



7 VOORWOORD
15 HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?
17 AIRFRYER VS OVEN

21 STOOFPAN VS SLOWCOOKER
22 HOW TO HOTPOT
28 KEUKENGEREI

32 KRUIDEN EN SMAAKMAKERS
43 HOW TO



47 HOME SWEET HOME



73 HOME AWAY FROM HOME



101 KLEIN GELUK



115 SOEP



129 EIMEIDEN EN PANNENKOEKEN



147 PASTA BASTA



177 GEWELDIGE GROENTE



213 HOTPOT



243 OP EEN KLEINE ZATERDAG



311 VLEES



343 TOETJESMENS



403 KOEKJESMONSTER



415 IJSKONIJN



429 DRANKJES



439 ZELFGEMAAKT, NIET ZELFGEKOCHT

469 DANKWOORD
473 RECEPTENINDEX
479 REGISTER



VOORWOORD

Je hoeft maar een eetkamer binnen te stappen en de granaatappelconfetti over ovale schalen uitgestrooid te zien om te beseffen: daar gaan we weer, Ottolenghi in de bocht. In het humoristische boek *Look What You Made Me Do* van John Lanchester wordt de chef in een van de eerste hoofdstukken met de grond gelijk gemaakt. Ditmaal niet omdat hij zich wel/niet genoeg uitspreekt over de genocide in Gaza, maar vanwege zijn eclectisch bij elkaar gescharrelde ingrediënten. De chef zou de 'nicest man in the world' zijn, maar Engeland meer kwaad hebben gedaan 'dan de Luftwaffe'. Ik paraphraseer nu lekker vrij. Zijn gerechten zijn een willekeurig samenraapsel van iemand die tien uur lang boodschappen heeft gedaan en tien minuten heeft staan 'koken'. Je hebt geen flauw idee hoe iets moet smaken, omdat zijn gerechten op niets anders lijken. Je hebt geen referentie, behalve dan al die andere keren dat je ergens aanschoof waar de labneh, dukkah en shatta in kommetjes al klaarstonden. Of zoals in de roman staat: 'Is za'atar een plantenblad of een terreurcel? Niemand die het weet.'

Niet echt comfortfood, niet echt troosteten, denk ik. 200 recepten later denk ik te hebben gedestilleerd wat de essentie is van *comfortfood*. Wat het wel is en wat het niet is. Maar eer ik daarover uitweid neem ik je eerst mee langs de kronkels in mijn hoofd die leidden tot dit boek.

Als m'n hond doodgaat (die ik niet heb, maar het wordt een zwart-witte of bruin-witte Japanse shiba, zo'n wolfachtig hondje, een beetje stripfiguurachtig, met zo'n krullende croissantstaart en een gekkige persoonlijkheid, die we hopen toe te voegen aan onze dink-familie zodra we gaan verhuizen, maar op dit moment staat er nog slechts een bouwkraan op de plek waar ons paleisje buiten de Ring maar binnen de metroring moet verrijzen, enfin), Dua Lipa aangeeft met pensioen te gaan of het KNMI waarschuwt met code rood tijdens Milkshake Festival, zal ik niet hunkeren naar uitgelekte yoghurt. Ik wil pasta voor en cake na. Eten uit borden die eruitzien als kommen. En eerlijk: het liefst gewoon een blik van het een of ander opentrekken en dat opwarmen in een steelpan terwijl ik met een pollepel over de bodem roer. Voor mij is luiwammescomfort een zak stevige tomatensoep of kipragout, beide van Unox. En ook: koude, rubberige supermarktpannenkoeken bestoven met poedersuiker en opgerold.

HOW TO HOTPOT

Ik bezoek Taiwan meestal in januari of februari en tijdens deze wintermaanden koelt het flink af in het noorden van het zoete-aardappelvormige eiland. Het regent vaak, veel en hard en dat betekent ook dat de hotpotrestaurants afgeladen vol zitten. In winkelcentra staat een grote rij voor Haidilao, maar in steegjes bij kleinere restaurants vliegt de hete damp van de bouillon zo de kille avondlucht in. Hotpot wordt in Taiwan amper thuis gegeten vanwege de eetgeur die lang blijft hangen in de gordijnen.

Ramen, deuren en kattenluikjes open dus, wanneer we in Nederland hetzelfde behaaglijke gevoel proberen op te roepen. Want er wordt veel gehotpot bij mij en mijn vrienden thuis. Het is een beetje zoals gourmetten. Je kunt alles zelf maken als je wilt, maar doorgaans staat niemand minislavinkjes te rollen of whiskysaus te maken. Maar in casu hotpot vind ik het dus wél leuk om onderdelen zelf te maken. Soms alleen de soep, soms alleen wat visballetjes, soms alleen de sausbar. En soms allemaal.

Ik heb mijn enthousiasme voor hotpot eerder in een boek gestoken met de nogal geniaal gevonden naam *Hotpot*. Maar dat boek is helaas niet meer te verkrijgen, de uitgever durfde geen tweede druk aan. Ik ben inmiddels vijf jaar ouder dan toen dat boek verscheen en heel wat nieuwe hotpotrecepten rijker. Mocht je dat boek in de kast hebben, de recepten in het 'Hotpot'-hoofdstuk (zie pag. 213) zijn daar dan een gulle aanvulling op, vooral het recept voor de stuiterballen.

WAT HEB JE NODIG?

De hardware

- Eerst eens proberen of hotpot iets voor je is? Gebruik dan een wijde soeppan van 3 tot 4 liter om mee te hotpotten. Ik gebruik daarvoor m'n Le Creuset, die ziet er ook nog een beetje gezellig uit.
- Ga je vaker hotpotten? Koop dan een speciale hotpotpan: die bestaan uit twee of meer vakken. Dat is belangrijk, want dan kun je een neutrale bouillon en een pittige bouillon tegelijk bereiden. Of het ene vak voor de vleeseters en het



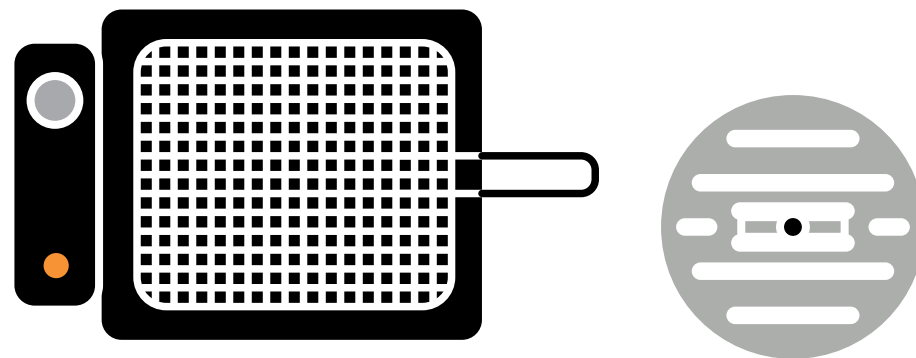


Staafmixer met hakmolen

Kloppen, pureren, emulsifieren, het is een geweldig veelzijdig apparaat dat te pas en te onpas (maar vooral te pas) voorbijkomt in dit boek. Helemaal wanneer je een model hebt met een hakmolen. Die gebruik ik vaak om veel knoflook, gember en kruiden fijn te hakken, of om geroosterde nootjes mee te hakken. Sommige modellen/kits hebben ook een garde, wat nog fijner is, want dan hoef je geen elektrische mixer meer te kopen.

Standmixer

Een standmixer is een apparaat gemaakt om handsfree dingen te kloppen en te kneden. Wanneer je bijvoorbeeld boter luchtig moet kloppen voor een cake, is het fijn als niet tien minuten lang met een handmixer rondjes staat te draaien. Het is zeker geen essentiële tool (behalve wanneer je briochedeeg maakt), maar wel een die bakken vergemakkelijkt. Een KitchenAid kost je zeker 500 euro, maar je hebt er een leven lang plezier van. Die is haast niet stuk te krijgen.

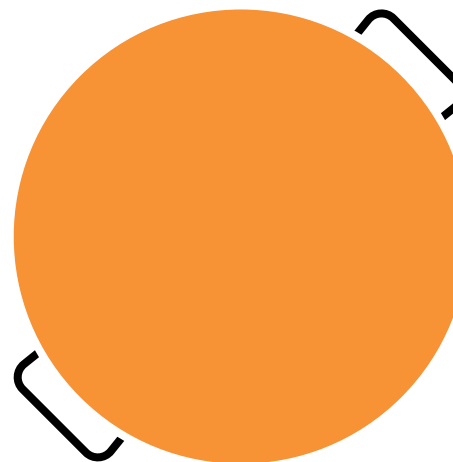


Frituurpan

Voor een flinke handvol recepten is een frituurpan essentieel gebleken. Natuurlijk is er altijd de optie van de airfryer, maar goddelijke frieten ontstaan niet door gebakken lucht. Kies een model dat groot genoeg is om er een schnitzel in te kunnen bakken. En laat degene die niet kookt maar op de bank *B&B Vol Liefde* zit te kijken zich maar ontfermen over de afvoer van de vieze olie.

Chef's press

Het is een zware, metalen plaat die je op een ingrediënt legt dat in de pan ligt. Door de druk van het gewicht raakt je filetlapje op deze manier beter de bodem van de pan en krijg je een betere bruining. Zo kun je bijvoorbeeld beter een stukje vis met vel bakken, want dat kan dan niet meer omhoog krullen.



Pizzasteen

Veel ovens verliezen heel veel warmte zodra je de deur opent. Zonde, zeker wanneer je pizza bakt omdat die het lekkerst is wanneer je 'm kort en heet bakt. Om de warmte beter vast te houden kun je daarom op de bodem van de oven een pizzasteen leggen. Of doe zoals ik: zet een zware gietijzeren koekenpan in de oven. Die blijft ook lang warm.



'NDUJA

'Nduja is van oudsher een worst waarvoor grote varkensdarmen als worstvel worden aangewend, maar het wordt inmiddels vooral in een potje verkocht. Het bestaat uit varkensgehakt, Calabrische chilivlokken (soms bestaat wel vijftig procent van het potje hieruit!) en wat zout. In principe niets meer. Waar andere salami's alleen maar steviger worden na verloop van tijd, is dat met 'nduja niet zo. Door het heel hoge vetgehalte en de fermentatiefähige omgeving wordt deze worst nooit stevig en snijdbaar op kamertemperatuur. Wat wel verandert is de kleur: die schakelt van koningsdagoranje naar robijnrood. En daarmee past ook de smaak zich aan: die is in het begin wat frisser en zuurder en later juist wat ronder en zoeter. Ik vergelijk het soms met sambalesque miso. 'Nduja geeft hartigheid en vlezigheid aan bijvoorbeeld pastasauzen, boter en jus.

Het is een smeerbare salami die vurige hitte geeft aan een gerecht, een beetje zoals chili-olie dat ook doet. Inmiddels kun je deze ook in de supermarkt vinden, bij het Italiaanse schap. Online kun je ook een plantaardige versie vinden onder de naam Ve-du-ya.

SAKE

Toen we neerploften voor een wagyufeest in Kyoto, kregen we een plateau met een dozijn sakebekers

gepresenteerd waaruit we mochten kiezen. Sommige waren van geblazen glas in de vorm van de Fuji, andere van metaal, en sommige leken qua vorm niet ontworpen om uit te drinken, maar om de drank uit op te lebberen als een kat.

Ik leerde dat de kleine cilindervormige bekers vooral voor informele settings en warme sake zijn, maar dat verfijndere versies meestal in kiriko (geslepen glaswerk) worden geschonken. En wanneer sake in zo'n vierkant houten doosje met een glas erin wordt geserveerd, schenkt de ober het glas altijd zó vol dat het over de rand in het doosje belandt. Dat is een teken van gulle Japanse gastvrijheid.

Sake heeft een paar voordelen: een geopende fles blijft langer goed dan een ontkurkte rioja. In izakaya's is het bijvoorbeeld heel gebruikelijk dat een vaste gast zijn eigen fles sake op een plank of in de koelkast heeft staan. Dat zijn soms behoorlijke flessen; wat hij de ene avond niet op krijgt, drinkt hij bij een volgend bezoek gewoon weer verder. Goede sake is vooral online goed verkrijgbaar, prima basis-sake vind je in de toko.

ALEPPOCHILIVLOKKEN

Aleppochilivlokken, in haartransplantatieland Turkije bekend als pul biber, hebben een

CHE-SHENG'S BANANENBROOD MET CASHEWNOTEN EN CHOCOLADE

Dit bananenbrood blijft heerlijk smeuïg vanwege de bananen, maar ook door de yoghurt die erin gaat. Toch: een plak bananenbrood van twee dagen oud smaakt fantastisch wanneer je die een paar minuten in de broodrooster of airfryer verwarmt.

1 Verwarm de oven voor tot 175 °C. Vet het cakeblik in met wat boter en bekleed met bakpapier, zodat de randen er aan de zijken iets boven uitsteken. Zo til je het brood er straks gemakkelijk uit.

2 Meng in een middelgrote kom de bloem, baksoda en ½ theelepel zout goed door elkaar met een garde. Pas op dat er geen klontjes baksoda achterblijven.

3 Klop in een grote kom de gesmolten boter en donkerbruine basterdsuiker krachtig door elkaar tot een glad mengsel. Voeg de eieren een voor een toe en klop stevig door tot het mengsel iets lichter van kleur en dikker wordt.

4 Roer de Griekse yoghurt (of zure room) en geprakte bananen door het suikermengsel tot alles goed is opgenomen.

VOOR 10 TOT 12 PLAKKEN

BEREIDEN: 20 MINUTEN

OVEN: 1 UUR EN 5 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 115 g boter, gesmolten en iets afgekoeld + extra om in te vetten
- 190 g bloem
- 1¼ tl baksoda
- 200 g donkerbruine basterdsuiker
- 2 eieren, op kamertemperatuur
- 80 g Griekse yoghurt (10% vet) of zure room
- 4 grote, kneiterrijpe bananen (geprakt, ca. 350-400 g)
- 40 g pure chocolade, grof gehakt
- 40 g ongezoeten cashewnoten, grof gehakt

BENODIGDHEDEN

- cakeblik van ca. 23 cm



Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.

TAIWANESE GUA BAO MET GESTOOFDE VARKENSBUIK EN CASHEW-SESAMSUIKER

Dit is mijn variatie op het klassieke recept voor gua bao, een Taiwanese streetfoodklassieker. Het is allemaal zacht, squishy en comforting. Als je niet van pickles houdt (ik ben niet altijd in die stemming en vind het stiekem niet per se heel erg comfort schreeuwen) dan kun je die vervangen door een paar plakjes komkommer.

1 Breng in een grote kookpan water aan de kook. Voeg de varkensbuik toe en kook 3 minuten. Giet daarna (voorzichtig) af in een vergiet. Was de pan even af en leg het vlees terug in de pan.

2 Voeg de sojasaus, Shaoxing rijstwijijn, donkerbruine basterdsuiker, lente-ui, knoflook, gember, steranijs, gedroogde chilipepers en kaneelstokjes toe aan de pan. Giet er net zoveel water bij tot het vlees net onderstaat. Breng aan de kook, leg het deksel erop en zet het vuur dan op z'n allerlaagst. Stoof het vlees zo in 3 uur zacht en mals. Liever niet op het vuur? Zet de pan dan met deksel en al in een oven van 140 °C.

3 Neem het vlees uit het stoofvocht en leg op een bord. Vis met een schuimspaan de smaakmakers uit het stoofvocht (of gebruik een vergiet). Breng het vocht aan de kook en kook het in tot een licht stroperige glazuur. Zet het vuur uit, leg het vlees er weer bij, schep om en dek af met het deksel.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDEN: 1 UUR

WACHTEN: 3 UUR

INGREDIËNTEN

- 1 kilo varkensbuik zonder zwoerd, in 12 stukken
- 100 ml lichte sojasaus
- 50 ml Shaoxing rijstwijijn
- 2 el donkerbruine basterdsuiker
- 4 lente-uien, in stukken van 4 cm
- 4 tenen knoflook, in plakjes
- 5 cm gember, geschild en in dunne plakjes
- 2 steranijsvruchten
- 2 gedroogde chilipepers
- 2 kaneelstokjes
- 3 el arachideolie
- 2 el doubanjiang of gochujang
- 100 g gefermenteerde mosterkool, uitgelekt
- 1 el rijstazijn
- 12 bao (zelfgekocht of zelfgemaakt, zie pag. 453)

VOOR DE CASHEW-SESAMSUIKER

- 100 g ongebrande cashewnoten
- 20 g zwart sesamzaad
- 2 el lichtbruine of donkerbruine basterdsuiker

BENODIGDHEDEN

- vijzel



Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.

SIUMAI-SAUCIJZENBROODJES

1 Doe alle ingrediënten voor de vulling behalve de varkenssaucijsjes in een kleine keukenmachine en pureer tot een grof maar homogeen mengsel. Snijd de saucijsjes in de lengte open en haal het worstvlees eruit (en gooi de velletjes weg). Verkruimel dit boven de keukenmachine en meng kort tot het goed verdeeld is.

2 Verwarm de oven voor tot 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Kluts alvast een ei los in een kommetje en zet er een bakkwastje in.

3 Neem het bladerdeeg uit de vriezer, peuter de velletjes eraf en leg het deeg op het werkblad.

4 Trek sexy handschoentjes aan als je dat fijn vindt en rol van een kwart van de garnalen-varkensvulling een worstje. Leg het verticaal in het midden van een vel bladerdeeg. Herhaal dit met de rest.

5 Vouw het bladerdeeg voorzichtig over het worstje heen naar de andere kant en druk de twee randjes iets aan. Druk dicht met de achterkant van een vork. Snijd met een scherp mes vier kleine diagonale sleuven in het deeg waar de worst zit, zo kan de hitte er iets beter bij. Kwast het deeg in met het ei en bestrooi met het sesamzaad. Vorm zo vijf of zes saucijzenbroodjes en leg ze ver uit elkaar op de beklede bakplaat.

6 Bak de saucijzenbroodjes in het midden van de oven in 25 tot 30 minuten goudbruin en gaar. Laat ze iets afkoelen en serveer.

VOOR 6 STUKS

BEREIDEN: 30 MINUTEN

OVEN: 25 TOT 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

VOOR DE VULLING

- 200 g gepelde, schoon-gemaakte garnalen
- 2 tenen knoflook, geraspt
- 5 cm gember, geraspt
- 2 lente-uien, grof gesneden
- 100 g shiitakes, grof gehakt
- 20 g panko
- 2 el geroosterde-sesamolie
- 1 tl gemalen witte peper
- 1 tl ve-tsin
- ½ tl zout
- 2 varkenssaucijsjes (200 g in totaal, of gebruik 200 g varkensgehakt)

EN VERDER

- 1 ei
- 6 plakjes roomboter-bladerdeeg uit de vriezer (bewaar in de vriezer tot stap 3)
- 2 el wit sesamzaad

BENODIGDHEDEN

- kleine keukenmachine of staafmixer met hakbakje
- latex handschoenen (optioneel)





AARDAPPEL-PREISOEP MET PISTACHE-ALEPPOPEPERCRUNCH

1 Smelt de boter in een soeppan met een dikke bodem op middelhoog vuur. Voeg de preien, uien, knoflook en het venkelzaad toe. Schep regelmatig om en bak zo tot de preien hun stevigheid hebben verloren en de uien glazig zijn geworden. Bestrooi met $\frac{1}{2}$ theelepel fijn zout en 20 draaien zwarte peper.

2 Voeg de aardappels en 500 milliliter water toe aan de pan. Breng aan de kook, zet het vuur laag zodat het tegen de kook aan blijft en kook de aardappels zo in 15 minuten door en door gaar.

3 Zet het vuur uit. Pureer de soep met een staafmixer zo glad mogelijk. Giet de slagroom erbij, roer door, proef en breng op smaak met zout en peper. Houd de soep warm op laag vuur en met het deksel op de pan, maar laat hem niet meer koken.

4 Maak intussen de topping. Verhit de pistachenoten, pompoenpitten en olijfolie in een steelpan en roerbak/rooster ze tot de noten beginnen te geuren (zo'n 3 minuten). Voeg dan de aleppochilivlokken toe en bak nog 1 minuut. Neem de pan van het vuur af, roer de rasp en het sap van de citroen en de dille erdoor. Breng op smaak met een beetje fijn zout.

5 Serveer de soep in diepe, voorverwarmde soepborden en garneer met de topping. Maak af met een extra straaltje olijfolie.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDEN: 45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 30 g boter
- 2 preien, in dunne ringen (zonder het donkergroene deel)
- 2 uien, in dunne ringen
- 2 tenen knoflook, in dunne plakjes
- 1 tl venkelzaad
- 200 g kruimige aardappels, geschild en in blokjes van 1 cm
- 250 ml slagroom

VOOR DE PISTACHE-ALEPPOPEPERCRUNCH

- 60 g ongezouten pistachenoten
- 20 g ongezouten pompoenpitten
- 3 el olijfolie + extra om te garneren
- 1 tl aleppochilivlokken (pul biber)
- rasp van 1 biologische citroen en sap van $\frac{1}{2}$ citroen
- 10 g dille, fijngenhakt

BENODIGDHEDEN

- staafmixer

PANNENKOEKEN MET STRACCIATELLA, NECTARINE EN CHILI-OLIEDRESSING

1 Bereid terwijl het pannenkoekenbeslag rust de saus voor door de ingrediënten daarvoor door elkaar te mengen in een grote kom. Voeg daar de stukjes nectarine aan toe en schep voorzichtig om

2 Bak nu de pannenkoeken. Smelt een klein beetje boter in een pannenkoekenpan op middelhoog vuur. Roer het beslag even door. Schenk dan een juslepel beslag in de pan, zwenk de pan om het beslag tot aan de randjes te laten lopen en bak 1 tot 2 minuten tot de onderkant mooi goudbruin is. Keer de pannenkoek om en bak de andere kant bruin in 30 seconden. Bewaar de gebakken pannenkoek op een (warm) bord dat je afdekt met een omgekeerd bord.

3 Herhaal dit met de rest van het pannenkoekenbeslag tot het op is. Je gebruikt voor dit recept acht pannenkoeken (daar is de topping op afgestemd).

4 Zet vier warme borden klaar en leg op elk bord een pannenkoek. Schep hier en daar wat van de nectarines en de saus erop. Garneer met grote dotjes van de stracciatella en de vloeibare tahin. Bestrooi de dotjes stracciatella met het zwarte sesamzaad.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDEN: 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 recept voor pannenkoeken (zie pag. 138)
- 6 rijpe nectarines, in stukjes van 2 cm
- 300 g stracciatella
- 150 g vloeibare tahin
- zwart sesamzaad, om te garneren

VOOR DE SAUS

- 2 el crispy chili-olie (zoals die van Lao Gan Ma)
- 4 el vloeibare honing
- 1 el vers limoensap



RAVIOLI MET HIBISCUS-KERSEN-UIENPICKLE, BEURRE NOISETTE EN HAZELNOTEN

1 Leg de uienreepjes en kersen in de hittebestendige pot.

2 Meng de appelciderazijn, suiker, het zout en de hibiscus in een steelpan en breng aan de kook. Giet dit hete picklevocht in de pot. Laat helemaal afkoelen tot kamertemperatuur en zet vervolgens in de koelkast.

3 Maak dan de hazelnootboter. Smelt de boter in een lichte steelpan op middelhoog vuur en laat deze smelten. Laat de boter in 4 tot 5 minuten veranderen in beurre noisette, dan zijn de melkbestanddelen op de bodem iets donker gekleurd (maar niet zwart!) en is het vet goudkleurig. Giet de bruine boter door een theezeef in een koekenpan. Voeg de gehakte hazelnoten toe aan de pan en bak deze op middelhoog vuur in 3 tot 4 minuten goudbruin. Neem de pan van de hittebron af. Proef en voeg wat zout naar smaak toe.

4 Breng een grote kookpan met gezouten water aan de kook. Kook de ravioli volgens de aanwijzingen op de verpakking.

5 Schep de ravioli met een schuimspaan uit het water en leg ze in de pan met de boter en hazelnoten. Verhit deze nog 1 minuut op hoog vuur tot het aanhangende vocht zich met het vet heeft geëmulgeerd.

6 Verdeel de ravioli over twee diepe, voorverwarmde borden. Schep er wat uien en kersen van de hibiscuspickle op en garneer met basilicumblaadjes en de rest van de botersaus en noten die nog in de pan zitten. Serveer meteen.

VOOR 2 PERSONEN

BEREIDEN: 40 MINUTEN

WACHTEN: 1 UUR

INGREDIËNTEN

- 2 rode uien, in de lengte in dunne reepjes
- 300 g zomerrijpe kersen uit Nederland, zonder pit en in kwarten
- 250 ml appelciderazijn
- 2 el suiker
- 2 tl zout
- 20 g gedroogde hibiscusbloemen
- 125 g boter
- 60 g blanke hazelnoten, ongeveer in kwarten gehakt
- 2 porties verse ravioli met ricotta en citroen
- handvol geplukte basilicumblaadjes

BENODIGDHEDEN

- hittebestendige pot van 1 liter
- theezeef





5 Schud de rest van de bonen in een hoge beker. Doe er 200 milliliter heet water uit de kraan bij en $\frac{1}{2}$ theelepels zout. Pureer met de staafmixer glad. Misschien moet er nog wat extra water bij, het moet er custardachtig uitzien qua vloeibaarheid.

6 Schenk de beker bij de bonen in de pan en schep door met een spatel. Was de hoge beker af.

7 Gebruik een blokrasp om de tomaat grof te raspen. Roer dit door de pan met bonen.

8 Maak de pesto. Meng de grof gehakte peterselie (met steeltjes), geroosterde pijnboompitten, olijfolie, gehakte gezouten citroen en 10 draaien zwarte peper in de hoge beker. Pureer met de staafmixer tot een pesto. Proef en breng eventueel verder op smaak met zout.

9 Rasp de schil van de citroen boven de pan. Halveer de citroen en knijp in ieder geval de helft uit boven de pan. Schep door, proef en breng op smaak met zout.

10 Bak de paratha's volgens de aanwijzingen op de verpakking, waarschijnlijk door ze stuk voor stuk op te bakken in een koekenpan. Houd ze warm in een schone theedoek.

11 Schep de gestoofde bonen in een bord, lepel er wat van de dikke yoghurt op en giet er wat van de peterseliepesto over. Serveer met de paratha.

TAIWANESE HOTPOTPASTA

Wat Taiwanese hotpot onderscheidt van z'n licht-ontvlambare Sichuanese zus, zijn de zoete en hartige smaken die erin de eerste viool strijken. Je zou alle ingrediënten voor elke hotpot steeds vers kunnen toevoegen, maar ik vind het fijner om een basis in de vriezer te hebben liggen die ik zo kan oplossen in heet water.

1 Doe de lente-ui, banaansjalotten, knoflook, gemberstukjes, gedroogde ansjovis en gedroogde garnalen in het hakbakje van de staafmixer. Pulseer tot een fijne pasta.

2 Zorg dat je alle ingrediënten klaar hebt staan in schaaltes en niets meer hoeft af te wegen.

3 Verhit een wok of braadpan op hoog vuur. Voeg de arachideolie toe. Roer het lente-uimengsel door de hete olie en bak 4 minuten.

4 Zet het vuur uit. Roer de witte peper en het gemberpoeder erdoor. Blus af met de Shaoxing rijstwijijn en schraap met een houten lepel eventuele aanbaksels los van de bodem.

5 Schep de pan leeg in een afsluitbaar bakje en laat de pasta helemaal afkoelen. Roer er dan de ve-tsin, het zout, de suiker en zwartesesamolie door.

6 Je gebruikt voor één hotpot de helft van deze pasta. Bewaar de rest in de vriezer.

**VOOR 2 KEER HOTPOTTEN
BEREIDEN: 10 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 6 lente-uien, in stukken
- 4 banaansjalotten, gepeld en in stukken
- 20 tenen knoflook, gepeld
- 100 g gember, geschild en in stukken
- 20 g gedroogde ansjovis (of gebruik 1 el gehakte ansjovis uit een potje)
- 20 g gedroogde garnalen (of gebruik ½ tl trassi)
- 50 ml arachideolie
- 1 el gemalen witte peper
- 1 el gemberpoeder
- 100 ml Shaoxing rijstwijijn
- 2 tl ve-tsin
- 2 tl zout
- 1 tl suiker
- 100 ml zwartesesamolie (of, als je het echt niet kunt vinden, gebruik geroosterde sesamolie)

BENODIGDHEDEN

- staafmixer met hakbakje



PIZZA CAPRICCIOSA

1 Maak de tomatensaus. Doe de gepelde tomaten, geraspte knoflook, olijfolie en oregano in een hoge beker. Pureer het geheel met een staafmixer (of druk de tomaten fijn met een pureeknijper voor wat meer textuur). Breng de saus op smaak met zout en peper en zet apart tot gebruik.

2 Zorg dat alle andere ingrediënten binnen handbereik staan.

3 Verwarm de oven voor tot de hoogste temperatuur, liefst 250 °C (zonder de grill). Leg er vanaf het begin een pizzasteen in en als je die niet hebt, plaats er dan twee bakplaten in.

4 Bestuif je werkblad met semolina. Neem een stuk deeg en rek het uit tot een cirkel. Maak een cirkel van ongeveer 100 milliliter tomatensaus op het deeg. Beleg met een zesde (50 g) van de mozzarella. Verdeel vervolgens een zesde van de champignons, prosciutto cotto en taggiasche olijven gelijkmatig over de pizza. Bestrooi met een zesde van de parmezaan. Bestrooi de rand met een klein beetje semolina.

5 Schep de pizza op de hete bakplaat of pizzasteen. Bak de pizza 6 tot 8 minuten tot de randen mooi goudbruin zijn en de kaas goudgeel bubbelt.

6 Bereid intussen op dezelfde manier de volgende pizza voor. Haal de gare pizza uit de oven, snijd in punten en serveer direct. Herhaal de dans tot alle pizza's gebakken zijn, en zorg dat de oven tussendoor steeds weer goed heet wordt.

VOOR 6 PIZZA'S

BEREIDEN: 25 MINUTEN

**OVEN: 6 TOT 8 MINUTEN
PER PIZZA**

INGREDIËNTEN

VOOR DE TOMATENSAUS

- 400 g gepelde tomaten uit blik
- 1 teen knoflook, geraspt
- 3 el olijfolie
- 1 tl gedroogde oregano

VOOR DE PIZZA

- semolina, om te bestuiven
- 6 porties pizzadeeg (zie pag. 296)
- 300 g mozzarella, uit elkaar geplukt
- 250 g kastanjechampignons, in heel dunne plakjes
- 200 g prosciutto cotto (gekookte ham van goede kwaliteit), in stukken gescheurd
- 100 g Taggiasche olijven op olie, uitgelekt
- 100 g Parmezaanse kaas, vers geraspt

BENODIGDHEDEN

- staafmixer met hoge beker (optioneel)
- pizzasteen (optioneel)





ZWEEDSE GEHAKTBALLETJES

Zweedse gehaktballetjes zijn minder Scandinavisch dan je zou denken. Het idee van de balletjes schijnt uit Turkije te komen. Koning Karel XII nam het recept voor köfte mee uit het Ottomaanse Rijk naar Zweden in de vroege achttiende eeuw. Hij verbleef vijf jaar in ballingschap in Turkije en raakte verkikkerd op de balletjes van lamsgehakt. Het eerste officiële Zweedse recept verscheen in 1755 in het beroemde kookboek van Cajsa Warg en vroeg echter om een mengsel van rund- en varkensvlees. De Zweden verrijkten de balletjes met hun eigen specerijenpalet van nootmuskaat en piment, wat ze de herkenbare smaak geeft. Net zoals de saus die erbij hoort: een simpele, dikke roomsaus die vooral naar runderbouillon smaakt. Het is die onweerstaanbare combinatie van hartig en romig die zelfs de meest oranje-rode weerswaarschuwing zachter maakt.

1 Meng in een grote kom de panko met de halfvolle melk en roer even door. Doe de gesnipperde uien met 2 eetlepels en een snuf zout in een kleine koekenpan en bak deze in 5 tot 8 minuten glazig.

2 Zet het vuur uit en schep de helft van de ui bij het pankomengsel. Voeg de eieren, geraspte nootmuskaat, piment, het kruidnagelpoeder, gemberpoeder, de gemalen witte peper en 1 theelepel zout toe en roer glad. Meng vervolgens het half-om-half gehakt erdoor.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDEN: 35 MINUTEN

WACHTEN: 1 UUR

OVEN: 12 TOT 16 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 60 g panko
- 250 ml halfvolle melk
- 2 uien, gesnipperd
- 4 el boter
- 2 eieren
- ½ bol nootmuskaat, geraspt
- ½ tl gemalen piment
- ½ tl kruidnagelpoeder
- ½ tl gemberpoeder
- ¼ tl gemalen witte peper
- 1 kg half-om-halfgehakt
- 2 el bloem
- 340 ml runderbouillon
- 250 ml kookroom
- 2 el fijngehakte bladpeterselie

BENODIGDHEDEN

- ijschep
- ovengrill

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.



PERZIK-PROSECCO-IJS

1 Zorg dat de kom van de ijsmachine bevroren is (24 uur van tevoren) en laat deze in de vriezer staan.

2 Begin met het schillen van de perziken met een dunschiller. Halveer ze en wip dan met een scherp lepeltje de pit eruit. Snijd de perziken in stukken en doe ze met de prosecco in een rvs steelpan. Leg een deksel op de pan, breng aan de kook en zet het vuur laag. Laat de perziken 10 minuten sudderen. Neem de pan van het vuur, voeg de kristalsuiker toe en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

3 Giet de inhoud van de steelpan in een blender (of hoge beker met staafmixer) en pureer met de zure room, slagroom en het vanille-extract tot een bijna glad mengsel (laat een paar stukjes perzik heel voor het contrast). Giet dit in een maatbeker met schenktuit en zet in de koelkast om door en door koud te laten worden.

4 Bereid de ijsmachine voor (volgens de gebruiksaanwijzing) en voeg de ijsbasis toe. Laat de machine draaien tot het ijs zich vormt. In mijn Cuisinart duurt dat ongeveer 30 minuten.

5 Zoals al het ijs is het vers uit de machine het lekkerste. Dat komt doordat dit ijs geen stabilisatoren heeft (zoals invertsuiker of xanthaangom). Het ijs blijft wel iets zachter omdat het wat alcohol bevat. Dat verlaagt de vriestemperatuur.

VOOR CA. 1 LITER

BEREIDEN: 50 MINUTEN

WACHTEN: 1 UUR

INGREDIËNTEN

- 600 g rijpe (!) perziken
- 125 ml prosecco
- 150 g fijne kristalsuiker
- 125 g zure room
- 250 ml slagroom
- 1 tl vanille-extract

BENODIGDHEDEN

- ijsmachine
- dunschiller
- blender of staafmixer met hoge beker



CHAI

Ik heb dit recept gebaseerd op die van de fijne Londense restaurantketen Dishoom. Mijn versie heeft een iets complexere karamelsmaak vanwege de basterdsuiker die ik eraan toevoeg. En deze is ook romiger, te danken aan het kuipje slagroom.

1 Doe alle ingrediënten tot en met de kruidnagels in een middelgrote kookpan. Giet er 1 liter koud water bij. Zet het vuur hoog en breng de chai aan de kook.

2 Zet het vuur lager en laat de chai 10 minuten trekken.

3 Voeg vervolgens de donkerbruine basterdsuiker en melk toe en breng aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes doorkoken. Zet het vuur dan uit en giet de slagroom erbij.

4 Giet de chai door een zeef in een schenkkan om de specerijen eruit te filteren. Serveer de chai warm.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDEN: 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 2 el assam (zwarte thee)
- 10 cm gember, geschild en in dunne plakjes gesneden
- 1½ tl zwartepeperkorrels
- 2 kaneelstokjes
- 10 kardemompeulen
- 4 kruidnagels
- 50 g donkerbruine basterdsuiker
- 250 ml volle melk
- 250 ml slagroom