

DE 100
BESTE GERECHTEN DIE JE
OOIT GEGETEN MOET HEBBEN

door de redactie
van FavorFlav



© 2018 redactie FavorFlav
© 2018 Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam

Tekst en receptuur
Marcus Polman, Renée Conradi
en Emma de Thouars
Vormgeving
Dog & Pony
Fotografie
Saskia Lelieveld
Styling
alexstyling
Bereiding en foodstyling
Dominique Hellweg

ISBN 978 90 488 4397 8
ISBN 978 90 488 4398 5 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinair.nl
www.overamstel.com
www.favorflav.com/nl

[FSC-logo en Overamstel-logo]

Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

voorwoord

007

hoe dit boek te gebruiken

009

de 100 recepten

011

dankwoord

254

ingrediëntenindex

256

receptenregister

258

voorwoord

De recepten in dit boek zijn ingedeeld in drie categorieën: basic, classic en special. Basic zijn de basisrecepten, met een beperkt aantal ingrediënten en makkelijk te bereiden (zoals eigenlijk alle gerechten uit deze Top 100), ook handig als je eens wat minder tijd hebt om te koken. Classic zijn de klassiekers die iedereen, naar onze bescheiden mening, minimaal tot in perfectie zou moeten kunnen maken. En special – het woord zegt het al – zijn bijzondere gerechten waarmee jij je gasten thuis eens echt kunt imponeren. Omdat ze net even minder bekend zijn of omdat er aparte (exclusieve) ingrediënten aan te pas komen of omdat het gerechten zijn die net even wat meer tijd en planning vergen.

hoe dit boek te gebruiken



Vorbereidingstijd



Aanduiding voor hoeveel personen het recept is of hoeveel stuks (s)



Bereidingstijd.
Bij dagen en uren worden meerdere icoontjes weergegeven



Wachttijd

De recepten in dit boek zijn ingedeeld in drie categorieën: **basic**, **classic** en **special**. Basic zijn de basisrecepten, met een beperkt aantal ingrediënten en makkelijk te bereiden (zoals eigenlijk alle gerechten uit deze Top 100), ook handig als je eens wat minder tijd hebt om te koken. Classic zijn de klassiekers die iedereen, naar onze bescheiden mening, minimaal tot in perfectie zou moeten kunnen maken. En special – het woord zegt het al – zijn bijzondere gerechten waarmee jij je gasten thuis eens echt kunt imponeren. Omdat ze net even minder bekend zijn of omdat er aparte (exclusieve) ingrediënten aan te pas komen of omdat het gerechten zijn die net even wat meer tijd en planning vergen.

ZELF MAKEN?

Bij FavorFlav maken we bij voorkeur onze bouillon, mayonaise of, pakweg, piccalilly of sambal helemaal zelf. Het is vaak minder werk dan je denkt, en je houdt maximale controle over de smaak. En wat zijn die ultieme Eggs Benedict zonder een perfect uitgevoerde zelfgemaakte hollandaisesaus? Maar we begrijpen ook dat je daar misschien niet altijd tijd voor hebt. En ook wij grijpen daarom weleens naar een pot van onze favoriete mayonaise of een lamsbouillon van de slager. Daar is niks mis mee zolang je gaat voor de lekkerste kwaliteit. Waar de homemade versie in bepaalde recepten onontbeerlijk is naar onze overtuiging, leggen wij de bereidingswijze van genoemde basics in het recept stap-voor-stap uit.

SEIZOEN?

Sommige groente, fruit, vis en schaal- en schelpdieren zijn op hun best (of alleen verkrijgbaar) in een bepaald seizoen. Ook wij zijn strikt in de doctrine van het koken met de seizoenen mee. Waar er een alternatief voor een bepaald hoofdingrediënt in een recept voorhanden is, geven wij dit in het recept aan.

KEUKENTOOLS?

Een keukenmachine is strikt genomen niet een noodzakelijke tool om in huis te hebben. Snijden, hakken, raspen, mixen, pureren, kneden en (eiwit) kloppen

kun je allemaal prima met de hand doen, maar al deze handelingen doe je zoveel sneller en makkelijker met zo'n fijne machine. Ook altijd *nice-to-have*: een blender voor hakken, mixen en pureren (ook voor je smoothies!). Deze en andere extra benodigdheden zijn – waar nodig – bij de recepten vermeld.

KONFIJTEN EN PEKELEN?

We zijn groot fan van bereidingstechnieken die bijdragen aan nog meer smaak en nog meer eetplezier. Daarom verwijzen we in sommige recepten naar aloude technieken zoals konfijten en pekelen. We dagen je uit dat eens uit te proberen mocht je er geen ervaring mee hebben. Het is supersimpel om te doen (écht) en kost alleen wat planning vooraf. Een kip of stuk buikspek van het varken knapt enorm op van zo'n (droge of natte) pekelbehandeling.

PRAKTISCH?

- De gerechten in dit boek zijn voor 4 personen, tenzij anders vermeld.
- Inhoudsmaten: vloeibare ingrediënten zijn aangegeven in liter of milliliter. In bepaalde gevallen (bijv. olijfolie) wordt theelepel of eetlepel als inhoudsmaat gebruikt: 1 tl = 5 ml/1 el = 15 ml.
- Vaste ingrediënten zijn aangegeven in kilogram of gram. In bepaalde gevallen wordt theelepel of eetlepel gebruikt.
- Bereidingstijden zijn slechts een indicatie (alle tijden zijn dus 'circa' x minuten). Niet elke pan of fornuis is tenslotte hetzelfde. Blijf dus kijken wat er in de pan gebeurt.
- De recepten zijn ingedeeld op alfabetische volgorde, op basis van de recepttitel. In de index achter in dit boek zijn de recepten ook op hoofdingrediënt op te zoeken.

Ten slotte: koken doe je niet door het slaafs volgen van recepten. Vertrouw op je eigen gevoel en op je eigen smaak, én proef regelmatig tijdens het koken. Last but not least: durf fouten te maken en – vooral – leer daarvan.

DE 100 RECEPTEN



bloemkooltempura met ansjovismayonaise

Voor tempura geldt: hoe verser, hoe lekkerder. Het is dan ook belangrijk om het beslag snel te maken en de groente zo snel mogelijk te frituren. Het temperatuurverschil tussen het ijskoude beslag en de gloeiendhete olie zorgt namelijk voor die ultieme *crispy bite*. Deze bloemkooltempura serveren we niet met sojasaus, maar met ansjovismayonaise: een verwijzing naar de Portugese missionarissen en handelaars die tempura in de zestiende eeuw naar Japan brachten.

- 1 Klop voor de ansjovismayonaise 2 eidooiers los met de mosterd en 1½ eetlepel citroensap. Voeg druppelsgewijs en al kloppende de olijfolie toe. Klop het mengsel tot een gladde mayonaise. Klop de azijn, ansjovis en het overige citroensap erdoorheen. Breng op smaak met zout en peper.
- 2 Meng voor de bloemkooltempura de rijstbloem met de maizena, het kerriepoeder en zout en peper. Klop er 2 eidooiers doorheen. Schenk al kloppend het bruiswater erbij en meng het geheel tot een beslag.
- 3 Verhit de olie in een pan met dikke bodem tot circa 180 °C. Wentel de bloemkoolroosjes snel door het beslag en frituur ze in kleine porties in enkele minuten goudbruin en krokant. Laat tot alles is gefrituurd de tempura uitlekken in een met keukenpapier bekleed vergiet. Serveer direct met de ansjovismayonaise.

TIP

Zorg ervoor dat de ingrediënten voor de ansjovismayonaise op kamertemperatuur zijn. Je kunt de mayonaise prima een dag van tevoren bereiden. Bewaar de mayonaise in een afgesloten pot in de koelkast.

Snelle methode voor mayonaise? Gebruik een blender. Klop de eidooier met de mosterd en het citroensap eerst los in de blender en voeg vervolgens de olijfolie druppelsgewijs toe terwijl de blender blijft draaien.

INGREDIËNTEN

VOOR DE ANSJOVISMAYONAISE

2 eidooiers
1¼ tl dijonmosterd
3 el citroensap
300 ml olijfolie
2 el wittewijnazijn
6 ansjovisfilets, uitgelekt en fijngesneden
zout en peper

VOOR DE BLOEMKOOLEMPURA

150 g rijstbloem + extra
2 el maizena
1¼ tl kerriepoeder
¼ tl witte peper
¼ tl zout
2 eidooiers
400 ml ijskoud bruiswater
1 middelgrote bloemkool, in roosjes
zonnebloemolie, om in te frituren

BENODIGDHEDEN

keukenthermometer
keukenpapier



chinese dumplings

Zelf dumplings maken is een feest, totdat je nummer tien hebt gevouwen en geen zin meer hebt. Zorg er dus altijd voor dat je een paar helpende handjes in de keuken hebt, vele handen maken licht werk en niks brengt mensen dichter bij elkaar dan samen deegpakketjes vouwen.

vulling varken

Breng de Chinese kool flink op smaak met zout, laat in een vergiet 30 minuten uitlekken en knijp al het vocht eruit. Meng met het varkensgehakt, de gember, sojasaus, Shaoxing-rijstwijf of droge sherry, sesamolie, het water, de witte peper en bosuien.

vulling garnaal

Meng de gamba's met de gember, sojasaus, Shaoxing-wijn of droge sherry, bosuien, het zout en de versgemalen witte peper.

vulling vega

Verhit de zonnebloemolie in een wok en bak de kool en shiitake tot ze zijn geslonken. Voeg de gesnipperde ui toe en bak tot de ui glazig is. Voeg de knoflook en de geraspte gember toe en bak 30 seconden mee. Voeg de sojasaus, sesamolie, bosuien, het zout en de peper toe. Haal van het vuur en laat volledig afkoelen.

INGREDIËNTEN

250 g tarwebloem
1 portie vulling
(varken, garnaal of vega)

VOOR DE DIPSAUS

3 el lichte sojasaus
2 el zwarte azijn of rijstazijn
2 tl sesamolie
1 tl chiliolie
geroosterde sesamzaadjes

VULLING - VARKEN

200 g Chinese kool, fijngesneden
200 g varkensgehakt
1 el geraspte gember
1 el sojasaus
1 el Shaoxing-rijstwijf
of droge sherry
1 el water
1 tl sesamolie
3 bosuien, fijngesneden
zout en witte peper

VULLING - GARNAAL

250 g gamba's, gepeld, fijngesneden
(eventueel in een keukenmachine)
1 el geraspte gember
1 el sojasaus
1 el Shaoxing-wijn of droge sherry
3 bosuien, fijngesneden
zout en witte peper

VULLING - VEGA

1 kleine Chinese kool, fijngesneden
50 g shiitake, fijngesneden
1 el zonnebloemolie
1 kleine ui, gesnipperd
1 teen knoflook, fijngesneden
1 el geraspte gember
1 el sojasaus
1 tl sesamolie
3 bosuien, fijngesneden
zout en peper

24s

1u

TIPS

Voor het deeg gebruiken we heet water. Dit zorgt ervoor dat de bloem iets gaart en het deeg uiteindelijk soepeler wordt. Deeg van koud water is steviger en daarom beter om te gebruiken als je de dumplings later nog gaat bakken – bijvoorbeeld bij gyoza. Als je de dumplings alleen kookt, is het beter om heet water te gebruiken.

Je kunt in het vriesvak van de toko ook prima kant-en-klare dumplingvellen vinden (let erop dat je vellen kiest om te koken, niet om te frituren). Doen wij ook als we lui zijn. Of maak je eigen vellen en vries die – met een stukje bakpapier tussen elk vel – in.



017



citroentaart

Er gaat niets boven deze citroentaart. Althans, dat beweert FavorFlavs Renée Conradi – niet in de laatste plaats omdat dit een typisch geval is van weinig moeite, groots resultaat. Dit recept is gebaseerd op de citroentaart die de gebroeders Roux midden jaren tachtig serveerden bij La Gavroche. De truc is om hem uit de oven te halen zodra de citroencustard ook maar enigszins is gestold, de rest van de *magic* gebeurt tijdens het afkoelen buiten de oven.

- 1 Zeef voor het deeg de bloem boven een ruime kom en voeg de poedersuiker en het zout toe. Wrijf met je vingertoppen de boter door de bloem. Voeg de eidooiers toe en meng tot een samenhangend deeg. Voeg eventueel circa 1 eetlepel water toe en kneed goed door. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een plak van circa 2 centimeter dik. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.
- 2 Klop intussen voor de vulling de eieren in een ruime kom los met de kristalsuiker, slagroom en het citroensap. Zeef het mengsel en voeg de citroenzeste toe. Zet opzij.
- 3 Vet de taartvorm in met boter, bestuif met bloem en klop de overtollige bloem eruit. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een plak van circa 0,5 centimeter dik. Bekleed de taartvorm met het deeg. Snijd de overhangende randen voorzichtig weg en prik met een vork enkele gaatjes in de bodem. Plaats de taartbodem nog 30 minuten in de koelkast. Verwarm intussen de oven voor tot 160 °C.
- 4 Bekleed de taartbodem met het bakpapier en vul met de bakbonen. Bak de bodem 10 minuten in de voorverwarmde oven, verwijder dan het bakpapier en de bakbonen en bak de bodem in 20 minuten goudbruin en gaar.
- 5 Haal de taartbodem uit de oven en schenk de vulling erin. Bak de taart 30 minuten in de oven tot de vulling net is gestold. Laat de citroentaart afkoelen, verwijder de taartvorm en serveer hem gekoeld of op kamertemperatuur.

INGREDIËNTEN

VOOR HET TAARTDEEG

250 g bloem + extra
70 g poedersuiker
¼ tl zout
125 g koude boter (in blokjes)
+ extra
2 grote eidooiers

VOOR DE VULLING

5 eieren
125 g kristalsuiker
150 ml slagroom
2 citroenen, sap (ca. 100 ml)
2 el citroenzeste, fijngesneden

BENODIGDHEDEN

taartvorm, (Ø 23 cm)
vershoudfolie
bakpapier
bakbonen

TIP

Dit taartdeeg is perfect om in grote hoeveelheden in te vriezen. Dus heb je voldoende ingrediënten in huis? Maak dan een dubbele of driedubbele portie. Je ontdoet het deeg een nacht in de koelkast.

Virginia Woolf
Engelse schrijfster

One cannot
think well, love
well, sleep well,
if one has not
dined well



fritto misto

Of je nu aan de kust van Noord-Italië zit of ergens aan de Spaanse Costa del Sol: gefrituurde visjes zijn in bijna elk mediterraan land een geliefde snack. Fritto misto bestaat uit gefrituurde vis, garnalen en inktvis in een krokant jasje. Voor deze versie maken we gebruik van spiering; een fris en in Nederland volop verkrijgbaar visje dat je van kop tot graat kunt frituren. Scheelt je een hoop gedoe.

- 1 Mix voor de saus met behulp van een keukenmachine of staafmixer de eidooiers met het citroensap, de sherryazijn, ansjovisfilets, knoflook en harissa tot een gladde massa. Schenk al kloppende en in een dunne straal de olijfolie erbij tot er een gladde en dikke saus ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.
- 2 Dep de spiering, garnalen en pijlinktvis droog met keukenpapier. Snijd de pijlinktvis in ringen van 1,5 centimeter dikte. Halveer eventueel de tentakels.
- 3 Verhit intussen in een ruime pan de olie tot 180 °C. Meng de bloem met het zout, de peper en citroenzeste. Wentel de vis, garnalen en inktvis erdoorheen en frituur ze per portie in 3 minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer direct met de knoflook-harissamayonaise en de citroenparten.

INGREDIËNTEN

VOOR DE SAUS

2 eidooiers
 ¼ citroen, uitgeperst
 2 el sherryazijn
 3 ansjovisfilets, uitgelekt
 2 tenen knoflook
 1 tl harissa
 250 ml olijfolie
 zout en peper

250 g spiering of ansjovis
 250 g tijgergarnalen, gepeld en schoongemaakt
 250 g verse pijlinktvis, schoongemaakt (vraag de visboer dit voor je te doen)
 200 g bloem
 ¼ tl zout
 ¼ tl peper
 2 el citroenzeste
 1 citroen, in parten
 olie, om in te frituren (180 °C)

BENODIGDHEDEN

keukenmachine of staafmixer
 keukenpapier

TIP

Je kunt volop variëren met verschillende soorten vis en schelp- en schaaldieren. Ook droge groente zoals haricots verts en aspergetips zijn heerlijk als je ze frituurt in het frisse beslag. Kijk vooral naar wat er in het seizoen is en creëer op basis daarvan je eigen *ottimo fritto misto*.



033



gevulde pijlstaartinktvis

Bombastisch, zo is dit gerecht het best te omschrijven. Tijdens het bakken van de chorizo komen de vetten en de *pimiento choricero* los, wat fantastische smaakmakers zijn voor de overige ingrediënten. De gevulde inktvis is heerlijk met een geroosterde tomatensalade. Of je eet de inktvis gewoon zo, als borrelhap.

- 1 Breng in een pan ruim water met wat zout aan de kook. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Giet de rijst af en laat droogstomen. Verdeel de rijst over een met bakpapier beklede bakplaat en laat minimaal 30 minuten afkoelen in de koelkast.
- 2 Spoel intussen de inktvis goed af en dep droog met keukenpapier. Snijd de tentakels van het lijfje en hak in kleine stukjes. Snijd de chorizo in blokjes van circa 0,5 centimeter. Meng de tentakels met de chorizo, knoflook, ui en rozijnen.
- 3 Verhit 2 eetlepels olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Bak het chorizomengsel 4 minuten. Voeg de rijst toe en bak het geheel al omscheppende 5 minuten. Voeg de pijnboompitten, peterselie, munt en het citroensap toe en schep nog 1 minuut om. Laat de rijst 10 minuten afkoelen.
- 4 Vul de inktvislijfjes voor ongeveer driekwart met de chorizorijst. Steek de opening dicht met een cocktailprikkers en breng op smaak met zout en peper. Verhit de resterende olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de gevulde inktvis in 2 tot 3 minuten rondom bruin. Snijd met een scherp mes de bovenkant van de inktvis enkele keren diagonaal in zodat de vulling zichtbaar wordt. Serveer direct.

serveertip

Geroosterde tomatensalade

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Verdeel 800 g cherrytomaten over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze 15 tot 20 minuten. Verhit 2 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak 1 gesnipperde sjalot, 2 gesnipperde tenen knoflook en 1 rode peper (zaadlijsten verwijderd en fijngehakt) 5 minuten. Voeg de geroosterde tomaten toe, verdeel 5 g grof gehakt basilicum eroverheen en breng op smaak met zout en peper.

INGREDIËNTEN

200 g witte rijst
4 pijlstaartinktvis, circa 150 tot 200 gram per stuk, schoongemaakt
¼ chorizo (gedroogd)
2 teentjes knoflook, gesnipperd
1 ui, gesnipperd
2 el rozijnen, geweld en grof gehakt
4 el olijfolie
2 el pijnboompitten, geroosterd en grof gehakt
7 g bladpeterselie, fijngehakt
7 g verse munt, fijngehakt
1 citroen, alleen het sap
zout en peper

BENODIGDHEDEN

bakpapier
cocktailprikkers

Julia Child
Kookboekschrijfster

People who love
to eat are always
the best people



ossobuco

Gaat het over ossobuco, dan is er altijd wel iemand die begint over de vraag of er nu wel of geen tomaten in moeten. Kort gezegd: authentieke Milanese ossobuco wordt *bianco*, dus zonder tomaten, bereid. Zo komt de smaak van de *gremolata* het best tot zijn recht. Traditioneel serveer je ossobuco met een delicate saffraanrisotto, maar een flink bord smeùige polenta is ook geen slecht idee.

- 1 Verhit de olijfolie in een ruime pan met dikke bodem op hoog vuur. Meng wat peper en zout door de bloem, strooi de bloem op een bord en wentel de schenkels er rondom doorheen. Bak de schenkels rondom goudbruin en krokant. Neem de schenkels uit de pan en zet opzij.
- 2 Draai het vuur halfhoog en smelt 2 eetlepels boter in het achtergebleven bakvet. Bak al omscheppend de ui, bleekselderij en wortel 5 minuten. Voeg de knoflooktenen, citroenzeste en salie toe en bak nog 3 minuten. Draai het vuur hoog en blus met de witte wijn. Verdeel de schenkels over de groente en kook de wijn voor de helft in.
- 3 Schenk de kalfsbouillon erbij en breng het geheel aan de kook. Draai het vuur laag en stook de schenkels met het deksel op de pan in 1 uur en 30 minuten gaar. Keer het vlees elke 30 minuten om.
- 4 Meng intussen voor de gremolata de citroenzeste met de knoflook en peterselie. Breng op smaak met zout. Haal het deksel van de pan en smelt de overige boter in de saus. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Verdeel de risotto over 4 borden en verdeel de schenkels met de groente en wat van het kookvocht eroverheen. Serveer de ossobuco met romige polenta (zie p. x) of risotto alla Milanese.

serveertip

risotto

Breng voor de risotto in een ruime pan de kalfsbouillon aan de kook. Doe de saffraandraadjes in een kommetje met enkele theelepels lauw (niet te heet) water. Kneus de saffraandraadjes door ze met een theelepeltje tegen de wand van het kommetje te drukken. Laat 20 minuten weken; de vloeistof is dan klaar voor gebruik.

Smelt in een koekenpan op middelhoog vuur 1 eetlepel boter met het beenmerg. Bak de ui hierin in 5 minuten glazig. Voeg de rijst toe en bak in 3 minuten glazig. Blus af met de witte wijn en laat 2 minuten inkoken.

Voeg al roerende wat van de bouillon toe aan de rijst. Herhaal met de overige bouillon zodra al het vocht door de rijst is opgenomen. Dit duurt ongeveer 20 minuten. Voeg halverwege de kooktijd de saffraan toe. Breng de risotto op smaak met zout en peper. Haal de pan van het vuur en roer de overige boter en Parmezaanse kaas erdoorheen.

INGREDIËNTEN

50 g bloem
4 kalfschenkels
3 el olijfolie
50 g boter + 2 el extra
1 ui, gesnipperd
3 stengels bleekselderij, fijngehakt
1 wortel, fijngehakt
6 teentjes knoflook, gekneusd
1 el citroenzeste
12 g salie, fijngehakt
250 ml witte wijn
250 ml kalfsbouillon (slager)

VOOR DE GREMOLATA

2 el citroenzeste
1 teentje knoflook, fijngehakt
15 g bladpeterselie, fijngehakt
zout en peper

VOOR DE RISOTTO

1 l kalfsbouillon
enkele draadjes saffraan
4 el boter
50 g beenmerg, van kalfschenkels
1 ui, gesnipperd
350 g risottorijst
200 ml droge witte wijn
zout en peper
50 g Parmezaanse kaas

TIP

Kookvocht en gestookte groente over?
Roer circa 400 gram tomatenblokjes erdoorheen en je hebt in een handomdraai een killer tomatensaus.

pecan-karamel taartjes

In restaurant Scheepskameel serveren ze deze taartjes als afsluiter van het diner, maar wij werken ze ook met liefde weg als ontbijt, als tussendoortje en als lunchdessert. Ze zijn romig zout en knapperig, en rijk en warm van smaak. Ja, dit zijn de beste karameltaartjes van Amsterdam. Alle credits gaan naar Steven Burggraaf – de patissier van Scheepskameel.



- 1 Verwarm de oven voor tot 160 °C. Verdeel de pecannoten over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze 7 minuten in de oven.
- 2 Zeef voor het deeg de bloem boven een ruime kom en meng de poedersuiker en het zout erdoorheen. Voeg het ei toe en meng tot een samenhangend deeg. Voeg eventueel 1 eetlepel water toe en kneed goed door. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een plak van circa 2 centimeter dik. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.
- 3 Verwarm intussen de oven voor tot 160 °C. Vet de taartvormpjes in met boter, bestuif ze met bloem en klop de overtollige bloem eruit. Knip uit bakpapier 10 cirkels van circa 8 centimeter doorsnede. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van circa 3 millimeter. Steek er cirkels uit van circa 13 centimeter doorsnede.
- 4 Bekleed de taartvormpjes met de deegcirkels. Snijd de overhangende randen voorzichtig weg en prik met een vork enkele gaatjes in de bodem. Verdeel het bakpapier over de taartjes en vul met de blindbakbonen. Bak de taartjes 15 minuten in de oven. Verwijder de blindbakbonen en het bakpapier en bak in 5 minuten het deeg goudbruin en gaar. Haal de taartjes uit de oven en verdeel de pecannoten eroverheen.
- 5 Breng voor de karamel in een steelpan met dikke bodem op laag vuur de room met de boter en het zout aan de kook. Neem de pan van het vuur. Verhit in een middelgrote pan op hoog vuur de suiker en het water tot alle suiker is opgelost. Breng het geheel zonder daarbij te roeren aan de kook tot de karamel goudbruin is gekleurd. Neem de pan van het vuur. Voeg al roerende in een dunne straal het botermengsel toe. Verwarm de romige karamel op laag vuur nog 5 minuten tot hij is ingedikt. Laat de karamel enigszins afkoelen.
- 6 Schenk de karamel over de pecannoten tot ze net onderstaan. Laat de taartjes volledig afkoelen voor je ze serveert. Nog even bewaren? Dat doe je het best in een afsluitbare vershoudbak buiten de koelkast.

INGREDIËNTEN

300 g pecannoten

VOOR HET DEEG

250 g bloem + extra

125 g poedersuiker

¼ tl zout

1 ei, geklutst

100 g koude boter + extra, in blokjes

VOOR DE KAREMEL

375 ml koksroom

175 g boter

1 tl zout

650 g fijne kristalsuiker

250 ml water

BENODIGDHEDEN

ronde taartvormpjes (Ø 8 cm)

bakpapier

vershoudfolie

blindbakbonen

TIP

Heb je een suikerthermometer in huis? De karamel is goed als hij een temperatuur heeft van 180 °C. Je kunt ook testen of de karamel de juiste dikte heeft door hem op een bord te lepelen. Loopt hij nog uit? Dan moet je hem iets langer koken.



pistachepavlova met limoenroom, rood fruit en thaise basilicum

Licht, luchtig en elegant. Deze pistachepavlova is de ultieme afsluiter van een geslaagd diner. De anijsachtige smaak van het Thais basilicum combineert perfect met de frisse room, het zoetzure fruit en de zoete meringue. Je kunt hem in punten snijden, maar het blijft toch het leukst om hem in zijn geheel te serveren. Lepel in de aanslag en aanvallen maar.

- 1 Verwarm de oven voor tot 150 °C. Klop voor de meringue het eiwit met een keukenmachine op de hoogste stand tot zich zachte pieken vormen. Voeg telkens 1 eetlepel suiker toe; voeg de volgende eetlepel pas toe als de suiker volledig is opgelost. Schraap de randen van de kom schoon en klop het geheel in 10 minuten tot een dik en glanzend mengsel.
- 2 Blancheer intussen de pistachenoten 15 seconden in een laagje kokend water. Giet af en verdeel de noten over een schone theedoek. Wrijf met behulp van de theedoek en je vingers de vliesjes eraf. Hak de pistachenoten fijn.
- 3 Vet de bakplaat licht in met boter. Teken op het midden van een stuk bakpapier een cirkel (Ø 23 centimeter) en plaats het bakpapier ondersteboven op de bakplaat.
- 4 Spatel 50 gram pistachenoten en het aardappelzetmeel in enkele slagen door de meringue. Schep de meringue direct in de cirkel en strijk enigszins glad. Verlaag de temperatuur van de oven tot 120 °C en bak de meringue circa 1 uur en 20 minuten. Laat de meringue met de ovendeur dicht in 5 uur volledig afkoelen.
- 5 Klop de slagroom met 2 eetlepels suiker in 5 minuten lobbij. Spatel het limoensap en de zeste erdoorheen. Rooster de amandelen in een droge koekenpan op middelhoog vuur 5 minuten en hak samen met de overige pistachenoten fijn.
- 6 Halveer de aardbeien. Snijd de munt en het Thais basilicum in reepjes. Spatel de room over de meringue en verdeel de aardbeien en frambozen eroverheen. Garneer met de munt, het Thais basilicum en de gehakte amandelen en pistachenoten. Serveer meteen.

INGREDIËNTEN

VOOR DE MERINGUE
225 ml eiwit (ca. 6 grote eieren)

325 g fijne rietsuiker
75 g pistachenoten (ongezouten), gepeld en geroosterd
1¼ tl wittewijnazijn
boter, om in te vetten
1 el aardappelzetmeel

500 ml slagroom
2 el fijne rietsuiker
1 limoen, sap en zeste
25 g geschaafde amandelen
250 g aardbeien, gehalveerd
7 g munt
7 g Thais basilicum
125 g frambozen

BENODIGDHEDEN
standmixer

TIP

Laat je niet verleiden om na het bakken van de meringue toch die ovendeur even open te trekken. Laat de oven dicht gewoon dicht, want de kans op instortingsgevaar is aanzienlijk.





ravioli met salieboter

Er is iets met de combinatie van salie, boter en pasta, waar iedereen van houdt. Of het nu een simpele tagliatelle is of deze ravioli gevuld met ricotta. We voegen expres niet te veel ongein toe aan de vulling, het draait tenslotte om de fluweelzachte salieboter.

- 1 Leg de bloem op het aanrecht in een berg met een grote kuil in het midden. Breek de eieren in de kuil en voeg een snuf zout toe. Breek de eieren met een vork en schraap beetje voor beetje de bloem door het ei tot het zo droog is dat je het met de hand kunt kneden.
- 2 Kneed 10 tot 15 minuten tot een elastisch deeg ontstaat. Je kunt dit eventueel ook in een keukenmachine met deeghaken doen. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat 30 minuten rusten.
- 3 Maak intussen de vulling door de ricotta, Parmezaanse kaas en citroenrasp in een kom te mengen. Breng op smaak met zout en peper, kijk wel uit met zout want de kaas is ook al zout.
- 4 Pak een klein stukje deeg en haal dit door de pastamachine, op de dikste stand. Herhaal dit twee keer, zodat het deeg elastischer wordt. Zet de pastamachine een standje lager en haal het deeg er nogmaals doorheen. Draai de machine steeds op een dunnere stand en haal het deeg twee keer door elke stand, tot de gewenste dikte is bereikt. Stand 7 is voor ons perfect, maar als je van dunner of dikker deeg houdt, kan 6 of 8 ook.
- 5 Bestuif je werkblad met bloem en leg daar een lap uitgerold pastadeeg op. Schep om de 10 centimeter een eetlepel van de ricottavulling. Bestrijk de buitenste rand en de randen tussen de vulling met het geklutste ei en dek af met nog een lap pastadeeg. Druk het deeg goed aan op de plekken waar het ei zit. Snijd de ravioli in vierkanten uit het deeg en zet apart – bestuif het deeg met wat bloem tegen het plakken – tot je klaar bent om ze te koken.
- 6 Kook de ravioli in ruim gezouten water in 3 tot 4 minuten gaar.
- 7 Maak intussen de salieboter door de boter te smelten en de salie toe te voegen. Haal de pan na 2 minuten van het vuur, wanneer de boter net begint te verkleuren.
- 8 Verdeel de pasta en salieboter over de borden. Serveer met Parmezaanse kaas.

INGREDIËNTEN

VOOR HET DEEG

300 g pastabloem, gezeefd
3 grote eieren

VOOR DE VULLING

250 g ricotta
30 g Parmezaanse kaas, geraspt + extra om te strooien
rasp van 1 citroen
2 eieren, geklutst

VOOR DE SALIEBOTER

100 g ongezouten roomboter
20-30 saliebladeren
zout en peper

BENODIGDHEDEN

pastamachine

TIPS
Geen tips?





scones

Als je een tijdje geen scones hebt gegeten, kun je soms vergeten hoe geweldig lekker deze typische Britse broodjes zijn. Laat het nooit zover komen. Verdubbel dit recept en vries een heleboel scones in, zodat je ze altijd binnen handbereik hebt.

- 1 Verwarm de oven voor tot 190 °C. Meng de boter snel met je (koude) vingers door het bakmeel. Roer de melk erdoor tot je een dik, zacht deeg krijgt. Meng het zout door het deeg. Bewerk het niet te veel, dan rijst het minder goed.
- 2 Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een dikte van circa 1,5 centimeter en snijd er met de uitsteekring cirkels van 6 centimeter uit. Leg deze op een ingevette bakplaat, bestrijk met het ei en bak 15 tot 20 minuten tot ze goudbruin en mooi hoog zijn.

INGREDIENTEN
 100 g roomboter, in blokjes
 350 g zelfrijzend bakmeel
 ¼ tl zout
 100 ml halfvolle melk
 1 ei, losgeklopt
 clotted cream en jam om te serveren

BENODIGDHEDEN
 uitsteekring van Ø 20 cm

TIP
Clotted cream wordt tegenwoordig gelukkig in veel grotere supermarkten gewoon verkocht. Kun je het toch niet vinden? Meng dan mascarpone met wat crème fraîche.





soto ayam

De kippensoep waar onze lichamen naar verlangen als we ziek, zwak of misselijk zijn. Of om welke andere reden dan ook zin hebben in een kruidige, heldere soep met heel veel smaak. Door de kip eerst aan te braden voordat je de bouillon trekt, krijgt de soep extra veel diepgang en dat is natuurlijk precies wat je wilt.

- 1 Verhit een scheut zonnebloemolie in een grote braadpan en bak de kip rondom goudbruin. Doe, wanneer de kip is aangebraden, water in de pan tot de kip helemaal onderstaat. Doe de knoflook, gember en het citroengras voor de bouillon erbij en breng aan de kook. Laat 3 uur koken.
- 2 Verwarm de oven voor tot 160 °C en rooster de kemirnoten 10 minuten.
- 3 Haal de kip voorzichtig uit de bouillon en leg apart om af te koelen. Zeef de bouillon en zet apart.
- 4 Maak de pan schoon en verhit een scheut zonnebloemolie. Bak de ui, knoflook, gember en laos een paar minuten tot de ui glazig is. Voeg de kurkuma, koriander, komijn, trassi, djerook poeroet en daun salam toe. Rasp de kemirnoten erbij en roer goed, tot de geuren vrijkomen. Giet de bouillon erbij en laat 20 minuten koken. Kook intussen de eieren halfzacht in 5 tot 6 minuten.
- 5 Pluk intussen het vlees van de kip. Schep rijst, kip en taugé in een kom en giet de soep hierop. Maak af met een half ei, de lente-ui en de gebakken uitjes.

INGREDIËNTEN

VOOR DE BOUILLON

1 hele kip
2 tenen knoflook, gepeld en geplet
50 g gemberwortel, in stukken
3 stengels citroengras
zonnebloemolie, om in te bakken

VOOR DE BOEMBOE

3 kemirnoten
2 uien, gesnipperd
3 tenen knoflook
20 g gember, fijngehakt
20 g verse laos of 1 el laospoeder
1 el kurkumapoeder
1 el korianderpoeder
1 el komijnpoeder
1 tl trassi
5 blaadjes djerook poeroet (limoenblad)
5 blaadjes daun salam (Indonesische laurier)

SAMENSTELLEN

400 g pandanrijst, gekookt
400 g taugé
4 eieren
gefrituurde uitjes
2 lente-uien, in dunne ringetjes

TIP
Geen tips?

084



spinazie met indiase kaas

Palak paneer is typisch zo'n gerecht dat je zonder al te veel gedoe op een doordeweekse avond op tafel zet en bijna niet kan mislukken. De enige echte uitdaging is het vinden van paneer. Je vindt deze Indiase kaas in vrijwel elke toko en ook bij de biologische supermarkt is de kans op succes groot.

- 1 Pel 4 uien, halveer en snijd in dunne reepjes. Bestrooi de ui met zout, peper en bloem en schep goed om. Verhit de zonnebloemolie in een diepe pan. Frituur de ui in porties in 4 minuten goudbruin en krokant. Schep de ui met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken in een met keukenpapier bekleed vergiet. Zet opzij.
- 2 Verhit in een wok op hoog vuur de ghee. Breng de paneer op smaak met ½ theelepel zout en frituur de blokjes onder regelmatig omscheppen in 4 minuten goudbruin. Schep de paneer met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
- 3 Snipper de overige uien. Draai het vuur middelhoog en bak de ui in 10 minuten glazig. Voeg na 5 minuten de gember, chilipeper en knoflook toe. Voeg de koriander, komijn, kurkuma en chilivlokken toe en bak 2 minuten aan. Voeg de tomaten, tomatenpuree en 100 milliliter water toe en stoof met het deksel op de pan in 12 minuten gaar. Breng op smaak met zout.
- 4 Voeg de paneer en doperwtten toe en verwarm 3 minuten. Voeg de spinazie in porties toe. Stoof met het deksel op de pan 5 minuten tot alle spinazie is geslonken. Serveer de palak paneer met de chapati of met gestoomde rijst.

INGREDIËNTEN

6 uien
2 el bloem
500 ml zonnebloemolie
5 el ghee
500 g paneer, in blokjes
3 cm gember, fijngehakt
1 groene chilipeper, fijngehakt
5 teentjes knoflook, gesnipperd
1¼ tl korianderpoeder
1¼ tl komijnpoeder
1¼ tl kurkumapoeder
¼ tl chilivlokken
400 g cherrytomaten, gehalveerd
1 el tomatenpuree
100 g doperwtten, diepvries
300 g bladspinazie, gewassen
zout en peper

serveertip

zelf maken: chapati

Zeef 300 g volkorenmeel boven een ruime kom en voeg 1½ tl zout toe. Schenk er geleidelijk aan 175 ml lauw water bij en kneed met je handen in ca. 10 minuten tot een soepel deeg. Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het deeg ca. 2 uur rusten op een warme plek. Verdeel het deeg in 10 stukken. Rol het deeg uit tot een cirkel van ca. 15 cm. Bak in een koekenpan de chapati's een voor een ca. 1 minuut per zijde. Bol de chapati's vlak voor het opdienen op door ze kort boven het vuur te roosteren.

TIP
Geen tips?

Audrey Hepburn
Amerikaans
actrice

Let's face it, a nice
creamy chocolate
cake does a lot for
a lot of people; it
does for me