

BOOM GENIET zonder gluten

70 REVOLUTIONAIRE
RECEPTEN
zonder gluten



JAN-WILLEM VAN DER BOOM

INHOUD

INTRODUCTIE	08
VOORBEREIDING	12
■ ONTBIJT	16
DEN EELDER	34
■ ZOETE VERLEIDING	38
KENWOOD	64
■ LUNCH	72
RESTAURANT PURE PASSIE	90
■ TUSSENDOORTJES	96
SLAGERIJ WILLEM BOON	110
■ BORRELHAPJES	116
RESTAURANT ZUYD	130
■ DINER	136
BIG GREEN EGG	154
■ DESSERT	162
■ BASIS BEREIDINGEN	176
DANKWOORD	185
REGISTER	186

STROOPWAFELS

Ja, inderdaad, stroopwafels zonder gluten zijn ook te koop. Nadat je deze een keer gemaakt hebt, wil je geen andere meer. Dat geldt trouwens ook voor een ieder die wel gluten eet!



16
STUKS



45 MIN
BEREIDINGSTIJD



30 MIN
WACHTEN

ALLERGENEN
INFORMATIE



BOODSCHAPPENLIJST

DEEG

250 gram basismix

100 gram donkere basterdsuiker

90 gram boter

1 ei

1 eetlepel melk

1 theelepel husk

1 theelepel kaneel

1/4 theelepel zout

SIROOP

150 gram stroop

100 gram donkere basterdsuiker

80 gram boter

1 1/2 theelepel kaneel

1/4 theelepel zout

KEUKENSULLEN



Wafelijzer (bijvoorbeeld Frifri met wafelplaat M004), Keukenmachine, Ronde uitsteekvorm

1. Meng alle droge ingrediënten goed door elkaar.
2. Voeg de in stukjes gesneden koude boter toe en laat de keukenmachine met K-haak draaien tot de boter is opgenomen.
3. Klop het ei met de melk los en voeg dit toe terwijl de machine draait.
4. Zodra het deeg samenpakt, nogmaals met de hand doorkneden.
5. Maak van het deeg twee pillen (rollen), wikkel deze in plasticfolie en leg ze minstens een half uur in de koelkast.
6. Voor de siroop; doe de suiker, de stroop, de kaneel en het zout in een pan met dikke bodem.
7. Laat op zacht vuur het suiker in de stroop oplossen, totdat het licht gaat borrelen.
8. Neem de pan van het vuur en roer in stukjes de koude boter door de stroop. Houd dit warm (niet meer koken).
9. Verwarm het wafelijzer goed voor (Frifri op stand 8) en zorg dat de geschikte wafelplaat erin zit.
10. Verdeel het deeg in balletjes of plakjes van 30 gram.
11. Bak telkens twee wafels circa 2 minuten, waarbij halverwege het ijzer omgedraaid moet worden voor gelijkmatige warmte verdeling.
12. Snijd de warme wafel met een ronde uitsteekvorm tot een mooie vorm en snijd met een dun mes de wafel in een boven- en onderkant.
13. Met een mes een beetje stroop er tussen, halfjes weer op elkaar en laten afkoelen.

“Gebruik de Repeat Timer app. Dit helpt met timen en omdraaien.”



TUSSENDOORTJES

15.00 - 15.30

RECEPTEN

MUESLI REEP	99	CHOCOLADE KARMEL REPEN	105
VIJGEN DADEL REEP	101	ANANAS KOKOS REEP	107
FLAPJACKS	103	BROWNIES	109

KROKETJE VAN ZOETE AARDAPPEL

Aardappelkroketjes zijn snel gemaakt met eenvoudige ingrediënten en worden door groot en klein gewaardeerd.



18-20
STUKS



30 MIN
BEREIDINGSTIJD

ALLERGENEN
INFORMATIE



EI



MELK

BOODSCHAPPENLIJST

500 gram zoete aardappel

500 gram licht kruimelige aardappels

50 gram boter

3 eieren

2 eetlepels aardappelzetmeel

1 eetlepel husk

3/4 theelepel zout

peper, nootmuskaat, foelie

KEUKENSULLEN



Frituur, Pureestamper

OPTIONEEL

Krokettenpers

1. Schil de aardappels en kook deze gaar.
2. Giet de gekookte aardappels af en laat ze goed uitdampen.
3. Stamp de aardappels tot puree en meng met boter, zout, kruiden en 3 ei-gelen (kruiden naar eigen smaak).
4. Gebruik een krokettenpers om rolletjes van de puree te vormen.
5. Laat de rolletjes goed afkoelen en opstijven in de koelkast.
6. Snijd de kroketjes op de gewenste maat en paneer deze (zie recept in diverse bereidingen p.182).
7. Frituren op 180 graden.

"Aardappels niet met een staafmixer of foodprocessor tot puree draaien: dat levert behangplaksel op."



BOOM GENIET

zonder gluten

**ECHT LEKKER KOKEN ZONDER
GLUTEN VOOR IEDEREEN DIE GEEN
GLUTEN KAN, MAG OF WIL ETEN.**

*Voor de thuis- of hobbykok die zich
uitgedaagd voelt en graag lekkere
gerechten voorschotelt, ook zonder gluten.*

.....

*Voor de chef die geen tijd heeft
zich te verdiepen in de wereld
van het glutenvrij koken.*

.....

*Eenvoudig te volgen recepten op basis
van makkelijk verkrijgbare ingrediënten.*

.....

*Dit boek gaat niet over het kopen van
glutenvrije producten, maar over het
zelf maken van glutenvrije gerechten.*

SECOND FIRST BV
Uitgeverij

Fotografie cover **ANJA DALEMAN**
Ontwerp cover **SVEN VAN GURP**

ISBN 978-90-824467-0-8



9 789082 446708

WWW.BOOMGENIET.NL