

**INLEIDING** 007

**1 PIZZA,  
NATUURLIJK!** 015

**2 ROOSTEREN  
EN GRILLEN** 045

**3 BAKKEN** 093

**4 AFKOELEN** 141

**REGISTER** 188

**DANKBETUIGING** 192





# 12 PIZZA'S MET TOMATENSAUS

## ANSJOVIS, KNOFLOOK, OREGANO, MOZZARELLA

Maak een basis van tomatensaus. Verdeel een handvol ansjovisfilets erover en bestrooi met een fijngehakt teentje knoflook en wat (verse of gedroogde) oregano. Verdeel enkele flinke stukken mozzarella erover: 4-5 van een bol getrokken. Bestrooi tot slot met chilivlokken voor wat extra pit, breng op smaak met peper en besprenkel met olijfolie.

## 'NDUJA, RUCOLA, RICOTTA

'Nduja is een smeerbare en behoorlijk pittige salami. Hij is werkelijk verslavend en geweldig op pizza's, waarop hij smelt tot een intens volle pepersmaak. Heerlijk in combinatie met allerlei pizzatoppings (probeer hem ook eens met andere ingrediënten). Deze worst is online verkrijgbaar en soms in grote supermarkten.

Smeer wat tomatensaus over de bodem en verdeel daar kleine blokjes 'nduja over (30-40 g per pizza). Bak de pizza zoals gewoonlijk en voeg, terwijl hij nog gloeiend heet is, enkele theelepels ricotta en een handvol rucola toe. Druppel wat extra vergine olijfolie over de pizza, bestrooi hem met zwarte peper en eet hem op voor de rucola slap wordt.

## GEROOSTERDE VENKEL, GEITENKAASWRONGEL, TIJM, CHILIVLOKKEN

Door het roosteren wordt de smaak van de venkel intenser en daardoor past hij heel goed bij de romige geitenkaaswringel. Neem desgewenst een andere romige kaas, zoals burrata of gorgonzola.

Besmeer de pizza met een dun laagje tomatensaus en verdeel een handvol geroosterde venkelpartjes en circa 75 g geitenwringel erover. Bestrooi met wat verse tijmblaadjes, chilivlokken en zout en peper en besprenkel tot slot met olijfolie.

**GEROOSTERDE VENKEL:** verdeel dun gesneden partjes venkel over een bakplaat, besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout en peper en chilivlokken. Rooster de venkel 20-25 minuten in de hete oven, tot de partjes zacht en licht gekaramelliseerd zijn.

## OVENGEDROOGDE TOMATEN, SPINAZIE, EI, MOZZARELLA, PARMEZAAN

Ik vind het heerlijk om een ei op de pizza te doen, en lange tijd was de Fiorentina mijn favoriete pizza bij een behoorlijk bekende pizzeria. Ook nu ik in mijn houtoven zelf uitstekende pizza's kan maken is het een van mijn lievelingscombinaties.

Smeer wat tomatensaus over de bodem en verdeel lepels spinazie langs de rand, zodat er een 'muurtje' ontstaat waarbinnen het ei kan uitvloeien. Leg 4-5 halve ovengedroogde tomaten langs de rand (blz. 182) of gebruik gekochte zongedroogde tomaatjes. Trek enkele stukken van een bol mozzarella en leg ze op de pizza. Breek een ei in het midden en bestrooi dat met zout en peper vlak voor de pizza de oven in gaat. Bak de pizza en bestrooi hem met wat geschaafde Parmezaanse kaas zodra hij eruit komt.

**SPINAZIE:** was enkele handenvol verse spinazie per pizza, schud de blaadjes droog en doe ze in een pan. Dek de pan af en laat de spinazie in enkele minuten op middel-laag vuur slinken. Doe de spinazie in een zeef, laat hem even afkoelen en druk er dan zoveel mogelijk water uit. Doe hem in een kom, roer er wat olijfolie door en voeg zout en peper toe.



# VIER KEBABS UIT VIER UITHOEKEN VAN DE WERELD

Voor elk van deze kebabrecepten heeft u acht spiesjes nodig, liefst van metaal, om de kebabs aan te rijgen, en een rooster om ze op te bereiden (zie Grillen, blz. 46). De oven moet worden opgestookt tot een hete grilltemperatuur van 280-300 °C en moet een hoog bed gloeiende kooltjes hebben.

## KEBABS VAN LAMSVLEES TIKKA EN AUBERGINE

De marinade voor deze mild gekruide kebabs kan niet simpeler zijn; doe alle marinade-ingredienten in een kan en pureer ze. Laat het vlees liefst een aantal uren marineren, zodat de yoghurt het vlees mals kan maken. De aloo paratha – met aardappel gevuld platbrood (blz. 101) – is geweldig om erbij te eten. Ik bereid de paratha's voor ik de kebabs gril, wikkel ze in een schone theedoek en houd ze warm bij het vuur. (Foto op blz. 59, rechtsboven.)

280-300 °C

VOOR 8 KEBABS, VOOR 4-6 PERSONEN

700 g plakken lamsbout, in blokjes van 2 cm  
2 middelgrote aubergines, in plakjes van 1 cm dik

### Marinade

4 el yoghurt  
3 cm verse gemberwortel, grof gehakt  
3 teentjes knoflook, grof gehakt  
1-2 groene chilipepers, grof gehakt (naar smaak)  
25 g verse koriander, grof gehakt  
2 tl komijnzaad  
1 tl venkelzaad  
1 tl kurkuma  
zout en versgemalen zwarte peper

Doe de yoghurt, gember, knoflook, peper, koriander, het komijnzaad, venkelzaad en de kurkuma in een hoge kan. Voeg zout en peper toe en pureer alles met een staafmixer.

Doe het vlees en de aubergine in een kom en schenk de marinade erover. Meng ze erdoor zodat alles met marinade is bedekt. Dek de kom af met plasticfolie en zet hem minstens enkele uren, of liever nog een nacht, in de koelkast.

Rijg de blokjes lamsvlees en plakjes aubergine om en om aan spiesjes en leg ze op een bord om ze mee naar het vuur te nemen.

Sleep met een metalen pizzaschep een bed gloeiende kooltjes naar het midden van het vuur en zet er een rooster overheen. Verhit het rooster 5-10 minuten, leg de kebabs erop en gril ze 20-25 minuten. Draai ze enkele malen tot het vlees gaar en de aubergine aan de randen licht geschroeid en vanbinnen zacht is.





# MASCARPONE-ORZOTTO VAN PARELGORT MET GEROOSTERDE POMPOEN

Orzotto is een risotto, maar dan gemaakt van parelgort in plaats van rijst. Ik moet zeggen dat ik het misschien wel lekkerder vind. De korrels behouden wat van de taaie textuur, waardoor het gerecht wat steviger is. Er moet wel iets romigs aan worden toegevoegd omdat parelgort niet het soort zetmeel heeft dat rijst bezit. In dit recept is de romigheid afkomstig van een flinke schep mascarpone, maar u kunt in plaats daarvan ook rijpe, smeltende gorgonzola nemen. Door de pompoen in de houtoven te roosteren wordt de smaak intenser; het is de moeite waard om daarvoor de tijd te nemen, zodat de pompoen veel gekaramelliseerde randjes krijgt voor u hem toevoegt aan de bouillon.

230-240 °C

VOOR 4 PERSONEN

1,1-1,2 kg geschilde (fles)pompoen,  
in stukjes van 2 cm  
2 el olijfolie  
enkele takjes verse tijm of  
1 tl gedroogde tijm  
2 rode uien, gesnipperd  
3 teentjes knoflook, fijngehakt  
300 g parelgort  
1 liter groente- of kippenbouillon  
250 g mascarpone  
zout en versgemalen zwarte peper

## Serveren

flinke handvol basilicum,  
fijngesneden  
Parmezaanse kaas, geschaafd

Doe de pompoen in een hoge, ovenvaste koekenpan. Schenk de olijfolie erover, steek de takjes tijm ertussen en bestrooi de blokjes royaal met zout en peper. Schep alles goed om. Zet de pan in de hete oven en rooster de pompoen 15 minuten. Haal de pan eruit en roer de ui erdoor. Zet de pan nog 20 minuten in de oven en roer alles een- of tweemaal door, zodat alles gelijkmatig gaar wordt. Haal de pan weer uit de oven en roer de knoflook erdoor; zet hem nog 5 minuten in de oven.

Roer de parelgort erdoor en schenk de bouillon in de pan; zorg dat alles goed is gemengd. Zet de pan 30 minuten in de oven en roer een paar keer. Proef de gort; hij zou nu gaar moeten zijn, maar nog wel wat beet moeten hebben. Zet alles nog een paar minuten in de oven als de gort nog hard is en voeg wat water toe als het gerecht droog lijkt.

Schep tot slot de mascarpone erdoor en zet de pan nog 5 minuten in de oven. Meng nu niet te veel meer; het is heerlijk als u tijdens het eten kleine stukjes smeltende mascarpone proeft.

Serveren: schep het gerecht in voorverwarmde kommen en bestrooi het met flink wat basilicum en Parmezaanse kaas. Eet het gloeiend heet.