



# Inhoud

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Voorwoord                            | 9  |
| De smaakmakers in je keuken          | 15 |
| De keukenvoorraad die je altijd redt | 21 |
| Bewaren en kliekjes                  | 24 |
| Wat voor kok ben jij?                | 26 |
| Keukentools                          | 29 |
| Het plannen                          | 31 |
| Tot slot                             | 32 |

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Ons lijstje          | 35  |
| Makkelijk op tafel   | 99  |
| Sportavond           | 167 |
| Friday night dinners | 215 |

|               |     |
|---------------|-----|
| Dankwoord     | 258 |
| Receptenindex | 260 |
| Register      | 262 |





## Ik ben Ramon Brugman.

Chef, patissier, vader, man. En gewoon iemand die heel erg van eten houdt. En ja, dan denken mensen dus: die zal thuis wel elke dag allemaal mooie bordjes op staan te maken. Alles perfect, alles strak, beetje restaurantgevoel in de keuken.

Maar nee. Zo werkt het dus niet.

Ik heb gewoon een druk leven, net als iedereen. Met mijn vrouw Nynke en onze drie tieners is er hier eigenlijk altijd wel iets. Werk, school, sport, dingen die uitlopen, iemand die ineens later thuis is, iemand die nog mee-eet, en dan ineens is het 17.30 uur en staat iedereen weer te kijken: wat eten we eigenlijk?

Thuis is gewoon thuis.

Daar wordt gegeten zoals bij iedereen. Soms supersimpel en soms wat uitgebreider. Af en toe heb ik er zin in







In Nederland wordt echt gigantisch veel eten weggegooid, per persoon zo'n 35 kilo per jaar. Vooral brood, maar ook veel groenten en fruit. En dat is zonde, want met een beetje nadenken kun je daar echt heel veel mee doen.

# BEWAREN EN KLIKJES

Veel mensen herinneren zich die ene dag in de week: klikjesdag. Misschien een beetje ouderwets, maar eigenlijk nog steeds geniaal. Gewoon een dag waarop je alles wat over is opwarmt en op tafel zet. Het scheelt tijd, geld, stress en vooral heel veel voedselverspilling.

## Eten bewaren

Wat goed helpt: dezelfde soort bakjes in huis halen. Niet allemaal losse troep, maar een set goede bakjes met deksels die echt goed afsluiten. Zo zijn de lege bakjes makkelijker te bewaren in een keukenkastje of lade, en makkelijker op te stapelen in de koelkast of vriezer.

Veel mensen bewaren alles van het gerecht. Dat doe ik dus niet. Ik bewaar vooral de saus en de basis. Stel, je maakt een curry, pastasaus of stoof. Dan bewaar ik die saus, en niet de bijbehorende pasta of rijst. De volgende dag kook je verse rijst of pasta bij. Dat kost je vijf minuten en je hebt gewoon weer een vers bord eten. Wel een beetje food waste, maar je wilt toch ook vers eten. Dat is ook ideaal voor drukke dagen. Iemand moet sporten, iemand heeft haast, of je hebt zelf weinig tijd: je pakt gewoon die

saus uit de koelkast, verse rijst of pasta erbij, en klaar.

## Meer koken = minder stress

Nog iets wat echt helpt: meer koken. Als je toch bezig bent met een curry, pastasaus of stoof, maak dan iets meer. Die extra porties kun je perfect invriezen. Ik doe dat vaak per persoon, zodat je het later makkelijk kunt pakken en snel weer hebt ontdooid. En dat is ideaal voor dagen waarop het allemaal wat sneller moet. Dan hoeft je niet opnieuw te koken, maar alleen even op te warmen en af te maken.

Als je dan zo'n ingevroren portie gebruikt, maak ik het altijd af met iets vers. Een salade ernaast, wat rauwe groenten, komkommer, tomaat, iets fris erbij. Dan voelt het meteen weer als een complete maaltijd, zonder dat je echt opnieuw hebt staan koken.

## Eerst laten afkoelen

Wat ook belangrijk is als je eten wilt bewaren: laat eten altijd eerst goed afkoelen voordat je het bakje afsluit met het deksel en in de koelkast zet. Niet meteen warm erin proppen. Dat is beter voor je koelkast en beter voor je eten.







Tja, simpeler dan dit wordt het echt niet, maar wij vinden dit toch een partijtje lekker. Althans, als de pesto zelfgemaakt is. En, nog belangrijker, als de pasta en de pesto op de juiste manier samengevoegd worden. Het is hierbij echt key om voldoende kookvocht bij de pesto en pasta te doen als je deze gaat mengen. Het hete zetmeelhoudende kookvocht van de pasta gaat ervoor zorgen dat de pesto een beetje oplost en als een echte saus gaat functioneren in plaats van alleen door de pasta geroerd te worden. De kleur en structuur verandert een beetje, en de saus wordt zijdezacht!

## Pasta pesto

### MET SALADE CAPRESE

4 personen · Bereiden: 30 minuten

500 g dunne spaghetti  
30 pijnboompitten  
40 g basilicum + extra  
blaadjes, om te garneren  
50 g Parmezaanse kaas,  
geraspt + extra om te  
garneren  
1 teen knoflook,  
fijngesneden  
sap van ½ citroen  
150 ml olijfolie van  
goede kwaliteit

#### voor de salade caprese:

2 tomaten, in plakken  
1 bol buffelmozzarella  
(zie tip blz. 53)  
10 basilicumblaadjes  
grof zeezout, om te  
bestrooien

<sup>1</sup> Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking in goed gezouten water.

<sup>2</sup> Rooster de pijnboompitten in een kleine koekenpan op middelhoog vuur goudbruin. Laat afkoelen.

<sup>3</sup> Maak intussen de salade caprese. Leg de plakken tomaat op een mooi bord, scheur de buffelmozzarella in stukken en leg erop. Verdeel de basilicumblaadjes erover en bestrooi met wat grof zeezout.

<sup>4</sup> Meng de basilicum, Parmezaanse kaas, knoflook, pijnboompitten en het citroensap in een hoge maatbeker en pureer glad met een staafmixer. Schenk de olijfolie erbij en mix tot een gladde pesto. Breng op smaak met zout en peper.

<sup>5</sup> Giet de spaghetti af, maar bewaar 2 kopjes van het kookvocht. Schep de spaghetti terug in de pan, voeg de pesto toe en roer goed door. Voeg scheutjes van het kookvocht toe en blijf roeren, tot de saus goed om de pasta blijft zitten.

<sup>6</sup> Verdeel de pasta over de 4 borden en maak af met nog wat parmezaan en basilicumblaadjes. Serveer met de salade caprese.

#### TIP

Mis je iets qua smaak? Doe er een kneepje citroen bij. Niet altijd natuurlijk, maar veel vaker dan je denkt. Het zuur maakt smaken wakker.







Een duivels pittig kipgerecht in een heerlijke mosterdsaus met heel veel smaak. Als je het eenmaal geprobeerd hebt, ga je het telkens weer maken. Dit kan zo bij jou op je eigen lijstje terecht komen. Ik gebruik als ik kip eet bijna altijd kippendijen. Deze zijn wat vetter dan kipfilet en daardoor ook een heel stuk malser. Het komt de smaak ten goede.

## Duivelse kip

### IN EEN ROMIGE MOSTERDSAUS

4 personen • Bereiden: 45 minuten

8 kippendijen met bot  
1 tl gerookte-paprikapoeder  
½ tl cayennepeper  
2 el olijfolie  
1 el boter  
2 uien, grof gesneden  
2 tenen knoflook, grof  
gesneden  
1½ el grove mosterd  
70 g tomatenpuree  
300 ml kippenbouillon  
sap van 1 citroen  
150 ml crème fraîche  
½ bosje bladpeterselie,  
fijngesneden

**1** Meng de kippendijen met het paprikapoeder, de cayennepeper, olijfolie en wat zout en peper. Laat 10 minuten marineren.

**2** Verhit een pan met dikke bodem op middelhoog vuur en bak de kippendijen rondom goudbruin. De kip hoeft nog niet gaar te zijn. Haal uit de pan en bewaar apart.

**3** Smelt de boter in dezelfde pan en bak de ui en knoflook tot ze beginnen te kleuren. Voeg de mosterd en tomatenpuree toe en bak 2 minuten mee. Schenk de kippenbouillon en het citroensap erbij en roer tot een gladde saus ontstaat.

**4** Leg de kippendijen terug in de pan en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat 30 minuten zachtjes pruttelen, tot de kip gaar is en de saus iets is ingedikt.

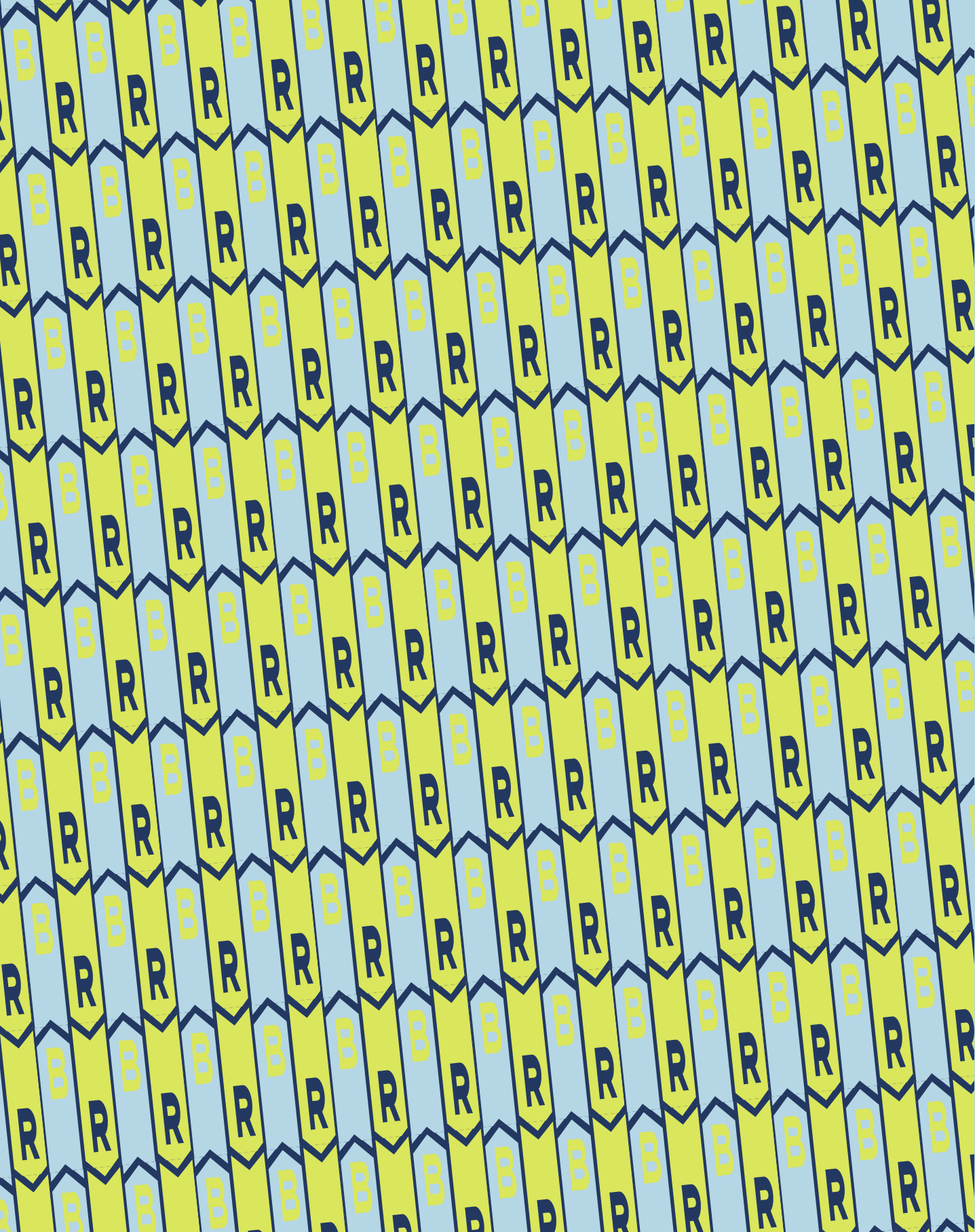
**5** Roer de crème fraîche door de saus en laat nog 5 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met zout en peper en roer de bladpeterselie erdoor.

#### TIP

De saus is best pittig, dus het is lekker om iets op tafel te zetten wat het vuur kan blussen, zoals augurken of een salade. Witlofsalade met appel is ook een topper (zie blz. 182). In de winter is aardappel lekker als garnituur, maar in de zomer vind ik rijst of frietjes lekkerder. Het is aan jou!







**MAKKE-  
LIJK  
OP  
TAFEL**





Ik ben echt gek op goulash. Het leuke van goulash is dat je het op heel veel verschillende manieren kunt maken. Goulashsoep vind ik ook helemaal geweldig, en als ik wat meer tijd heb maak ik graag gestoofde goulash en eet het met pappardelle. Ook geweldig! Eén ding komt in alle varianten terug, en dat is dat ik er een dikke klodder crème fraîche door schep als het gerecht klaar is. Het smelt dan langzaam weg maar de frisse zure smaak past perfect bij dit gerecht. Zorg dat de saus goed op smaak is voordat je de orzo toevoegt. Je wilt dat die smaak de pasta in gezogen wordt!

# Goulashgehaktballetjes

## MET ORZO EN CRÈME FRAÎCHE

4 personen • Bereiden: 45 minuten

300 g rundergehakt  
1 ui, in kleine blokjes  
1 + 2 rode paprika,  
in kleine blokjes  
½ tl paprikapoeder  
½ tl komijnpoeder  
1 ei  
3 el paneermeel  
4 takjes krulpeterselie,  
fijngesneden  
klontje boter  
1 ui, gesnipperd  
2 tenen knoflook,  
in dunne plakjes  
1 courgette,  
in kleine blokjes  
1 el gerookte-  
paprikapoeder  
1 tl karwijzaad  
400 g tomaten uit blik  
2 laurierblaadjes  
400 g orzo  
crème fraîche, voor erbij

- 1** Meng het gehakt met de ui, in blokjes gesneden paprika, het paprikapoeder, komijnpoeder, ei, paneermeel en de krulpeterselie. Breng op smaak met zout en peper. Kneed het gehaktmengsel 3 tot 4 minuten goed door en vorm er kleine gehaktballetjes ter grootte van een pingpongballetje van.
- 2** Smelt de boter in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de gehaktballetjes rondom goudbruin. Ze hoeven nog niet helemaal gaar te zijn. Haal uit de pan en bewaar apart.
- 3** Voeg de ui en knoflook toe aan dezelfde pan en bak tot de ui glazig is. Voeg de rest van de paprika en de courgette toe en bak een paar minuten mee. Voeg het gerookte-paprikapoeder en het karwijzaad toe en bak 2 minuten mee.
- 4** Voeg de tomaten uit blik toe. Vul het blik voor driekwart met water en schenk dit ook in de pan. Voeg de laurierblaadjes toe en breng op smaak met zout en peper. Laat de saus 5 minuten zachtjes koken.
- 5** Voeg de gehaktballetjes en de orzo toe en roer goed door. Leg het deksel op de pan en laat de orzo in 7 tot 10 minuten gaar worden. Roer tijdens het koken niet door de pan.
- 6** Roer voorzichtig door zodra de orzo gaar is en proef of de saus nog wat zout of peper nodig heeft. Verdeel over de borden en serveer met een flinke lepel crème fraîche.

### TIP

Ik strooi er vaak nog wat verse kruiden overheen, zoals bieslook, peterselie of fijngesneden munt.







Bloemkool is een super smaakdrager. Daarmee bedoel ik dat je er heel goed andere smaken bij kunt doen die samen in harmonie zijn. Heel veel specerijen, verse kruiden en kaassoorten passen bij bloemkool. Als je deze soep als basis neemt en wat met de specerijen of kruiden speelt, kun je zo een variant op tafel zetten. Hetzelfde gaat op voor het gevulde brood.

# Bloemkool-currysoep

## MET GEVULD BROOD

4 personen • Bereiden: 45 minuten

3 el olijfolie  
1 ui, gesnipperd  
2 tenen knoflook, fijngesneden  
1 rode chilipeper, in dunne ringen  
3 cm verse gember, geraspt  
1 tl komijnpoeder  
1 tl korianderpoeder  
1 tl kurkuma  
1 tl gerookte-paprikapoeder  
1 el bruine suiker  
1 bloemkool, in roosjes  
2 el sojasaus  
750 ml groentebouillon  
400 ml kokosmelk  
sap van 1 limoen  
grof gehakte cashewnoten, om te garneren  
crispy chili-olie, om te garneren  
korianderblaadjes, om te garneren

### voor het gevulde brood:

1 el olijfolie  
1 ui, gesnipperd  
2 tenen knoflook, fijngesneden  
300 g rundergehakt  
2 tl komijnpoeder  
1 tl gerookte-paprikapoeder  
2 tl tomatenpuree  
2 tomaten, in kleine blokjes  
1 rode paprika, in kleine blokjes  
4 takjes dille, fijngesneden  
1 Turks brood  
2 handen rucola  
2 tomaten, in plakken  
1 rode ui, in dunne ringen  
100 g feta, verkruimeld

<sup>1</sup>Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur. Fruit de ui en knoflook tot de ui glazig is. Voeg de rode chilipeper, gember, het komijnpoeder, korianderpoeder, de kurkuma en het gerookte-paprikapoeder toe en bak 2 minuten mee.

<sup>2</sup>Voeg de bruine suiker, bloemkool, sojasaus en groentebouillon toe en breng aan de kook. Draai het vuur laag en kook de bloemkool in 5 tot 8 minuten gaar.

<sup>3</sup>Maak intussen het gevulde brood. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Fruit de ui en knoflook tot de ui glazig is. Voeg het gehakt toe en bak rul. Voeg het komijnpoeder en het paprikapoeder toe en bak 2 minuten mee. Voeg de tomatenpuree en tomaten toe en laat koken tot de tomaten zacht zijn. Voeg de paprika en dille toe en breng op smaak met zout en peper.

<sup>4</sup>Snijd het Turkse brood open en verdeel het gehaktmengsel over de onderste helft. Verdeel de rucola, tomaat, rode ui en feta over het gehakt. Leg de bovenkant van het brood erop en druk licht aan. Snijd het brood in punten.

<sup>5</sup>Pureer de soep glad met een staafmixer. Voeg de kokosmelk en het limoensap toe en breng op smaak met zout en peper.

<sup>6</sup>Verdeel de soep over diepe borden. Bestrooi met de cashewnoten, besprenkel met de crispy chili-olie en garneer met de koriander. Serveer met het gevulde brood.

### TIP

Wat extra pit op het brood is altijd lekker. Denk aan sambal, sriracha of fijngesneden jalapeño's. Ook wat geraspte kaas of extra verse munt past hier goed bij.





# Echte bolognese

4 personen Bereiden: 2 uur en 40 minuten

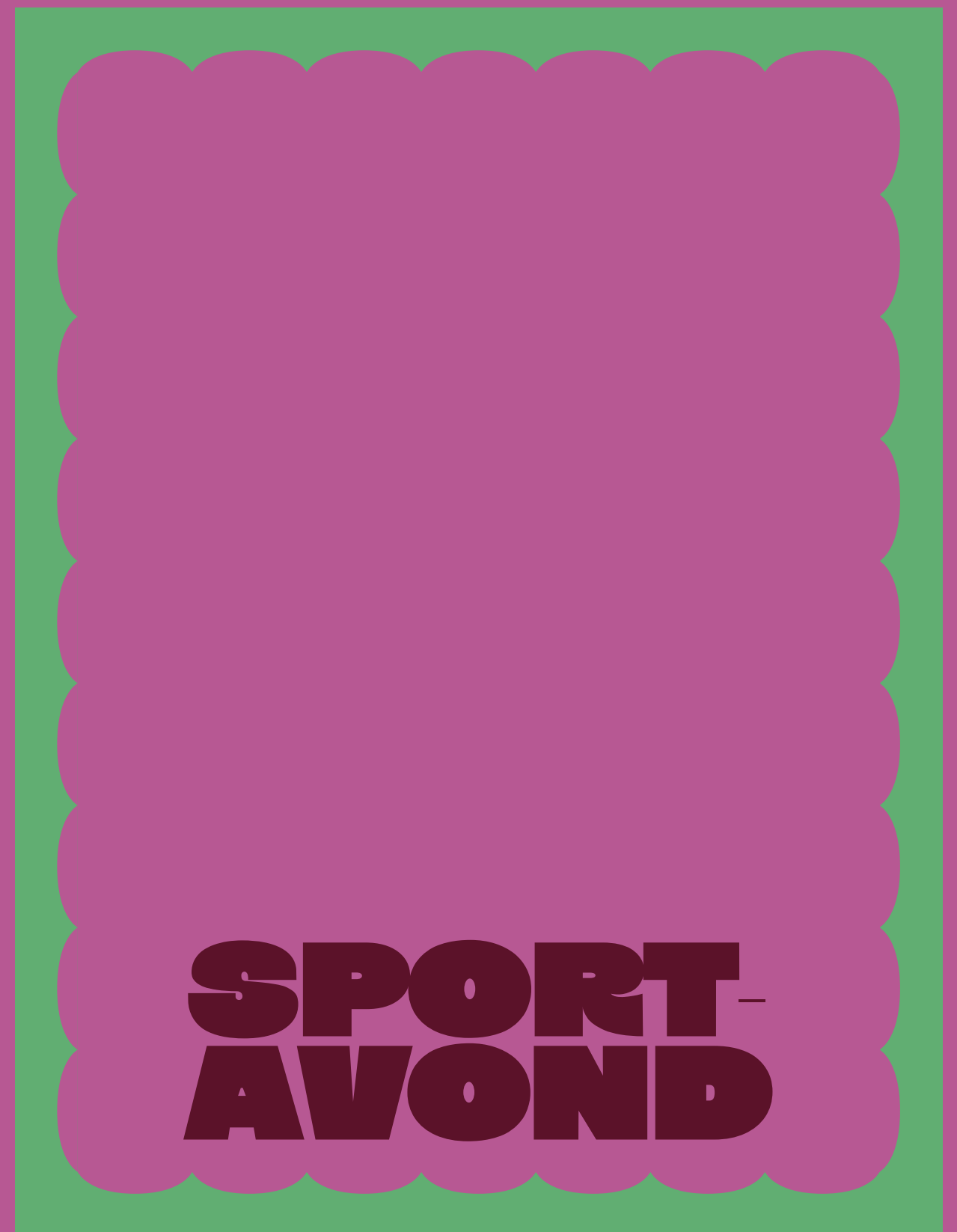
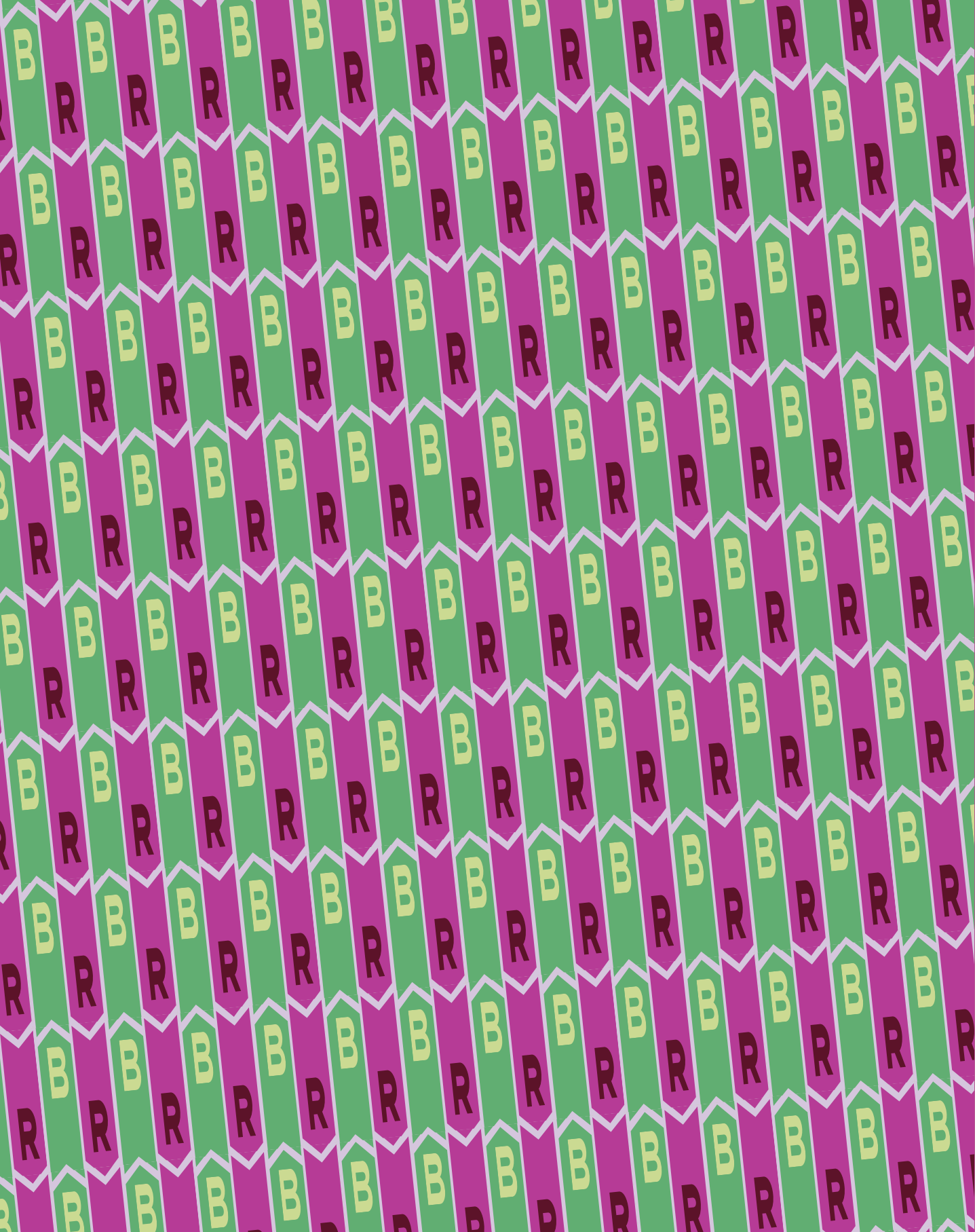
Of zoals de Italianen zeggen: tagliatelle al ragù. Als je dit gerecht gaat maken, neem dan de tijd. Alle tijd die je erin steekt om het goed te maken krijg je uiteindelijk terug in smaak. Volg de stappen zoals beschreven om maximale smaak uit dit recept te halen.

Het klopt dat er in dit gerecht geen groene kruiden gaan, zoals tijm, rozemarijn of oregano. Het is een echte vleessaus met ook niet al te veel tomaten. Hoe langer je het laat pruttelen, hoe beter de saus wordt. Je eet deze zware vleessaus in Italië niet met spaghetti, maar met bredere pastasoorten zodat de zware saus goed aan de pasta blijft kleven. Maar we zijn niet in Italië, dus als jij het lekkerder vindt met spaghetti zal ik ze in Italië niks zeggen.

👉 Vervolg van het recept op [pagina 138](#)









Lasagne kun je perfect 's middags al voorbereiden door de saus te maken en de schaal op te bouwen. Dan hoeft hij 's avonds alleen nog maar de oven in. De combinatie van venkel, spinazie, verse dille en gerookte zalm vind ik echt heerlijk. Die gerookte zalm geeft tijdens het bakken zoveel smaak af aan de lasagne. Deze mag wat mij betreft zeker op ons lijstje.

# Lasagne

## MET GEROOKTE ZALM, SPINAZIE EN RICOTTA

4 personen • Bereiden: 1 uur

50 ml olijfolie  
1 venkel, fijngesneden  
1 ui, fijngesneden  
2 tenen knoflook, fijngesneden  
600 g spinazie à la crème, uit de diepvries  
½ bosje dille, fijngesneden  
100 g Parmezaanse kaas, geraspt  
1 volle hand basilicumblaadjes  
200 g gerookte zalm  
12 verse lasagnevellen  
200 g ricotta  
100 g geraspte oude kaas

<sup>1</sup>Verwarm de oven voor tot 170 °C.

<sup>2</sup>Verhit de olijfolie in een ruime pan en fruit de venkel, ui en knoflook tot de venkel zacht is geworden. Voeg de spinazie toe en verwarm tot deze volledig ontdooid en warm is.

<sup>3</sup>Voeg de dille en Parmezaanse kaas toe en scheur de basilicumblaadjes erbij. Laat de saus 10 minuten zachtjes koken zodat de smaken goed kunnen mengen. Breng op smaak met zout en flink wat peper.

<sup>4</sup>Schep een dun laagje saus in een ovenschaal. Leg hier een laag lasagnevellen op. Verdeel er weer wat saus over en dek af met lasagnevellen. Verdeel vervolgens de gerookte zalm over de lasagne. Ga verder met een laag saus en opnieuw lasagnevellen. Eindig met de laatste laag saus.

<sup>5</sup>Verdeel de ricotta in kleine hoopjes over de bovenkant en bestrooi met de geraspte oude kaas. Bak de lasagne ongeveer 45 minuten in de oven. Controleer met een vork of de lasagnevellen gaar zijn.

<sup>6</sup>Laat de lasagne 10 minuten rusten voordat je hem aansnijdt.







Wij zijn gek op eten zoals dit: een soort stapel van laagjes die je zelf kunt bouwen. En het leuke van zelf bouwen is dat je van alles zelf kunt bepalen. Vind je iets iets minder lekker, dan doe je er gewoon wat minder van op. Echt een topper om met meerdere mensen te eten. Tafel klaar, bouwen maar.

Ik geef je een snel recept om zelf naan te maken, maar je kunt ze natuurlijk ook kant-en-klaar kopen als je niet zoveel tijd hebt. Ik kom vaak in toko's en buitenlandse supermarkten en zoek altijd in de vriezer naar dit soort kant-en-klare broodjes. Perfect om in huis te hebben voor momenten waarop je wat minder tijd hebt.

# Naan met Indiase kip

4 personen • Bereiden: 45 minuten

- 2 el zonnebloemolie
- 1 rode ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 rode chilipeper, fijngesneden
- 300 g kipgehakt
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl garam masala
- ½ tl kurkuma
- 2 tl tomatenpuree
- blaadjes van 4 takjes koriander of munt, fijngesneden

**voor de yoghurt-muntsaus:**

- 150 ml dikke Griekse yoghurt
- 10 muntblaadjes, in dunne reepjes
- 1 teen knoflook, geraspt
- sap van ½ citroen

**voor de ingelegde komkommer:**

- 1 komkommer
- 1 rode ui, in dunne ringen
- 2 el azijn
- 1 el suiker

**voor de snelle naan:**

- 400 g zelfrijzend bakmeel
- 400 g dikke Griekse yoghurt
- 1 tl zout
- 1 tl knoflook, geraspt
- zachte boter, om te bestrijken

**1** Maak eerst de yoghurt-muntsaus. Meng de yoghurt met de munt, knoflook en het citroensap. Breng op smaak met zout en peper. Zet minimaal 15 minuten in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.

**2** Maak de ingelegde komkommer. Schaaf met een dunschiller lange plakjes van de komkommer en doe ze in een kom. Voeg de rode ui toe. Los de suiker op in de azijn met 1 eetlepel water en schenk over de komkommer en ui. Voeg een beetje zout toe, meng goed door en laat even marineren.

**3** Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Fruit de ui, knoflook en chilipeper tot ze beginnen te kleuren. Voeg het kipgehakt toe en bak rul. Voeg het komijnpoeder, de garam masala en kurkuma toe en bak 2 minuten mee.

**4** Voeg de tomatenpuree toe, draai het vuur laag en laat nog 3 minuten zachtjes pruttelen. Breng op smaak met zout en peper. Roer de koriander of munt erdoor en houd warm.

**5** Maak dan de naan. Meng het zelfrijzend bakmeel met de yoghurt, het zout en de knoflook tot een samenhangend deeg. Verdeel het deeg in 4 gelijke delen en rol uit tot plakken van ongeveer 1 cm dik.

**6** Verwarm een droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de naan 3 tot 5 minuten per kant. Haal ze uit de pan en bestrijk ze met wat boter. Hierdoor gaan ze mooi glimmen en worden ze lekker zacht aan de buitenkant.

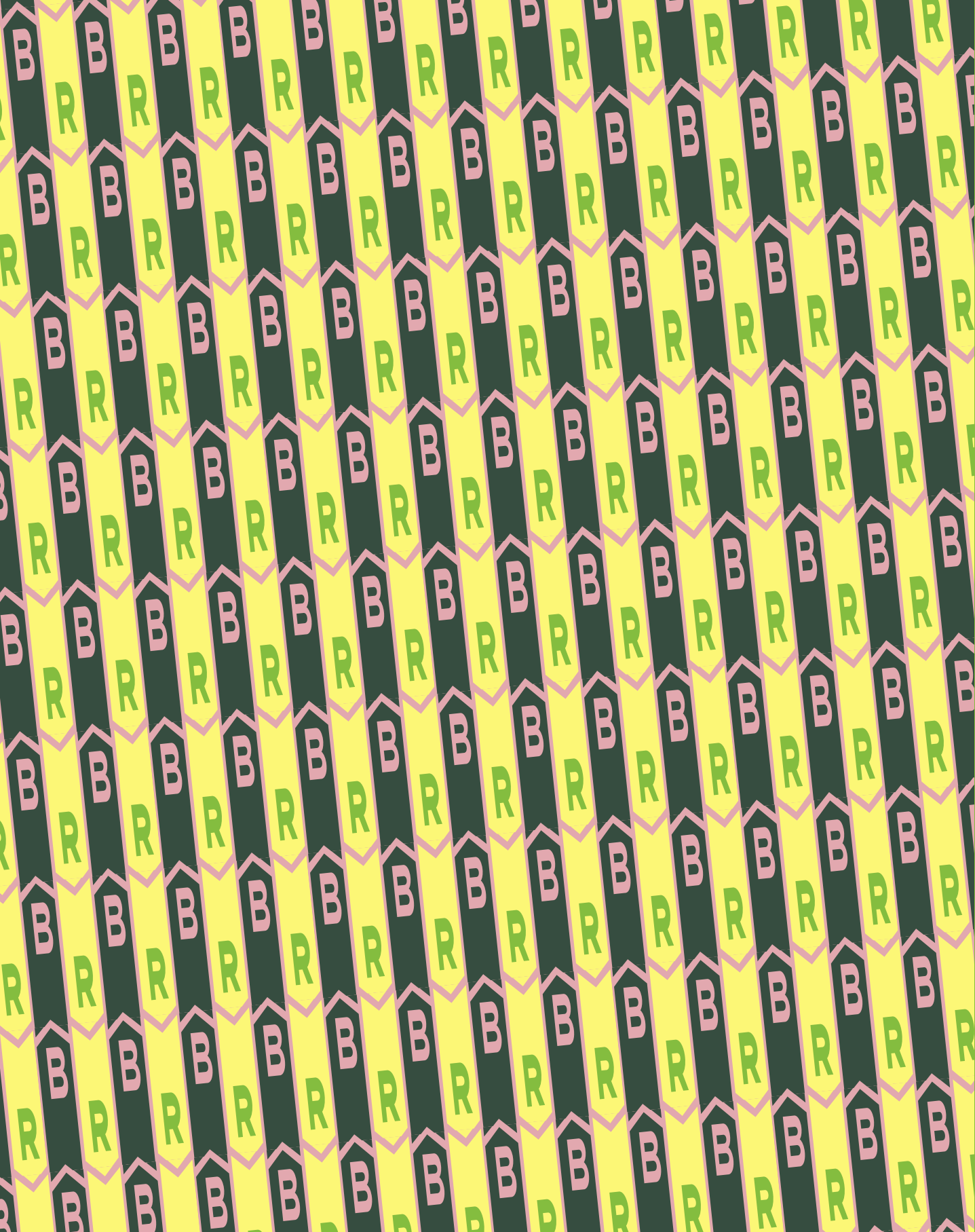
**7** Leg de naan op de borden. Schep het gekruide kipgehakt erop. Doe er een flinke lepel yoghurt-muntsaus bij en leg de zoetzure komkommerslierten erop.



**TIP**

Zet een flesje sriracha op tafel. Heerlijk om er een paar strepen overheen te spuiten voordat je gaat eten.









Deze pizza is wat ik een halfgebakken pizza noem. Je bakt eerst de bodem met tomatensaus en kaas, en maakt hem daarna af met waar je maar zin in hebt. Denk aan rauwe ham, worst, kaas, groenten, pesto of olijven. Alles wat je normaal gesproken niet wilt meebakken, leg je pas op de warme pizza als deze uit de oven komt. Een beetje alsof je een frisse salade op een goede pizza legt. Het leuke van deze manier van pizza maken is dat je eindeloos kunt variëren. Ik ben eigenlijk best benieuwd wat jij verzint. Bij deeg met gist draait alles om temperatuur. Gist werkt niet als het te koud is. Zorg daarom dat het water lauwwarm is en zoek tijdens het rijzen een warm plekje voor het deeg. Zo krijgt het deeg de kans om mooi in volume toe te nemen.

# Plaatpizza

## MET BURRATA EN RAUWE HAM

4 personen • Bereiden: 2 uur en 30 minuten

150 g geraspte kaas  
10 basilicumblaadjes  
5 kleine bollen burrata  
8 plakken serranoham  
4 el pesto  
1 handje cherrytomaten,  
gehalveerd  
1 handje  
basilicumblaadjes  
1 handje rucola

### voor het deeg:

320 g bloem  
7 g gedroogde gist  
3 el olijfolie  
6 g zout  
230 ml lauwwarm water

### voor de tomatensaus:

2 el olijfolie  
1 ui, gesnipperd  
2 tenen knoflook,  
fijngesneden  
250 ml tomatenpassata  
1 tl gedroogde oregano

### benodigdheden:

standmixer met deeghaak

<sup>1</sup>Meng voor het deeg de bloem, gist, olijfolie, het zout en lauwarme water in de kom van een standmixer. Kneed met een deeghaak in ongeveer 8 minuten tot een soepel en glad deeg. Vorm een bal van het deeg en leg terug in de kom. Dek af met een theedoek en zet op een warm plekje. Laat 1½ uur rijzen.

<sup>2</sup>Maak intussen de tomatensaus. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook zachtjes aan. Voeg de tomatenpassata toe en breng aan de kook. Voeg de oregano toe en breng op smaak met zout en peper. Laat de saus 8 tot 10 minuten zachtjes inkoken. Laat afkoelen.

<sup>3</sup>Vet een bakplaat van ongeveer 40 x 25 cm in met wat olijfolie. Leg het deeg voorzichtig op de bakplaat en duw het uit tot aan de randen.

<sup>4</sup>Verdeel 4 tot 5 eetlepels tomatensaus over het deeg. Verdeel de basilicumblaadjes erover en bestrooi met de geraspte kaas. Laat de pizza nog 30 minuten rijzen op een warm plekje.

<sup>5</sup>Verwarm de oven voor tot 230 °C.

<sup>6</sup>Bak de pizza 14 tot 18 minuten, of tot de bodem gaar is en de kaas mooi gesmolten is.

<sup>7</sup>Haal de pizza uit de oven en verdeel de burrata en serranoham erover. Schep hier en daar wat pesto op de pizza. Verdeel de cherrytomaten, basilicumblaadjes en rucola over de pizza.

<sup>8</sup>Snijd in stukken en serveer direct.



TIP

Je kunt gewone geraspte kaas uit de supermarkt gebruiken, maar je kunt de smaak ook wat extra's geven door een deel te vervangen door versgeraspte parmezaan of pecorino. Fontina is ook een heerlijke Italiaanse smelткаas die het geweldig doet op pizza.



De keuken van de Chinees-Indische restaurants zoals wij die in Nederland kennen, is eigenlijk een keuken op zichzelf. Niet authentiek Chinees maar aangepast op de Nederlandse smaak. Denk bijvoorbeeld aan tomatensoep waar vaak appelmoes in verwerkt wordt. Met nasi is hetzelfde gebeurd. De rijst wordt gekookt in kippenbouillon en verder zijn het vooral kippenbouillonpoeder en knoflookpoeder die voor die herkenbare smaak zorgen. Heeft het veel met de echte Chinese keuken te maken? Niet echt. Maar stiekem vinden we het allemaal best lekker.

# Nasi

4 personen • Bereiden: 40 minuten

1,5 liter kippenbouillon  
350 g witte rijst  
1 prei, in halve ringen  
7 eieren  
3 el zonnebloemolie  
1 ui, in halve ringen  
1 rode chilipeper, in  
dunne ringen  
1 kippenbouillonblokje  
150 g hamblokjes  
1 tl knoflookpoeder  
4 plakjes ham

- 1** Breng de kippenbouillon aan de kook. Voeg de rijst toe en kook volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2** Giet de rijst af en laat volledig afkoelen. Hierdoor blijft de rijst mooi los en krijg je straks een veel betere nasi.
- 3** Was intussen de prei goed zodat al het zand verdwenen is. Laat goed uitlekken.
- 4** Klop 3 eieren los in een kom en breng op smaak met een beetje zout en peper.
- 5** Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in een wok en bak van de eieren een los roerei. Schep uit de wok en zet apart. Veeg de wok schoon met een stukje keukenpapier.
- 6** Verhit weer 1 eetlepel zonnebloemolie in de wok en laat deze goed heet worden. Bak de ui, prei en chilipeper een paar minuten aan. Voeg de afgekoelde rijst toe en bak al omscheppend op hoog vuur.
- 7** Verkruimel het bouillonblokje boven de rijst en voeg de hamblokjes, het roerei en knoflookpoeder toe. Bak alles nog een paar minuten goed door.
- 8** Proef en breng eventueel verder op smaak met zout en peper.
- 9** Verhit intussen de overige zonnebloemolie in een koekenpan en bak 4 spiegeleieren. Verwarm de plakken ham kort in dezelfde pan.
- 10** Verdeel de nasi over de borden en maak af met een plak ham en een gebakken ei.

## TIP

Hierbij horen natuurlijk kroepoek, satésaus en plakjes komkommer. Echt old school!





