

Inhoud

Contents

Voorwoord	6/7	Foreword	
Inleiding	8/10	Introduction	
Ontbijt, brunch en lunch	12	Breakfast, brunch and lunch	
Wentelteefjes met kaneelappeltjes	14	French toast with cinnamon apples	
Bananenpannenkoekjes met sinaasappelmarmelade	16	Banana pancakes with orange marmalade	
Haringsalade op toast	18	Herring salad on toast	
Kroket op brood	20	Croquettes on bread	
Boerenomelet met kruidenmayo	22	Country omelette with herb mayonnaise	
Uitsmijter met rauwe ham en komijnekaas	24	'Uitsmijter' (fried egg sandwich) with prosciutto and cumin cheese	
Broodpasteitje met eiersalade	26	Bread cups with egg salad	
Soepen en maaltijdsoepen	28	Soups	
Zondagse soep	30	Sunday soup	
Aspergesoep	32	Asparagus soup	
Erwtensoepe	34	Pea soup	
Groentesoep met balletjes	36	Vegetable soup with meatballs	
Bruinebonensoep	38	Brown bean soup	
Tomatensoep	40	Tomato soup	
Koninginnesoep met zalm	42	Cream of chicken soup with salmon	
Stamppotten en eenpangerechten	44	Mash and other one-pot meals	
Hutspot met klapstuk	46	'Hutspot' (potato, carrot and onion mash) with beef ribs	
Hete bliksem	48	'Hete bliksem' (mashed potatoes and apples)	
Zuurkoolovenshotel	50	Sauerkraut casserole	
Boerenkoolstamppot met rookworst	52	Curly kale and potatoes with smoked sausage	
Kapucijnershotel met appeltjes	54	Grey peas with apples	
Stamppot rauwe andijvie met braadworst	56	Raw endive mash with sausage	
Knolselderijstamppot	58	Celeriac mash	
Warme maaltijden	60	Hot meals	
Hachee met rodekool	62	Beef hash with red cabbage	
Spekpannenkoek met stroop	64	Bacon pancakes with syrup	
Gekookte mosselen met mosterdsaus	66	Mussels with mustard sauce	
Gebakken kalfslever met spek en uien	68	Fried calf's liver with bacon and onions	
Asperges met ham, ei en hollandaisesaus	70	Asparagus with ham, egg and hollandaise sauce	
Rijst met kippenragout	72	Rice with chicken ragout	
Gehaktballetjes met jus en puree	74	Meatballs with gravy and mashed potatoes	
Toetjes en andere zoetigheden	76	Desserts and other sweets	
Griesmeelpudding met bessensap	78	Semolina pudding with currant sauce	
Rijstebrij	80	Rice pudding	
Rode en witte stoofpeertjes	82	Red and white stewing pears	
Kruidkoek	84	Spicy cake	
Hollandse appeltaart	86	Dutch apple pie	
Limburgse kruimelvlaai	88	Limburg-style flan	
Oliebollen en appelflappen	90	Raisin beignets and apple turnovers	
Register	92/94	Index	
Dankbetuiging	96	Acknowledgements	

voor 4 personen

2 rijpe bananen, gepeld
sap en rasp van 1 sinaasappel
1 ei
150 ml melk
100 g zelfrijzend bakmeel
30 g boter
2 el sinaasappelmarmelade

Prak de banaan met een vork en roer het sinaasappelsap, de sinaasappelrasp, het ei en de melk erdoor. Spatel het meel erdoor. Smelt de boter in een koekenpan en schep 3 hoopjes beslag in de pan. Bak de pannenkoekjes tot de bovenkant bijna droog is en draai ze dan om. Bak deze kant lichtbruin. Bak de resterende pannenkoekjes op dezelfde manier.

Verdeel de pannenkoekjes over de borden en schep er een lepel sinaasappelmarmelade op.

serves 4

2 ripe bananas, peeled
juice and zest of 1 orange
1 egg
150 ml milk
100 g self-raising flour
30 g butter
2 tbsp orange marmalade

Mash the bananas with a fork and stir in the orange juice, zest, egg and milk. Using a spatula spoon in the flour. Melt the butter in a frying pan and ladle 3 mounds of batter in the pan. Fry the pancakes until the top is almost dry, then turn. Fry this side until light brown. Fry the remaining pancakes in the same way.

Put the pancakes on 4 plates and serve each portion with a spoonful of orange marmalade on top.



Bananenpannenkoekjes met sinaasappelmarmelade
Banana pancakes with orange marmalade



Erwtensoep

Pea soup



maaltijdsoep voor 4-6 personen

main course, serves 4 -6

500 g mager soepvlees
 500 g groene spliterwten
 1 tl peper
 1 grote ui, grof gesnipperd
 3 prei, in kleine stukjes
 1 knolselderij, in kleine blokjes
 2 winterwortels, in plakken
 2 vleesbouillonblokjes
 1 kruidenbouillonblokje
 1 rookworst
 peper en zout

500 g lean beef ribs
 500 g green split peas
 1 tsp ground pepper
 1 large onion, coarsely chopped
 3 leeks, finely chopped
 1 celeriac, diced
 2 large carrots, sliced
 2 beef stock cubes
 1 vegetable stock cube
 1 smoked sausage (Dutch 'rookworst')
 salt and pepper

Doe het soepvlees, de spliterwten, peper, ui, prei, knolselderij, wortel en bouillonblokjes in een grote soeppan en voeg 2½ liter water toe. Breng dit aan de kook en temper de warmtebron. Laat het geheel 4 tot 5 uur zachtjes koken, tot de erwtensoep helemaal gaar is. Roer regelmatig.

Put the beef ribs, split peas, pepper, onion, leeks, celeriac, carrots and stock cubes in a large pan and add 2½ litres of water. Bring to a boil and turn down the heat. Let the soup simmer for 4 to 5 hours until very tender, stirring often.

Haal het soepvlees uit de soep en maak het schoon. Snijd het in kleine stukjes en doe ze weer in de soep. Snijd de rookworst in plakjes en doe ze in de soep. Maak de stukjes groenten eventueel met een vork fijn. Voeg peper en zout toe.

Remove the ribs and clean them. Cut the meat into small pieces and add them to the soup. Slice the sausage and add. If you like, mash any large pieces of vegetable with a fork. Season to taste.

Servere de erwtensoep met zuurdesembrood of roggebrood, boter, zout en plakjes spek.

Serve the soup with sourdough bread or dark rye bread, butter, salt and slices of bacon.



voor 4 personen

serves 4

1 kg aardappelen, geschild en in vieren
 25 g boter
 1 rookworst
 1 knolselderij, geschild en in stukjes
 1 bosje bladselderij, fijngenhakt
 125 ml slagroom
 4 el mosterd
 zout

1 kg potatoes, peeled and quartered
 25 g butter
 1 smoked sausage (Dutch 'rookworst')
 1 celeriac bulb, peeled and chopped
 1 bunch flat-leaf parsley, finely chopped
 125 ml cream
 4 tbsp mustard
 salt

Kook de aardappelen met een beetje zout in 20-25 minuten gaar. Kook in een tweede pan in ongeveer dezelfde tijd de blokjes knolselderij met een beetje zout gaar. Leg de rookworst erop (in de binnenste plastic verpakking), zodat hij warm wordt.

Giet de aardappelen af en laat ze droog stomen. Stamp ze met een pureestamper tot een puree. Verwarm de slagroom met de mosterd en roer dit mengsel door de puree. Haal de rookworst uit de plastic verpakking en snijd hem in plakken. Snijd de plakken in vieren.

Giet de knolselderij af en schep de blokjes knolselderij, de bladselderij en de rookworst door de puree. Lekker met een kuiltje jus.

Boil the potatoes in lightly salted water until done, about 20-25 minutes. In a separate pan cook the celeriac in lightly salted water in approximately the same time. Place the sausage (if you are using a 'rookworst' in plastic, remove the outer plastic wrapping but leave the inner wrapping) on top.

Drain the potatoes and let them steam dry. Mash with a masher. Warm the cream with the mustard and stir this mixture in the mashed potatoes. Remove the plastic wrapping from the sausage, and slice the sausage and quarter it.

Drain the celeriac. Stir the celeriac, parsley and sausage into the mash. (If you are serving gravy, make a small well in each serving of mash and pour some in. Delicious!)



Knolselderijstampot ***Celeriac mash***

59



Asperges met ham, ei en hollandaisesaus

Asparagus with ham, egg and hollandaise sauce





voor 4 personen

serves 4

Voor de asperges:

2 kg asperges

1 tl zout

klontje boter

1 tl suiker

4 eieren, hardgekookt en fijngehakt

8 plakken beenham, in reepjes

For the asparagus:

2 kg white asparagus

1 tsp salt

knob of butter

1 tsp sugar

4 eggs, hard-boiled and finely chopped

8 slices ham, in strips

Voor de saus:

4 eidooiers

4 el droge witte wijn

100 g gesmolten roomboter

nootmuskaat

citroensap

peper en zout

For the sauce:

4 egg yolks

4 tbsp dry white wine

100 g melted butter

nutmeg

lemon juice

salt and pepper

Schil de asperges met een dunschiller vanaf de kop naar beneden. Snijd van de onderkant een stukje af. Leg de asperges in een pan met ruim koud water, voeg het zout, de boter en de suiker toe en breng de vloeistof aan de kook. Draai als het water goed aan de kook is de warmtebron uit en houd de asperges in het hete water om ze gaar te laten worden.

Peel the asparagus with a vegetable peeler, working from the tip down, and slice off the ends. Place the asparagus in a pan. Add a generous amount of cold water, add salt, butter and sugar, and bring the water to a rolling boil. Turn off the heat and wait until the asparagus are just tender.

Klop voor de saus de eidooiers schuimig met de wijn. Verwarm dit mengsel au bain marie onder voortdurend kloppen tot de saus gebonden is. Haal de pan van de warmtebron en klop de gesmolten roomboter er geleidelijk door. Voeg peper, zout, nootmuskaat en citroensap toe.

To make the sauce, beat the egg yolks with the wine frothy. Heat the mixture over a double boiler, whisking constantly, until the sauce has thickened. Remove the pan from the heat and gradually beat in the melted butter. Season to taste with salt, pepper, nutmeg and lemon juice.

Schep de asperges met een schuimspaan uit de pan en laat ze goed uitlekken. Leg ze op een (asperge)schaal met de koppen naar één kant. Verdeel de eieren en ham over de asperges en schenk de saus erover.

Remove the asparagus from the pan with a skimmer and drain well. Place them on a serving dish with the tips pointing in the same direction. Cover with the eggs and ham and pour the sauce on top.