

# Made by Ellen

Ellen van Duijn

**NWADAM**



**Inleiding** 5

**Wat ik (bijna) altijd in huis heb** 6

**Kooknotitie** 8

**ROOSTEREN** 11

**'bruin braden op een rooster'**  
groente van de bakplaat, vis en aardappel

**STOMEN** 33

**'door middel van waterdamp  
gaar maken'**  
van dumplings tot pudding

**KOKEN** 47

**'door verhitting in een bepaalde  
toestand komen'**  
soep, curry's en pasta

**GRILLEN** 81

**'roosteren met een grill of roosteren  
op een hout- of kolenvuur'**  
smakelijke salades, gegratineerde  
groentepuree en krokante kip!

# INHOUD

<b>POCHEREN</b>	<b>97</b>	<b>INLEGGEN</b>	<b>171</b>
<b>'doen gaar worden van spijzen ( in water enz.) zonder deze het kookpunt te laten bereiken'</b>		<b>1. 'inmaken van eetwaren';</b>	
niet alleen ei maar ook kip, vis en groente		<b>2. 'duurzaam maken door ze luchtdicht of in een bepaalde stof te bewaren'</b>	
		home made gravad lax, kimchi en zongedroogde tomaatjes	
<b>ROKEN</b>	<b>107</b>	<b>POFFEN</b>	<b>181</b>
<b>'in de rook hangen om te drogen en te verduurzamen'</b>		<b>'In de hete as of op een plaat braden'</b>	
vis natuurlijk, plus rokerige kaas en bieten		kastanje, knoflook en knolselderij in de hoofdrol	
<b>BAKKEN</b>	<b>117</b>	<b>MIXEN</b>	<b>199</b>
<b>1. 'beslag of deeg verhitten tot het gaar en eetbaar is en tevens een korst krijgt ';</b>		<b>'mengen, doorenmengen'</b>	
<b>2. 'boven het vuur met boter, olie etc . toebereden'</b>		slimme sauzen, spreads en drankjes in een handomdraai	
van plaatpizza en gehaktballetjes tot pannenkoek, cake en pavlova		<b>DANK!</b>	<b>219</b>
		<b>Index</b>	<b>220</b>

## INLEIDING

**S**amen met mijn twee zussen en broertje ben ik opgegroeid in het hotel-restaurant van mijn ouders in Twente. Mijn moeder was kok, mijn vader gastheer-sommelier. Het ging bij ons aan tafel dus vaak over eten. Bij het ontbijt hadden we het erover wat we gingen lunchen en bij de lunch bespraken we het avondeten. Ik zat graag in de keuken want daar gebeurde het allemaal.

Toen ik een jaar of tien was, wilde ik zelf eens proberen een appeltaart te bakken. Mijn familie was zo enthousiast over het eindresultaat dat ik vervolgens elke zondag de appeltaart voor het gezin bakte. Maar ondanks dat was ik, als het om koken ging, lang niet altijd even zeker van mezelf. Eenmaal op kamers belde ik regelmatig mijn moeder met vragen als: ‘Hoelang moet dit in de oven? Hoelang kan ik dat laten sudderen?’ Waarop zij steevast zei: ‘Maar Ellen, dat weet ik toch niet. Je moet kijken, voelen en proeven.’

Lichtelijk geïrriteerd hing ik dan op en probeerde ik door te kijken, voelen en proeven erachter te komen wat er met een gerecht moest gebeuren. Zo heb ik geleerd goed te proeven en op mijn intuïtie te vertrouwen. En deze manier van koken deel ik op mijn beurt graag met de mensen om mij heen. Niks fijner dan voor familie en vrienden eten te bereiden. Met nét even andere ingrediënten die eenvoudige gerechten dat beetje extra geven, dat wow-effect. Het liefst zet ik de tafel vol met allemaal kleine gerechtjes zodat er voor iedereen – groot of klein, vleeseter of niet – wel iets bij is.

In dit boek wil ik je graag laten zien dat koken helemaal niet moeilijk hoeft te zijn en dat iedereen kan bakken, stomen of bijvoorbeeld roken. Aan de hand van verschillende kooktechnieken laat ik je een aantal mogelijkheden zien waar je vervolgens zelf lekker mee aan de slag kunt. Laat je niet afschrikken door op het eerste gezicht misschien lastige ‘kooktechnieken’. Koken kan namelijk heel laagdrempelig en toch bijzonder en smaakvol zijn. Dat is precies waar dit boek om draait: toegankelijke, verrassende gerechten bereiden waar iedereen van kan genieten.

*Enjoy!*





# ROOSTEREN

‘bruin braden op een rooster’

Het fijne aan roosteren is dat je een gerecht in een mum van tijd kunt voorbereiden en de oven doet de rest. Hoewel je natuurlijk een oogje in het zeil moet houden kun je ondertussen wel iets anders gaan doen of juist lekker even niks. Wij eten zeker twee keer per week groente van de bakplaat. Waarom? Het is erg makkelijk maar minstens zo smakelijk!

- Verwarm de oven voor op 180 graden. Als je weinig tijd hebt of grote stukken wilt roosteren kun je de oven op 200 graden zetten.
- Snijd groenten in stukken of plakken van ongeveer dezelfde grootte zodat ze gelijkmatig kleuren.
- Leg de gesneden groenten op een bakplaat en schenk er royaal een lekkere extra ver-

gine olijfolie over. Breng op smaak met peper, naar smaak een beetje zout en eventueel wat kruiden (bijvoorbeeld gedroogde oregano). Hussel even om en plaats de groenten ongeveer 30 minuten in de oven. Totdat de groenten gaar en goudbruin zijn.

**Groenten die erg geschikt zijn om te roosteren zijn onder andere: courgette, spruitjes, wortels, venkel, aubergine, broccoli, bloemkool, pompoen, pastinaak, champignons, spitskool, aardappel, rode kool, sla, ui, knoflook... Eigenlijk bijna alles! Kaas zoals feta of halloumi maar ook vis of vlees kunnen een smakelijke aanvulling zijn.**

**Hollandse krieltjes met spitskool uit de oven, afgemaakt met hazelnoten en Japanse misoboter – echt, je zult je vingers erbij aflikken! Dit groentegericht laat zien dat je verschillende keukens heel goed met elkaar kunt combineren.**

## KRIELTJES MET SPITSKOOLSTEAKS

### & HAZELNOTEN-MISOBOTER

ca. 500 gram grotere krieltjes of kleinere aardappelen, met schil, schoongeboend

1 middelgrote/grote spitskool

scheut olijfolie

3 el hazelnoten, grof gehakt

2-3 el misoboter (blz. 208)

peper en zout

1 el fijngehakte (blad)peterselie

Eventueel citroenpartjes, om te serveren

**TIP** Wil je er graag een stukje vlees bij? Dan is de gegrilde runderlap (blz. 94) een aanrader.

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Kook de aardappelen ongeveer 5 minuten, totdat ze bijna gaar zijn.
- Giet de aardappelen af en leg op een bakplaat.
- Druk met een pureestamper de aardappelen stuk maar prak ze niet helemaal door.
- Snijd het onderste stukje van de stronk van de spitskool weg en verwijder eventueel minder mooi blad. Snijd de kool in plakken van ongeveer 2 cm en leg de spitskoolsteaks tussen de aardappelen op de bakplaat.
- Schenk een beetje olijfolie over de groenten en rooster ongeveer 15 minuten in de oven, totdat alle groenten goudbruin zijn. Schep eventueel tussentijds een keertje om.
- Maak ondertussen de hazelnoten-misoboter. Rooster de gehakte hazelnoten in een droge koekenpan. Voeg de misoboter toe en verwarm rustig op laag vuur. Wanneer de boter gesmolten is doe je het vuur uit.
- Haal de bakplaat uit de oven en schep de geroosterde aardappelen en spitskoolsteaks op een grote schaal. Schenk de hazelnoten-misoboter erover en strooi er peterselie overheen. Breng op smaak met een beetje peper en zout. Serveer er eventueel wat citroenpartjes bij.





Voor 4 personen | voorbereidingstijd 10 minuten | kooktijd 10 minuten

**Deze Italiaanse parelcouscoussalade is favoriet bij ons in huis! Je kunt hem zowel warm als koud serveren. Koud is de salade heel geschikt voor een picknick, buffet of onderweg. Maar wees gewaarschuwd, de schaal is zo leeg... De broccoliroosjes kun je ook vervangen door of combineren met kort gekookte aspergetips.**

## ITALIAANSE PARELCOUSCOUS

### MET GEROOSTERDE BROCCOLI

1 broccoli, de roosjes

olijfolie

150 g parelcouscous

13 'zongedroogde' tomaatjes (blz. 179, of kant-en-klaar)

3-4 el zwarte kleine olijven, zoals kalamata, taggia, olive nere

4 el geroosterde pijnboompitjes

handje Parmezaanse kaas, geraspt of gesnipperd

peper en zout

#### VOOR DE PESTO

½ teentje knoflook

25 g Parmezaanse kaas

2 el geroosterde pijnboompitjes

1 grote bos basilicum

goede scheut extra vergine olijfolie

peper

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Schenk een beetje olijfolie over de broccoliroosjes en leg op een bakplaat. Rooster de broccoli ongeveer 10 minuten in de oven, totdat de roosjes net gaar zijn.
- Kook de parelcouscous zoals aangegeven op de verpakking en laat uitlekken.
- Maak ondertussen de pesto. Mix de knoflook, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes met een staafmixer of in keukenmachine. Doe de hele bos basilicum erbij, ook de steeltjes. Schenk er wat olijfolie over en mix tot gladde massa. Breng de pesto op smaak met peper en zout.
- Doe de parelcouscous in een grote schaal en schep de pesto erdoorheen. Voeg de gegrilde broccoli, tomaten, pijnboompitjes en olijven toe en breng op smaak met peper en zout. Strooi de Parmezaanse kaas erover.





**Grillen is wat mij betreft een van de lekkerste manieren om pompoen te bereiden. De krokante kikkererwten geven deze salade een lekkere bite. Je kunt ervoor kiezen om de salade heel simpel te houden en alleen de geroosterde groenten te gebruiken – wat op zich al heel lekker is. Zelf ‘pimp’ ik het graag een beetje op met de kruiden, kaas en yoghurt. Het geeft deze pompoensalade alles om er een volledige maaltijd van te maken. Serveer eventueel met wat rijst.**

## GEROOSTERDE- POMPOENSALADE

MET KROKANTE KIKKERERWTEN & HARISSAYOGHURT

1 flespompoen

2 rode uien, gepeld  
en gehalveerd

3 volle handen gekookte  
kikkererwten, afgespoeld  
en droog gedept

scheut olijfolie

½ tl (gerookte-)  
paprikapoeder

½ tl komijnpoeder

½ tl korianderzaad,  
in de vijzel gemalen

peper en zout

pluk rucola, gewassen  
en droog gedept

100 g feta, verkruimeld  
citroenpartjes

### VOOR DE HARISSA- YOGHURT

1 volle tl harissa

3 el (volle) yoghurt

- Verwarm de oven voor op 180 graden.

- Snijd een stukje van zowel de boven- als onderkant van de pompoen en snijd deze vervolgens in plakken van ongeveer 1½ cm. Halveer de plakken en verdeel samen met de kikkererwten en rode ui op een bakplaat of in een ovenschaal.

- Schenk een royale scheut olijfolie over de groenten en strooi er paprikapoeder, komijn en korianderzaad overheen. Hussel alles om.

- Rooster de groenten ongeveer 35 minuten in de oven, totdat de pompoen beetgaar is en de kikkererwten knapperig zijn. Schep eventueel tussentijds een keertje om.

- Ondertussen maak je heel eenvoudig de harissayoghurt door de harissa door de yoghurt te roeren.

- Haal de bakplaat uit de oven en schep de gegrilde groenten op een schaal. Verdeel de rucola erover, bestrooi met de verkruimelde feta en breng op smaak met peper en zout.

- Serveer met de harissayoghurt en citroenpartjes.

**TIP** Je kan de pitjes van de pompoen eventueel ook mee roosteren. Kook de pitjes dan vooraf zo'n 20 minuten in ruim water, giet ze af en dep droog. Verdeel op een bakplaat en breng op smaak met wat kruiden en olie.

Voor 4 personen | voorbereidingstijd 15 minuten | kooktijd ca. 12 minuten

# GROENTE-ENCHILADA'S

## MET KAAS & ZURE ROOM

olijfolie

2 aubergines, in blokjes

1 rode ui, fijngenhakt

2 teentjes knoflook,  
fijn gehakt

1 tl komijnpoeder

1 tl (gerookte-)paprika  
poeder

ca. 300 g mais uit pot  
of blik, afgespoeld en  
uitgelekt

ca. 300 g kidneybonen  
uit pot of blik, afgespoeld  
en uitgelekt

1 blikje (cherry)tomaten  
(400 g)

5 takjes verse koriander  
of blaadjes bladpeterselie,  
fijngenhakt

8 volkoren wraps,  
van goede kwaliteit,  
eventueel biologisch

125 g belegen kaas

125 g zure room

1 bosui, in dunne reepjes

### VOOR DE AVOCADODIP

1 rijpe avocado

sap van 1 limoen  
of ½ citroen

zwarte peper  
en zeezout



**Niemand aan tafel zal bij deze enchilada's vlees missen. Deze Mexicaanse wraps met kaas uit de oven zijn super smaakvol en zitten ook nog eens boordevol groenten. Door de enchilada's met wat meer tussenruimte naast elkaar op de bakplaat te leggen kun je ze makkelijker vullen, worden de wraps goed krokant en, wellicht nog belangrijker, krijgt iedereen genoeg kaas!**

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Schenk een goede scheut olijfolie in een grote koekenpan of wok, schep de blokjes aubergine erbij en grill goudbruin. Doe de rode ui en knoflook erbij en roer alles om. Strooi de komijn- en paprikapoeder eroverheen. Na een minuutje schep je de mais en kidneybonen erdoor.
- Voeg de tomaten uit blik toe en vul het lege tomatenblikje voor de helft met water en draai rond zodat ook de laatste restjes saus meekomen. Schenk dit water in de pan. Breng de saus aan de kook en laat zachtjes pruttelen tot de gewenste dikte. Zet het vuur uit en roer  $\frac{2}{3}$  van de fijngehakte korianderblaadjes door de saus. Breng op smaak met peper en zout.
- Vet een bakplaat in met een beetje olie of bekleed hem met een stuk bakpapier.
- Leg een tortillawrap op de bakplaat en schep er een royale hoeveelheid van het auberginemengsel op. Vouw de wrap dubbel en vul de andere wraps op dezelfde manier. Zorg ervoor dat de tortilla's niet te dicht op elkaar op de plaat liggen. Strooi royaal kaas over de enchilada's.
- Bak de enchilada's ongeveer 12 minuten in de oven, of totdat ze een goede kleur hebben en de kaas gesmolten is.
- Halveer ondertussen de avocado en verwijder de pit. Schep het vruchtvlees in een kommetje en prak het zacht. Knijp de limoen boven het kommetje uit. Schep om en breng op smaak met peper en zout. Klop in een ander kommetje de zure room los. Voeg eventueel ook hier een beetje limoensap en peper aan toe.
- Haal de bakplaat uit de oven en bestrooi de enchilada's met reepjes bosui. Serveer met de avocadodip en zure room.

**AARDAPPEL**

- aardappel-courgetterösti met dille-yoghurtsaus 121
- fish & chips met kapper-tjessaus 142
- frisse aardappelsalade met groenten 30
- krieltjes met spitskoolsteaks & hazelnoten-misoboter 12
- paddenstoelenbitterballen met gepofte-knoflookmayonaise 140

**AARDPEER**

- wilde-paddenstoelentaart met aardpeer & boerenkaas 126

**ABRIKOOS**

- DIY-vijgenrol met abrikozen & noten 200

**AHORSIROOP** *zie maple syrup***AMANDELEN**

- DIY-vijgenrol met abrikozen & noten 200
- gemarmerde pavlova met peer, chocolade & salted caramel 167
- gestoomde pieterman met lichtgebakken boter & amandelen 34
- knapperige groene salade met sinaasappel & noten 69
- sinaasappelcake met amandelmeel & polenta 160
- volkoren spaghetti met amandel-tomatenpesto & gegrilde groenten 92

**APPEL**

- appelcider met gember & speculaaskruiden 215
- rabarbercrumble met appel en haverhout 165

**ASPERGETIPS**

- frisse aardappelsalade met groenten 30
- hartige Dutch baby pancake met gravad lax & asperges 128
- knapperige groene salade met sinaasappel & noten 69

**AUBERGINE**

- auberginespread 211
- bruschetta's met geroosterde groenten 21
- groente-enchilada's met kaas & zure room 18
- groentemix met bosui & feta 189
- volkoren plaatpizza met aubergine, kappertjes & ricotta 122
- volkoren spaghetti met amandel-tomatenpesto & gegrilde groenten 92

**AUGURK**

- ravigotesaus 204

**AVOCADO**

- avocado-harissamayonaise 207
- avocadosaus 18
- gepofte zoete aardappel met veel smaak 191

**BANAAN**

- bananenbrood 150

**BASILICUM**

- amandel-tomatenpesto 92
- basilicumpesto 66
- pesto 14
- snelle pesto 59
- tuinbonensalade met courgette, basilicumolie & ricotta 54

**BIER**

- malse runderschenkel gestoofd in bier 79

**BIET**

- galette met rode biet, feta & walnoot 134
- gerookte-bietensalade met spinazie, linzen & geitenkaas 111

**BLADERDEEG**

- bloemkool-wellington met kaasfonduesaus 24
- groentegalettes 134
- wilde-paddenstoelentaart met aardpeer & boerenkaas 126

**BLAUWE KAAS**

- pastinaakpuree met venkel & gratineerde blauwe kaas 89

**BLEEKSELDERIJ**

- paddenstoelen-bourguignon 71
- romige penne met chorizo 52

**BLOEMKOOL**

- bloemkoolpuree met geroosterde spruitjes & hazelnotenolie 50
- bloemkool-wellington met kaasfonduesaus 24
- geroosterde groenten met gesmolten geitenkaas 28

**BOERENKOOL**

- boerenkoolpesto 207

**BONEN**

- frisse aardappelsalade met groenten 30
  - groente-enchilada's met kaas & zure room 18
  - knapperige groene salade met sinaasappel & noten 69
  - tuinbonensalade met courgette, basilicumolie & ricotta 54
- BOTER**
- citroenboter met munt & kappertjes 208
  - gerookte-paprikaboter met chili 208
  - gestoomde pieterman met lichtgebakken boter & amandelen 34
  - krieltjes met spitskoolsteaks & hazelnoten-misoboter 12
  - misoboter met peterselie 208

**BROCCOLI**

- geroosterde groenten met gesmolten geitenkaas 28
- Italiaanse parelcouscous met geroosterde broccoli 14

**BROOD**

- bananenbrood 150
- bruschetta's met geroosterde groenten 21
- makkelijk volkorenbrood met rogge & zaden 138
- mijn favoriete kaneelbroodjes met kardemom 152

- scones met clotted cream & jam 147

**CAKE**

- bananenbrood 150
- chocoladefondant met roze chocolade 156
- luchtige pruimencake met vanille & citroen 162
- scones met clotted cream & jam 147
- sinaasappelcake met amandelmeel & polenta 160

*zie ook taart, zoet***CANTHARELLEN**

- pasta met kastanjes met cantharellen & worst 186

**CASHEWNOTEN**

- gepocheerde-kipsalade 103
- hele knolselderij met champignonsaus & prei 196

**CAVOLO NERO (PALMKOOL)**

- gestoomde kipdijfilet met cavolo nero 38

**CHAMPIGNONS**

- hele knolselderij met champignonsaus & prei 196
- paddenstoelen-bourguignon 71

**CHILIPEPER**

- chiliolie 203
- gerookte-paprikaboter met chili 208
- snelle kimchi 176
- zoetzure saus 204

**CHINESE KOOL**

- currysoep met ribeye & zilvervliesrijstnoedels 99
- gestoomde kipdijfilet met kool 38
- groentedumplings met zoetzure saus 41
- snelle kimchi 176

**CHOCOLADE**

- chocoladefondant met roze chocolade 156
- gemarmerde pavlova met peer, chocolade & salted caramel 167
- goddelijke chocoladetaart met koffieprut, ganache & zeezout 154

**CHORIZO**

- romige penne met chorizo 52

**CITROEN**

- citroenboter met munt & kappertjes 208
- ingelegde kweeper met vanille & citroen 177
- luchtige pruimencake met vanille & citroen 162
- zalm met venkel & citroen 189

**CITROENGRAS**

- gepocheerde-kipsalade 103
- Thaise curry met mosselen 61
- verse muntthee met citroengras 212

**COURGETTE**

- aardappel-courgetterösti met dille-yoghurtsaus 121
- bruschetta's met geroosterde groenten 21
- courgettespread 211

- gegrilde-courgettesalade met ingelegde pompoen & geitenkaas 86
- groentemix met bosui & feta 189

- koffie met witte chocolade & kruidige slagroom 215
- pasta als eenpansgerecht 59
- roodbaarsfilet met chimichurri uit de oven 23
- tuinbonensalade met courgette, basilicumolie & ricotta 54
- venkel-courgettesoep 49
- volkoren spaghetti met amandel-tomatenpesto & gegrilde groenten 92

**CRÈME FRAÎCHE**

- romige penne met chorizo 52

**CURRYPASTA**

- currysoep met ribeye & zilvervliesrijstnoedels 99
- Thaise curry met mosselen 61
- Thaise gehaktballetjes 131

**DILLE**

- aardappel-courgetterösti met dille-yoghurtsaus 121
- feestelijke zalmterrine van warmgerookte zalm 114
- gravad lax van mijn moeder 173
- warmgerookte makreel met dillesaus 108

**DRANKJE**

- cocktail 216
- koffie met witte chocolade & kruidige slagroom 215
- kurkuma-gemberthee met zwarte peper 212
- mocktail 216
- sinaasappelthee met steranijs & rozemarijn 212
- verse muntthee met citroengras 212

**DRUIVEN**

- ingelegde kruidige druiven met stembember 174

**DUMPLINGVELLEN**

- groentedumplings met zoetzure saus 41

**EI**

- galette met spinazie, ei & parmezaan 134
- gepocheerd ei met gerookte-paprikapoeder & spinazie 100

*ERWTEN zie peultjes; kikkererwten***FETA**

- galette met rode biet, feta & walnoot 134
- geroosterde-pompoensalade met krokante kikkererwten & harissayoghurt 17
- groentemix met bosui & feta 189
- spinazie-filodeegtaart met feta & sesamzaadjes 133
- zomersalade met gegrilde



perzik & (gerookte) feta 83

**FILODEEG**  
- spinazie-filodeegtaart met feta & sesamzaadjes 133

**FRIET**  
- fish & chips met kappertjessaus 142  
- pastinaakfrieten met sumak & Parmezaanse kaas uit de oven 136

**GEHAKT**  
- pasta als eenpansgerecht 59  
- Thaise gehaktballetjes 131

**GEITENKAAS**  
- gegrilde-courgettesalade met ingelegde pompoen & geitenkaas 86  
- gerookte-bietensalade met spinazie, linzen & geitenkaas 111  
- geroosterde groenten met gesmolten geitenkaas 28  
*zie ook feta*

**GEMBER**  
- appelfider met gember & speculaaskruiden 215  
- ingelegde komkommer met gember 174  
- ingelegde kruidige druiven met stemgember 174  
- kurkuma-gemberthee met zwarte peper 212  
- snelle kimchi 176

**GRAPFRUIT**  
- cocktail 216

**GROENTEN, gemengd**  
- geroosterde groenten met gesmolten geitenkaas 28  
- groente van de bakplaat 11

**HARICOTS VERTS**  
- knapperige groene salade met sinaasappel & noten 69

**HARISSA**  
- avocado-harissamayonaise 207  
- geroosterde-pompoensalade met krokante kikkererwten & harissayoghurt 17

**HAVERMOUT**  
- haver-moutcrackers 118  
- rabarbercrumble met appel en haver-mout 165

**HAZELNOTEN**  
- bloemkoolpuree met geroosterde spruitjes & hazelnotenolie 50  
- frisse yoghurt-saus 64  
- gemarmerde pavlova met peer, chocolade & salted caramel 167  
- gerookte-bietensalade met spinazie, linzen & geitenkaas 111  
- knapperige groene salade met sinaasappel & noten 69  
- krieltjes met spitskoolsteaks & hazelnoten-misoboter 12

**JAM**  
- scones met clotted cream & jam 147

**KAAS**  
- bloemkool-wellington met kaasfonduesaus 24  
- feestelijke zalmterrinen van warmgerookte zalm 114  
- galette met spinazie, ei & parmezaan 134  
- gerookte kaas 112  
- groente-enchilada's met kaas & zure room 18  
- Italiaanse parelcouscous met geroosterde broccoli 14  
- pasta als eenpansgerecht 59  
- pastinaakfrieten met sumak & Parmezaanse kaas uit de oven 136  
- pastinaakpuree met venkel & gegratineerde blauwe kaas 89  
- pesto 14, 59, 66, 92  
- wilde-paddenstoelentaart met aardpeer & boerenkaas 126  
*zie ook feta; geitenkaas; mozzarella; pecorino; ricotta*

**KABELJAUW**  
- fish & chips met kappertjessaus 142  
- gepocheerde kabeljauw in (kokos)melk 105

**KANEEL**  
- mijn favoriete kaneelbroodjes met kardemom 152

**KAPPERTJES**  
- bruschetta's met geroosterde groenten 21  
- citroenboter met munt & kappertjes 208  
- feestelijke zalmterrinen van warmgerookte zalm 114  
- fish & chips met kappertjessaus 142  
- tomatenspread 211  
- volkoren plaatpizza met aubergine, kappertjes & ricotta 122

**KARAMEL**  
- gemarmerde pavlova met peer, chocolade & salted caramel 167

**KARDEMOM**  
- mijn favoriete kaneelbroodjes met kardemom 152  
- pastinaak crème brûlée met kokos & kardemom 158

**KARNEMELK**  
- karnemelk-pancakes met maple syrup 148

**KASTANJES**  
- gepofte kastanjes 183  
- kastanjemeel 184  
- kastanjepesto 184  
- pasta met kastanjes met cantharellen & worst 186

**KIDNEYBONEN**  
- groente-enchilada's met kaas & zure room 18

**KIKKERERWTEN**  
- fabanaise 207  
- geroosterde-pompoensalade met krokante kikkererwten & harissayoghurt 17  
- kikkererwtballetjes met spinazie & wilde rijst 124

**KIP**  
- gegrilde kip pecorino 85  
- gepocheerde-kipsalade 103  
- gestoomde kipdijfilet met cavolo nero 38  
- kip met tomaat, mozzarella & pesto uit de oven 90

**KNOFLOOK**  
- gepofte knoflook 192  
- gepofte-knoflookmayonaise 203  
- kikkererwtballetjes met spinazie & wilde wijst 124  
- paddenstoelen met knoflook uit de oven 189  
- paddenstoelenbitterballen met gepofte-knoflookmayonaise 140  
- spaghetti met kokkels met venkel & zeekraal 73

**KNOLSOLDERIJ**  
- hele knolselderij met champignonsaus & prei 196  
- knolselderijpuree 85  
- knolselderijsoep met linzen & spekjes 77

**KOFFIE**  
- goddelijke chocoladetaart met koffieprut, ganache & zeezout 154  
- koffie met witte chocolade & kruidige slagroom 215

**KOKKELS**  
- spaghetti met kokkels met venkel & zeekraal 73

**KOKOSMELK**  
- currysoep met ribeye & zilvervliesrijstnoedels 99  
- dahl met gele splitlinzen & paksoi 62  
- gepocheerde kabeljauw in (kokos)melk 105  
- pastinaak crème brûlée met kokos & kardemom 158  
- Thaise curry met mosselen 61

**KOMKOMMER**  
- flensjes met pulled pork met frisse yoghurt-saus & ingelegde komkommer 64  
- gepocheerde-kipsalade 103  
- ingelegde komkommer met gember 174

**KOOL**  
- bloemkoolpuree met geroosterde spruitjes & hazelnotenolie 50  
- boerenkoolpesto 207  
- gestoomde kipdijfilet met cavolo nero 38  
- groentedumplings met zoetzure saus 41  
- krieltjes met spitskoolsteaks & hazelnoten-misoboter 12  
*zie ook bloemkool; broccoli; Chinese kool; paksoi*

**KORIANDER**  
- frisse kruidendressing 36  
- mocktail 216

**KURKUMA**  
- kurkuma-gemberthee met zwarte peper 212

**KWEEPEER**  
- ingelegde kweeper met vanille & citroen 177

**LINZEN**  
- dahl met gele splitlinzen & paksoi 62  
- gerookte-bietensalade met spinazie, linzen & geitenkaas 111  
- knolselderijsoep met linzen & spekjes 77

**MAIS**  
- groente-enchilada's met kaas & zure room 18

**MAKREEL**  
- warmgerookte makreel met dillesaus 108  
- maple syrup (ahornsiroop) 44  
- gestoomde pudding met room & maple syrup 44  
- karnemelk-pancakes met maple syrup 148

**MAYONAISE**  
- avocado-harissamayonaise 207  
- fabanaise 207  
- gepofte-knoflookmayonaise 203  
- paddenstoelenbitterballen met gepofte-knoflookmayonaise 140  
- ravigotesaus 204

**MELK**  
- gepocheerde kabeljauw in (kokos)melk 105

**MISO**  
- misoboter met peterselie 208  
- krieltjes met spitskoolsteaks & hazelnoten-misoboter 12

**MOSELLEN**  
- Thaise curry met mosselen 61

**MOZZARELLA**  
- galette met tomaat, mozzarella & pesto 134  
- kip met tomaat, mozzarella & pesto uit de oven 90  
- pappardelle met gesmoorde tomaten & mozzarella 66

**MUNT**  
- citroenboter met munt & kappertjes 208  
- mocktail 216  
- verse muntthee met citroengras 212

**NOEDELN**  
- currysoep met ribeye & zilvervliesrijstnoedels 99  
- volkoren rijstnoedels met groenten, sojasaus & sesam 74

**NOTEN**  
- DIY-vijgenrol met abrikozen & noten 200  
- gemarmerde pavlova met peer, chocolade & salted caramel 167  
- gerookte-bietensalade met spinazie, linzen & geitenkaas 111  
- knapperige groene salade met sinaasappel & noten 69  
*zie ook amandelen; cashewnoten; hazelnoten; walnoten*

- OLIE**  
- basilicumolie 54  
- chiliolie 203  
- hazelnotenolie 50
- OLIJVEN**  
- Italiaanse parelcouscous met geroosterde broccoli 14  
- tomatenspread 211  
- volkoren plaatpizza met aubergine, kappertjes & ricotta 122
- PADDENSTOELEN**  
- currysoep met ribeye & zilvervliesrijstnoedels 99  
- gestoomde kipdijfilet met cavolo nero 38  
- groentedumplings met zoetzure saus 41  
- hele knolselderij met champignonsaus & prei 196  
- knolselderijsoep met linzen & spekjes 77  
- paddenstoelen met knoflook uit de oven 189  
- paddenstoelenbitterballen met gepofte-knoflookmayonaise 140  
- paddenstoelen-bourguignon 71  
- pasta met kastanjes met cantharellen & worst 186  
- volkoren rijstnoedels met groenten, sojasaus & sesam 74  
- wilde-paddenstoelentaart met aardpeer & boerenkaas 126
- PAKSOI**  
- currysoep met ribeye & zilvervliesrijstnoedels 99  
- dahl met gele splitlinzen & paksoi 62  
- gepocheerde paksoi 105  
- groentedumplings met zoetzure saus 41
- PALMKOOL** zie *cavolo nero*
- PANNENKOEKEN**  
- flensjes met pulled pork met frisse yoghurtsaus & ingelegde komkommer 64  
- hartige Dutch baby pancake met gravad lax & asperges 128  
- karnemelk-pancakes met maple syrup 148  
- pannenkoekjes bij dahl 62
- PAPRIKA**  
- bruschetta's met geroosterde groenten 21  
- pasta als eenpansgerecht 59  
- roodbaarsfilet met chimichurri uit de oven 23  
- zoetzure saus 204
- PAPRIKAPOEDER**  
- gepocheerd ei met gerookte-paprikapoeder & spinazie 100  
- gerookte-paprikaboter met chili 208
- PARELCOUSCOUS**  
- Italiaanse parelcouscous met geroosterde broccoli 14
- PASTA**  
- pappardelle met gesmoorde tomaten & mozzarella 66  
- pasta als eenpansgerecht 59  
- pasta met kastanjes met cantharellen & worst 186  
- romige penne met chorizo 52  
- spaghetti met kokkels met venkel & zeekraal 73  
- volkoren spaghetti met amandel-tomatenpesto & gegrilde groenten 92
- PASTINAAK**  
- pastinaak crème brûlée met kokos & kardemom 158  
- pastinaakfrietten met sumak & Parmezaanse kaas uit de oven 136  
- pastinaakpuree met venkel & gegratineerde blauwe kaas 89
- PECORINO**  
- gegrilde kip pecorino 85  
- pesto 59, 92  
- volkorenspaghetti met amandel-tomatenpesto & gegrilde groenten 92  
- volkoren plaatpizza met aubergine, kappertjes & ricotta 122
- PEEN** zie *wortel en peen*
- PEER**  
- gemarmerde pavlova met peer, chocolade & salted caramel 167
- PEPERS** zie *chilipeper*
- PERZIK**  
- zomersalade met gegrilde perzik & (gerookte) feta 83
- PESTO**  
- boerenkoolpesto 207  
- galette met tomaat, mozzarella & pesto 134  
- Italiaanse parelcouscous met geroosterde broccoli 14  
- kastanjepesto 184  
- kip met tomaat, mozzarella & pesto uit de oven 90  
- pappardelle met gesmoorde tomaten & mozzarella 66  
- pasta als eenpansgerecht 59  
- volkoren spaghetti met amandel-tomatenpesto & gegrilde groenten 92
- PETERSELIE**  
- chimichurri 23, 203  
- frisse yoghurtsaus 64  
- gerookte-paprikaboter met chili 208  
- kastanjepesto 184  
- misoboter met peterselie 208
- PEULTJES**  
- knapperige groene salade met sinaasappel & noten 69
- PIJNBOOMPITTEN**  
- Italiaanse parelcouscous met geroosterde broccoli 14  
- pesto 14, 59, 66
- PIZZA**  
- volkoren plaatpizza met aubergine, kappertjes & ricotta 122
- POLENTA**  
- sinaasappelcake met amandelmeel & polenta 160
- POMPOEN**  
- gegrilde-courgettesalade met ingelegde pompoen & geitenkaas 86  
- geroosterde-pompoensalade met krokante kikkererwten & harissayoghurt 17
- POMPOENPITTEN**  
- gerookte-bietensalade met spinazie, linzen & geitenkaas 111  
- geroosterde pompoen-pitten 17  
- haveremoutcrackers 118  
- ingelegde pompoen met dragonazijn & mosterdzaad 176  
- makkelijk volkorenbrood met rogge & zaden 138  
- zomersalade met gegrilde perzik & (gerookte) feta 83
- PREI**  
- gepocheerde kabeljauw in (kokos)melk 105  
- hele knolselderij met champignonsaus & prei 196  
- malse runderschenkel gestoofd in bier 79
- PROSECCO**  
- cocktail 216
- PRUIM**  
- luchtige pruimencake met vanille & citroen 162
- RABARBER**  
- rabarbercrumble met appel en haveremout 165
- RICOTTA**  
- tuinbonensalade met courgette, basilicumolie & ricotta 54  
- volkoren plaatpizza met aubergine, kappertjes & ricotta 122
- RIJSTNOEDELS**  
- currysoep met ribeye & zilvervliesrijstnoedels 99  
- volkoren rijstnoedels met groenten, sojasaus & sesam 74
- ROGGEMEEL**  
- makkelijk volkorenbrood met rogge & zaden 138
- ROOM** *crème fraîche; slagroom; zure room*
- ROOMKAAS**  
- feestelijke zalmterrine van warmgerookte zalm 114
- ROZEMARIJN**  
- sinaasappelthee met steranijs & rozemarijn 212
- RUND**  
- currysoep met ribeye & zilvervliesrijstnoedels 99  
- gegrilde runderlap 94  
- malse runderschenkel gestoofd in bier 79  
- pasta als eenpansgerecht 59  
- Thaise gehaktballetjes 131
- SALADE**  
- frisse aardappelsalade met groenten 30  
- gegrilde-courgettesalade met ingelegde pompoen & geitenkaas 86  
- gepocheerde-kipsalade 103  
- gerookte-bietensalade met spinazie, linzen & geitenkaas 111  
- geroosterde-pompoensalade met krokante kikkererwten & harissayoghurt 17  
- Italiaanse parelcouscous met geroosterde broccoli 14  
- knapperige groene salade met sinaasappel & noten 69  
- tuinbonensalade met courgette, basilicumolie & ricotta 54  
- zomersalade met gegrilde perzik & (gerookte) feta 83
- SÄUS**  
- amandel-tomatenpesto 92  
- avocado-harissamayonaise 207  
- avocadosaus 18  
- basilicumpesto 14, 59, 66  
- boerenkoolpesto 207  
- champignonsaus 196  
- chimichurri 23, 203  
- dille-yoghurtsaus 121  
- dillesaus 108  
- fabanaise 207  
- frisse kruidendressing 36  
- frisse yoghurtsaus 64  
- gepofte-knoflookmayonaise 203  
- harissayoghurt 17  
- hazelnöten-misoboter 12  
- kaasfonduesaus 24  
- kappertjessaus 142  
- kastanjepesto 184  
- ravigotesaus 204  
- sinaasappelsaus 160  
- zoetzure saus 204
- SCHAPENKAAS** zie *feta; pecorino*
- SCHELPDIJEREN**  
- spaghetti met kokkels met venkel & zeekraal 73  
- Thaise curry met mosselen 61
- SELDERIJ** zie *bleekselderij; knolselderij*
- SESAMZAAD**  
- snelle kimchi 176  
- spinazie-filodeegtaart met feta & sesamzaadjes 133  
- volkoren rijstnoedels met groenten, sojasaus & sesam 74
- SINAASAPPEL**  
- knapperige groene salade met sinaasappel & noten 69  
- mocktail 216  
- sinaasappelcake met amandelmeel & polenta 160  
- sinaasappelthee met steranijs & rozemarijn 212
- SLA**  
- zomersalade met gegrilde perzik & (gerookte) feta 83
- SLAGROOM**  
- champignonsaus 196  
- gestoomde pudding met room & maple syrup 44  
- koffie met witte chocolade & kruidige slagroom 215

- pastinaak crème brûlée met kokos & kardemom **158**
- scones met clotted cream & jam **147**
- SOEP**
- currysoep met ribeye & zilvervliesrijstnoedels **99**
- knolselderijsoep met linzen & spekjes **77**
- venkel-courgettesoep **49**
- sojasaus
- malse runderschenkel gestoofd in bier **79**
- volkoren rijstnoedels met groenten, sojasaus & sesam **74**
- SPECULAASKRUIDEN**
- appelpider met gember & speculaaskruiden **215**
- koffie met witte chocolade & kruidige slagroom **215**
- SPEK**
- knolselderijsoep met linzen & spekjes **77**
- SPERZIEBONEN**
- frisse aardappelsalade met groenten **30**
- SPINAZIE**
- galette met spinazie, ei & parmezaan **134**
- gepocheerd ei met gerookte-paprikapoeder & spinazie **100**
- gerookte-bietensalade met spinazie, linzen & geitenkaas **111**
- kikkererwtballetjes met spinazie & wilde wijst **124**
- spinazie-filodeegtaart met feta & sesamzaadjes **133**
- volkoren rijstnoedels met groenten, sojasaus & sesam **74**
- SPITSKOOI**
- groentendumplings met zoetzure saus **41**
- krieltjes met spitskoolsteaks & hazelnoten-misoboter **12**
- SPRUITJES**
- bloemkoolpuree met gerookte spruitjes & hazelnotenolie **50**
- STERANIJS**
- sinaasappelthee met steranijs & rozemarijn **212**
- SUMAK**
- pastinaakfrietten met sumak & Parmezaanse kaas uit de oven **136**
- TAART, HARTIG**
- spinazie-filodeegtaart met feta & sesamzaadjes **133**
- wilde-paddenstoelentaart met aardpeer & boerenkaas **126**
- TAART, ZOET**
- chocoladefondant met roze chocolade **156**
- gemarmerde pavlova met peer, chocolade & salted caramel **167**
- goddelijke chocoladetaart met koffieprut, ganache & zeezout **154**
- rabarbercrumble met appel en havermout **165**
- zie ook cake*
- TAUGÉ**
- currysoep met ribeye & zilvervliesrijstnoedels **99**
- gepocheerde-kipsalade **103**
- gestoomde kipdijfilet met cavolo nero **38**
- volkoren rijstnoedels met groenten, sojasaus & sesam **74**
- THEE**
- kurkuma-gemberthee met zwarte peper **212**
- sinaasappelthee met steranijs & rozemarijn **212**
- verse muntthee met citroengras **212**
- TOMAAT**
- bruschetta's met geroosterde groenten **21**
- dahl met gele splitlinzen & paksoi **62**
- galette met tomaat, mozzarella & pesto **134**
- kip met tomaat, mozzarella & pesto uit de oven **90**
- pappardelle met gesmoorde tomaten & mozzarella **66**
- romige penne met chorizo **52**
- volkoren spaghetti met amandel-tomatenpesto & gegrilde groenten **92**
- zelfgemaakte 'zongedroogde tomaatjes' **179**
- TOMAAT, UIT BLIK**
- flensjes met pulled pork met frisse yoghurtsaus & ingelegde komkommer **64**
- volkoren plaatpizza met aubergine, kappertjes & ricotta **122**
- zoetzure saus **204**
- TOMAAT, 'ZONGEDROOGD'**
- frisse aardappelsalade met groenten **30**
- Italiaanse parelcouscous met geroosterde broccoli **14**
- tomatenspread **211**
- zelfgemaakte 'zongedroogde tomaatjes' **179**
- TORTILLAWRAPS**
- groente-enchilada's met kaas & zure room **18**
- TUINBONEN**
- tuinbonensalade met courgette, basilicumolie & ricotta **54**
- UI**
- groentemix met bosui & feta **189**
- ingelegde rode ui **174**
- paddenstoelen-bourguignon **71**
- VANILLE**
- ingelegde kweepeer met vanille & citroen **177**
- luchtige pruimencake met vanille & citroen **162**
- vanille-extract **204**
- VARKEN**
- flensjes met pulled pork met frisse yoghurtsaus & ingelegde komkommer **64**
- knolselderijsoep met linzen & spekjes **77**
- romige penne met chorizo **52**
- Thaise gehaktballetjes **131**
- VENKEL**
- bruschetta's met geroosterde groenten **21**
- pastinaakpuree met venkel & gratineerde blauwe kaas **89**
- spaghetti met kokkels met venkel & zeekraal **73**
- venkel-courgettesoep **49**
- zalm met venkel & citroen **189**
- VIJGEN**
- DIY-vijgenrol met abrikozen & noten **200**
- VIS**
- feestelijke zalmterrine van warmgerookte zalm **114**
- fish & chips met kappertjessaus **142**
- gepocheerde kabeljauw in (kokos)melk **105**
- gestoomde pieterman met lichtgebakken boter & amandelen **34**
- gravad lax van mijn moeder **173**
- hartige Dutch baby pancake met gravad lax & asperges **128**
- roodbaarsfilet met chimichurri uit de oven **23**
- volkoren plaatpizza met aubergine, kappertjes & ricotta **122**
- warmgerookte makreel met dillesaus **108**
- zalm met venkel & citroen **189**
- VLEES**
- pasta met kastanjes met cantharellen & worst **186**
- Thaise gehaktballetjes **131**
- zie ook kip; rund; varken*
- WALNOTEN**
- boerenkoolpesto **207**
- DIY-vijgenrol met abrikozen & noten **200**
- galette met rode biet, feta & walnoot **134**
- gegrilde-courgettesalade met ingelegde pompoen & geitenkaas **86**
- gerookte-bietensalade met spinazie, linzen & geitenkaas **111**
- knapperige groene salade met sinaasappel & noten **69**
- pastinaakpuree met venkel & gratineerde blauwe kaas **89**
- zomersalade met gegrilde perzik & (gerookte) feta **83**
- WILDE RIJST**
- kikkererwtballetjes met spinazie & wilde wijst **124**
- WORST**
- pasta met kastanjes met cantharellen & worst **186**
- romige penne met chorizo **52**
- WORTEL EN PEEN**
- gepocheerde-kipsalade **103**
- geroosterde groenten met gesmolten geitenkaas **28**
- malse runderschenkel gestoofd in bier **79**
- paddenstoelen-bourguignon **71**
- pasta als eenpansgerecht **59**
- snelle kimchi **176**
- YOGHURT**
- aardappel-courgetterösti met dille-yoghurtsaus **121**
- gepocheerd ei met gerookte-paprikapoeder & spinazie **100**
- geroosterde-pompoensalade met krokante kikkererwtten & harissayoghurt **17**
- flensjes met pulled pork met frisse yoghurtsaus & ingelegde komkommer **64**
- ravigotesaus **204**
- ZALM**
- feestelijke zalmterrine van warmgerookte zalm **114**
- gravad lax van mijn moeder **173**
- hartige Dutch baby pancake met gravad lax & asperges **128**
- zalm met venkel & citroen **189**
- ZEEKRAAL**
- spaghetti met kokkels met venkel & zeekraal **73**
- ZOETE AARDAPPEL**
- gepofte zoete aardappel met veel smaak **191**
- ZONNEBLOEMPITTEN**
- gerookte-bietensalade met spinazie, linzen & geitenkaas **111**
- haverhoutcrackers **118**
- makkelijk volkorenbrood met rogge & zaden **138**
- zomersalade met gegrilde perzik & (gerookte) feta **83**
- ZOUT**
- gemarmerde pavlova met peer, chocolade & salted caramel **167**
- goddelijke chocoladetaart met koffieprut, ganache & zeezout **154**
- ZURE ROOM**
- dillesaus **108**
- feestelijke zalmterrine van warmgerookte zalm **114**
- gepofte zoete aardappel met veel smaak **191**
- groente-enchilada's met kaas & zure room **18**
- makkelijkje ganache **154**