



SPICE IT UP

Claudia Damen

PITTIG met wereldse
smaakmakers
COMFORTFOOD



INHOUD

VOORWOORD <i>Spicy & comforting</i>	7
MIJN SPICY KEUKENKASTJE	9

Ontbijt

Toast met fetaspread, tornado egg en crispy chili-olie	17
Maple bacon pancakes met hot honey-boter	18
Flatbread Çilbir met crispy chili-olie	21
Simit-eieren met toast	22
ontbijtparatha's	24
Eggslut sandwich	26
Shakshuka	29

Lunch

Sriracha tuna melt	35
Jalapeño-jam & chili-jamtosti	36
Koreaanse kipsando met gochujang-BBQ-saus	39
Jalapeño popper buns	40
Fishburger met gochujang-tartaarsaus	43
Bagel jalapeño-roomkaas, zalm en hash browns	44
Chipotle-zalmtaco's	46
Dumplings met spicy crispy saus	49
Krokante garnalentaco's met pico de gallo	50
Gochujang-kipquesadilla	52
Kipgehaktballen met hot honey-orzosalade	55
Dumpling-noedelsoep met kip	56
Spicy chickenparm sandwich met basilicum-mayonaise	59
Kip peri peri caesar wrap	60

Dinner

Dubbele jalapeño-smashburger	67
Hot honey-kipsandwich met jalapeño-koolsla	68
Pepperoni pizza met jalapeño hot honey	70
Pita kipgyros met habanero-tzatziki	75
Gochujang-gehaktballetjes met rijst	76
Creamy kip-noedels met zachtgekookt ei	79
Harissa-gehaktballen met tzatziki	80



'Nduja-lasagne	82
Sriracha-zalm uit de oven met komkommersalade	85
Bang bang-noedelsalade met krokante kip	86
Kip tikka-spiesen	89
Firecracker chicken	90
Spicy spaghetti met gehaktballen	92
Gochujang-rigatoni al forno	95
Loaded fries met Koreaans stoofvlees	96
Masala-eiercurry	99
Köfte met een pittige tomaten-botersaus	100
Aardappel op 3 manieren	104
Deegrecept voor flatbread, Griekse pita en pizza	107

Dessert

Gochujang hot chocolate	113
Choc chip cookies met crispy chili-olie	114
Gochujang cookies ice cream sandwich	116
Mango hot honey cake	118
Chili-chocomousse	120
Geroosterde perzik met hot honey en Griekse yoghurt	123
Sticky toffee pudding met gochujang-karamelsaus	125
Spicy brownies met dulce de leche	126

Borrel

Spicy margarita	133
Sangria met mango en hot honey	134
Garlic parm kipnuggets met spicy ranch	136
'Nduja-manchego saucijzenbroodjes	139
Hot honey cheesy garlic bread	140
Feta op 3 manieren	144

Sauzen

Jalapeño hot honey	150
Korianderchutney	150
Gochujang-BBQ-saus	151
Salsa Macha (Mexicaanse crispy chili-olie)	152
Crispy chili-olie met krokante knoflook en sjalot	152

REGISTER	154
DANKWOORD	159





SPICY & COMFORTING

Spicy is hot! Letterlijk en figuurlijk, want het is je vast niet ontgaan hoe populair pittige smaakmakers zijn op het moment. Werkelijk elke foodproducent heeft wel een variant van zijn product met crispy chili-olie of gewone chili. Dat gezegd hebbende: dit is geen kookboek met pittige gerechten. De spicy ingrediënten zijn heerlijk, maar ze zijn nergens overheersend en voegen alleen maar echt iets toe qua smaak. Pittigheid is ook extreem persoonlijk, er zijn gerechten in dit boek die ik totaal niet pittig vond, maar vrienden dan weer wel.

In deze spicy recepten heb ik gewoon aangehouden wat ik zelf lekker vond, dus heb je al eens eerder recepten van mij gemaakt dan weet je een beetje wat je kunt verwachten. Over verwachtingen gesproken: als je mij een jaar geleden had gevraagd of ik ooit nog een kookboek zou maken dan was mijn reactie geweest: 'Poeh, ik denk het niet.' So what happened? Mijn eerste twee boeken heb ik gemaakt terwijl ik een fulltime baan had en daarnaast probeerde mijn fotografie-receptontwikkelingsbedrijf van de grond te krijgen. Ik hoef je denk ik niet te vertellen hoe pittig deze jaren waren, ondanks dat ik het supertof vond om te doen. Weg sociaal leven, hallo constant doorwerken.

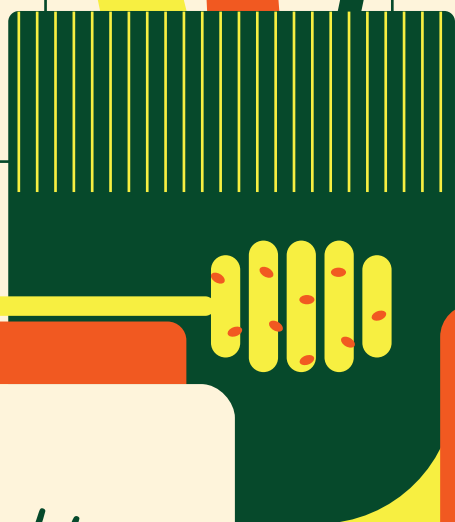
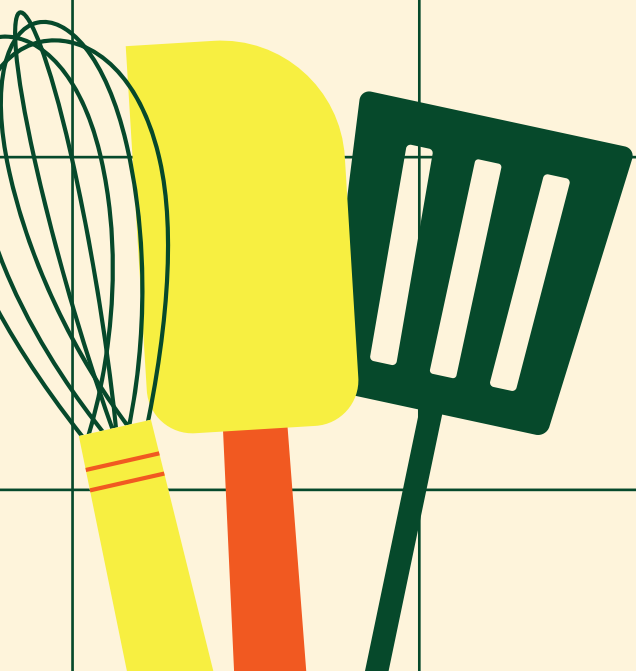
Ik was dus wel even genezen! Totdat Annie van Kosmos Uitgevers bij me kwam met een fantastisch idee, een idee zo tof dat ik dit niet aan me voorbij wilde laten gaan. (Dat wil zeggen: ik kon het niet aan om dit project door iemand anders te laten doen en dan achteraf te denken: had ik toch maar...) Het idee? Een kookboek waarin elk recept een of meer pittige smaakmakers bevat. Eigenlijk precies zoals ik altijd al kook, Annie stelde het idee ook niet voor niets aan mij voor. Verder waren er geen beperkingen, was het niet gericht op een specifieke keuken of smaakmaker, maar

gewoon een verzameling van lekker eten en gerechten die je elke ochtend, middag of avond wel op tafel wil zetten. Comfortfood met een spicy element dus. Wat een briljante ingeving, hè? En ik kan er niet eens de credits voor nemen.

Ik kan je verder maar lastig uitleggen hoe trots ik ben op dit boek! Ik ben zo benieuwd wat jij ervan vindt, of je nieuwe favoriete recepten eruit gaat halen en of je verrast gaat worden. En hopelijk vind je hier eindelijk inspiratie om al die aangebroken potjes en flesjes gochujang, crispy chili-olie, sriracha, hot honey en meer op te maken!

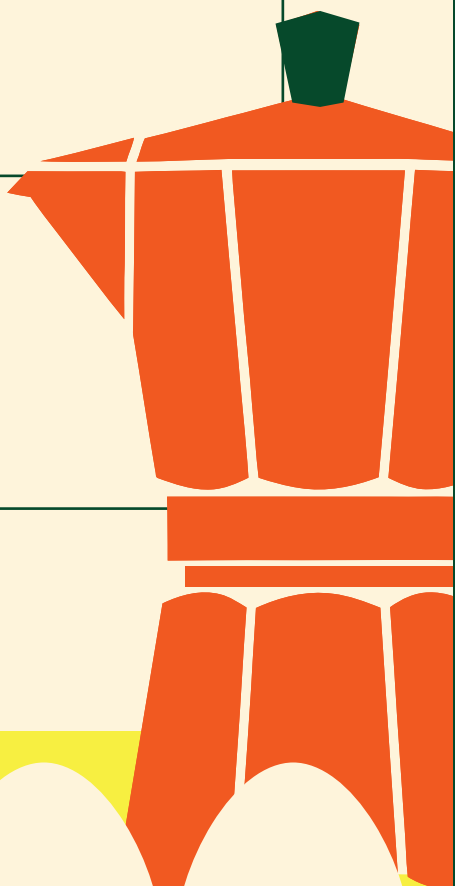
Liefs,

Claudia



*Hot
honey*

**HA
RIS
SA**



ONTRBIST



Ingrediënten

100 g cherrytomaten, in kwarten
½ rode ui, gesnipperd
1 jalapeño, in ringen
5 g koriander, fijngesneden
(+ extra voor garnering)
½ limoen, uitgeperst
1 avocado
2 paratha's
50 g feta, verkruimeld
2 eieren
olijfolie of boter, om in te bakken
1 el sesamzaad (wit en zwart)
1 el crispy chili-olie (bijv. de
Mexicaanse chili-olie van
blz 152)

ONTBIJT PARATHA'S

De paratha is niet voor niets al een hele tijd superpopulair. Het is een heerlijk flatbread dat superknapperig is. Je koopt ze tegenwoordig gewoon lekker in de supermarkt, in het diepvriesvak. Dat krokante werkt in dit gerecht heel goed samen met het zachte van het ei en de romige avocado.

Meng in een kommetje de cherrytomaat, rode ui, jalapeño en koriander. Breng op smaak met peper, zout en een beetje limoensap.

Prak in een apart kommetje de avocado en breng ook dit op smaak met peper, zout en wat limoensap.



Verhit in een koekenpan de paratha's aan beide kanten tot deze goudbruin en krokant zijn. Verdeel dan de feta erover en laat dit een beetje zacht worden.

Bak in een andere pan twee spiegeleieren in wat olie of boter tot de gewenste gaarheid (ik houd van een zachte dooier).

Verdeel de geprakte avocado over de paratha's. Leg hier het ei op en verdeel de tomatensalsa erover. Garneer met sesamzaad, crispy chili-olie en koriander.

VOOR 2 PERSONEN BEREIDINGSTIJD: 30 MIN + 30 MIN WACHTTIJD MOEILIKHEID: MAKKELIJK



Creamy noodles

CREAMY KIP-NOEDELS MET ZACHTGEKOOKT EI

Dit is zo'n gerecht waar je versteld van staat qua smaak, maar ook hoe makkelijk dit is om te maken. Soms hoef je geen woorden te verspillen aan een inleiding. Dit is gewoon heel lekker en je zult er geen spijt van krijgen als je dit maakt.

Ingrediënten

VOOR DE KIP

2 kippendijen
1 el sojasaus
1 el crispy chili-olie
1 el sriracha
1 el honing
2 tenen knoflook, geraspt
neutrale olie, om in te bakken

VOOR DE NOEDELS

3 eieren
neutrale olie, om in te bakken
250 g champignons, in plakjes
1 paksoi, in reepjes, houd witte en groene delen apart
350 ml kippenbouillon
2 el sojasaus
1 el vissaus
150 g woknoedels
2 el mayonaise
1 el sriracha

VOOR DE GARNERING

2 el sesamzaad
2 stengels bosui, in ringen
2 el crispy chili-olie



crispy chili-olie
sriracha

Meng de kip met de sojasaus, crispy chili-olie, sriracha, honing en knoflook. Laat 30 minuten marineren in de koelkast.

Bak de kip in 2 el olie aan beide kanten op middelhoog vuur in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar.

Breng intussen een pan water aan de kook. Voeg, wanneer het water kookt, twee van de eieren toe en kook 6½ minuut voor een zachtgekookt ei. Laat schrikken onder koud stromend water of leg direct in een bakje met ijswater. Pel de eieren en leg opzij.

Verhit intussen in een ruime keukenpan of hapjespan 2 el olie en bak de champignons tot deze bruin zijn (dit duurt altijd even omdat champignons veel vocht bevatten). Voeg dan het witte deel van de paksoi toe en bak deze mee tot dit zacht begint te worden. Voeg de bouillon, sojasaus, vissaus, de noedels en het groene deel van de paksoi toe. Breng aan de kook en laat dit koken totdat de noedels gaar zijn.

Meng intussen in een aparte kom de mayonaise met het overgebleven ei en de sriracha en voeg hier, een eetlepel per keer, al roerend, 5 eetlepels hete bouillon uit de pan aan toe. Dit is om het ei op temperatuur te brengen zonder dat je roerei krijgt. Schenk dan bij de noedels en meng erdoor – deze extra stap zorgt voor een hele romige bouillon.

Snijd de kip in reepjes en serveer op de noedels met de bouillon en een zachtgekookt ei. Garneer met sesamzaad, bosui en crispy chili-olie.



Ingrediënten

VOOR DE GOCHUJANG SWIRL

- 1 el boter, op kamertemperatuur
- 1 el gochujang
- 2 el donkerbruine basterdsuiker

VOOR DE COOKIES

- 110 g boter, op kamertemperatuur
- 125 g kristalsuiker
- 75 g donkerbruine basterdsuiker
- 1 ei
- 1 tl vanille-extract
- 200 g zelfrijzend bakmeel

VERDER

- 400 g vanille-ijs

 gochujang

GOCHUJANG COOKIES ICE CREAM SANDWICH

Gochujang werkt echt perfect in toetjes, het is namelijk van zichzelf ook al een beetje zoet! En door de umamismaak worden de andere smaken in je gerecht nog meer versterkt en intenser. Je kunt deze cookies natuurlijk los eten, maar koekjes en ijs zijn fantastisch samen en zijn dus ook een perfecte combi in deze ice cream sandwich.

Meng voor de gochujang swirl de boter, gochujang en donkerbruine basterdsuiker in een kom.

Klop voor de cookies in een andere kom de boter met de kristalsuiker en donkerbruine basterdsuiker tot een luchtige massa. Voeg het ei en vanille-extract toe en klop tot dit is opgenomen. Voeg het zelfrijzend bakmeel en een snuf zout toe en meng door tot dit net is gecombineerd.



Verdeel nu het gochujangmengsel in lepels over het cookiebeslag, en meng een klein beetje door. Schep met een ijsschep acht bollen deeg. Doe de deegbollen in een afsluitbare plastic bak. Laat dit minimaal 2 uur rusten in de koelkast, maar een hele nacht is het lekkerst (de smaken zijn dan goed ontwikkeld).

Verwarm de oven voor op 190 °C (boven- en onderwarmte). Leg de bollen deeg vanuit de koelkast per vier met ruimte ertussen op een bakplaat met bakpapier. Ze lopen namelijk nog een stuk uit dus platdrukken hoeft niet. Bak 12 minuten of totdat de randjes goudbruin zijn maar het midden nog zacht. Laat even afkoelen op de bakplaat en verplaats dan naar een rooster om helemaal af te laten koelen. Herhaal met de rest van het cookiedeeg.

Haal 15 minuten voordat je de sandwiches maakt het ijs uit de vriezer, zodat het ijs wat zachter is geworden.

Verdeel het vanille-ijs over vier cookies en druk de overige cookies erop tot sandwiches. Laat ze eerst los aanvriezen tot het ijs weer bevroren is, daarna kunnen ze samen in een vriezerzakje. Zo voorkom je dat ze aan elkaar vastvriezen.

Dien de ice cream sandwiches op direct vanuit de vriezer.

REGISTER

A

aardappel 44, 104, 105

B

bacon 18, 28

Bagel jalapeño-roomkaas, zalm
en hash browns 44

Bang bang-noedelsalade met
krokante kip 86

borrel

Feta met hot honey 145

Feta psiti 144

Garlic Parm kipnuggets met
spicy ranch 136

Gemarineerde feta 145

Hot honey cheesy garlic bread 140

'Nduja-manchego saucijzenbroodjes met

hot honey 139

Sangria met mango en hot honey 134

Spicy margarita 133

C

Chili-chocomousse 120

chilipeper 29, 36, 59, 92, 95, 96, 144, 145

chilipoeder 89, 92, 99, 120, 126

chilivlokken 92, 100, 105, 113,
120, 144, 150, 152

chipotlesaus 46, 50

Chipotle-zalmtaco's 46

Choc chip cookies met crispy chili-olie 114

chocolade 113, 114, 120, 126

Creamy kip-noedels met zachtgekookt ei 79

crispy chili-olie 17, 21, 22, 24, 49, 56,
79, 104, 105, 114

Crispy chili-olie met krokante
knoflook en sjalot 152

currypasta 56

D

Deegrecept voor flatbread,
Griekse pita en pizza 107

dessert

Chili-chocomousse 120

Choc chip cookies 114

Geroosterde perzik met hot honey en

Griekse yoghurt 123

Gochujang cookies ice cream
sandwich 116

Gochujang hot chocolate 113

Mango hot honey cake 118

Spicy brownies met dulce de leche 126

Sticky toffee pudding met

gochujang-karamelsaus 125

diner

Bang bang-noedelsalade met
krokante kip 86

Creamy kip-noedels met

zachtgekookt ei 79

Deegrecept voor flatbread,

Griekse pita en pizza 107

Dubbele jalapeño-smashburger 67

Firecracker chicken 90

Gochujang-gehaktballetjes met rijst 76

Gochujang-rigatoni al forno 95

Harissa-gehaktballen met tzatziki 80

Hot honey-kipsandwich met

jalapeño-koolsla 68

Kip tikka-spiesen 89

Köfte met een pittige tomaten-

botersaus 100

Loaded fries met Koreaans stoofvlees 96

Masala-eiercurry 99

'Nduja-lasagne 82

Pepperoni pizza met jalapeño

hot honey 70

Pita kipgyros met habanero-tzatziki 75

Spiced fries 105

Spicy cheesy gratin 104

Spicy mash 105

Spicy spaghetti met gehaktballen 92

Sriracha-zalm uit de oven

met komkommersalade 85

Dubbele jalapeño-smashburger 67

Dumpling-noedelsoep met kip	56
Dumplings met spicy crispy saus	49

E

Eggslut sandwich	26
ei	17, 18, 21, 22, 24, 26, 29, 39, 40, 49, 50, 59, 60, 76, 79, 80, 90, 92, 99, 100, 114, 116, 118, 120, 125, 126, 139

F

feta	17, 24, 29, 75, 80, 144, 145
Feta met hot honey	145
Feta psiti	144
Firecracker chicken	90
Fishburger met gochujang-tartaarsaus	43
Flatbread Çilbir met crispy chili-olie	21

G

Garlic Parm kipnuggets met spicy ranch	136
garnalen	49, 50
gehakt	49, 55, 67, 76, 80, 82, 92, 100
Gemarineerde feta	145
Geroosterde perzik met hot honey	
en Griekse yoghurt	123
gochujang	43, 52, 76, 95, 96, 113, 116, 125, 151
Gochujang-BBQ-saus	39, 76, 151
Gochujang cookies ice cream sandwich	116
Gochujang-gehaktballetjes met rijst	76
Gochujang hot chocolate	113
Gochujang-kipquesadilla	52
Gochujang-rigatoni al forno	95
Griekse yoghurt	21, 75, 80, 89, 100, 123

H

habaneropeper	75
harissa	29, 80
Harissa-gehaktballen met tzatziki	80
honing	46, 79, 85, 150
hot honey	18, 55, 68, 70, 118, 123, 134, 139, 140, 145
Hot honey cheesy garlic bread	140
Hot honey-kipsandwich met jalapeño-koolsla	68
hot sauce	26, 52

J

jalapeño	24, 36, 40, 44, 50, 67, 68, 133, 136, 150
----------	---

Jalapeño hot honey	150
Jalapeño-jam & chili-jamtosti	36
Jalapeño popper buns	40

K

kip	39, 52, 55, 56, 59, 60, 68, 75, 79, 86, 89, 90, 95, 136
Kipgehaktballen met hot honey-orzosalade	55
Kip peri peri caesar wrap	60
Kip tikka-spiesen	89
knoflook	17, 21, 29, 36, 40, 46, 49, 59, 60, 70, 75, 76, 79, 80, 85, 89, 90, 92, 95, 96, 99, 100, 136, 140, 150, 151, 152
Köfte met een pittige tomaten-botersaus	100
komkommer	52, 75, 80, 85, 86, 96
Koreaanse kipsando met gochujang-BBQ-saus	39
koriander	22, 24, 29, 46, 50, 56, 75, 86, 89, 96, 99, 105, 150
Korianderchutney	89
Krokante garnalentaco's met pico de gallo	50

L

Loaded fries met Koreaans stoofvlees	96
--------------------------------------	----

lunch

Bagel jalapeño-roomkaas, zalm	
en hash browns	44
Chipotle-zalmtaco's	46
Dumpling-noedelsoep met kip	56
Dumplings met spicy crispy saus	49
Fishburger met gochujang-tartaarsaus	43
Gochujang-kipquesadilla	52
Jalapeño-jam & chili-jamtosti	36
Jalapeño popper buns	40
Kipgehaktballen met hot honey-orzosalade	55
Kip peri peri caesar wrap	60
Koreaanse kipsando met gochujang-BBQ-saus	39
Krokante garnalentaco's met pico de gallo	50
Spicy chickenparm sandwich met basilicum-mayonaise	59
Sriracha tuna melt	35

M

manchego	139
----------	-----

mango	118, 134
Mango hot honey cake	118
Maple bacon pancakes met hot honey-boter	18
Masala-eiercurry	99

N

'nduja	82, 139
'Nduja-lasagne	82
'Nduja-manchego saucijzenbroodjes met hot honey	139
noedels	56, 79, 86

O

ontbijt	
Eggslut sandwich	26
Flatbread Çilbir met crispy chili-olie	21
Maple bacon pancakes met hot honey-boter	18
Ontbijtparatha's	24
Shakshuka	29
Simit eieren met toast	22
Toast met fetaspread, tornado egg en crispy chili-olie	17
Ontbijtparatha's	24
orzo	55, 80

P

Parmezaanse kaas	40, 59, 60, 70, 82, 92, 95, 104, 136, 140
pepers, rode en groene	105, 144, 152
pepperoni	70
Pepperoni pizza met jalapeño hot honey	70
peri-perisau	60
perzik	123
Pita kipgyros met habanero-tzatziki	75
pul biber	100

R

rawitpeper	90, 99, 150
rijst	76, 85
roomkaas	40, 44

S

Salsa macha (Mexicaanse crispy chili-olie)	152
Sangria met mango en hot honey	134

sauzen

Crispy chili-olie met krokante knoflook en sjalot	152
Gochujang-BBQ-saus	151
Jalapeño hot honey	150
Korianderchutney	150
Salsa macha (Mexicaanse crispy chili-olie)	152
Shakshuka	29
Simit eieren met toast	22
sjalot	59, 152
Spiced fries	105
Spicy brownies met dulce de leche	126
Spicy cheesy gratin	104
Spicy chickenparm sandwich met basilicum-mayonaise	59
Spicy margarita	133
Spicy mash	105
sriracha	26, 35, 67, 68, 79, 85, 86, 90, 136
sriracha-mayo	39
Sriracha tuna melt	35
Sriracha-zalm uit de oven met komkommersalade	85
Sticky toffee pudding met gochujang-karamelsaus	125
stoofvlees	96
sweet chili-saus	86, 90

T

tabasco	52, 150
Toast met fetaspread, tornado egg en crispy chili-olie	17
tomaat	24, 29, 36, 50, 75, 100, 144
tonijn	35

V

vis	35, 43, 44, 46, 85
-----	--------------------

Z

zalm	44, 46, 85
------	------------



MEER DAN EEN BEETJE PIT

Crispy chili-olie, gochujang, harissa, hot honey, sambal, sriracha, 'nduja, verse chilipepers... pittige smaakmakers zijn hotter dan ooit. Maar hoe haal je nu écht alles uit al die potjes en flesjes in je keukenkast?

In *Spice It Up* laat Claudia Damen zien hoe veelzijdig deze smaakmakers zijn. Nergens zijn ze overheersend of alleen maar superpittig, maar overal voegen ze echt iets toe qua smaak. Gebruik ze als marinade, dressing, dip, topping of zelfs in verrassende desserts. Van snelle doordeweekse gerechten en snacks tot uitiem comfortfood en zoet: elk recept krijgt een spicy kick!



Maak onder andere:

Maple bacon pannenkoeken met hot honeyboter

Koreaanse kipsando met gochujang-BBQ-saus

Vodka pepperoni pizza met jalapeño hot honey

Firecracker chicken

'Nduja lasagne

Choc chip cookies met chili crisp

Sticky toffee pudding met gochujang-karamelsaus

Claudia Damen is de receptontwikkelaar
en foodfotograaf achter Food from ClaudNine.

Haar recepten zijn no-nonsense, niet te
ingewikkeld en vooral erg lekker.

