



**MET MEER DAN 70 RECEPTEN**

**VOOR ALLE FEESTDAGEN**

**AVANT-GARDE VEGAN**

# **G A Z O A K L E Y**

**Fotografie door Simon Smith  
en Peter O'Sullivan**



Karakter Uitgevers B.V.



# VEGAN

## party

---

**INLEIDING 6**

**INGREDIËNTEN & KEUKENGEREI 8**

**FEESTONTBIJT 10**

**PARTYHAPJES & LICHTE MAALTIJDEN 22**

**HOOFDGERECHTEN 62**

**ALLE EXTRA'S 92**

**RESTJES 118**

**NAGERECHTEN 134**

**EETBARE CADEAUTJES 160**

**REGISTER 172**

**DANKWOORD 175**

# INLEIDING

---

Ik ben altijd dol geweest op feestjes, en bij elke gelegenheid wist mijn familie er weer iets bijzonders van te maken. Mijn vader is een uitstekende kok en het eten vormde steevast een belangrijk onderdeel van de feestelijkheden.

Toen ik met koken begon, nam ik met de feestdagen het culinaire stokje over van mijn vader – het voelde geweldig om de familie mijn eigen gerechten voor te zetten. Toen ik veganist werd, moest ik een tandje bijzetten. Ik wilde mijn familieleden niet het gevoel geven dat ze iets misten.

Ik heb dit ultieme veganistische kookboek samengesteld om je te helpen buitengewoon feestelijk voedsel te bereiden. Ik ben heel trots op de recepten die erin staan en ik kan je verzekeren dat ze stuk voor stuk subliem smaken. Er zitten een paar absolute toppers tussen waarmee je je gasten gegarandeerd zult verbluffen.

Mijn doel is om het gevoel van vrede en geluk dat zo kenmerkend is voor de feestdagen op de eettafel tot uiting te laten komen. Hoe minder dierlijke producten er worden geserveerd, hoe beter. Ik hoop dat mijn recepten je zullen inspireren om dit doel te delen én zelf te bereiken.

**Ik wens je een fijn feest(maal) toe!**

*Gaz*



# TIRAMISU

---

Ik was heel blij toen het me lukte om van deze klassieker een veganistische versie te maken. Het is een ideaal feestdessert, dat extra spectaculair wordt wanneer je het serveert met een sterretje erin.

## MOSKOVISCH GEBAK

250 ml amandelmelk  
1 eetl. appelciderazijn  
1 theel. vanillepasta  
50 g veganistische margarine  
215 g zelfrijzend bakmeel (of  
glutenvrij meel)  
230 g fijne ruwe rietsuiker  
1 snufje zeezout

## ROOM

2 blikjes kokosroom à 400 g  
170 g veganistische roomkaas  
1 eetl. cacao  
3 eetl. poedersuiker  
120 ml goede koffie, op ijs  
gebrouwen  
4 eetl. rum, of naar smaak

## TOPPINGS

geraspte pure chocolade  
mokkaboontjes

Voor

**6 personen**

Bereidingstijd

**60 minuten**

Moeilijkheidsgraad

**5/10**

GV

**met glutenvrij  
meel**

Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een hoge bakvorm van 20 x 30 cm met bakpapier.

Begin met het Moskovische gebak. Doe de amandelmelk, appelciderazijn, vanillepasta en margarine in een pannetje en zet dat op laag vuur. Doe het meel, de suiker en het zout in een grote kom. Wacht tot de margarine is gesmolten. Schenk het melkmengsel bij de droge ingrediënten en spatel ze door elkaar. Doe het beslag in de beklede vorm en strijk het glad.

Zet de vorm in de oven en bak het beslag 12-15 minuten, tot het goudkleurig is en veerkrachtig aanvoelt. Leg het gebak op een rooster om af te koelen.

Klop de kokosroom, roomkaas, cacao en poedersuiker in een grote kom grondig door elkaar. Voeg een paar eetlepels koffie en rum toe en proef. Pas de smaak aan je wensen aan.

Steek 12 rondjes gebak uit die in de dessertcoupes passen. Leg een rondje onder in elk glas, schep daarop een lepel room en leg daarop nog een rondje. Druppel er wat koffie over en schep er nog een laag room op. Garneer elk glas met geschaafde chocolade en enkele koffiebonen. Eet de tiramisù direct op of zet hem maximaal een dag in de koelkast.



