

inhoud

inleiding	6
lichte maaltijden, soepen & salades	14
hoofdmaaltijden	78
groenten, bijgerechten & brood	142
feestelijke lekkernijen	190
nagerechten & gebak	230
register	284





zuurkoolovenshotel

zie voor variaties blz. 126

Traditionele Nederlandse maaltijden bestaan uit aardappels, groente en vlees. De groenten worden apart geserveerd (zie blz. 142-189) of met de aardappels gemengd (zie blz. 79-91). Maar je kunt ze ook alle drie in een ovenshotel verwerken.

1 el boter, voor het invetten
750 g aardappels, geschild en gekookt
2 el Franse of grove mosterd

350 g zuurkool
250 g plakken ontbijtspek, gebakken
zout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 190 °C en vet een ovenschaal van 20 x 20 cm in.

Snijd de aardappels in plakjes van 5 mm dik en verdeel ze in 3 gelijke porties. Verdeel de eerste portie over de bodem van de ovenschaal en bestrijk de plakjes met wat mosterd. Leg daarop de helft van de zuurkool en de helft van de plakken ontbijtspek. Verdeel daarover weer een laag aardappels, bestrijk ze met wat mosterd en leg daarop de rest van de zuurkool en ontbijtspek. Dek alles af met de laatste portie aardappelplakjes. Bestrijk ze met de overgebleven mosterd.

Dek de schaal af met alufolie en bak het gerecht 30 minuten midden in de oven; verwijder de alufolie de laatste 10 minuten.

Voor 4 personen

GV Gebruik glutenvrije mosterd



kippensoep

zie voor variaties blz. 72

Een klassieke zondagse 'oma-soep'; deze soep heeft alle smaken van mijn kindertijd. Kippensoep moet lang op heel zacht vuur trekken en wordt met brood en boter gegeten.

1 grote (soep)kip van 2-2,5 kg	2 grote winterwortels, in blokjes	mespunt gedroogde tijm
1 grote ui, gesnipperd	1 grote tomaat	10 zwarte peperkorrels
4 stengels bleekselderij, in plakjes (bewaar de blaadjes)	5 takjes verse peterselie	75 g vermicelli
	2 laurierblaadjes	zout

Doe de kip, de helft van de ui, de helft van de bleekselderij, de helft van de winterwortel en de hele tomaat in een soeppan en voeg 2,5 liter water toe. Pluk de blaadjes van de peterselie en zet ze apart. Doe de steeltjes, de laurier, tijm en peperkorrels in de pan. Sluit de pan en laat de bouillon 2 uur op laag vuur trekken; schep af en toe het schuim af.

Maak vellen keukenpapier nat en druk het water eruit. Bekleed een vergiet ermee en zet die op een schone pan. Schep de bouillon er voorzichtig in en zeef hem. Haal al het kippenvlees van de botten en zet het apart. Gooi de botten, het vel en de gekookte groenten weg.

Doe de resterende groenten in de gezeefde bouillon en breng hem aan de kook. Temper het vuur en laat de bouillon op laag vuur in ongeveer 15 minuten 10% inkoken (dek de pan niet af).

Snijd het kippenvlees in stukjes en doe ze met de vermicelli in de soep. Laat de soep nog 15 minuten sudderen. Roer het peterselie- en selderijblad er vlak voor het serveren door. Proef en breng de soep op smaak met zout.

Voor 4 personen

GV Gebruik glutenvrije vermicelli

boterkoek

zie voor variaties blz. 264

In een land vol zuivel mag iets als boterkoek natuurlijk niet ontbreken. De lekkere maar machtige boterkoek leent zich goed voor allerlei variaties, bedenk dus rustig een eigen succesversie. En het mooiste is dat boterkoek heel gemakkelijk te maken is.

200 g boter, op kamertemperatuur

100 g kristalsuiker

200 g bloem

1 ei, losgeklopt

snuffje zout

2 tl vanille-extract

Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een ronde boterkoekvorm van 20 cm in.

Klop de boter en suiker in een kom in 5-6 minuten tot een lichte en luchtige massa. Zeef de bloem en spatel hem met driekwart van het ei en wat zout door het boter-suikermengsel. Voeg het vanille-extract toe en kneed alles in 1 minuut tot een deeg.

Druk het deeg stevig in de vorm en trek met de tanden van een vork horizontaal lijnen over het deeg (sla steeds een stukje over voor je de vork opnieuw over het deeg trekt); trek de vork daarna op dezelfde manier verticaal over het deeg, zodat er een ruitpatroon ontstaat. Bestrijk de bovenkant met de rest van het ei en bak de boterkoek in 25 minuten goudbruin.

Laat de boterkoek in de vorm afkoelen tot kamertemperatuur en snijd hem in punten.

Voor 10 punten



