



Simone van den Berg

Heerlijke chaos

100+

zinnenprikkelende recepten
voor elk moment

NWADAM



Tekst en receptuur: Simone van den Berg, www.simoneskitchen.nl

Artdirection & vormgeving: Birgitta van Langeveld

Fotografie: Simone van den Berg

Saskia Lelieveld (blz 18, 44, 71, 75, 97, 124, 125, 148, 150, 170, 192)

Foodstyling: Alexandra Schijf

NUR 440 eten & drinken algemeen

ISBN 978 90 468 2130 5

www.nieuwamsterdam.nl

Simone van den Berg

Heerlijke chaos

100+ zinnenprikkelende recepten voor elk moment

NWA'DAM

Inhoud

| | |
|-----------|-----|
| Slow | 8 |
| Rijk | 32 |
| Feest | 56 |
| Snel | 80 |
| Vloeibaar | 100 |
| Brood | 112 |
| Gezond | 138 |
| Blut | 160 |
| Erbij | 182 |
| Tot slot | 192 |
| Index | 198 |

Voorwoord

Het was op een goede dag ergens in september 2015 dat ik een afspraak had met Willemijn van Nieuw Amsterdam. Ik wist niet waar ze over wilde praten, dus ging ik er eigenlijk van uit dat ze misschien een mogelijke samenwerking op het gebied van foodfotografie wilde opzetten. Dat is tenslotte mijn werk.

We kletsten – onder het genot van een bak koffie – over van alles en nog wat. Over mijn werk, wat ik zoal had gedaan, aan welke boeken ik recent had meegewerkt als fotograaf en toen ineens, hop, was daar die ene vraag: zou ik het niet leuk vinden om zelf eens een boek te maken? En laten we eerlijk zijn: is dat niet stiekem iets waar veel mensen van dromen? Ik was daarop geen uitzondering, maar had er nooit serieus over nagedacht. Er zijn al zo veel kookboeken, dus waarover moest de mijne dan gaan?

Mijn kookstijl is nogal chaotisch, er zit geen duidelijke lijn in. De ene week ga ik helemaal los met bijzondere producten, de week erop eet ik suikervrij of doe ik een sapkuur (omdat er altijd wat vanaf kan), en de week dáárna ben ik zo druk dat ik überhaupt geen tijd heb om te koken.

Nu ik er zo over nadenk wordt mijn hele leven feitelijk al gekenmerkt door een grote mate van wispelturigheid. Al voor ik begon met werken, wilde ik iedere week een andere opleiding volgen: van paardrij-instructrice tot dierenartsassistente tot fotograaf. Mijn ouders hadden heel wat met me te stellen en voelden er dan ook weinig voor om mijn grillen te financieren. Al snel besloot ik 'dan maar' te gaan werken.

Wat volgde was een aaneenschakeling van baantjes: leerling-verpleegkundige, verkoper in een bakkerij, medewerker van de afdeling bouw- en woningtoezicht, assistent-audicien (ja, echt!) en uiteindelijk... bij Nike. Wonder boven wonder wist ik het bij die laatste werkgever negen jaar vol te houden. Een absoluut record, meestal begon het na één of twee jaar bij dezelfde werkgever weer te kriebelen.

Ook wat hobby's betreft wisselde ik om de haverklap: paardrijden, knutselen, van alles verzamelen, tekenen. Ik stortte me vol overgave in een nieuw avontuur, maar de meeste dingen konden uiteindelijk niet lang mijn aandacht vasthouden. De uitzondering op dit patroon is fotograferen. Hier kon en kan ik niet genoeg van krijgen. Fotograferen begon voor

mij als hobby. Later verdiende ik er ook een leuk extraatje mee: eerst via stockfotografie, later in opdracht voor bedrijven en particulieren.

In 2006 besloot ik de sprong te wagen en mijn baan bij Nike op te zeggen om me fulltime met fotograferen bezig te houden. In eerste instantie werd ik veel ingehuurd voor het vastleggen van bruiloften, partijen, huisdieren en kinderen, maar al snel werd me duidelijk dat ik het fotograferen van eten het allerleukste vond. Snel doorspoelen naar tien jaar later >> ik ben (hoe is het mogelijk!) nog steeds niet uitgekeken op foodfotografie.

Die chaos en wispelturigheid in mijn hoofd is er nog steeds, maar heeft zich gaandeweg meer en meer verplaatst naar de keuken. Letterlijk en figuurlijk. Kom maar eens langs tijdens een fotoshoot, dan is de chaos niet te overzien. We hebben best een ruime keuken, maar elk beschikbaar plekje van mijn aanrecht staat dan vol met gerechten in wording, gerechten die al klaar zijn en ingrediënten die nog verwerkt moeten worden.

Figuurlijke chaos is er ook, maar dan in de vorm van niet kunnen kiezen uit hoe en wat te eten. Dan eet ik weer een maand extreem gezond in de vorm van een *whole30* (geen suiker, geen zuivel, geen granen, geen alcohol en geen peulvruchten) of een sapkuur (oké, dat hield ik niet langer dan vijf dagen vol), een poging tot acht weken suikervrij en ga zo nog maar even door. Ik geloof niet in het concept van een dieet, maar een beetje experimenteren doe ik nu eenmaal graag.

En ik weet zeker dat ik niet de enige ben die kiest voor variatie. Er zijn veel meer mensen die hun eetpatroon laten afhangen van allerlei factoren die op dat moment in je leven spelen. Zit je wat krap bij kas wellicht? Of ben je in de stemming voor een lekker langzaam en ingewikkeld recept? Of heb je na een drukke dag echt geen zin meer om die keuken in te duiken, maar wil je toch iets fatsoenlijks op tafel zetten?

Voor al die momenten kun je nu een bijpassend recept vinden in dit boek. Van lekker langzaam tot supersnel, van rijk aan foute ingrediënten tot supergezond, van budgetrecepten tot feestelijke uitspattingen. Een tikkeltje chaotisch kookboek dus, maar wel een heerlijke chaos.

Welkom in Simone's Kitchen.

Kippenbouten met sticky Chinese saus

Door sojasaus of oestersaus te vervangen door ketjap manis en honing door suiker houd je gerechten als deze betaalbaar. Verse gember is duurder dan gemalen en in een marinade maakt het geen wezenlijk verschil. Vul de schotel verder op met groenten van het seizoen en rooster ze tegelijk mee. Dat kan eventueel ook in een aparte schaal.

4 PERSONEN | 40 MINUTEN | MARINEREN MINIMAAL 3 UUR

| | |
|---|---------------------------------|
| 4 kippenbouten (met vel) of 8 drumsticks | Marinade: |
| paar wortels, in plakjes | 4 el ketjap manis |
| 2 uien | 2 tl olijfolie |
| 1 courgette, in stukjes | 2 el suiker |
| 250 g rijst | 1½ tl Chinees vijfkruidenpoeder |
| | 1 tl gember |
| | 2 tenen knoflook, geperst |

ovenschaal

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom. Doe de kippenbouten of drumsticks erbij en wrijf ze even goed in. Laat het vlees minimaal 3 uur marineren in de koelkast of nog beter: zet het de avond van tevoren in de koelkast en laat het de hele dag intrekken.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schep de kippenbouten in een flinke ovenschaal. Leg ze niet op elkaar. Doe de meeste marinade erbij maar hou nog een beetje achter. Snijd eventueel het vel in met een scherp mes. Verdeel de wortels en uien ook over de schaal en rooster het geheel 30-35 minuten. Bedruip halverwege nog een keer met de achter gehouden marinade en doe 15 minuten voor het eind de courgette erbij. Kook de rijst terwijl je wacht tot de kip gaar is en serveer alles tegelijk.

Eton mess

Eton mess is typisch zo'n recept dat zo eenvoudig te maken is en toch zo verschrikkelijk lekker. Met kant-en-klare meringue slechts in een paar minuten tijd. Zelf maken is uiteraard goedkoper.

6 PERSONEN | 10 MINUTEN OF 1 UUR

| | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| kant-en-klare meringue | Zelf meringue maken: |
| 400 ml slagroom | 2 eiwitten |
| 4 el vanillesuiker | 100 g poedersuiker |
| doosje bosvruchten uit de vriezer | 2 tl maizena |
| | 1 tl neutrale azijn |

4 mooie glazen om het in te serveren

Breek de meringue in stukken en maak een laagje onder in elk glas. Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker en doe een toefje in het glas. Schep er een eetlepel van de vruchten op en herhaal de laagjes. Eindig met fruit.

Zelf meringue maken

Verwarm de oven voor op 140 °C. Klop de eiwitten in een vetvrije kom tot het schuimig is. Voeg poedersuiker toe en klop tot stijve pieken. Zeef de maizena boven de kom, voeg azijn toe en vouw door het eiwit tot het is opgenomen.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak van het eiwit hoopjes op de bakplaat en schuif in de oven. Draai de temperatuur meteen naar 110 °C en bak een minuut of 30, of tot de meringue aan de buitenkant droog zijn en aan de binnenkant nog zacht. Check wel regelmatig want de oventijd is sterk afhankelijk van het formaat van je schuim. Ze mogen niet te bruin worden. Laat de meringue afkoelen in de oven en verwerk verder zoals boven.



Eton mess

Index

Index op ingrediënt en recept

A

.....
aardappels 167, 173 (2x)
Aardappelsalade met blauwe kaas 162
aardbeien 102, 135 (2x), 179
aardpeer 146
abrikozen, gedroogd 140
advocaat 99
amandel
-extract 53
-meel 146, 157
-melk 102, 103
-schaafsels 77
-spijs 53
amarettikoekjes 99
amaretto 99, 110
anijszaad 15, 188
ansjovis 72
appels 104, 106 (2x), 107, 162, 187
Arretje nof 2.0 94
augurken 151
avocado 82, 103
azijn 167, 179
-appel- 15, 47, 63
-balsamico- 10, 151, 187
-rijstwij- 152
-rodewijn- 10, 167, 186, 187 (2x)
-sangiovese- 10, 127
-vijgen-dadel 70, 185
-wittewijn- 167, 184

B

.....
bacon 69, 119
Baileys 110
bakpoeder 34, 53, 127, 128, 145
baksoda 34, 114
Banana! 102
bananen 102, 103 (2x), 114
barbecuesaus 10
basilicum 128, 190
beschuitbollen 34
biefreepjes 88
bietjes 16, 107
bieslook 16, 63, 64, 69, 72, 185
bier 15, 45
bladerdeeg 15, 69
blauwe bessen 53, 99, 135, 179

bleekselderij 173 (2x)
bloemkool 145, 146, 152, 173
Bloemkoolcouscous met pittige gehaktballetjes 152
Bloemkoolpizza 145
boekweit 140
bonen 34
borrelboutjes *zie kippenvleugels*
bosvruchten 179
zie ook aardbeien; blauwe bessen; bramen; frambozen
bouillon
-groente- 87, 173
-kippen- 10, 40, 63, 64, 146, 173
-runder- 15, 173
braadworst 88
bramen 99, 135, 179
bresaola 64
broccoli 87
brood 82
-brioche 135
-casinowit 63, 119
-ciabatta 127, 128
-krenten- 114, 135
-hamburgerbroodjes 47
-harde broodjes 162
-pistolets 119
-pitabroodjes 168
Broodpudding met lemoncurd en zomerfruit 135
buffelmozzarella 128
bulgur 93

C

.....
cacaopoeder 103
cantharellen 69
cayennepeper 10, 39 (2x), 145
champignons 34, 145
cheddar 34, 40, 69
chiazaad 140, 157
chilipepers 24, 39, 40, 47, 88, 107, 119, 152, 186, 187, 188
chilipoeder 40, 94, 190
chilisaus 10
Chinees vijfkruidenpoeder 174
chipotle 39, 47, 146
Chipotle-mayonaise 185

chocokoffieboontjes 110
chocolade 39, 40, 48, 94, 99, 111, 114, 179
Chocolate-chip-surprise 99
Chocolate heaven 103
chutney 146
Chutney van mango en peer 186
Chutney van rode ui 187
Chutney van tomaten en ui 187
citroenextract 53
citroen 24, 39, 48, 72, 77, 82, 87, 104, 105, 146, 151, 185, 188, 191
-gras 108, 119, 152
-melisse 108, 109
-peper 87
Citroenmayonaise 185
Citroen-pepernoedels 87
Citroentjesfrisse thee 108
Clafoutis met mango, pistachenoten en kokosmelk 58
Club sandwich 119
cola 39
Coleslaw (koolsalade) 15
couscous *zie parelcouscous*
courgette 114, 140, 145, 173, 174
cranberry's 77, 127, 187, 188
-sap 72
-saus 72, 77
Cranberrycake 77
Cranberrysaus 188
Crème brûlée (van custardpoeder met witte chocola) 179
crème fraîche 29, 48, 64, 88, 128, 146
currypasta 127
custardpoeder 179

D

.....
dadel 145, 157
Dadel-kastanjepannenkoekjes met kokos 145
dille 72, 191
djeroek peroet 24
doperwten 58, 88, 152
Dorstlesser 106
dragon 23
druiven 63

E

Eenvoudige knoflook-naan 128

Eigengemaakte haver-boekweitgranola 140

Eigengemaakte geitenkaas 16

eieren 15, 29, 34 (2x), 39, 47, 48, 53, 58 (2x), 63, 69, 77, 82, 94, 114, 119, 127, 128, 135, 140, 145 (2x), 146, 152, 162, 167, 179, 184

Eiersalade 94

el ras el hanout 93

espresso 111

Eton mess 179

F

Feestelijke zalmtartaar 64

feta 93

Foccacia met rozemarijn en zeezout 120

frambozen 58, 77, 102, 105, 107, 135 (2x), 179
fruit *zie aardbeien; banaan; blauwe bessen; bramen; frambozen; meloen; rode bessen*

G

gedroogde vruchten *zie gedroogde abrikozen; gojibessen; rozijnen*

Gegratineerde knolselderij met drie soorten kaas en spek 69

gehakt 23, 34, 39, 93, 145, 152, 173, 188

Gehaktbrood met chipotle en chocola 39

geitenmelk 16

gelatine 72, 77

Gemarmerde chocolade-pavlova met noten 48

gember 24, 34, 47, 102, 106, 109, 114, 140, 174, 185, 186

Gemberkoffie 111

gembersiroop 111, 187

gemengde noten *zie hazelnoten; kemirinoten; macadamianoten; pecannoten;*

pistachenootjes

gerookte forel 63

Gerookte forel met gepocheerd ei en limoenmayonaise 63

Geroosterde rabarber met Licor43 en

limoen-crème fraîche 29

Gevulde puntpaprika met

Marokkaans gehakt 93

Gevulde varkenshaas met gorgonzolasaus 64

ghee 128

gist 48, 53, 120 (2x), 128

gojibessen 140

gorgonzola 64

granaatappel 72, 82, 93, 105, 107

griekse cognac 23

Griekse kippenpaté met metaxa 23

H

halloumi 87, 127, 151

Halloweenkoffie 111

ham 48, 58, 119, 140, 152, 162

harissa 69, 82

Harissa 188

havermout 146, 162

Havermoutpap met appel en kaneel 162

havervlokken 140

hazelnoten 53, 94, 145, 151, 191

hazelnootmeel 157

Homemade kipburger met chipotle, blauwe kaas en mangosalsa 47

honing 34, 48, 102, 103, 111, 114, 120, 127, 140, 151, 157

I

Iers sodabrood met courgette en paprika 114

Indische spekkoek van oma Betsy 29

Italiaanse broodschotel 128

Italiaanse kruiden *zie oregano; tijm; rozemarijn; salie; peterselie*

Italiaanse yoghurtsaus 191

K

kaas 69, 120, 145, 168, 173, 174

- blauwe 34, 47, 48, 151, 167

- geiten- 16, 119, 189

- oude - 93, 114, 128

- *zie ook buffelmozzarella; feta; mascarpone; Old Amsterdam; parmezaan*

kaffir lime 24

kalkoen 70

Kalmerende thee 108

kaneel

- poeder 29, 34, 40, 53, 94, 114, 140, 145, 162, 186, 187

- stokjes 104, 108, 109, 187, 188

kappertje 82, 94

kardemom 29, 34, 109, 114, 186, 187

karnemelk 16, 114

kastanjechampignons 69, 88, 128

kastanjemeel 145

kemirinoten 24

ketchup 47

ketjap manis 39, 174

kikkererwten 146

kip 23, 39, 40, 45, 47, 69, 82, 87, 152, 168 (2x), 173, 174

Kippenbouten met sticky Chinese saus 174

koekjes

- chocolate-chip- 99

- *zie ook lange vingers; mariabiscuitjes*

koekkruiden 53, 111

koenjit 24, 186

koffie 99, 110, 111

Koffiecocktail met amaretto en Baileys 110

kokos 24, 34, 53, 140, 157

kokosmelk 34, 58, 103, 140, 145

Kokosomelet met spinazie en courgette 140

komkommer 63, 105, 106, 107, 119, 168, 190, 191

komijn 40, 186, 188, 190

knoflook 10, 15, 21, 23, 24 (2x), 39 (2x), 40 (2x), 45, 47, 63, 64, 69, 88, 119, 120, 128 (2x), 146, 152, 168 (2x), 173, 174 (2x), 185, 188, 190, 191

knolselderij 69

Koningsdagmix 106

koriander 40, 47, 82, 88, 119, 127, 146, 151, 190

- poeder 186, 188, 190

- zaad 45

Krabsalade 94

krabvlees 94

Kruidig brood met kaas uit een cakeblik 120

Kruidige thee voor als je verkouden bent 109

kruidnagel 29, 34

L

lamsbout 24

lange vingers 77, 99
laos 24
**Lasagne van geroosterde zoete bietjes met
geitenkaas 16**
laurier 15, 167
lavendel 108
lemoncurd 77, 135
Licor43 29
limoen 29, 47, 64, 77, 82, 94, 152, 185 (2x)
- mayonaise 63
limoncello 77
linzen 151

M

.....
maanzaad 140
macadamanoten 63, 189
macaroni 167
maizena 15, 48, 179
Malibu 185
mango 47, 58, 103, 186
mariabiscuitjes 94
marsepein 53
Masala Chai 109
mascarpone 77, 99
**Marscarpone-limoncello-trifle
met cranberry 77**
mayonaise 15, 47, 82, 94 (2x), 119, 167, 185 (4x)
- chipotle- 119
meloen 48
meringue 179
metaxa 23
metworst 167
Minestrone van restjes groente 173
Mini-cottage pies 173
mosterd 10, 39, 152, 167, 168
munt 105, 106, 107, 109, 151

N

.....
nigellazaad 186
noedels 88
nootmuskaat 16, 29, 34, 64, 167
noten 48
*zie ook hazelnoten; kemirnoten; macadamia-
noten; pecannoten; pistachenootjes*

O

.....
**Oeufs en cocotte
(eieren in een pannetje) 58**
Old Amsterdam 69
zie ook kaas
olie
- citroen- 87
- kokos- 24
- olijf- 10 (2x), 16, 21, 23, 24, 34, 40, 45, 63,
64, 69, 82 93
- pompoenpit- 93
- zonnebloem- 15, 184, 186
olijven 23
Ontbijtburger 34
ontbijtkoek 15
oregano 15, 23, 58, 120, 145
oestersaus 88
oranjebitter 106
**Ovengedroogde kerstomaatjes met
verse tijd 21**

P

.....
pandankleurstof 185
paneermeel 34
panko 39, 47, 152
Panzanella met halloumi 127
**Panna cotta van yoghurt
met granaatappel 72**
paprika
- rood 40, 47, 82, 87, 93, 140, 145, 174
- groen 114
- gedroogde 151
paprakapoeder 82, 146, 167, 185, 187
- gerookte 10 (2x), 23, 45, 47, 145, 174, 188
parelcouscous 82
Parelcouscoussalade met granaatappel 82
parmezaan 16, 48, 69 (2x), 88
pasta 167, 173, 174
zie ook macaroni; spaghetti
Pasta met worst en pesto-roomsaus 88
**Pastasalade met krokant gebakken worst
en tomaat 167**
pecannoten 94
pepers *zie chilipepers*
peren 185
Perfekte kalkoen 70
pesto 88

peterselie 23, 58, 93, 94, 120, 127, 151, 162
pijnboompitjes 64, 93
pindakaas 40
pistachenootjes 58
**Pita met krokant gebakken kip
en tzatziki 168**
Pittig snel brood uit de koekenpan 127
Pittige Kip Wellington 69
Pittige rendang 24
pompoen 15, 34, 111
Pompoenkospanspankoekjes 34
pompoenpitten 140
prei 88, 173, 174
procureur 10
prosciutto 48
Pulled pork 10

R

.....
raapstelen 93
**Raapsteeltjessalade met feta en
pompoenpitolie 93**
rabarber 29
raita 146
Raita 190
Red energy 102
Red devil 107
rijst 174
rijstnoedels 152
rijstvellen 152
Roasted sticky spareribs 10
rode bessen 135 (2x)
rode wijn 187
Romige bloemkool-aardpeersoep 146
rookvlees *zie bresaola*
roomkaas 53, 69, 72, 174
rozemarijn 16, 21, 23, 24, 40, 45, 104, 107, 109,
120 (2x), 145
rozijnen 15, 53, 93, 140, 162, 186
rucola 16, 48, 63, 64, 189
Rucolaolie 64
**Rucolapesto met macadamanoten
en geitenkaas 189**
**Runderschotel met een afdakje,
in bier gegaard 15**
runderstoofvlees 15, 24

S

Salade met linzen en halloumi 151
salami 48, 167
salie 120
santen 24
Sappige lamsbout met rozemarijn en knoflook 24
sesamzaad 119, 120, 191
sinaasappel 185
sinaasappelsap 102, 185, 188
sjalotten 119
sla 47, 119
- gemengde 168
- tuinkers 152
- veld- 119, 151
slagroom 16, 23, 48, 53, 58, 64, 69, 72, 77, 110, 111, 114, 135 (2x), 179 (2x),
Snelle basismayonaise 184
sojasaus 87, 114
soffrito 145
spaghetti 174
Spaghetti met geroosterde paprika en roomsaus 174
spek 23, 34, 39, 47, 69, 119, 151, 162, 167, 174
spinazie 58, 107, 140
spruitjes 151
Spruitjessalade met blauwe kaas, hazelnoten en balsamico 151
Sticky & sweet Coca-Colakip 39
Sticky kaneelbroodjes met roomkaas en karamelsaus 53
Stoere kip op bierblik 45
Stokbroodje met 'lekkers' 94
spareribs 10
steranijs 104, 109, 188
stremsel 16
Supersnelle 'tiramisu' 99

T

tabasco 87, 94 (2x), 152, 162
tahin 146
T-bonesteak 40
Thaise basilicum 152
Thaise beefreepjes 88
thee
- groene 109
- witte 108
- zwarte 109

Toast met avocado en eigengemaakte tonijnsalade 82

tomaten 34, 119, 145, 146, 187
- blokjes 40, 87, 128, 152, 174
- kers- 21, 82, 119, 127, 167
- puree 15, 23, 173, 187, 188
- zongedroogde 119
Tomaten-paprikasoep 87
tonijn 82
tortilla 40
Tropical coconut 103
Tropische mayonaise met Malibu en sinaasappel 185
Tulband met kokos, gebrande noten en marsepein 53
tijn 10 (2x), 15, 16, 21, 23, 24, 39, 45, 58, 64, 104, 109, 120, 128, 145, 146, 168, 173
Tzatziki 191

U

udon-noedels 87
uien 10, 15, 16, 24, 34, 39 (2x), 47, 48, 64, 69, 114, 120, 146, 167, 173 (2x), 174 (2x), 186
- lente- 82, 152, 162, 167 (2x)
- rode 24, 34, 47, 127, 187 (2x)
Ultieme steak 40

V

vanille
- extract 53 (2x), 72, 77, 111, 114, 135
- stokje 58, 77
- suiker 179
varkenshaas 64
varkensnek *zie procureur*
varkensvleesreepjes 87
Vegaburger met kikkererwten 146
verse kruiden *zie koriander; munt; tijm; oregano; peterselie*
Verse springrolls met Vietnamese dipsaus 152
Verstopte eieren met toast 162
venkelzaad 45, 109
Vietnamese sandwich of Bánh Mì 119
vissaus 119, 152
vlierbloesem 108
volkorenmeel 114

W


Wake me up 107
Wasabi-gembermayonaise 185
wasabipasta 185
Water met appel, rozemarijn en citroen 104
Water met citroen, munt en komkommer 105
Water met granaatappel en frambozen 105
Water met steranijs, kaneel en tijm 104
Wentelteefjes van krentenbrood met chocola en banaan 114
witlof 168
Witlof met mosterdsaus 168
witte bonen 34
winterpenen 15
Witte gazpacho van macadamianoten 63
witte kool 15
wokgroente 88
worcestersaus 87, 173
wortel 15, 106, 152, 157, 173 (2x), 167
Wortel-dadelballetjes met hazelnootmeel 157

Y

yoghurt 34, 72, 82, 94, 128, 135, 190
- Griekse 53, 82, 151, 157, 167, 168, 191 (2x)
Yoghurt-aardbeienijs 157

Z

za'atar 128
zalm
- filet 64
- gerookte 63, 64, 72
Zalmterrine met kruidige roomkaas 72
zeezout 21, 48, 63, 70, 120
Zomerse minipizza met meloen 48
Zomerpudding 135
zonnebloempitten 140



*‘Simone is wat mij betreft de beste
foodfotograaf van Nederland.’*

Monique van Loon, Culy.nl

*‘Foodfotografie om van te smullen, perfecte
compilatie van recepten bovendien!*

Een must voor iedere foodlover.’

**Miljuschk Witzenhausen, auteur en
presentator bij 24kitchen**

.....

Koken is emotie. Afhankelijk van tijd, energie, budget, gelegenheid en humeur komt er bij de meeste mensen elke dag een ander gerecht op tafel. In het chaotische leven van foodfotograaf en -blogger Simone is die variëteit in het koken in elk geval aan de orde van de dag. Haar keuken is haar bedrijfsruimte, haar kantine, een plek om tot rust te komen én creatief te zijn. Geen dag is hetzelfde en uit die heerlijke chaos is dit kookboek ontstaan. Van gezond tot decadent en van lekker langzaam tot razendsnel. *Heerlijke chaos* bevat recepten voor elk denkbaar moment in je leven.

Simone van den Berg werkt als foodfotograaf voor diverse bladen, uitgeverijen, restaurants en merken in binnen- en buitenland en deed de fotografie voor meer dan vijftien kookboeken. Daarnaast schrijft en fotografeert ze met verve voor haar eigen succesvolle site Simoneskitchen.nl (70.000 unieke bezoekers per maand).

Simoneskitchen.nl
nieuwamsterdam.nl



9 789046 821305