kunst van het preppen
- 33 Finishing touches
- 34 Recepten
- 194 Hosten zonder stress
- 196 Themadiners
- 202 Dankwoord
- 204 Register

Of het nu vrienden zijn, familie of mensen die elkaar nog niet kennen: samen eten verbindt. Liefde gaat door de maag, en een goede dinnerparty blijft je bij. Voor mij is dinnerparty's hosten dan ook mijn ultieme *love language*!

# Aan tafel komen mensen echt samen

Er is weinig wat mij gelukkiger maakt dan een tafel vol mensen, glazen die worden bijgeschonken en borden die leeg terugkomen. Maar het plezier begint al veel eerder. Bij het bedenken van het menu, het struinen over de markt, het dekken van de tafel. De voorpret is minstens zo leuk als de avond zelf.

Ik hou van het contrast: van de glam van een prachtig gedekte tafel tot en met de muziek hard aan, met vieze handen en pannen op het vuur in de keuken. Juist door die voorbereiding kan ik als host ontspannen en écht meegenieten. Mijn motto? *Hosting is the new clubbing*. Met dit boek wil ik je laten zien dat je met simpele, stijlvolle en vooral heel lekkere gerechten moeiteloos indruk maakt.

Het mooiste moment? Als er nog een keer wordt opgeschept. Als gesprekken eindeloos doorgaan en niemand naar huis wil. Als de avond eindigt met lege glazen, een rommelige tafel en wijnvlekken in het kleed. En als ik de laatste gast heb uitgezwaaid, begint het nagenieten: de playlist gaat net wat harder, ik schop mijn pumps uit en doe mijn crocs aan. Knot op de kop en ik hijs mijzelf in mijn joggingpak. Afwassen en opruimen terwijl ik meezing en ondertussen de berichtjes die binnenkomen: 'Het was zó leuk.' Dat gevoel, daar doe ik het voor.

### Van creatief kind tot private chef

Als kind tekende ik al eindeloos, die creativiteit heb ik van mijn vader. De kunstacademie voelde dan ook als een logische volgende stap en lange tijd dacht ik dat ik docent beeldende vorming zou worden. Het plezier voor koken trok wel altijd al mijn aandacht. Ik keek uren naar kookprogramma's en probeerde alles thuis uit. Tot lichte frustratie van mijn moeder, want ik stond haar nèt iets te vaak in de weg. De oplossing? Vanaf mijn zeventiende kreeg ik de pinpas mee en kookte ik meerdere avonden per week zelf voor ons gezin.

Die liefde voor koken en mijn creatieve achtergrond kwamen uiteindelijk samen in wat nu mijn werk is. Wat begon als een hobby die een beetje uit de hand liep, groeide uit tot iets veel groters. 'Wil jij mijn housewarming voor dertig man verzorgen?' vroeg iemand me ooit. 'Ja hoor,' zei ik, zonder enig idee hoe. Spannend? Zeker. Maar ik deed het gewoon.

Van borrelhapjes groeide het uit naar uitgebreide cateringaanvragen. Van kleine groepjes naar tafels vol. Inmiddels kook ik als private chef met net zoveel plezier voor zes als voor vijftig gasten. Ik leerde hoe je met beperkte middelen groots kunt koken. Hoe je op vier pitten een compleet diner neerzet. En hoe je met simpele ingrediënten maximale smaak creëert. Mijn creativiteit gebruik ik niet alleen op het bord, maar ook daaromheen: in de tafelstyling, de details, de sfeer. Want juist die persoonlijke touch maakt een avond onvergetelijk.

## Ik leerde hoe je met beperkte middelen groots kunt koken

### Stressvrij hosten? Dat kun jij ook

Misschien denk je nu: leuk allemaal, maar hoe dan? Dat snap ik. Ik heb het ook geleerd door te doen, door fouten te maken en door gewoon te beginnen. En precies dat wil ik jou meegeven.

Zie dit boek als een kijkje achter de schermen: een relaxte en gezellige hosting-gids. Ik neem je stap voor stap mee: van menuplanning tot boodschappenlijst, van voorbereiding tot opmaak, van kleine details tot de finishing touch aan tafel. Met praktische tips, slimme hacks, voorbeeldmenu's en recepten die er fantastisch uitzien, maar supermakkelijk te maken zijn.

Zo sta jij straks niet alleen maar in de keuken, maar zit je vooral aan tafel. Met aandacht voor je gasten. En met het vertrouwen dat je iets moois neerzet. Geloof me: hoe vaker je het doet, hoe makkelijker en leuker het wordt. En voor je het weet, wil je nooit meer anders, en wordt de volgende dinner-party al in de agenda gezet!

Enjoy hosting!  
Liefs, Kirsten  
@KirKookt

Maandelijks host ik een themadiner en ik ben als private chef gewend om voor grote groepen te koken. Hosten is het liefste wat ik doe en die liefde deel ik graag met jullie. Je kunt het zo gek maken als je zelf wilt! Ga all the way met een thema en meer gangen, of maak wat lekkers voor een doordeweekse avond of een luie zondag op de bank. Dit boek staat boordevol recepten waar je mee aan de slag kunt.

In de volgende hoofdstukken lees je meer over waar je kunt beginnen en hoe je een *dinnerparty* (groot óf klein) aanpakt. Van de uitnodiging tot het uitzwaaien van je gasten.





Zoek je snelle inspiratie voor een thema, blader dan snel door naar blz. 196, waar ik een aantal themaparty's inclusief menusuggesties voor je heb opgesteld. Wil je het zelf bedenken, maar weet je niet waar je moet beginnen? Lees dan vooral verder.

# Themadiners, hoe doe je het zelf?

## Hoe bepaal je een thema?

Er zijn verschillende invalshoeken waar je een thema op kunt baseren. Dit zijn mijn favorieten:

**Het seizoen** Denk aan een herfst-dinnerparty, met een stoofpot, rood-gele aankleding, kastanjes en walnoten als decoraties.

**Een ingrediënt** Door heel je dinnerparty te baseren op één ingrediënt, heb je qua kleur en menu mooie aanknopingspunten. Baseer je je op een tomaat, dan kun je denken aan een Tomato spritz, tomaattartaar, en zelfs een dessert met cherrytomaatjes.

**Feestdagen en momenten** Kerstdiners en paasbrunches zijn inkoppers, maar wat denk je van een Koningsdagdiner of -borrel? Of de *Wie is de mol*-finale?

**Een specifieke keuken of een land** Italiaans, Frans, of juist Hollandse klassiekers met een twist. Denk: stampot, maar dan fancy met mosterdkaviaar en cressjes als garnering.

**Een gerechtsoort** Taco-night, handroll-party, springrolls of zelfs een volledig toetjesdiner.

**Kies een kleur** Een van de dinnerparty's die ik heb gehost, had het thema *Butter Yellow*. Met bergen boter, geelwitte beurre blanc en hollandaisesaus, sgroppino's. En de dresscode is ook meteen duidelijk!

**Één eyecatcher** Soms is één item genoeg. Ik vond ooit een krabschaal, en voilà: een seafoodparty was geboren.

**Gewoon omdat het kan** Fan van *Bridgerton* of *Stranger Things*? Een viewingparty van je favoriete serie kan een thema zijn.

Stylen  
maar:  
van de  
decoraties  
tot een  
dresscode

Als je een dinnerparty host, wil je uiteindelijk dat je gasten maar één ding denken: dit klopt gewoon, van begin tot eind. Een goed menu draait niet alleen om lekker eten, maar om balans, beleving en flow. Hierbij geef ik je mijn go-to-regels, die ik altijd gebruik als ik een menu samenstel.

# Het menu *samenstellen*

Een goed  
menu  
draait om  
balans,  
beleving  
en flow

### Je menu is een verhaal

Dit klinkt misschien wat vaag, maar eigenlijk is het heel simpel: begin niet met losse gerechten, maar vertrek vanuit een thema of een 'verhaallijn'. Voor jezelf is het ook veel makkelijker om keuzes te maken omdat je gerechten bepaalde vakjes moeten aanvinken. Gebruik bijvoorbeeld in elke gang een typisch Hollands ingrediënt, dat verbindt de verschillende gangen op een subtiele en leuke manier met elkaar.

### Een opbouw van smaken en texturen

**Start licht & fris** Serveer eerst een knapperige amuse met lekker veel texturen, een lichte salade met veel citrus voor een fris zuurtje, en knapperig brood met een luchtige, opgeklopte boter.

**Bouw op naar rijk & warm** Ga voor het hoofdgerecht voor een comforting pasta, of een stoof met een romige puree, een jus, en vul aan met een knapperige salade, geroosterde groenten en lekker veel citrus.

**Eindig zacht & zoet** Romig ijs, fluweelzachte panna cotta, of een lekker drankje zoals sgroppino, met citrus voor de frisheid.

**Denk in contrasten** Crunch & romig, fris & vet, warm & koud. Zo blijft elke gang interessant.

**Tip:** Vergeet niet om voorafgaand aan het diner naar de dieetwensen en allergieën van je gasten te vragen.



**Tip:** Je kunt de pani puri prima één tot twee dagen van tevoren frituren. Laat ze volledig afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte doos op een vel keukenpapier. Zo blijven ze mooi krokant en hoef je ze op de avond zelf alleen nog te vullen. Dat scheelt stress en maakt serveren extra relaxed.

Een pani puri is dé ultieme smaakbom om een diner of private-chefavond mee te starten. Het is een heerlijk klein en knapperig hapje. Ik gebruik het graag als amuse omdat je er eindeloos mee kunt variëren. Deze versie met zoete aardappel is heel romig en de verschillende toppings maken deze bite heel speciaal.

# Pani puri met zoete *aardappel*

**Voor 16-20 stuks**

**Vorbereiding: 25 minuten**

**Bereiding: 10 minuten**

## Ingrediënten

1½ l zonnebloemolie

16-20 pani puri (verkrijgbaar bij de groothandel of Aziatische winkel)

### Zoeteaardappelcrème

400 g zoete aardappel, geschild en in blokjes

2 el Griekse yoghurt

1 knoflookteentje, fijn geraspt

1 el citroensap

1 mespunt zout

## Garnering

3 bolletjes stengember, fijngehakt

12 tl chimichurri (zie blz. 75)

2 el citroenkaviaar

scarlet cress

## Extra nodig

blender of staafmixer

ruime pan of friteuse

spuitzak

**Vorbereiding** Kook de zoete aardappel 15 minuten en giet af. Pureer de zoete aardappel, de Griekse yoghurt, de knoflook, het citroensap en het zout in een blender of met de staafmixer tot een romige crème. Laat afkoelen.

Verhit intussen de zonnebloemolie tot 170 °C en zorg ervoor dat deze temperatuur constant blijft. Frituur de pani puri 15-30 seconden in de hete olie tot ze mooi krokant en gezwollen zijn. Gebruik een schuimspaan om de pani puri onder te houden en keer ze continu om, zodat ze gelijkmatig gaar worden. Laat uitlekken en bewaar luchtdicht op een vel keukenpapier zodat ze krokant blijven.

Schep de afgekoelde zoeteaardappelcrème in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de koelkast.

**Serveren** Snijd met een kartelmesje het hoedje van de pani puri en vul deze voor 90 procent met de zoeteaardappelcrème. Verdeel daarover een theelepel stengember, chimichurri en een toefje citroenkaviaar. Garneer met scarlet cress.



De smaak van venkelworst is echt heel erg bijzonder. Iedereen die ik hem heb laten proeven was er dol op, en aan het einde van de fotoshootdag werd er nét niet gevochten om de doggybags. In dit recept wordt met de venkelworst een smaakbom van een ragù gemaakt – uitiem comfortfood, dat lekkerder wordt naarmate je het langer laat pruttelen.

# Venkelworst-*ragù*

**Voor 4 personen**

**Vorbereiding: 1 uur en 15 minuten**

**Bereiding: 10 minuten**

## Ingrediënten

scheut olijfolie  
400 g venkelworst (of gebruik varkensworst en meng er wat venkelzaad doorheen)  
1 sjalot, gesnipperd  
1 knoflookteentje, fijngesneden  
1 venkel, in fijne blokjes  
250 g gele cherrytomaten  
1 tl gedroogde tijm  
½ tl chilivlokken  
125 ml witte wijn  
125 ml kippenbouillon  
200 g pomodorini of kers-tomaatjes uit blik  
100 ml crème fraîche  
2 el vissaus  
250 g rigatoni  
peper en zout naar smaak

## Garnering

basilicumblaadjes  
geraspte Parmezaanse kaas

**Vorbereiding** Verhit de olijfolie in een braadpan. Haal het vel van de venkelworst en verkruimel het vlees grof boven de pan. Bak de worst in ongeveer 10 minuten rul en goudbruin.

Doe de sjalot en knoflook bij de worst in de pan en bak zachtjes mee tot ze glazig zijn. Voeg de venkel, cherrytomaten, tijm en chilivlokken toe en bak nog een paar minuten tot alles zacht wordt en begint te geuren.

Blus af met de witte wijn en laat deze iets inkoken. Voeg de kippenbouillon en pomodorini toe en laat de saus 30-35 minuten rustig pruttelen en inkoken.

Roer als laatste de crème fraîche en vissaus door de saus en laat die nog even zachtjes doorkoken. Proef de ragù en breng eventueel verder op smaak met peper en zout. Gebruik de saus meteen of laat hem afkoelen en bewaar gekoeld tot gebruik.

**Bereiding** Kook intussen de rigatoni volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.

**Serveren** Schep de pasta door de saus en verdeel het gerecht over vier diepe pastaborden. Garneer met basilicum en Parmezaanse kaas.



**Tip:** Deze chocoladetaart kun je ook in kant-en-klare minitaartvormpjes maken voor een diner of desserttafel, eventueel met geroosterd hazelnootkruim erover voor een extra crunch. Ook lekker met een toef slagroom als kers op de taart.

# Chocoladetaart

**Voor 4 personen**

**Vorbereiding: 1½ uur + 4 uur  
wachtijd**

**Bereiding: 10 minuten**

## Ingrediënten

50 g hazelnoten

250 g bloem

100 g kristalsuiker

snuf zout

125 g koude boter + extra voor  
invetten

2 eieren

## Ganache

300 ml kokosmelk

250 g pure chocolade, in stukjes

## Saffraanperen

2 peren

250 ml water

250 g suiker

1 snuf saffraan

1 tl korianderzaad

1 takje oregano

## Garnering

Maldon-zout

## Extra nodig

taartvorm van 20-25 cm Ø

blindbakkvulling

**Bereiding** Hak de hazelnoten zo fijn mogelijk in een blender.

Meng de bloem, de suiker, het zout en de hazelnoten door elkaar.

Snijd de boter in blokjes, voeg deze toe en meng tot het deeg samenkomt. Doe de eieren erbij en meng alles kort tot een stevig, samenhangend deeg. Let op: kneed het niet te lang. Vorm van het deeg een platte schijf en wikkel die in plasticfolie. Laat 30 minuten rusten in de koelkast.

Breng de kokosmelk in een steelpan tegen de kook aan. Voeg van het vuur af de chocolade toe en laat die smelten. Roer met een garde tot een gladde ganache en laat deze afkoelen.

Verwarm de oven voor tot op 180 °C. Vet de taartvorm in met boter. Rol het deeg uit op een royaal met bloem bestoven werkblad, om plakken te voorkomen. Bekleed de taartvorm met het deeg en druk goed aan. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Bedek de bodem met een vel verkreukeld bakpapier, strooi hier de blindbakkvulling in en bak de bodem 10-15 minuten blind in de voorverwarmde oven tot hij goudbruin is. Laat de taartbodem volledig afkoelen. Giet de ganache op de afgekoelde taartbodem. Zet minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven.

Schil intussen de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokhuis. Breng het water en de suiker in een pan aan de kook. Voeg de saffraan, het korianderzaad en de oregano toe. Leg de peren in het smaakwater en laat 15-20 minuten zachtjes koken tot ze gaar zijn. Laat de peren minimaal 30 minuten afkoelen in de warme siroop. Bewaar gekoeld tot gebruik.

**Serveren** Haal de opgesteven chocoladetaart uit de koelkast.

Snijd de peren in partjes en verdeel deze als waaiertjes decoratief over de taart. Bestrijk de taart en peren met extra saffraansiroop voor een mooie glans. Bestrooi met Maldon-zout.

# Register

## A

Aardappels 114, 159  
 Aardbeientiramisu 193  
 Abrikozen 144  
 Amarenekersen 188  
 Ananas 49  
 Ansjovis 114, 175  
 Appels 109  
 Arancini 60  
 Asperges 116, 172  
 Asperges met Japanse  
 hollandaisesaus 116  
 Aubergine 144, 156  
 Avocado 107, 123

## B

Basilicumolie 81  
 Bavette 124  
 Beef tataki met umamisaus 162  
 Bieslookolie 81  
 Bieten(sap) 57, 122, 193  
 Bietendip 57  
 Blauwebessenmocktail 50  
 Botercadeau 42  
 Burrata 99

## C

Cantaloupemeloen 110  
 Caesarbootjes 175  
 Chimichurri 75  
 Chipotle 123, 134  
 Chocoladetaart 181  
 Chorizo 148  
 Coquille 89  
 Courgette 168  
 Cranberry's 46  
 Crème-fraîchedip 64

Crispy smashed potatoes met  
 misomayonaise 167

## D

Dandan-noodles 142

## F

Fancy caprese 119  
 Fancy garnalentoast 68  
 Fancy saucijzenbroodjes 45  
 Feta 110, 138  
 Flespompoen 128  
 Fresh margarita 49

## G

Galiemeloen 85, 100, 110  
 Gamba met pompoenpuree en  
 beurre blanc 128  
 Gamba's 109, 128, 147  
 Garnalen 68, 109, 116, 147, 151  
 Garnalencarpaccio met  
 karnemelkdressing 109  
 Gegratineerde Boursin met  
 gegrilde groenten 168  
 Gegrilde mais 176  
 Geitenkaas  
 Gemarineerde zalm op een  
 aardappeltaartje 114  
 Gevulde citroenen 185  
 Gochujang 89  
 Granaatappel 57  
 Grapefruit 51, 123  
 Groene gazpacho 100

## H

Half-om-halfgehakt 45, 141  
 Hazelnoten 181  
 Homemade ijsblokjes 46

## I

Italiaans broodkruim 74

## J

Jamon ibérico 92

## K

Kabeljauw 151, 155  
 Kabeljauwcurry 155  
 Kalamata-olijven 63, 74, 138, 144  
 Karnemelk 41, 109  
 Kaviaar 113  
 Kipgehaktballetjes met parel-  
 couscous 138  
 Kippendijenstoof 144  
 Kipspiesjes met taesaus 54  
 Knoflookboter met  
 bieslookolie 41  
 Kokosmelk 155, 181  
 Krieltjes 167, 172

## L

Lasagne 141  
 Lentesalade 172

## M

Mais 123, 176  
 Mango 171  
 Mascarpone 188, 193  
 Meloen 53, 85, 100, 110  
 Mierikswortel 109  
 Miso-mayonaise 73  
 Miso-aubergine 156  
 Mojo rojo 75  
 Mozzarella 60

## N

Nori-misoboter 39

**O**

Oesters 85  
Ossenhaas 162  
Ossenworstkrentenbol 120

**P**

Paddenstoelen 142, 152  
Pancetta 60, 99, 175  
Pani puri met zoete aardappel 95  
Panna cotta 182  
Paprika's 75, 100  
Parmezaan 40, 60, 103, 133, 137, 141, 152, 175  
Pasta met garnalen 147  
Pastinaaksoep 103  
Pecorino 60, 176  
Peer 99, 181  
Pestoboter 39  
Peterselie-olie 78  
Pijnboompitten 110, 137  
Pinda's 156  
Pistachenoten 40, 110, 138, 188  
Polpette 137  
Pomodorini 133

**R**

Radijsjes 109, 120  
Ricotta 63  
Risotto 60, 152  
Rivierkreeftjes 68, 147  
Rode wijn 141, 159  
Rundvlees 134, 142

**S**

Saffraanaioli 71  
Sgroppino 53  
Sinaasappel 51, 123, 144, 160, 182  
Smokey chiliolie 78  
Soja-tahinboter 39

Spaanse brioche 92  
Spinazie 78, 81, 141  
Steak tartaar 124  
Stracciatella 99

**T**

Taco's met mexicaans stoofvlees 134  
Tahin 39, 57, 142, 151  
Tomaat americain 67  
Tomatenspritz 51  
Tomatentartaar met miso en soja-ei 127  
Tonijntartaar op crispy brioche 107  
Triflespektakel 188  
Truffelrisotto met prei, champignons en zachte eidooier 152  
Tzatziki 72

**U**

Umamikalfswangen 159

**V**

Varkensvlees 45, 133, 141-142  
Venkel 103, 133, 147  
Venkelworst-ragù 133  
Vietnamese dressing 74  
Vietnamese tomatensalade 171  
Vijgen 77, 188  
Vijgenchutney 77  
Vongole 148

**W**

Whipped ricotta met gemarineerde olijven 63  
Wortels 89, 120

**Y**

Yoghurt 57, 72, 95, 155, 172, 175

**Z**

Zalm 114, 151  
Zalmeitjes 64, 89, 109  
Zalmkoekjes met tahin-sesam-dressing 151  
Zeebaars-tostada 123  
Zeekraal 128  
Zoete aardappels 95, 99  
Zoete aardappelsoep 99  
Zomerse meloenparels 110  
Zure room 64, 134

Aan tafel komen mensen echt samen. Een goed glas, schalen vol eten, gesprekken die maar doorgaan en gasten die nog een keer opscheppen: dát is waar Kirsten van der Stelt, bekend als Kir Kookt, het voor doet.

In *Dinnerparty* ontdek je hoe je thuis host zonder stress. Van een snelle doordeweekse maaltijd tot een uitgebreid diner met vrienden: elke dag, heel het jaar door, kan voelen als een *dinnerparty*.

Kirsten vertaalt haar ervaring als private chef naar toegankelijke recepten, slimme planning en praktische tips. Het idee? Door de gerechten voor het grootste deel voor te bereiden, sta je niet de hele avond in de keuken, maar schuif je zelf ook ontspannen aan. Met aandacht voor je gasten en het vertrouwen dat je iets moois op tafel zet.

Van een spontane donderdagavond tot een diner voor in de boeken: met *Dinnerparty* wordt hosten makkelijk, stijlvol en vooral heel erg leuk.

Enjoy hosting!



**KOS  
MOS**

NUR 440  
KOSMOS UITGEVERS,  
UTRECHT/ANTWERPEN