

LEKKER WINTERS

MEER DAN 60 VERWARMENDE RECEPTEN

RUDOLPH VAN VEEN

EEN SNEEUWVLOK MAAKT
EEN GEEN WINTER





VOORWOORD 7

UIT DE OVEN 8

STOVEN 28

STAMPEN 50

SOEPEN 64

APRÈS-SKI 74

WINTERS BAKKEN 90

WARMES TOETJES 110

KERST 132

REGISTER 157





WINTERSCHATTEN

Zodra de gure wind om het huis waait, verandert er iets in de keuken. De haast maakt plaats voor rust. Het fornuis wordt het kloppend hart, waar pannen urenlang zachtjes staan te pruttelen en de oven de lucht vult met de geur van specerijen. De winter is hét seizoen om te vertragen, de tijd te nemen en samen herinneringen te maken rond een tafel met hartverwarmend eten waar we graag voor thuiskomen.



De winterkeuken kent haar eigen unieke schatten zoals boerenkoolstampot met worst en een kuiltje jus. Een klassieke Boeuf Bourguignon, maar ook slimme schotels die ooit als restverwerking zijn ontstaan, zoals een Filosoof: de heerlijke ovenschotel op blz. 14. Winterkost kan natuurlijk ook gewoon makkelijk en snel: lasagnesoepp, traybake van kip en winterspaghetti met cranberry's en feta zijn daar smakelijke voorbeelden van. En natuurlijk mogen warme toetjes en winters gebak zoals Kaiserschmarren, warme rijstpudding en appelcrumble niet ontbreken! En heb je weleens een ijsomelet gemaakt die even de oven in gaat zodat er aan de buitenkant zo'n heerlijk geroosterd laagje ontstaat? Die wil ik je écht aanraden!

de lauwwarme carpaccio met aardpeer en truffel en een geweldig lekkere vegetarische groentecocktail waar iedereen blij van wordt.

Met de recepten in dit boek wil ik laten zien hoe veelzijdig en verrassend de winterkeuken kan zijn. Ze zijn allemaal gemaakt om van te genieten, samen met de mensen die je lief zijn. Want uiteindelijk draait koken niet alleen om wat er op tafel staat, maar ook het plezier van samen eten. Ik hoop dat dit boek je inspireert om deze winter nieuwe favorieten te ontdekken en volop te genieten van al het moois dat dit seizoen te bieden heeft.

Culinaire groet,

In het laatste hoofdstuk vind je mijn meest geliefde Kerstklassiekers, zoals

RUDOLPH VAN VEEN



UIT DE OVEN

Koken in de oven is lekker overzichtelijk, zonder veel gedoe en geweldig lekker! De **lasagne** van blz. 10 maak ik bijvoorbeeld altijd zo gauw de zomer echt voorbij is en het buiten weer wat vroeger donker wordt. Zo'n beetje tussen oktober en april is dit mijn favoriete lasagne. Voor een vegetarische variant vervang ik heel simpel het gehakt en spek voor in kleine blokjes gesneden winterpeen en voeg ik wat extra walnoten toe.

Je haalt met gemak een complete gebalanceerde maaltijd uit de oven, zoals de **traybake van kip en wintergroenten** van blz. 17. Als je deze maaltijd nog vollender wil maken, zou je hieraan nog 500 gram krieltjes kunnen toevoegen. Die kunnen dan gewoon meegaren met de groenten.

En mocht je eens iets willen maken wat je waarschijnlijk nog niet kent: maak dan écht de Moldavische koolpastei met walnoten eens. Een ontdekking!



TARTIFLETTE

Een traditioneel winters ovengerecht uit de Savoie-streek in de Franse Alpen. Gemaakt van aardappels, uien, reblochon en spekjes.

VOOR 4 PERSONEN

400 ml crème fraîche
1 ui, in halve ringen
4 teentjes knoflook,
gekneusd
4 laurierblaadjes
4 takjes tijm + extra
om te bestrooien
3 kg vastkokende
aardappels
250 g reblochon,
in stukjes
2 el boter
2 el olijfolie
200 g bacon,
in kleine stukjes
zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

- 1** Breng de crème fraîche met de ui, knoflook, laurier en tijm in een pan aan de kook. Zet het vuur dan meteen uit en laat het geheel 30 minuten trekken.
- 2** Verwarm de oven voor tot 240 °C.
- 3** Schil de aardappels en snijd ze, liefst met een mandoline of keukenmachine, in 3 mm dunne plakjes. Leg de plakjes in een grote kom.
- 4** Giet de crème fraîche door een fijne zeef in een schone pan. Voeg de reblochon toe en verwarm al roerend tot de kaas is opgelost in de crème fraîche. Giet het mengsel nu in de kom over de aardappelplakjes en hussel even goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.
- 5** Vet een ronde ovenschaal of ovenvaste koekenpan van ca. 25 cm diameter in met wat boter en leg de plakjes aardappel mooi dakpansgewijs in de schaal. Begin aan de buitenrand en werk vervolgens naar binnen toe. Giet de crème fraîche die is achtergebleven in de kom over de aardappels en dek de schaal af met een laag bakpapier of aluminiumfolie. Zet de schaal 1 uur in de oven, verwijder dan het bakpapier of folie en laat de tartiflette nog 20 tot 30 minuten in de oven tot de bovenkant mooi goudbruin gebakken is.
- 6** Verhit intussen de olijfolie in een koekenpan en bak de bacon knapperig. Bestrooi de tartiflette met krokante bacon en nog wat verse tijmblaadjes.



SOEPEN

Een warm bord vullende soep is comfortfood voor gure dagen. Maar ook bij stralend winterweer is een goede soep heerlijk. In dit hoofdstuk kom je ze in verschillende soorten tegen: soms snel om te maken, zoals de **lasagnesoepp** van blz. 70, en soms garant voor uren stoven en gepruttel, met geuren die zich ontwikkelen en smaken die zich verdiepen.

Ook hier vind ik het leuk om klassiekers een twist te geven, zoals de erwtensoep. Het roggebrood met het honingspek is namelijk een overheerlijke toevoeging!

HONGAARSE GOULASHSOEP

VOOR 4 PERSONEN

500 g rundvlees van de schouder, in blokjes van 1½ cm
 2 el bloem
 50 ml zonnebloemolie
 2 uien, gesnipperd
 2 teentjes knoflook, in plakjes
 2 rode paprika's, in stukken
 2 el paprikapoeder
 70 g tomatenpuree
 1 tl suiker
 1½ l runderbouillon
 2 laurierblaadjes
 2 middelgrote vastkokende aardappels, geschild en in blokjes
 1 winterpeen, in plakjes
 1 tl oregano
 ½ tl karwijzaad
 sap van ¼ citroen
 fijngesneden blad- of krulpeterselie, om te garneren
 zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

- 1** Dep de blokjes rundvlees droog met keukenpapier. Bestrooi met zout en meng het vlees door de bloem.
- 2** Verhit de helft van de zonnebloemolie in een braadpan en bak het vlees rondom aan. Schep uit de pan op een bord.
- 3** Verhit de overige zonnebloemolie in de braadpan en bak de uien en knoflook lichtbruin. Voeg de paprika, het paprikapoeder, de tomatenpuree en suiker toe en bak even mee. Blus de pan af met de runderbouillon en breng zachtjes tegen de kook aan.
- 4** Voeg nu het aangebakken vlees (inclusief vleessappen), laurierblaadjes en wat peper toe en laat met het deksel op de pan 2 uur zachtjes sudderen.
- 5** Voeg de aardappels en winterpeen samen met de oregano en het karwijzaad toe aan de soep. Laat de soep nu nog eens 1 uur zachtjes koken tot het vlees botermals is en alle groenten lekker gaar.
- 6** Breng de soep op smaak met citroensap en eventueel nog wat zout en peper. Bestrooi de soep voor het opdienen met fijngesneden peterselie.





APRÈS SKI

Wintersporters hebben vaak mooie herinneringen aan een bord dampende **Käsespätzle**, meestal zonder maar soms ook met spekjes. Spätzle worden bij een gerecht geserveerd in plaats van aardappels, pasta of rijst, licht krokant in boter gebakken en op smaak gebracht met zout en peper. Probeer ze eens met het recept van blz. 84! Met name in de Dolomieten en in het Zwitserse kanton Ticino wordt 's winters graag een stevige risotto geserveerd. De **risotto** van blz. 87 is lekker vullend en rijk van smaak en de blauwe bessen geven een verrassende touch aan het gerecht. Je kunt deze risotto trouwens eenvoudig vegetarisch maken door het spek weg te laten en een lekkere groenten- of paddenstoelenbouillon te gebruiken.

En ken je de klassieker Kaiserschmarren? Volgens de legende ontstond dit gerecht toen een kok per ongeluk een pannenkoek voor Keizer Franz Joseph van Oostenrijk liet mislukken. Maar de keizer was zo dol op de gescheurde stukjes dat het direct zijn favoriet werd. Serveer deze '**Keizerlijke rommel**' van blz. 88 met poedersuiker, frisse appelmoes en kersencompote.

KAISER SCHMARREN

VOOR 4 PERSONEN

250 ml volle melk
100 g bloem
1 tl vanille-extract
mespunt zout
4 eieren
40 g suiker
50 g boter
30 g krenten of rozijnen,
geweekt in rum/water
1 el poedersuiker + extra

Kersencompote

250 g pitloze kersen
uit pot + 100 ml sap
60 g suiker
½ tl kaneel
2 kruidnagels
rasp en sap van
¼ biologische citroen
1 tl maïzena

Appelmoes

2 appels, geschild
en in stukjes
1 kaneelstokje
2 kruidnagels
60 g suiker
50 ml water
rasp en sap van
¼ biologische citroen

Ook nodig

mixer

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Maak eerst de kersencompote. Breng de kersen met het sap, de suiker, kaneel, kruidnagels, het citroensap en de citroenrasp in een steelpan aan de kook. Meng de maïzena met wat koud water tot een papje en giet dit al roerend bij de kersen. Laat 2 minuten zachtjes pruttelen en daarna volledig afkoelen. Verwijder de kruidnagels en bewaar gekoeld tot gebruik.
- 2 Maak dan de appelmoes. Meng alle ingrediënten in een steelpan, leg het deksel erop en laat 15 minuten zachtjes koken. Verwijder het kaneelstokje en de kruidnagels en laat in de koelkast ijskoud worden.
- 3 Verwarm de oven voor tot 200 °C.
- 4 Meng in een kom de melk, bloem, vanille en het zout. Splits de eieren en roer de dooiers erdoor.
- 5 Klop de eiwitten met suiker met de mixer tot zachte pieken. Roer het eiwitschuim geleidelijk door het beslag zodat je heel luchtig beslag krijgt.
- 6 Verhit een ruime, ovenbestendige koekenpan op middelhoog vuur. Smelt een klontje boter in de pan en giet het beslag in de pan. Strooi de geweldige krenten of rozijnen erover en bak 2 minuten op middelhoog vuur.
- 7 Zet de pan 10 minuten in de oven zodat ook de bovenkant gaar wordt. Neem de hete pan met een ovenhandschoen uit de oven en stort de luchtige pannenkoek op een snijplank door de pan op z'n kop te houden. Verdeel met twee vorken in kleine stukjes, bestrooi met poedersuiker en bak de stukjes in de rest van de boter nog even op het fornuis. Hierdoor worden ze nog krokanter aan de buitenkant terwijl ze vanbinnen heerlijk zacht zijn.
- 8 Bestrooi met poedersuiker en serveer samen met koude appelmoes en kersencompote.





LEKKER WINTERS

Met de meer dan 60 recepten in *Lekker winters* ontdek je hoe veelzijdig en verrassend de winterkeuken is. Het is hét seizoen om de warmte en elkaar op te zoeken en samen te genieten van heerlijke gerechten.



Van recepten voor boerenkoolstamppot met worst of winterse spaghetti met cranberry's, tot geliefde kerstklassiekers, zoals een vegetarische groentecocktail. Hartverwarmend eten waarvoor je graag thuiskomt.

Rudolph van Veen is al jarenlang een vertrouwd gezicht in de Nederlandse media, is auteur van verschillende bestselling kookboeken en hij heeft zowel de titel Meesterkok als Meester Patissier, de hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid die een kok of patissier kan halen in Nederland.



9 789043 944540

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers
Utrecht/Antwerpen