



7 **VOORWOORD**
8 **HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?**

11 **CITRUSVRUCHTEN**
16 **DE CITRUSSCHAAL**

22 **DE VOORRAADKAST**
28 **KEUKENGEREI**



33 **HOW-TO'S**



39 **WEEKNIGHT DINNERS**



117 **VOORGERECHTEN**



173 **HOOFDGERECHTEN**



237 **BIJGERECHTEN**



287 **NAGERECHTEN**



345 **BAKKEN**



411 **DRANKJES**



441 **SAUZEN &
CONDIMENTEN**

477 **DANKWOORD**
480 **RECEPTENINDEX**
484 **REGISTER**



VOORWOORD

Mijn liefde voor citrus is grenzeloos. Gevoed door herinneringen aan zomers bij mijn grootouders die aan de oostkust van Spanje tussen de sinaasappelbomen woonden, aan hoe ik als kind steevast de gele snoepjes, ijsjes of drankjes koos en aan hoe ik de barman voor extra limoensap in m'n cocktail vraag – nét te zuur betekent voor mij: precies goed. Er is geen ingrediënt dat ik vaker gebruik in de keuken.

Citrusvruchten zijn voor mij, net als voor veel mensen, heel vertrouwd en toegankelijk. Een citroen of mandarijn vind je in elke supermarkt, het hele jaar door, en zijn niet duur. Veel mensen hebben ze op hun fruitschaal liggen. En toch gebruiken de meeste mensen citrus zelden écht als ingrediënt. Hele fijngesneden citroenen in een saus, mandarijnsap in een marinade of het vruchtvlees van een grapefruit in een salade; als je citrus als volwaardig ingrediënt gaat zien gaat er een wereld aan mogelijkheden voor je open. Als je weet hoe je één soort citrus gebruikt (het sap, de schil en het vruchtvlees) kun je ze allemaal gebruiken. Alle vruchten hebben een ander smaakprofiel, karakter en intensiteit, en gaan van heel zoet tot heel zuur tot heel bitter.

Als culinair redacteur heb ik veel andere *Kookbijbels* mogen redigeren, en het was dan ook een kwestie van tijd voor het idee van een eigen *Citrusbijbel* vorm begon te krijgen. Een lijvig boek als dit vraagt om enige toewijding, want het schrijven van 230 recepten over één ingrediënt is niet niks. Veel vrienden vroegen zich dan ook hardop af: 'Hoe dóé je dat?'. Het eerlijke antwoord is: dat ging vanzelf. Citrus is zo veelzijdig dat ik eerder moest schrappen dan zoeken. Ik kreeg er nooit genoeg van. Ben je nieuwsgierig naar dit ingrediënt en wil je de citrusvruchten op je fruitschaal ten volste gebruiken? Dan is dit boek voor jou. Het bevat recepten voor simpele doordeweekse maaltijden, voor-, hoofd-, bij- en nagerechten voor uitgebreidere diners, en gebak, drankjes en condimenten. Soms staan de gerechten bol van *in your face* citrussmaken, en soms worden ze onopvallend naar een hoger niveau getild door wat strategisch geplaatste frisheid.

Citrusbijbel is een ode aan mijn favoriete ingrediënt, en ik hoop dat het je inspireert om meer citrus te gebruiken in je keuken, meer te experimenteren dan dat ene kneepje citroensap en met frisse ogen naar de talloze citrusvruchten te kijken die er te vinden zijn. Veel kook- en leesplezier!

Julia Hulleman



CITRUSVRUCHTEN

Anatomie

Citrusvruchten zijn vruchten van het plantengeslacht *Citrus*, die al duizenden jaren gecultiveerd en veredeld worden. De bomen hebben zowel mannelijke (meel-draden) als vrouwelijke (stampers) voortplantingsorganen en kunnen zichzelf bestuiven. Ze zijn dus niet afhankelijk van bestuivers als bijen. Dit zorgt ervoor dat citrusbomen erg vruchtbaar zijn en een stabiele vruchtproductie hebben. Tegenwoordig zijn er honderden gecultiveerde citrusvruchten die allemaal heerlijk zoetzuur, sappig en aromatisch zijn. Genetisch gezien bestaan er tien oer-citrusvruchten, zoals de pummelo (nee, dit is geen typefout), de wilde mandarijn en de kumquat. Alle citrusvruchten die we nu kennen zijn een hybride vorm van twee of meer van deze oer-citrusvruchten, en er komen nog steeds nieuwe soorten bij. Zo werd in 2020 de bloedmandarijn geïntroduceerd, een kruising tussen een mandarijn en een bloedsinaasappel die voor het gemak ook meteen pitloos is gemaakt.

De anatomie van al deze citrusvruchten is redelijk uniform. De vruchten hebben een dikke, witte schil, de albedo, met daarover een dun, gekleurd laagje dat vol met etherische oliën zit: de flavedo. Deze buitenste laag is dun maar stevig, en beschermt de citrusvrucht tegen schimmels en bacteriën.

Het vruchtvlees van de citrusvrucht is verdeeld in segmenten (de carpellen) die van elkaar gescheiden zijn door vliesjes. De vliesjes zitten in het midden vast aan de columella, die door de as van de citrusvrucht loopt en van hetzelfde materiaal als de albedo is. De segmenten van de vrucht bestaan uit blaasjes die gevuld zijn met het citrussap. Bij het uitpersen breek je deze vliesjes en komt het sap vrij. Sommige citrusvruchten, zoals de pomelo, hebben grote, stevige blaasjes die je makkelijk van elkaar kunt scheiden en waar je op moet kauwen. De vingerlimoen heeft ook blaasjes die losjes in de segmenten zitten en die je makkelijk los kunt halen. Deze blaasjes zijn klein, rond en dun, en de blaasjes poppen als visseneitjes uit elkaar als je erop bijt. Bij de meeste andere citrusvruchten zijn de blaasjes druppelvormig en zitten ze stevig en dicht tegen elkaar aan in de segmenten. Je kunt ze niet makkelijk loshalen van elkaar. Als je het vruchtvlees in partjes eet, snijd dan de segmenten tussen de vliesjes uit, want de vliesjes zijn stevig, droog en bitter (zie pag. 35 voor een stap-voor-stapmethode hoe je dit moet doen). Wat je overhoudt zijn vrij fragiele maar heerlijk sappige partjes citrusfruit die enkel uit de blaasjes bestaan.

DE CITRUSSCHAAL

EXTREEM ZUUR (pH ca. 2.0 – 2.4)



Citroen

- Het hele jaar door verkrijgbaar, op zijn best in de winter en lente
- Intens, fris en scherp
- Wordt het meeste gebruikt in de mediterrane, Midden-Oosterse en Europese keukens
- Tal van toepassingen in zoete en hartige gerechten, met zowel het sap, de rasp als het vruchtvlees



Limoen

- Het hele jaar door verkrijgbaar, op zijn best in de lente
- Intens, fris en scherp, maar met een bloemige ondertoon
- Populair in Mexico tot het Midden-Oosten, en van Thailand tot India
- Tal van toepassingen in zoete en hartige gerechten, met zowel het sap, de rasp als het vruchtvlees



Rode grapefruit

- Het hele jaar door verkrijgbaar, op zijn best van november tot maart
- Bitterzoet, fruitig en verfrissend
- Vaak gebruikt in de Amerikaanse keukens
- Zowel het sap, de rasp als het vruchtvlees wordt gebruikt. De vrucht kan ook zo gegeten worden



Witte grapefruit

- Het hele jaar door verkrijgbaar, op zijn best van november tot maart
- Bitter, minder zuur dan de rode grapefruit maar ook minder zoet
- Vaak gebruikt in de Amerikaanse keukens
- Zowel het sap, de rasp als het vruchtvlees wordt gebruikt. De vrucht kan ook zo gegeten worden

ZEER ZUUR (pH ca. 2.4 – 2.8)



Bergamot

- In het seizoen van november tot maart, verkrijgbaar bij de goede groenteboer en groothandel
- Intens, licht zuur en met een bloemige, etherische geur
- Wordt vooral gebruikt in de Italiaanse en Franse keukens
- De schil wordt gebruikt voor etherische oliën en als smaakmaker in earlgray-thee. De rasp en het sap worden gebruikt voor sauzen, dressings en gebak



Yuzu

- In het seizoen van september tot december. In Nederland is het moeilijk om aan verse yuzu te komen, maar een flesje yuzusap is jaarrond te krijgen bij groothandels, Aziatische supermarkten en online
- Zeer aromatisch en fruitig, de smaak zit tussen mandarijn en citroen in
- De vrucht komt uit Oost-Azië en wordt veel in de Japanse en Chinese keukens gebruikt
- Het sap en de schil worden gebruikt, vooral in sauzen, desserts en in dranken zoals yuzu sake



Makrut limoen

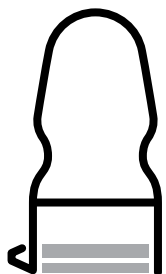
- Het hele jaar door verkrijgbaar, bij de goede groenteboer en bij de groothandel. De bladeren zijn goed verkrijgbaar in de diepvries bij Aziatische supermarkten. Ook wel bekend onder de Indonesische naam djerok poeroet, of de westerse term kaffirlimoen, maar die laatste benaming heeft een racistische oorsprong dus die gebruiken we niet meer
- Sterk aromatisch, kruidig en verfrissend
- Wordt het meeste gebruikt in de Thaise en andere Zuidoost-Aziatische keukens
- De bladeren worden gebruikt in curry's, soepen en sauzen. Ook het sap en de schil worden gebruikt, al is de vrucht klein en bevat hij weinig sap

KEUKENGEREI



Citruspers

Als je geen hele karaf sinaasappelsap gaat persen is een elektrische citruspers nergens voor nodig. Mijn favoriet is een handcitruspers die eruitziet als een soort knijptang waar je een citrusherft in legt.



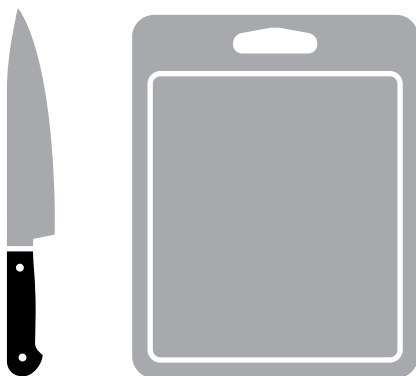
Dunschiller

Om repen citrusschil te snijden waar weinig merg aan zit heb je een scherpe dunschiller nodig waarmee je veel controle hebt, zoals een y-vormige dunschiller.



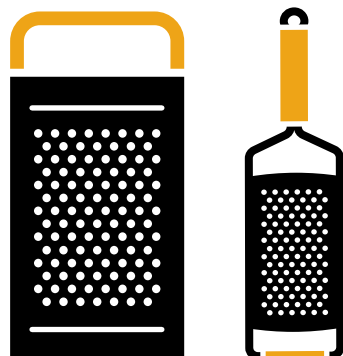
Mandoline

Heel scherpe Japanse schaaaf om razendsnel dunne plakjes te snijden. Let op je vingers!



Mes en snijplank

De basics. Zorg altijd voor een vlijmscherp koksmes, die zijn veiliger dan botte messen én je eten smaakt er lekkerder door (ja echt!). Kies een snijplank die groot genoeg is om comfortabel op te snijden en die niet glijdt.



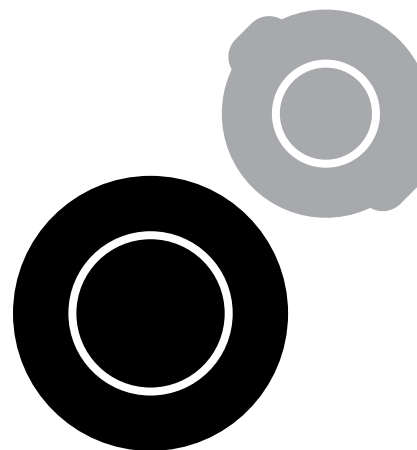
Raspen

Een blok rasp voor het grovere werk, en een dunne, lange, fijne rasp (zoals een Microplane) voor de rest. Alles ertussenin is overbodig.



Zesteur

Met een zesteur snijd je heel dunne reepjes schil van een citrusvrucht, die mooi zijn als garnering. Vaak zit er aan de zijkant van een zesteur nog een breder mesje waar je een dikkere reep schil mee kunt snijden, die wat minder lekker zijn om te eten maar het heel goed doen als garnering voor cocktails. Je kunt dat bredere mesje ook zonder zesteur eraan kopen, dan heet het een citroentrekker.



Kommen

Als ik begin met koken zet ik standaard mijn selectie aan rvs-kommen klaar. Ik heb zo'n acht kommen in verschillende maten, die in elkaar gestapeld in een kastje staan en ik elke dag gebruik.



Kernthermometer

Lees op pagina 9 waarom deze onmisbaar is in je keukenla.



Keukenmachine

Handig om ingrediënten fijn te hakken of om pasta's te maken. Vaak zijn keukenmachines nogal groot en heb je veel ingrediënten nodig om gelijkmatig te hakken of te mengen. Voor kleinere hoeveelheden is het hakbakje van de staafmixer ideaal, maar er bestaan ook mini-keukenmachines.

CITRUS RASPEN



Rasp: houd de citrusvrucht in één hand en leg de fijne rasp erop. Beweeg de rasp in een zagende beweging over de vrucht, zodat de citrusrasp zich verzamelt boven op de rasp.



Zesteur: houd de citrusvrucht in één hand. Houd de zesteur in je andere hand en houd de duim van diezelfde hand op de onderkant van de vrucht, om hem stabiel te houden. Rasp de schil van boven naar beneden met de zesteur.



Dunschiller: houd de citrusvrucht in één hand. Houd de dunschiller in je andere hand en schaaf dunne, lange repen schil van de citroen. Schaaf zo min mogelijk merg mee.

CITRUS SEGMENTEREN



1 Snijd de boven- en onderkant van de citrusvrucht en zet 'm met een van de platte kanten neer op je snijplank.



2 Snijd met je mes, van boven naar beneden, de schil en het merg van de citrusvrucht. Volg tijdens het snijden de vorm van de vrucht om er zo min mogelijk vruchtvlees vanaf te snijden.



3 Houd de geschilde citrusvrucht in je hand boven een kom. Snijd een partje tussen de stevige vliesjes uit, helemaal tot het midden van de vrucht, en laat het partje in de kom vallen.

SCHNITZEL MET LIMOENREMOULADE, VENKELSALADE EN BONENPUREE

1 Schaaf de venkel op een mandoline in dunne plakjes. Meng de overige ingrediënten voor de venkelsalade in een grote kom en klop tot een dressing. Breng op smaak met zout. Meng de venkel door de dressing en zet tot gebruik in de koelkast om te marineren.

2 Meng alle ingrediënten voor de limoenremoulade in een kom. Breng op smaak met zout en zet tot gebruik in de koelkast.

3 Verwarm de limabonen met het vocht uit het blik in een steelpan. Breng niet aan de kook.

4 Strooi de bloem op een bord, meng de panko met de chilivlokken en zeezoutvlokken op een tweede bord en klop het ei los op een derde (diep) bord. Wentel de schnitzels achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko. Duw de coating stevig aan.

5 Verhit de olijfolie in een grote koekenpan en bak de schnitzels in 3 tot 4 minuten per kant goudbruin en krokant.

6 Giet de limabonen af maar bewaar het kookvocht. Pureer de bonen met de staafmixer glad en voeg tijdens het mixen eventueel wat van het vocht toe om de puree losser te maken. Breng op smaak met zout en peper.

7 Verdeel de bonenpuree over 2 borden en leg daar de schnitzels en venkelsalade op. Serveer met de remouladesaus.

VOOR 2 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD:
35 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 blik à 400 g limabonen
- 4 el bloem
- 40 g panko
- 1 tl chilivlokken
- 2 tl zeezoutvlokken
- 1 ei
- 2 ongepaneerde varkensschnitzels
- 4 el olijfolie

VOOR DE LIMOEN-REMOULADE:

- 50 g mayonaise
- 50 g Griekse yoghurt
- 4 cornichons, in kleine blokjes
- 1 el kappertjes, grof gesneden
- 5 takjes dille, fijngesneden
- sap en rasp van ½ biologische limoen
- 2 tl geraspte mierikswortel

VOOR DE VENKELSALADE:

- 1 grote venkelknol
- 1 tl suiker
- sap van ½ citroen
- 1 tl mosterd
- 1 tl gedroogde munt
- 1 sjalot, gesnipperd
- 2 el olijfolie
- zout

BENODIGDHEDEN

- mandoline
- staafmixer



LENTETARTELETTE MET LIMOENRICOTTA EN PANCETTA

Dit recept is veel makkelijker dan het eruit-ziet, en ook makkelijk te maken voor een groot gezelschap. De bladerdeegbakjes, limoenricotta, pancetta en geblancheerde groenten kunnen allemaal van tevoren gemaakt worden. Bewaar de ricotta in de koelkast en de rest op kamertemperatuur. Snijd je de radijsjes ook van tevoren? Bewaar deze dan in een kommetje ijswater zodat ze niet uitdrogen. Bouw de tartelettes pas op vlak voor je gaat serveren, maar dat is zo gepiept. Laat je creativiteit de vrije loop en maak een mooi lentetafereel van de groenten en pancetta!

1 Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet de tartelettevormpjes goed in met wat boter en bekleed met het bladerdeeg. Duw goed aan en snijd het overtollige bladerdeeg weg. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Knip 2 vierkantjes bakpapier uit, leg ze op het bladerdeeg en vul met de blindbakvulling. Bak het bladerdeeg 20 minuten in de oven, of tot het deeg goudbruin is. Haal uit de oven en laat helemaal afkoelen.

2 Meng intussen de miso met de knoflook, het limoensap en de limoenrasp in een kommetje tot het glad is. Roer de ricotta erdoor, breng op smaak met zout en peper en zet tot gebruik in de koelkast.

VOOR 2 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD:
20 MINUTEN
+ 20 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

- 2 plakjes bladerdeeg uit de diepvries, ontdooid
- 1 tl witte miso
- ½ teen knoflook, fijngesneden
- sap en rasp van 1 biologische limoen
- 125 g ricotta
- 20 g pancetta, in plakjes
- 25 g verse doperwtten
- 25 g groene aspergetips, in de breedte gehalveerd
- 1 radijsje, in dunne plakjes
- blaadjes van 2 takjes dille
- boter, om in te vetten
- zout en peper

BENODIGDHEDEN

- 2 ronde, gekartelde tartelettevormpjes met losse bodem, 8 cm ø
- blindbakvulling

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.



SCAMPI MET BLOEDSINAASAPPEL- HONINGS AUS EN GREMOLATA

Een heerlijk snel en makkelijk gerecht om in een grote schaal op de tuintafel te zetten, omringd door frisse salades en gegrilde groenten, om daarna lekker met je handen te gaan zitten pellen. De zoete saus past goed bij garnalen, en de gremolata zorgt voor een zure, iets pittige tegenhanger.

1 Verhit de boter en olijfolie in een grote wok. Voeg de garnalen toe en bak tot ze licht geschroeid zijn aan beide kanten.

2 Zet het vuur laag en voeg de knoflook toe. Schep om. Blus af met de witte wijn en kook 1 minuut in. Voeg het bloedsinaasappelsap, de chilivlokken, honing en wat zout en peper toe en schep om.

3 Schep de garnalen met de saus op een diep serveerbord en bestrooi met de gremolata. Serveer met knapperig brood om in de saus te dopen.

Lekker met: de panzanella met bloedsinaasappel en radicchio (om de rest van de bloedsinaasappels uit het netje op te maken, zie pag. 267).

VOOR 2-3 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD:
10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 2 el boter
- 2 el olijfolie
- 500 g rauwe, ongepelde grote garnalen
- 4 tenen knoflook, in dunne plakjes
- 100 ml witte wijn
- sap van 1 bloedsinaasappel
- 1 tl chilivlokken
- 1 el honing
- 1 portie gremolata (zie pag. 465), maar vervang de citroen door bloedsinaasappel
- knapperig brood, om te serveren
- zout en peper





PUNCHY CITRUSSALADE

1 Snijd de sinaasappel, grapefruit en limoenen in plakjes en snijd de schil rondom weg (zie pag. 36).

2 Leg de plakjes citrusfruit, rode ui en avocado op een saladeschaal. Bestrooi met de rawitpeper, pinda's, munt, koriander en het sesamzaad.

3 Klop intussen de ingrediënten voor de dressing met 2 eetlepels water in een kommetje. Schenk de dressing over de salade en laat 30 minuten staan.

4 Verhit een flinke laag olie in een pan tot 170 °C en frituur de sjalotten 3 tot 4 minuten, of tot ze licht goudbruin zijn. Laat de sjalotten niet te donker worden in de olie, ze worden nog wat donkerder als ze uitlekken. Haal ze met een schuimspaan uit de pan, laat minstens 20 minuten uitlekken en afkoelen op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

5 Strooi de krokante sjalotjes over de salade en serveer meteen.

Lekker met: bao buns met buikspek in pomelo-karamel (zie pag. 204), of wat gegrilde garnalen en rijst.

VOOR 2 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD:
40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 sinaasappel
- 1 grapefruit
- 2 limoenen
- 1 kleine, rode ui, in dunne ringen
- 1 avocado, in plakjes
- ½ rawitpeper, in dunne ringen
- 20 g gezouten pinda's, grof gehakt
- blaadjes van 5 takjes munt
- blaadjes van 5 takjes koriander
- 1 el geroosterd sesamzaad
- 3 sjalotten, in dunne ringen
- neutrale olie, om in te frituren
- zout

VOOR DE DRESSING:

- 2 el vissaus
- sap van 1 limoen
- 2 tl palmsuiker
- ½ rawitpeper, in dunne ringen



CITRUS POSSET

Lemon possets zijn (tenminste, op het moment van schrijven) *all the rage* want ze zijn makkelijk te maken en Instagram-waardig omdat je ze vaak serveert in een uitgeholde citrusherft. Je kunt deze posset van elke soort citrusvrucht maken, maar de verhoudingen die ik in dit recept geef zijn voor citroenen. Maak je bijvoorbeeld grapefruit posset? Gebruik dan een dubbele portie citrussap, room en suiker, want je hebt natuurlijk grotere uitgeholde vruchten te vullen.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD:
20 MINUTEN
+ 3 UUR WACHTEN

INGREDIËNTEN

- 2 grote biologische citroenen
- 250 ml slagroom
- 60 g fijne kristalsuiker
- topjes van wat takjes munt, om te garneren (optioneel)

1 Halveer de citroenen in de lengte. Schraap met een theelepel het vruchtvlees uit de citroenen en doe in een zeef. Duw er met de achterkant van een lepel boven een maatbeker 75 ml citroensap uit.

2 Leg de uitgeholde citroenen met de holle kant naar boven in een kleine ovenschaal, en zorg dat ze knus tegen elkaar aan liggen en niet meer kunnen omvallen.

3 Breng de slagroom met de suiker in een steelpan aan de kook. Roer door en laat 10 minuten op laag vuur inkoken. Haal de pan van het vuur en roer het citroensap erdoor.

4 Schenk de citroenroom in de uitgeholde citroenen en laat 3 uur in de koelkast afkoelen.

5 Garneer de possets eventueel met wat topjes van takjes munt, als een soort citroenblaadjes.

Tip: strooi een laagje suiker op de possets en brand met een keukenbrander als een *crème brûlée*!



OMGEKEERDE BLOEDSINAASAPPELCAKE MET ORANJEBLOESEM-MASCARPONEROOM

Bloedsinaasappels zijn van januari tot ongeveer mei goed verkrijgbaar in de supermarkt. Ze zijn complexer van smaak dan gewone sinaasappels en zijn prachtig donkerrood. Maak je deze cake buiten het seizoen? Dan zijn gewone sinaasappels of rode grapefruits goede vervangers.

1 Verwarm de oven voor tot 175 °C. Bekleed de bodem en randen van het bakblik of de springvorm met bakpapier.

2 Leg de plakjes bloedsinaasappel op de bodem van de springvorm. Zet apart.

3 Meng de bloem en het bakpoeder, de pistachenoten en een snufje zout in een kom.

4 Klop de boter en de kristalsuiker met een mixer tot het mengsel licht en luchtig is. Dit duurt ongeveer 5 minuten. Voeg de eieren een voor een toe en mix tot het goed gemengd is. Klop dan de yoghurt erdoor.

5 Spatel de droge ingrediënten door de natte ingrediënten tot het nét gemengd is. Schenk het beslag over de bloedsinaasappel in de vorm en strijk glad. Bak de cake 45 tot 55 minuten in de oven, of tot de cake gaar is.

6 Laat de cake in de springvorm op een rooster afkoelen. Haal vervolgens de rand los, zet een groot bord of taartplateau op de cake en draai om.

7 Klop voor de oranjebloesem-mascarpone room de slagroom met de kristalsuiker en het oranjebloesemwater met een mixer tot een stevige room. Voeg, terwijl je mixt, lepel voor lepel de mascarpone toe. Serveer de omgekeerde bloedsinaasappelcake met de oranjebloesem-mascarpone room.

VOOR 10 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD:
20 MINUTEN
+ 55 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

- ½ bloedsinaasappel, in heel dunne plakjes
- 300 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 100 g pistachenoten, fijngehakt
- 200 g boter, op kamertemperatuur
- 200 g fijne kristalsuiker
- 3 eieren
- 100 g Griekse yoghurt
- zout

VOOR DE ORANJEBLOESEM-MASCARPONEROOM:

- 125 ml slagroom
- 2 el fijne kristalsuiker
- 1-2 tl oranjebloesemwater
- 125 g mascarpone

BENODIGDHEDEN

- rond bakblik of springvorm van 25 cm Ø
- mixer

CITROENFOCACCIA MET OLIJVEN, 'NDUJA EN VENKELZAAD

Nadat ik dit recept had ontwikkeld was ik *hooked* en heb ik een week lang elke dag deze focaccia gemaakt.

1 Meng alle ingrediënten voor het deeg in een grote mengkom en roer met een lepel tot je geen droge bloem meer ziet. Dek de kom af met een theedoek en laat 30 minuten rusten.

2 Zet de kom voor je neer. Pak met een natte hand het deeg aan de kant van de kom die het verste van je af is en trek een beetje omhoog. Vouw daarna naar de kant van de kom die het dichtste bij je is. Draai de kom een kwartslag en herhaal dit trekken en vouwen tot je alle kanten 2 keer hebt gehad. Dek de kom weer af met een theedoek, laat 15 minuten rusten en herhaal dit proces van trekken en vouwen nog 3 keer.

3 Dek de kom af met vershoudfolie en laat 1 nacht in de koelkast rijzen. Je kunt het deeg ook 2 uur op kamertemperatuur laten rijzen, maar een langere rijstijd in de koelkast komt de smaak en de textuur van de focaccia echt ten goede.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD:
20 MINUTEN
+ 1 NACHT EN 3 UUR RIJZEN
+ 30 MINUTEN OVENTIJD

INGREDIËNTEN

VOOR HET DEEG:

- 210 ml lauwwarm water
- 4 g instant gist
- 1 tl honing
- 2 tl zout
- ½ el olijfolie
- 250 g bloem

VOOR DE TOPPING:

- 8 el olijfolie
- 1 tl venkelzaad
- rasp van 1 biologische citroen, in dunne plakjes
- 2 el 'nduja
- 50 g Kalamata-olijven, zonder pit
- 50 g cherrytomaten, gehalveerd

BENODIGDHEDEN

- bakvorm van ca. 20 x 20 cm

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.



SOURS

Dit is geen cocktail maar een hele cocktail-familie, die je met allerlei soorten citrus kunt maken. Een sour bestaat uit een sterke drank, citrussap, suikersiroop en soms een paar drupjes bitters. Vaak wordt er ook een eiwit aan toegevoegd, wat zorgt voor een romige textuur die fijn afsteekt tegen de zure smaak van het citrussap en de cocktail een prachtig fluffy laagje geeft.

1 Meng de ingrediënten, zonder het ijs, in een cocktailshaker en schud hard tot het eiwit wit en schuimig is.

2 Voeg het ijs toe en schud goed tot de buitenkant van de shaker een ijslaagje krijgt.

3 Haal het dopje van de cocktailshaker en schenk de cocktail in een laag, breed glas gevuld met ijsblokjes.

VOOR 1 PERSOON

BEREIDINGSTIJD:
5 MINUTEN

INGREDIËNTEN VOOR EEN AANTAL POPULAIRE SOURS

WHISKEY SOUR:

- 60 ml bourbon
- sap van 1 citroen
- 15 ml suikersiroop
- 1 eiwit
- 2 druppels Angostura bitters
- ijsblokjes

PISCO SOUR:

- 60 ml pisco
- sap van 1 limoen
- 20 ml suikersiroop
- 1 eiwit
- 3 druppels Angostura bitters
- ijsblokjes

AMARETTO SOUR:

- 50 ml Amaretto
- sap van 1 citroen
- 10 ml suikersiroop
- 1 eiwit
- ijsblokjes

GIN SOUR:

- 60 ml gin
- sap van 1 grapefruit
- 15 ml suikersiroop
- 1 eiwit
- ijsblokjes

BENODIGDHEDEN

- cocktailshaker



INGELEGDE CITRUS

In het Midden-Oosten en Noord-Afrika (vooral in Marokko) is ingelegde citrus (vooral citroenen) onmisbaar in de keuken. Met slechts drie ingrediënten, water, zout en geduld, transformeer je de citroen van licht, fris en zuur tot diep, zout en funky. Ottolenghi noemt het de ultieme smaakbom. Waar je van verse citroen vaak enkel de buitenste laag van de schil en het sap gebruikt, snijd je van ingelegde citroenen meestal het vruchtvlees af en gebruik je de zacht geworden schil.

Hoewel ingelegde citroen verreweg het meest voorkomt, kun je ook andere citrusvruchten inleggen. Limoen en sinaasappel zijn beide heel geschikt. Ook kun je smaakmakers toevoegen aan de pot met ingelegde citroenen, zoals gedroogde chili's, kaneelstokjes, peperkorrels, kardemompeulen, laurierblaadjes... de opties zijn eindeloos.

1 Snijd de citrusvruchten van bovenaf kruislings tot $\frac{3}{4}$ in. Zo krijg je 4 parten die onderaan nog aan elkaar zitten. Vul de inkepingen van elke vrucht met 2 eetlepels zout. Leg de vruchten in de weckpot en duw ze met een schone hand stevig aan. Sluit het deksel en laat een paar dagen op kamertemperatuur staan.

VOOR 1 POT

BEREIDINGSTIJD:
10 MINUTEN
+ 4 WEKEN WACHTEN

INGREDIËNTEN

- 6-8 biologische citrusvruchten, zoveel er in je weckpot passen
- sap van citrusfruit (van de citrusvruchten die je gebruikt)
- zout

BENODIGDHEDEN

- gesteriliseerde weckpot



Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.