

Het  
nieuwe  
forest  
feast  
kookboek

Simpele vegetarische menu's  
om te genieten met familie en  
vrienden

Erin Gleeson

FONTAINE UITGEVERS



Oorspronkelijke titel:  
*The Forest Feast Gatherings*  
Simple Vegetarian Menus for Hosting Friends & Family

Erin Gleeson

Verschenen in 2016 bij Abrams, New York  
Een imprint van ABRAMS

Fotografie, recepten, illustraties, styling en tekst: Erin Gleeson  
© Copyright 2016 Erin Gleeson

Foto op blz. 3 Nicole Thompson. Foto's op blz. 16 en 215 (rechtsonder) Marc Lipovsky. Foto's op blz. 22 (linksboven), 132 (rechtsonder), en 250 Jonathan Prosnit. Foto op blz. 196 (linksboven) David Tsay, herdrukt met toestemming van het tijdschrift *Better Homes and Gardens*®, © 2015 David Tsay. Alle rechten voorbehouden. De recepten op blz. 54, 102 en 210 zijn aangepast door bhg.com.

Voor de Nederlandstalige uitgave:  
© 2018 Fontaine Uitgevers BV, 's-Gravenland  
www.fontaineuitgevers.nl

Vertaling en bewerking: Hennie Franssen-Seebregts  
Eindredactie: Ingrid van Koppenhagen  
Zetwerk: Mat-Zet bv, Soest

ISBN 978 90 5956 778 8  
NUR 440, 444

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden gereproduceerd of overgedragen in welke vorm of op welke manier ook, zonder schriftelijke toestemming vooraf van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor mogelijke schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

**Opmerkingen bij de recepten** (zie ook blz. 16)

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. Gebruik bij voorkeur genormaliseerde maatlepels die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven.
- De aangegeven oventemperatuur is voor een heteluchtoven. Verhoog de temperatuur als je een conventionele oven gebruikt met 10 procent. Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan.
- Kijk voor moeilijk verkrijgbare ingrediënten ook eens online.







*Voor Jonathan*















# inhoud

**INLEIDING**, bladzijde 12

**TIPS om dit BOEK te GEBRUIKEN**,  
bladzijde 16

**VOORJAARSFEEST**, bladzijde 21

Bloemenpunch  
Crostiti met boter & radijs  
Kruidensalade  
Sugarsnaps met parmezaan  
Aspergepizza met pistachenoten  
Aardbeienijscoupe met balsamico

**WIJN & KAASFEEST**, bladzijde 37

Prosecco & Camembert: Toast met gezouten nectarine  
Pinot grigio & Parmezaan: Platbrood met courgette  
Pinot noir & Feta: Watermeloenhapjes met feta  
Cabernet & Cheddar: Appel & Cheddar met honing &  
peper  
Port & Gorgonzola: Blauwekaasbal

**SALADEBUFFET**, bladzijde 51

Sangria van komkommer & meloen  
Salade van courgettespaghetti  
Marokkaanse wortelsalade  
Appel-notensalade  
Artisjok-aardappelsalade  
Watermeloen-tomatensalade

**IJSTHEEFEEST**, bladzijde 67

4 smaken ijsthee  
Theesandwiches  
Duivelse eieren met hummus & tomaat  
Aardbeien-capreseprikkers  
Shortbread met zwarte peper



## ZOMERFEEST, bladzijde 79

Watermeloendrank met munt  
Zomerse bloemenrolletjes  
Perzikenpanzanella  
Sesam-farrosalade  
Portobello & Chimichurri  
Gegrilde ananas met kaneelroom

## BRUNCH, bladzijde 95

Robijnrode mimosapunch  
Taart met oertomaten  
Bosbessensalade met pecannoten  
Courgettefrittata  
Affogato met ijslolly's

## PICKNICK, bladzijde 109

Gemberlimonade met munt  
Orzosalade met zwarte bonen  
Gehakte salade met feta  
Komkommerwraps met pesto  
Bruinesuikerkoekjes met 3 ingrediënten

## ZOMERLUNCH, bladzijde 121

Punch met zomerfruit & tijm  
Komkommer-capresehapjes  
Salade niçoise met rucola  
Krokante quinoasalade

## HERFSTFEEST, bladzijde 131

Granaatappelpunch  
Crostini met flespompoen & geitenkaas  
Boerenkoolsalade met hazelnoten  
Geroosterde wortels met za'atar  
Pompoenlasagne  
Perengalettes met tijm

## COCKTAILPARTY, bladzijde 149

Rosé spritzer  
Kumquatpunch met gin & limoen  
Witlofschuitjes  
Avocadocrostini met tahin  
Komkommerrondjes met truffel  
Pittige chocolade-amandelen



## VEGAN & GLUTENVRIJ ETENTJE, bladzijde 167

Komkommer-limoendrank  
Hummus van flespompoen  
Vietnamese taco's met linzen  
Salade van geroosterde aubergine

## WINTERFEEST, bladzijde 181

Clementinecocktail  
Gepofte knoflook met brie  
Zoete-aardappelchowder  
Krokante boerenkool met paprikapoeder &  
truffelzout  
Ovenschotel van gekaramelliseerde ui  
Ciderdrank

## FEESTDAGEN COCKTAILPARTY, bladzijde 199

Perencider met rum  
Cranberrybubbels met rozemarijn  
Uitgebreide kaasplank  
Polentapizza's  
Olijven in deeg  
Chocoladefudge met zout & kaneel

## DOORDEWEKS ETENTJE, bladzijde 217

Geblakerde shishito's  
Knapperige groene salade  
Courgette & kruiden  
Gnocchi met pesto

## FEESTBUFFETTEN, bladzijde 227

Ontbijtbar met taco's  
Rijstnoedelbar  
Feest van gesmolten kazen  
Wrap-bar  
Romige polenta-bar











The background is a soft, pink watercolor wash. In the top left corner, there are sprigs of dried purple flowers and green herbs. At the bottom, there are several fresh flowers: a large orange dahlia, a pink dahlia, and several smaller purple flowers and green herbs. The overall aesthetic is soft, natural, and artistic.

# inleiding


Het is bijna niet te geloven dat het alweer vier jaar geleden is dat we vanuit New York naar het bos verhuisden. Jonathan en ik verlieten Brooklyn vlak voor ons huwelijk in 2011 omdat hem een baan werd aangeboden in de streek rond San Francisco, niet ver van de plek waar ik ben opgegroeid. Na mijn studie fotografie heb ik een aantal jaren in New York gewerkt als professioneel culinair fotograaf en naar het westen verhuizen betekende dat ik opnieuw moest beginnen. Heel toevallig vonden we uiteindelijk een houten woonhuis in het noordelijke Santa Cruz-gebergte dat heel landelijk aanvoelde, terwijl het voor Jonathan heel gemakkelijk zou zijn om heen en weer te reizen van ons huis naar zijn werk. Ik maakte plannen om thuis te werken, en had toentertijd geen idee dat deze unieke plek ruimte bood om op een heel nieuwe manier aan de slag te gaan.

Het licht is hier zo bijzonder - de mistige ochtenden en het gouden avondlicht maken dit een fantastische plek om buiten te fotograferen. Toen we net in Californië woonden begon ik een blog met de naam *The Forest Feast* ([www.theforestfeast.com](http://www.theforestfeast.com)) als motivatie om nieuw werk te gaan maken. Ik begon foto's te posten, samen met een aantal van mijn waterverfschilderijen (wat ik alleen nog maar als hobby had gedaan). Voor ik het in de gaten had viel dit de mensen al op, en ik had het geluk binnen een jaar een contract te krijgen voor mijn eerste kookboek, *The Forest Feast* - absoluut een droom van een project.

Ik grapte dat het boek mijn eerste baby was, omdat ik er negen maanden aan heb gewerkt. Kort nadat het boek in 2014 verscheen, kregen we onze prachtige zoon Ezra die ervoor zorgde dat ons leven in het bos heel bijzonder werd.

Jonathan en ik hebben altijd veel gasten ontvangen, en ik heb jarenlang eenvoudige feestrecepten gemaakt. We organiseerden op vrijdagavonden heel wat sabbatmaaltijden en in het weekend cocktailparty's voor vrienden. We komen allebei uit een gezin waar graag werd gekookt en waar veel gasten kwamen, en we vinden het belangrijk om bij ons thuis mensen te ontvangen en samen te eten. Voor mij is het hele proces van het bereiden van een maaltijd en sfeer te scheppen een creatieve uitlaatklep. Ik zie het als een groot kunstproject, en geniet ervan om het te maken en te regelen. Zo'n feestelijke bijeenkomst is een heerlijk cadeau voor familie en vrienden.





Iedereen kan gasten ontvangen. En het is leuk en dankbaar om te doen. Ondanks het feit dat ik zo veel mogelijk van tevoren probeer te maken, ren ik vlak voor de gasten worden verwacht toch altijd nog rond om het huis op te ruimen of mijn haar snel te föhnen. (Ik ben dol op gasten die stijlvol te laat komen!) Ik heb echt heel veel ervaring, maar zelfs ik word soms overweldigd, door waar je allemaal aan moet denken, dus ik begrijp volkomen waarom mensen gestrest raken en liever helemaal nooit gasten willen ontvangen. Door de jaren heen heb ik heel wat goede recepten voor etentjes gevonden, en heb ik een groot aantal korte versies, handige tips en trucs geleerd. Dat was voor mij reden om in mijn tweede kookboek de focus te leggen op dit zo belangrijke aspect van mijn leven: samen met familie en vrienden een feestelijke maaltijd delen.

Met dit boek hoop ik het ontvangen van gasten toegankelijker en leuk te maken. Ik bied hier ideeën aan om de zaken simpel te houden zodat je niet alleen het feest voorbereidt, maar ook zelf kan genieten van de gasten en het eten. Zelfs toen ik in een klein appartement in New York woonde, richtte ik mijn ruimte zo in dat ik vrienden kon ontvangen, wat meestal neerkwam op een staande cocktailparty in plaats van een diner aan tafel. Gasten ontvangen maakt een relatie waardevol (en creëert sociale samenhang). Je huis geeft een uniek kijkje in jouw wereld, wat maakt dat mensen je intiemer leren kennen. Op een vergelijkbare manier zul je, door met producten uit de omgeving te koken, je sneller in je woonplaats thuis voelen. Soms ga ik simpelweg naar een supermarkt, maar als ik maar even kan probeer ik verse, lokale ingrediënten te kopen en te koken omdat ik denk dat producten die uit je nabije omgeving komen en de boer leren kennen die alles met liefde heeft geteeld, iets zinvols toevoegen en goed zijn voor de maatschappij.

Soms is beslissen wat te serveren het moeilijkste deel - wat past bij elkaar, wat is van het seizoen, wat kan ik van tevoren bereiden, wat past bij de gelegenheid, en hoe kan ik de dieetwensen van de gasten inpassen? Dit boek bevat daarom een reeks uitgeteste en geteste vegetarische menu's die het proces naar ik hoop vergemakkelijken. Omdat ik een thuiskok ben, zijn mijn recepten eenvoudig. Gewoonlijk werk ik vanuit een (biologische) groentebox die vrijwel overal vaak wekelijks aan huis bezorgd kan worden. Ik houd ervan om de smaken van elke groente goed uit te laten komen; een scheutje olijfolie en wat zout zijn vaak al genoeg. Mijn kunstzinnige achtergrond zorgt ervoor dat ik dol ben op kleurrijke recepten. Dit is de mentaliteit die mijn adviezen voor het ontvangen van gasten inspireert en de soort recepten die ik in dit boek met jullie deel. Eten dat indrukwekkend genoeg is voor een feest en eenvoudig genoeg om na een lange werkdag snel samen te bereiden.



In elk menu geef ik een leidraad voor de bereiding, het serveren en hoe je het eten en de dranken op tafel kunt zetten. Ik heb ook wat algemene tips opgenomen hoe je gasten kunt ontvangen, met suggesties voor versieren, bloemstukken en aanduidingen voor de gerechten op een buffet. De menu's zijn berekend voor zes of acht personen, tenzij anders is aangegeven, en omvatten in het algemeen een drankje, hapje vooraf, salade, bijgerecht, hoofdgerecht en nagerecht. Ik serveer alles graag op een ontspannen manier, ofwel op een buffettafel of op schalen die aan tafel rondgaan. Gaandeweg geef ik ook suggesties voor wat je van tevoren kunt doen en waarmee je moet beginnen. En hoewel de recepten in dit boek zijn bedacht om gasten te ontvangen, kun je ze ook heel goed zo op zich serveren als je bijvoorbeeld een snelle salade wilt maken of een etentje hebt voor een kleinere groep mensen op een doordeweekse avond. Halveer de hoeveelheden en het recept is geschikt voor drie of vier personen.

De bereidingstijden van de menu's in dit boek zijn met zorg berekend. Ik doe meestal een dag van tevoren de boodschappen en een deel van de voorbereidingen, maar het merendeel van het koken doe ik op de dag zelf. Afhankelijk van de gelegenheid hebben Jonathan en ik op de dag van het feest meestal slechts een paar uur om alles klaar te zetten. Bij het samenstellen van deze menu's probeerde ik een reeks recepten te ontwerpen die door twee mensen in minder dan drie uur gemaakt kunnen worden, zeker als je een aantal dingen hebt voorbereid zoals ik je al adviseerde. Sommige menu's zijn vrij ambitieus, met zes gerechten (zoals mijn feestmenu's in het seizoen, waarbij ik ervan uitga dat ze op een zaterdagavond worden geserveerd), terwijl andere korter zijn, zoals mijn Doordeweekse maaltijd (blz. 217).

Er zijn enkele essentiële onderdelen die in bijna elk menu aanwezig zijn, maar die ik niet in elk menu aangeef. Behalve een cocktail bied ik gewoonlijk ook bier, wijn, sap en/of frisdrank aan, en ik zet zout, peper, brood, boter en een kan met water op tafel.

Als je te weinig tijd hebt, kun je de menu's natuurlijk ook inkorten. Laat de cocktail weg en schenk simpelweg bier en/of wijn. Serveer kommetjes met noten en olijven als hapje vooraf. Vraag een gast om een nagerecht te maken, of serveer chocolaatjes en koekjes uit de winkel. Op die manier hoef je alleen de gerechten te maken (salade, bijgerecht, hoofdgerecht). Je kun je vrienden ook ieder een recept sturen om zo een maaltijd te organiseren waarvoor de gasten zelf een gerecht meebrengen!

Er zijn heel veel andere manieren om je inspanningen soepel te laten verlopen. Ikzelf maak altijd een gedetailleerde lijst met alles wat ik op zo'n dag moet doen. Ik schrijf het menu ook uit en leg het in de keuken zodat ik geen enkel gerecht in de koelkast laat staan (wat echt gebeurt is!). Jonathan en ik hebben een eigen routine om onze feesten heel goed voor te bereiden, als een dans met een uitstekende choreografie! We stellen het menu de dag van tevoren helemaal vast en ik haal de boodschappen bij de supermarkt. We koken samen, maar als we barbecueën doet Jonathan dat in zijn eentje. De ochtend van het feest bepalen we waar de tafels, de stoelen en de bar zullen staan (meestal buiten) en hij zet dat alles klaar terwijl ik ga koken.





We hebben gewoonlijk een buffettafel, een bartafel en enkele groepjes stoelen waar men kan zitten. Hij dekt de tafels en ik versier ze met kandelaars en bloemen. Als de gasten komen, schenkt Jonathan een drankje voor ze in terwijl ik de gerechten afmaak. Ik regel het zo dat ik de keuken kan verlaten zodra de gasten komen zodat ik samen met hen een cocktail kan drinken en ze kan verwelkomen voor dat de maaltijd wordt geserveerd.

Sfeer is heel belangrijk - vooral de verlichting en de muziek. Vergeet dit niet, en probeer alles geregeld te hebben voordat de gasten komen. Ik houd van een zachte verlichting voor een feest in de avond. Een snoer lichtjes en een aantal kaarsjes in een potje of beker kunnen een wereld van verschil maken. En het is belangrijk dat er muziek is zodra de gasten komen. Muziek kan pijnlijke stiltes vullen tijdens een conversatie als de gasten elkaar niet kennen.

Ik heb heel veel nagedacht over wat ik wil met The Forest Feast, en ik denk dat het allemaal neerkomt op het creëren van gemeenschapsgevoel met behulp van gezond eten. Thuis gasten ontvangen is een unieke gelegenheid om relaties en vriendschappen te laten ontstaan. We stellen onze gastenlijsten met veel zorg samen en denken na over welke mensen het leuk zouden vinden elkaar te ontmoeten. Hoewel het eten het middelpunt is tijdens een maaltijd, is de conversatie net zo belangrijk, en een verlegen gast vragen wat hij zoal heeft gedaan, is misschien het enige dat nodig is om hem aan het praten te krijgen (een cocktail aanbieden helpt ook!). Jonathans familie heeft de traditie om bij etentjes op vrijdagavond de tafel rond te gaan en elkaar te vertellen wat het best was aan de afgelopen week. Dat is volgens mij een fantastische manier om de gasten aan tafel te krijgen en een goed gesprek te hebben.

Gasten ontvangen is voor de helft voorbereiden en voor de andere helft het echte feestje. En dat allemaal voor elkaar krijgen moet óók leuk zijn. Leg de lijst met wat je moet doen op het werkblad, bind je schort voor en zet de muziek aan! Schenk jezelf een glas wijn in en geniet van het koken met een vriend of familielid. Zo kom je in een fantastische stemming voor de gasten er zijn, en de rest is een fluitje van een cent. Gasten zullen zich de stemming en de gesprekken beter herinneren dan het feit of je wel of niet een bijzondere cocktail schonk. Bedenk dat het niet allemaal volmaakt hoeft te zijn: geniet van het gezelschap - dat is immers waar het allemaal om draait.

Geniet van je gasten!

*Grim*



# TIPS OM DIT BOEK TE GEBRUIKEN



MENU'S ZIJN VOOR  
6-8 personen

tenzij anders is aangegeven

## MATEN

el	eetlepel
tl	theelepel
kg	kilo
g	gram
cm	centimeter
mm	millimeter
l	liter
ml	milliliter



## MIJN FAVORIETE sladressing

180 ml olijfolie  
60 ml balsamicoazijn  
2 el sojasaus  
2 el sesamololie

Schud alles in een gesloten  
pot door elkaar

## KNOFLOOK

Ik gebruik vaak knoflookpoeder omdat het direct bruikbaar is, maar je kunt het altijd door verse knoflook vervangen. Gebruik 1 teen voor elke  $\frac{1}{4}$  tl.



ZOUT { Als ik zout aangeef bij de ingrediënten is dat zeezout om mee te koken & Maldon zoutvlokken om een gerecht af te werken.



Als in een gerecht bosui wordt gebruikt, hak dan de hele ui fijn (het witte & het groene deel)

\* { Maak een menu eenvoudiger door wijn te schenken in plaats van de cocktail, noten & kaas in plaats van een hapje vooraf & chocola of koekjes uit de winkel als dessert. Je hoeft dan alleen hoofd- & bijgerechten te maken. } \*

ons huis →













# creëer de sfeer

Het is verstandig om al een goede sfeer te creëren voordat de gasten komen. Dan komen ze binnen in een uitnodigende omgeving, terwijl je misschien nog wat laatste dingen moet afmaken (wat mij vaak gebeurt). Zelfs als het eten nog niet helemaal klaar is, zorg ik er altijd voor dat de kaarsen branden, de bloemen er staan, er dranken en glazen zijn zodat de gasten zichzelf kunnen bedienen, en dat er muziek speelt (oude jazz of Spaanse gitaarmuziek zonder zang zodat je er gemakkelijk bovenuit kunt komen). Ik zorg ook altijd voor een lijst met het menu en de dingen die op het laatste moment gedaan moeten worden. Als ik echt achter loop, laat ik wat simpele zaken aan m'n gasten over, zoals het openen van de flessen wijn of het snijden van het brood.

## MENU

zomerrolletjes - hapje vooraf  
panzanella  
farro-salade  
portobello's  
ananas - dessert

## NOG DOEN

brood snijden  
farro koken  
paddenstoelen roosteren  
ananas snijden









# voorjaarsfeest

menu voor 6-8 personen

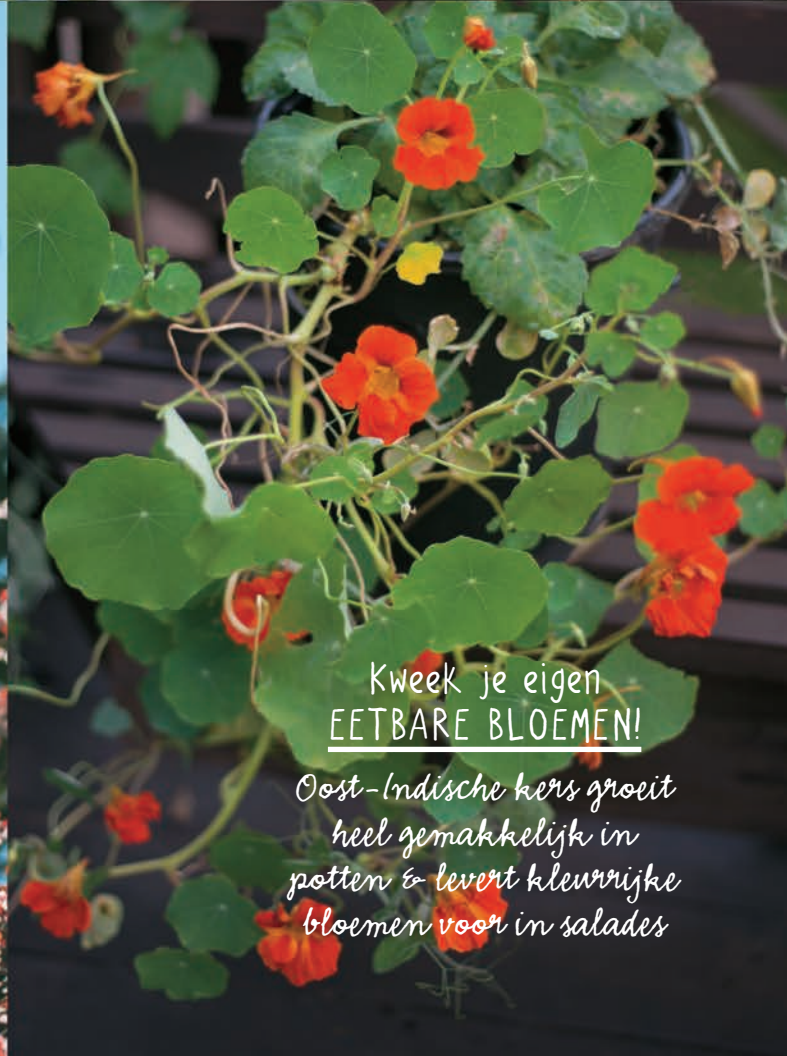
<i>Bloemenpunch</i>	<i>bladzijde 24</i>
<i>Crostini met boter &amp; radijs</i>	<i>bladzijde 26</i>
<i>Kruidensalade</i>	<i>bladzijde 28</i>
<i>Sugarsnaps met parmezaan</i>	<i>bladzijde 30</i>
<i>Aspergepizza met pistachenoten</i>	<i>bladzijde 32</i>
<i>Aardbeienijscoupe met balsamico</i>	<i>bladzijde 34</i>

Voorbereiden: Meng de punch de avond van tevoren (maar voeg de bloemen & het mineraalwater pas vlak voor het serveren toe), rasp de radijs & ook de kaas voor de pizza (of koop geraspte kaas) & snijd de aardbeien voor het dessert in plakjes. Rooster een paar uur van tevoren het stokbrood voor de Crostini met boter & radijs & maak de pizza klaar. Ik bak de pizza meestal op het moment dat de gasten binnenkomen.

serveersuggesties: Serveer de punch & de crostini aan het begin en zet alle overige gerechten op een buffet. Serveer als je niet veel tijd hebt witte wijn in plaats van punch, radijs & boter in plaats van crostini & laat de Sugarsnaps met parmezaan vervallen.



*Wilde mosterd plukken  
in het voorjaar, vlak  
bij Pescadero,  
Californië*



*Kweek je eigen  
**EETBARE BLOEMEN!***

*Oost-Indische kers groeit  
heel gemakkelijk in  
potten & levert kleurrijke  
bloemen voor in salades*



## BLOEMEN / EETBARE TAFELLOPER

Zet overal kaarsen in weckflessen of glazen potten. Kies bloemen die zonder water ook overleven zoals anjers, orchideeën, aronskelken, zonnebloemen & chrysanten.

Verzamel het groen van bomen & struiken in de omgeving (of koop bladeren & varens bij een bloemist) om een kleurrijke loper voor op het midden van de tafel te maken zodat je zonder vazen kunt. Strooi een mengsel van kleine, kleurrijke vruchten, groenten & bloemen over het groen. Ik gebruikte hier mini-aubergines, halve limoenen, kumquats & kort afgesneden anjers. Andere suggesties zijn appels, peren, pruimen, citrusfruit, kleine paprika's & artisjokken.



# bloemenpunch

- \* 1 el rozenwater
- \* 1 liter roze (of aardbeien) limonadesiroop
- \* 1 liter spuitwater
- \* ¼ liter gin

→ Meng alle ingrediënten met ijsblokjes in een kleine punchschaal of een grote schaal & laat de eetbare bloemen erop drijven

Je kunt de punch de avond van tevoren mengen, maar houd het spuitwater & de bloemen achter tot vlak voor het serveren. Serveer de punch met een grote opscheplepel & extra bloemen om te garneren. Rozenwater heeft een uniek, uitgesproken bloemenaroma en is te koop in winkels met Midden-Oosterse producten, natuurwinkels, kookwinkels en sommige grote supermarkten. Koop onbespoten eetbare bloemen zoals viooltjes, rozenknoppen, calendula's, anjers, Oost-Indische kers & goudbloemen op de boerenmarkt, in delicatessenwinkels of online. Garneer met verse frambozen of schijfjes citroen als je geen eetbare bloemen kunt vinden.







# CROSTINI MET BOTER & RADIJS

## ① RASP

6-8 radijzen

(laat voor het gemak de topjes zitten: dit kun je de dag van tevoren doen)

## ② MENG

de geraspte radijs met 60 g boter

(de boter moet heel zacht zijn, net niet gesmolten)

## ③ BESMEER DE SNEETJES

geroosterd  
stokbrood  
met radijsboter

(je hebt circa ½ stokbrood nodig: je kunt de sneetjes van tevoren roosteren)

BESTROOI MET ZEEZOUT OF ZOUTVLOKKEN ZOALS MALDON





