

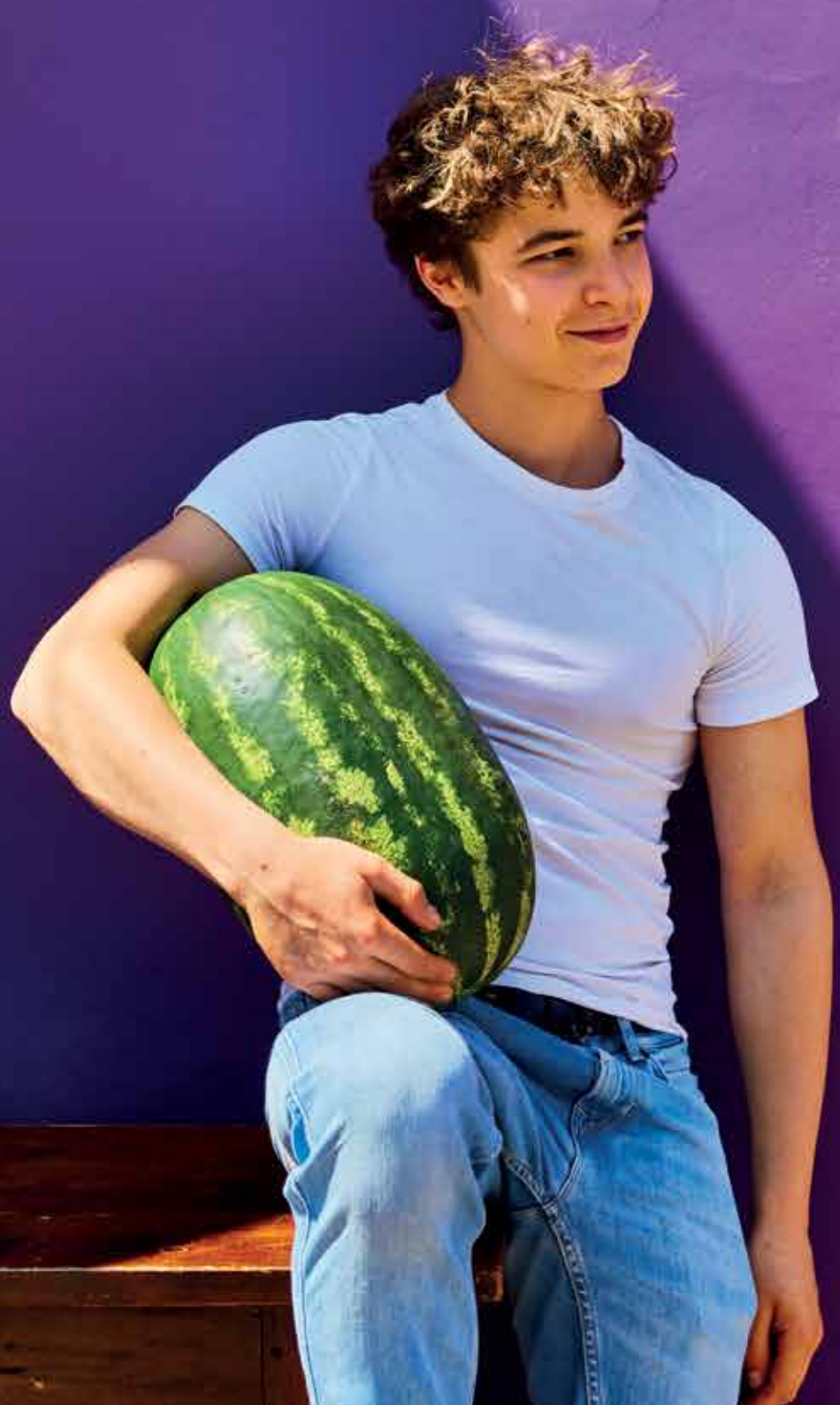
Super Simple, Very Tasty



THE TWISTED CHEF

SUPER SIMPLE, VERY TASTY

Sepp van Dijk



INHOUD

Voorwoord_____7

Pasta_____11

Rijst_____33

En meer_____49

Gehaktballen_____69

Easy eggs_____73

Stoven_____85

Traybakes_____117

Mix en match_____131

Stoempakketjes_____135

Sepps snackbar_____141

Salades_____161

Voor erbij_____167

Brood_____175

Desserts_____185

Sauzen_____193

Nawoord_____202

Register_____204

Pasta peperoni cremosa

(Pasta paprikasaus)

Als klein jongetje was het altijd dé vraag: Wat is jouw favoriete eten? Ik kon nooit kiezen, maar deze pasta met paprikasaus stond altijd hoog op mijn lijstje. Het klinkt gek, maar het is niet normaal lekker!

VOOR 4 PERSONEN
30 MINUTEN
+ 20 MINUTEN IN DE OVEN

ovenrooster
aluminiumfolie
grote kookpan
hapjespan
staafmixer of blender

INGREDIËNTEN

400 g paccheri rigati of andere pasta naar keuze
6 rode paprika's, of 2 rode paprika's en 200 g ajvar
(zie tip)
1 ui
2 knoflooktenen
2 takjes basilicum
2 ansjovisfilets in olijfolie
1 tl chilivlokken (of meer naar smaak)
100 ml witte wijn
200 ml slagroom
150 ml kippenbouillon
geraspte Parmigiano Reggiano, naar smaak
zout en peper

Verwarm de ovengrill voor op 220 °C en leg een stuk aluminiumfolie op een ovenrooster.

Leg 4 paprika's op het rooster en zet die onder de grill totdat ze helemaal zwartgeblakerd zijn. Dit duurt ongeveer 15 à 20 minuten. Draai ze om de 5 minuten een kwartslag zodat elke kant zwart wordt.

Breng intussen een grote pan met water en ruim zout aan de kook voor de pasta. Snijd de resterende 2 paprika's in kleine stukjes en verwijder eerst de zaadlijsten, snipper de ui en hak de knoflook fijn. Pluk de basilicumblaadjes van de steeltjes.

Verhit wat van de olie uit het blikje ansjovis in een hapjespan en bak de ui, knoflook en chilivlokken aan, totdat de ui glazig is.

Voeg de stukjes paprika en ansjovisfilets toe en bak 1 minuut mee. Blus af met de wijn en giet vervolgens de slagroom en bouillon erbij. Gooi de helft van de basilicumblaadjes bij de saus.

Haal de geblakerde paprika's uit de oven, leg ze in een kom en laat 5 minuten afgedekt stomen. Verwijder daarna de zwarte velletjes met keukenpapier

Zie p. 25 voor het vervolg van dit recept.





Pad kra pao

In vergelijking met de tijd die je in dit gerecht stopt is de hoeveelheid smaak die je krijgt niet normaal, een ware explosie! Een echte Thaise streetfood classic: pittig, zout, kruidig, umami, het heeft het allemaal. *Pad kra pao* betekent letterlijk ‘roergebakken heilige basilicum’. Dat is ook wat dit gerecht zo bijzonder maakt: heilige basilicum smaakt namelijk heel anders dan het basilicum dat je kent uit de mediterrane keuken. Het is bijna anijnsachtig en kruidig, echt megalekker. Het gebakken ei en de jasmijnrijst maken het helemaal af, je bent gewoon eventjes op een Thaise markt!

VOOR 4 PERSONEN
20 MINUTEN

kookpan
grote wokpan
hapjespan

INGREDIËNTEN
400 g jasmijnrijst
4-6 rode rawitpepers (ofombokpepers als je het milder wilt) + evt. extra
6 knoflooktenen
500 g runder-, varkens- of kipgehakt
400 g kousenband (of sperziebonen, haricots verts, snijbonen)
1 el lichte sojasaus
1 el donkere sojasaus (te vervangen door ketjap manis (ABC))
1½ el vissaus (Squid brand)
1 el oestersaus
40 ml kippenbouillon
2 el palmsuiker of bruine basterdsuiker
50 g Holy basil (Kra pao) of Thaise basilicum
4 eieren
neutrale olie, om in te bakken

VEGATIP: Neem 500 gram (uitlekgewicht) extra stevige tofu in plaats van gehakt. Leg het uitgelekte blok tofu op een bord en zet er een gewicht bovenop om er zo veel mogelijk overgebleven vocht uit te persen. Laat minstens 30 minuten staan en giet tussentijds zo nodig het vocht van het bord. Scheur de tofu in kleine stukjes en gebruik in het recept als vervanger voor het gehakt.

Kook de jasmijnrijst volgens de aanwijzingen op de verpakking of zoals beschreven staat op p. 34.

Hak intussen de rode pepers en knoflook fijn en snijd de kousenband in kleine stukjes.

Zet een wok op hoog vuur en laat goed warm worden. Bak de rode peper en knoflook aan in een scheutje olie en voeg na een minuutje het gehakt toe. Breek het gehakt meteen in stukjes en bak op hoog vuur bruin (hoeft nog niet gaar te zijn).

Doe de kousenband erbij, bak heel even mee en voeg vervolgens de sauzen, bouillon en palmsuiker toe. Roer alles door, laat nog een paar minuten bakken en zet dan het vuur uit. Roer driekwart van het Thaise basilicum erdoor en zet opzij.

Laat een hapjespan met een scheut olie warm worden en bak hierin de eieren *sunny side up* en goudbruin aan de zij- en onderkant.

Serveer de pad kra pao met de jasmijnrijst, een gebakken ei, de rest van het basilicum en als je van pit houdt wat extra stukjes rawit.



Zalmbites

Dit recept heb ik bij toeval een keer bedacht, toen mijn moeder zin had in zalm. Op de een of andere manier werkt het gewoon, het is zout, spicy, kruidig. Het recept hieronder is voor zalmbites, maar je kunt het ook serveren als een zalm bowl met rijst. Als je ze serveert als een soort pokebowl, vergeet er dan niet sushirijst, wat groente zoals wortel, sojabonen, radijs, ingelegde rode ui en furikake bij te serveren. Doordat de zalm op hoog vuur snel wordt aangebakken in de pan, krijgt hij een mooie gekaramelliseerde korst en blijft hij vanbinnen nog lekker zacht en medium-rare. De komkommersalade maakt het helemaal af. Ook lekker om los te maken met de vergeten komkommers achter in de koelkast!

VOOR 4 PERSONEN
20 MINUTEN

kookpan
hapjespan

INGREDIËNTEN

300 g sushirijst
800 g zalmfilet zonder huid
3 knoflooktenen
2 cm gember
4 bosuien
extra groenten, zoals wortel, radijs, sojabonen, ingelegde rode ui (optioneel)
3 el sojasaus
2 el sesamolie
2 el honing
2 el crispy chili-olie (zie p. 196 voor zelfgemaakte)
neutrale olie, om in te bakken
peper

SMASHED-KOMKOMMERSALADE

1 grote komkommer
½ tl zout
1 knoflookteen
1 cm gember
3 el rijstazijn
1 el sojasaus
½ el sesamolie
2 tl crispy chili-olie
½ tl suiker

Bereid als je een pokebowl wilt maken de sushirijst volgens de instructies op p. 34. Snijd intussen de zalm in blokjes van ongeveer 2 centimeter, rasp de knoflook en gember en snijd de bosuien in dunne ringen. Bewaar het witte en groene deel apart.

Meng de gesneden zalm met de knoflook, gember, het witte deel van de bosui, de sojasaus, sesamolie, honing, crispy chili-olie en peper naar

smaak. Laat minimaal 10 minuutjes marineren (maar het liefst een paar uur of een hele nacht, dit maakt het extra lekker).

Maak de komkommersalade terwijl de zalm marineert. ‘Smash’ de komkommer door er met een koekenpan of vleeshamer op te slaan, zodat hij openbarst. Hak de komkommer vervolgens in stukjes en gooi die in een grote kom met het zout, meng door en laat 5 minuten staan. Spoel in een vergiet al het zout en vrijgekomen vocht weg onder koud water, laat uitlekken en doe de komkommer terug in de kom. Rasp de knoflook en gember en meng samen met de rest van de ingrediënten door de komkommer. Zet de salade tot gebruik in de koelkast.

Verwarm wanneer je wilt gaan eten een hapjespan met een scheut olie op hoog vuur. Wanneer de pan warm is, leg je de zalmblokjes in de pan: begin langs de rand en maak een rondje naar binnen toe.

Schenk de marinade over de zalmblokjes en draai nu meteen de blokjes om in de volgorde zoals je ze ook in de pan hebt gelegd. Ze hebben echt maar 1 minuut per kant nodig, dus werk snel, want de zalm hoeft niet helemaal gaar te zijn van binnen. Een beetje zwart op de zalm is niet erg, dit is karamellisatie van de marinade.

Serveer de zalmbites als borrelhap of met sushirijst, komkommersalade, wortel, radijs, sojabonen, ingelegde rode ui, het groene deel van de bosui en de furikake.

Moules frites

Mosselen, ik ben altijd blij als mensen bang zijn om ze te eten. Ze zijn namelijk zo lekker dat ik ze liever allemaal zelf opeet. Van zichzelf hebben mosselen al een lekkere smaak, dus ik serveer ze graag het liefst lekker simpel. Qua bijgerechten kan je het ook zo gek maken als je wilt, maar uiteindelijk vind ik friet en een simpele salade er altijd het lekkerst bij. De frieten uit dit recept zijn mijn favoriet omdat ze heel lang knapperig blijven en dat is precies wat ik wil bij mijn mosselen.

VOOR 4 PERSONEN
40 MINUTEN OF 20 MINUTEN ALS JE JE FRIET NIET ZELF MAAKT!

friteuse of kookpan
keukenthermometer (optioneel)
grote kookpan

INGREDIËNTEN

MOSSELEN

3 kg verse mosselen
2 sjalotten
1 bos peterselie
3 knoflooktenen
3 laurierblaadjes
paar takjes tijm
400 ml witte wijn
partjes citroen
boter, om in te bakken en om af te maken
zout en peper

FRIET

2 kg frietaardappelen
1,5 l neutrale olie, om in te frituren
zout en peper

SALADE

2 kroppen romainesla
½ sjalot
1 el grove dijonmosterd
4 el extra vergine olijfolie
1 tl honing
sap van ½ citroen
zout en peper

Begin met de friet. Verwarm de friteuse of een kookpan met de olie tot 150 °C. Was de aardappels goed of schil ze, en snijd ze in frieten. Laat de frieten 20 minuten in ijswater staan, leg ze op een theedoek en maak ze goed droog voor het frituren. Frituur ze eerst ongeveer 4 minuten op 150 °C, haal ze uit de pan en leg ze opzij op

keukenpapier. Frituur de frieten als de mosselen net klaar zijn op 180 °C tot goudbruin en knapperig en breng op smaak met zout.

Spoel de mosselen in een grote bak met koud water om al het zand te verwijderen. Schelpen die niet dichtgaan bij een tik of gebroken zijn, zijn niet goed en kunnen direct de prullenbak in. Laat de mosselen in een bak met water staan voor later.

Snijd de sjalotten en de steeltjes en blaadjes van de peterselie fijn, snijd de knoflook in dunne plakjes.

Zet een grote pan op het vuur met een klont boter en fruit hierin de sjalot, knoflook, peterseliesteeltjes en laurier aan, breng op smaak met zout en peper. Voeg na een paar minuten de mosselen toe met de tijm. Bak even goed door en blus vervolgens af met de witte wijn, zet het deksel op de pan en laat ongeveer 5 à 7 minuten koken. Schud af en toe de pan goed door, het is klaar wanneer alle schelpen open zijn. Maak de mosselen af met nog een klont boter, bijna alle peterselieblaadjes en zout en peper naar smaak.

Snijd voor de salade de romainesla in stukken en snijd de sjalot brunoise (zie p. 201). Leg de sla in een kom of op een schaal. Mix in een klein kommetje de mosterd, olijfolie, honing, het citroensap, de sjalot en wat zout en peper tot een dressing.

Serveer de mosselen met de overige peterselieblaadjes, leg er een paar partjes citroen naast en serveer er de salade, de dressing en natuurlijk de friet bij.



Ajvar eggs

Als je het hebt over een typisch eigerecht, dan is dit er wel een! De sucuk en eieren zijn al top samen, de ajvar maakt het helemaal af en dan ben je er eigenlijk al. Vervolgens kan je er van alles bij gooien, bedenk vooral waar je zin in hebt. Het wordt sowieso lekker! Houd het simpel, of tune het ei met alle extra ingrediënten!

VOOR 4 PERSONEN
10 MINUTEN

koekenpan

INGREDIËNTEN
12 plakjes sucuk of 8 plakjes spek
8 el ajvar + extra
8 eieren
4 sneetjes brood (zuurdesem werkt top)
peper

NOG LEKKERDER MET
1 rode paprika
1 rode ui
handje peterselie
2 handjes feta

Als je de paprika, rode ui en/of peterselie toevoegt: snijd de ui in dunne ringen, snijd de paprika in blokjes en hak de peterselie fijn.

Leg de sucuk in een koude koekenpan en laat op middelhoog vuur een paar minuten uitbakken. Schep de ajvar erbij en laat 1 minuut meebakken. Voeg de ui en/of paprika toe (als je die gebruikt) en bak een paar minuten mee.

Breek de eieren boven de pan en scramble een beetje met de rest van de ingrediënten tot de eieren bijna helemaal gaar zijn. Laat een paar minuten met het deksel op de pan bakken en voeg naar wens de feta toe. Het is goed wanneer het eigeel nog niet helemaal doorbakken is, maar juist nog een beetje loopt (houd je hier nou niet van, bak het dan nog wat langer door).

Serveer met je favoriete brood, eventueel fijngehakte peterselie, peper en meer ajvar naar smaak.

✂️ **TIP:** Sucuk krult best wel snel op, waardoor je het minder goed kan uitbakken. Als je een klein sneetje in de zijkant maakt tot aan het midden van de sucuk blijft het helemaal plat!



Stoom- pakketjes

Echt een avondmaaltje als ik geen zin heb om te koken. Bijna geen werk of afwas en wel megalekker! Je kan eigenlijk alle varianten eten met kip of vis naar keuze, zolang je de juiste garingstijd maar aanhoudt. Op deze manier heb je superveel combinatiemogelijkheden, dus er zit altijd wel iets tussen waar je zin in hebt.



Burned peach salad

Dit is zo'n salade die gewoon leuk is om te serveren. Iedereen wordt er blij van: het heeft iets zoets en het is vers, romig, hartig, zuur – alles wat je wilt in een salade. Wil je de salade nog wat spannender maken, dan kan je hem nog aftoppen met wat verse prosciutto! Serveer er wat sneetjes stokbrood bij en de happen worden fenomenaal!

VOOR 4 PERSONEN
20 MINUTEN

grillpan of koekenpan
koekenpan

INGREDIËNTEN

4 perziken of nectarines + 1 bevroren perzik of nectarine
1 el honing
200 g cherrytomaten
2 handen basilicum
rasp en sap van 1 citroen
50 g pistachenoten
chilivlokken, naar smaak
100 g rucola
2 bollen burrata
extra vergine olijfolie, om in te bakken en voor de salade
zout en peper

Snijd de perziken in partjes en gril of bak ze in een grill- of koekenpan met wat olijfolie. Breng op smaak met zout, peper en de honing. Laat ze in een paar minuten een lekkere kleur krijgen en karamelliseren, zet daarna apart.

Halveer intussen de cherrytomaten en scheur een handje basilicum. Meng beide in een kom met het citroensap, zout, peper en olijfolie naar smaak.

Rooster de pistachenoten met naar smaak chilivlokken in een droge koekenpan, totdat ze lekker beginnen te ruiken. Chop ze daarna een beetje fijn, hakken bedoel ik daarmee!

Verdeel de rucola op een grote schaal en leg hierop de burrata, cherrytomaten en gegrilde perziken. Bestrooi met de pistachenoten, wat citroenrasp, het overige basilicum en zout en peper naar smaak, besprenkel met nog wat olijfolie. Rasp de bevroren perzik eroverheen.

✂ **TIP:** Matching spritz! Snijd een kruis in de onderkant van 4 (witte) perziken en stop 2 minuten in kokend water. Gooi in een ijsbad en verwijder de schil. Voeg nu samen met 4 el honing, een snuf zout en een beetje citroensap in een blender en blend helemaal glad. Bewaar in een afgesloten fles en laat afkoelen in de koelkast. Meng met prosecco (verhouding 1:1) en top met munt of basilicum en optioneel een zure suiker-rand!

✂ **TIP:** Basilicum kan je het beste even tussen je handen slaan om extra smaak te krijgen, daarna kan je het scheuren.



Krentenbollen

Mijn oom nam een paar jaar geleden zelfgebakken krentenbollen mee naar een klusdag en ik moest ze gewoon ook proberen te maken. Een normale krentenbol is hier niks bij: deze eigengemaakte bollen zijn vers, zacht, luchtig, gewoon niet normaal! Zelfs als je denkt dat je niet van krentenbollen houdt, ga je deze top vinden. Als ze oud zijn geworden, bak ze dan even aan in een laagje boter, of leg ze tussen het tosti-apparaat en je hebt een fantastische snack!

VOOR 16 STUKS
35 MINUTEN + 2 UUR RIJZEN
+ 10-15 MINUTEN OVEN (PER BAKPLAAT)

keukenpapier
mengkom
bakpapier
2 bakplaten
kwastje

INGREDIËNTEN
125 g krenten
175 g rozijnen
500 g (patent)bloem
10 g zout
10 g instantgist
60 g witte basterdsuiker
1 tl kaneel
rasp van ½ citroen
250 ml volle lauwarme melk
1 ei
60 g boter, op kamertemperatuur
olie, om in te vetten

OM TE BESTRIJKEN
1 ei
50 g boter

Laat de krenten en rozijnen 20 minuten wellen in heet water. Giet af en laat tussen keukenpapier heel goed drogen. Haal alvast de boter uit de koelkast en snijd deze in kleine blokjes. Laat op kamertemperatuur komen.

Meng intussen de bloem, het zout, de gist, suiker, kaneel en citroenrasp in een mengkom en roer hier de lauwarme melk en het ei doorheen. Roer goed door met een spatel tot zich een samenhangend, hanteerbaar deeg begint te vormen en kneed het deeg daarna 10 minuten door.

Voeg de blokjes boter toe en kneed nog 5 minuten. Het deeg wordt eerst plakkeriger, maar blijf gewoon doorkneden totdat alle boter in het deeg is opgenomen en het niet meer kleverig is. Voeg de krenten en rozijnen toe en kneed goed mee, zodat ze goed verdeeld zijn. Vorm een bal van het deeg. Vet de mengkom in met een beetje olie, leg de deegbal erin en laat 1 uur afgedekt rijzen op kamertemperatuur. Het deeg moet ongeveer verdubbelen in volume.

Stort het gerezen deeg op een met bloem bestoven werkblad en sla de lucht eruit. Verdeel het deeg in zestien stukken en maak bolletjes door de zijanten naar binnen te vouwen en goed dicht te duwen. Rol de bolletjes vervolgens met wat druk onder je handpalm rond op je werkblad, zodat er mooie strakke bolletjes ontstaan.

Verdeel de bolletjes over twee met bakpapier beklede bakplaten met bakpapier en laat nog een 1 uur afgedekt rijzen.

Verwarm de oven voor op 220 °C boven- en onderwarmte en zet een ovenbestendig bakje met water onder in de oven.

Klop het ei om te bestrijken los en bestrijk er de bolletjes mee. Bak ze 10 à 15 minuten in de oven, één bakplaat per keer.

Smelt intussen de boter in een steelpannetje en bestrijk de krentenbollen meteen als ze uit de oven komen met de gesmolten boter. Laat afkoelen en genieten maar!

Sorbetijs

VOOR 4 PERSONEN

15 MINUTEN + PAAR UUR IN DE VRIEZER (TENZI
JE BEVROREN FRUIT GEBRUIKT)

blender

INGREDIËNTEN

400 g fruit, zoals mango, banaan, aardbei of meloen
1 el agavesiroop (of meer naar smaak)
sap van ½ limoen

Snijd het fruit in stukken en laat 2 à 3 uur of een hele nacht in de vriezer liggen, totdat het helemaal bevroren is (of gebruik diepvriesfruit). Gooi het bevroren fruit in een blender en voeg de agavesiroop en het limoensap toe. Blend tot een glad mengsel en schraap de zijanten van de blender een paar keer goed schoon.

Serveer direct of zet terug in de vriezer. Als je het sorbetijs weer hebt ingevroren, zet het dan 10 minuten voor het serveren in de koelkast om het wat zachter te laten worden.

Citroensorbet

VOOR 4 PERSONEN

15 MINUTEN + PAAR UUR IN DE VRIEZER

steelpan

fijne zeef

diepvriesbestendige bak

INGREDIËNTEN

rasp en sap van 8 citroenen
150 g water
200 g witte basterdsuiker
snuf zout
1 el wodka of limoncello (optioneel)

Maak een siroop door het water, de suiker, het zout en de citroenrasp in een steelpan op middelhoog vuur te verwarmen. Laat 2 minuten doorkoken en haal dan van het vuur. Gooi het mengsel door een fijne zeef heen om de citroenrasp eruit te zeven.

Meng in een diepvriesbestendige bak de siroop met het citroensap. Zet vervolgens een paar uur in de vriezer om het helemaal te laten bevriezen (roer voor het beste resultaat elk uur even door met een vork). Zet 10 minuten voor het serveren in de koelkast om de sorbet wat zachter te laten worden.

Sgroppino

VOOR 4 PERSONEN

5 MINUTEN

blender of staafmixer

ijschep of ijsbolknijper (optioneel)

INGREDIËNTEN

500 g citroensorbet (zie hierboven)
150 ml prosecco (kan wat meer zijn)
30 ml wodka
extra bolletjes citroensorbet of ander ijs (optioneel)
verse munt (optioneel)

Blend de sorbet, prosecco en de wodka in een blender of met een staafmixer tot een soort drinkbare slurry. Serveer in een champagneglas met eventueel nog een bolletje ijs erin en wat munt erbij.

