

INHOUD



6

Inleiding

9

Tips voor perfecte pannenkoeken

13

Basisrecepten

35

Ontbijt & brunch

67

Lunch & kleine hapjes

103

Diner

143

Zoete lekkernijen

170

Register



KARNEMELKPANNENKOEKJES

★

MET HONEYCOMB-BOTER

Toegegeven, honeycomb is niet bepaald gezond, daarom zijn deze pannenkoekjes misschien iets te veel van het goede als ontbijt. Maar voor een speciale gelegenheid zijn ze ideaal!



VOOR 16 pannenkoekjes



BEREIDING 2 uur incl. 1 uur uitharden

Voor de honeycomb-boter

100 g fijne kristalsuiker

2 el golden syrup

2 el vloeibare honing

1 tl baksoda

250 g gezouten boter, zacht

1 portie beslag voor Karnemelk-pannenkoekjes (zie blz. 18)
ahornsiroop, voor erbij

Bekleed een bakplaat met opstaande rand met bakpapier. Roer voor de honeycomb-boter in een pan op laag vuur de suiker, golden syrup en 1 eetlepel honing door elkaar, tot de suiker is opgelost. Laat de karamel zachtjes koken tot een suikerthermometer 150 °C aangeeft, of tot een paar druppels die u in een glas koud water laat vallen hard worden. Voeg de baksoda toe, haal de pan van het vuur en klop: het mengsel zal flink gaan schuimen. Schenk het dan vlug uit over de bakplaat en laat het circa 1 uur uitharden. Breek de helft van de honeycomb in stukjes en doe die in een plastic diepvrieszak. Sla er met een deegroller op tot de honeycomb gemalen is maar nog steeds grof genoeg om de boter een crunchy textuur te geven.

Klop de boter en rest van de honing tot een luchtige massa en spatel de gemalen honeycomb erdoor. Schep de boter op een vel plasticfolie, rol strak op en leg in de koelkast. Bak ondertussen de pannenkoekjes volgens de bereidingswijze van blz. 18 en houd ze warm in de oven.

Serveer de pannenkoekjes warm met plakjes honeycomb-boter erop en royaal besprenkeld met ahornsiroop.



KIMCHI-



PANNENKOEKJES

Knapperig, stevig en een volle umamismaak: van deze pannenkoekjes wilt u altijd meer. Eventueel kunt u in plaats van kleintjes één grote pannenkoek maken om te delen.



VOOR 6 pannenkoekjes



BEREIDING 25 minuten

Voor de pannenkoekjes

150 g kimchi

150 g bloem

40 g maismeel

2 lente-uien, in dunne ringetjes

1 tl sesamolie

royale snuf zeezoutvlokken

2 el plantaardige olie

Voor de dip

2 el sojasaus

½ tl sesamolie

1 tl rijstazijn

scheutje yuzu- of limoensap

Begin met het beslag. Doe de kimchi in een zeef, zet die op een kom en druk met de achterkant van een lepel het zurige sap eruit. Leg de kimchi op een snijplank, hak hem grof en doe hem in de kom bij het sap. Voeg alle overige ingrediënten voor de pannenkoekjes, behalve de plantaardige olie, toe. Roer er geleidelijk 1,5 dl koud water door – zo nodig meer – om een dik beslag te maken. Zet opzij.

Meng in een kleine kom de ingrediënten voor de dip en zet opzij.

Verhit een koekenpan op matig tot hoog vuur. Voeg 1 eetlepel van de plantaardige olie toe en draai de pan meteen rond zodat de olie over de hele bodem uitvloeit. Is de pan flink heet, giet dan 60 ml beslag in de pan en druk het iets aan om een pannenkoekje te vormen. Bak circa 3 minuten, tot de onderkant knapperig en glanzend is. Draai om, druk aan met een spaan en bak nog 2 minuten. Herhaal tot alle beslag op is; doe zo nodig extra olie toe in de pan. Serveer warm en geef de dip er apart bij.





BATAATPANNENKOEKJES MET PALMKOOL & MAKREEL

vervolg...

Draai om en bak nog 30 seconden tot 1 minuut. Houd het pannenkoekje warm in de oven op 150 °C. Herhaal tot alle beslag op is.

Smelt, als alle pannenkoekjes klaar zijn, de boter in een pan op matig tot hoog vuur. Voeg de kool toe, breng op smaak met zout en peper en bak, terwijl u de pan schudt, tot de kool iets is geslonken. Neem de pan van het vuur en dek hem af.

Dep de makreelfilets droog met keukenpapier en breng flink op smaak met zout en peper. Veeg de koekenpan schoon en zet hem op matig tot hoog vuur. Giet zo veel van de overgebleven plantaardige olie in de pan dat de bodem er licht mee bedekt is. Is de olie flink heet, voeg dan de makreelfilets toe, met het vel omlaag. Bak circa 3 minuten, waarbij u ze aandrukt met een bakspaan, tot het vel knapperig en bruin is. Draai om en bak nog een minuutje, of tot ze net gaar zijn.

Leg op elk bord twee pannenkoekjes, schep er wat geslonken palmkool op en een makreelfilet. Geef er partjes citroen bij.

