inhoud

6 inleiding

14 ontbijt

44 lichte hapjes

78 hoofdgerechten

110 zoetigheden

138 basisrecepten

158 register

160 dankwoord

Voor Tamzin en Tara

portobello's met tomatenvulling

voor 2 personen

Deze kruidige paddenstoelen zijn als brunch heerlijk op dikke sneden brood. Ze passen ook prima bij een eventueel pastagerecht later op de dag.

Verwarm de oven voor terwijl u de champignons klaarmaakt.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Gooi de stelen weg en leg de portobello's met de hoed omlaag op een bakplaat. Vul ze met de kerstomaatjes.

Druppel de olie erover en bestrooi elke portie met tijm en oregano. Bak ze in 13-14 minuten gaar in de oven.

Bestrooi ze vlak voor het serveren met zout.

4 grote champignons of portobello's

12-16 kerstomaatjes

2 el olijfolie

1 snufje gedroogde tijm

1 snufje gedroogde oregano

1 snufje zeezout

saténoedels

voor 2 personen

Dit gerecht van romige noedels is echt wat voor u als u van pindakaas houdt. De noedels zijn volmaakt in balans qua scherpe, zoute en bittere smaken. Hij staat sneller op tafel dan u afhaaleten kunt halen.

Klop voor de saus de pindakaas, sojasaus en chilivlokken met 2 dl koud water in een kom door elkaar. Klop het citroensap erdoor en maak een gladde saus.

Verhit voor de noedels de olie in een wok op hoog vuur. Roerbak de groenten 1-2 minuten. Haal de zachte noedelslierten los en doe ze in de wok. Schenk de pindasaus erbij en roerbak alles nog 1 minuut.

Strooi het sesamzaad, korianderblad en de Spaanse peper erover. Serveer direct.

Saus
4 el gladde pindakaas

2 tl donkere sojasaus

1 tl gedroogde chilivlokken

sap van 1 biologische limoen

Mie
1 el zonnebloemolie

1 hand sugarsnaps, gehalveerd

1 kleine winterwortel, in dunne reepjes

2 lente-uitjes, fijngehakt

2 pakjes zachte panklare noedels (eivrij)

2 tl wit sesamzaad

1 handje vers korianderblad

1 rode Spaanse peper, zonder zaad en in dunne ringetjes

pruimen-amandeltaartje

voor 4 personen

Traditioneel is een galette een taartbodem met vruchtenvulling die langzaam werd gebakken. Het rustieke, zelfgebakken uiterlijk en de gloeiendhete fruitlaag maken dit tot een indrukwekkend gerecht op elke tafel. Toch is deze taart heel eenvoudig te bereiden – en in slechts 15 minuten, wat vast niemand zou vermoeden. Uw geheim is veilig bij mij.

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Rol het deeg rechtstreeks uit op een bakplaat. Sla de randen dubbel en zet ze indien nodig met wat water vast. Bak de taartbodem in 10-12 minuten goudbruin.

Bereid ondertussen de pruimenvulling. Halveer elke pruim, ontpit hem en snijd elke helft in vier dunne plakjes. Doe de plakjes pruim met de jam en amaretto in een pan en kook alles 5-6 minuten op middelhoog vuur, tot het mengsel bubbelt.

Rooster de amandelen in een aparte pan op hoog vuur in 1-2 minuten goudbruin.

Haal het deeg uit de oven en schep de pruimen-amarettovulling erin. Strooi de amandelen erover en serveer direct.

1 vel kant-en-klaar bladerdeeg (controleer of het veganistisch is)

6 rijpe pruimen

2 el pruimenjam

1 el amaretto

2 el geschaafde amandelen