



Shoarma Taart



Kip Calzone



M&M Taart



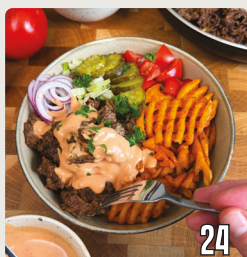
Dumpling Bake



Charcuterie Dip



Schep Cheesecake



Burger Bowl



Snelle Sushi



Pasta Stoofvlees



Twix Cheesecake



Luie Zondag Gnocchi



Fluffy Hot Honey Boter



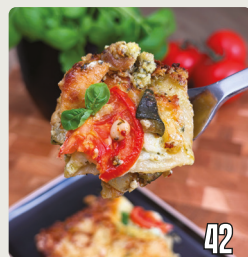
Kip in de hoed



Gyoza Noedels



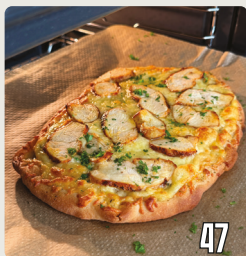
Ferrero Rocher Repen



Kip Pesto Lasagne



Crunchwrap Supreme XL



Kip Alfredo Borrelbrood



Lasagne Wraps



Mexicaanse Kip Tacos



Aardbeien Tiramisu



Cowboy Butter Pasta



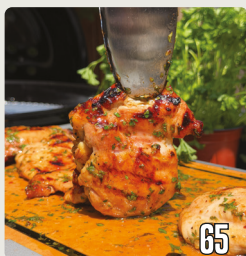
Borrel Focaccia



Peach Ring Margarita



Carpaccio BBQ Rollade



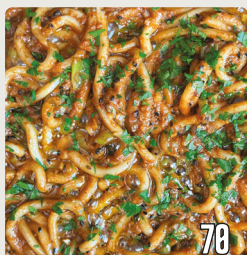
Hot Honey Kip



BBQ Wrap Rolls



Mini Tarte Tatin



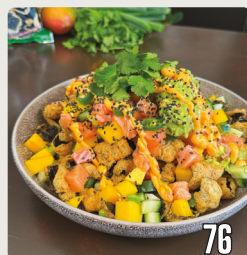
Crispy Chili Pinda
Noedels



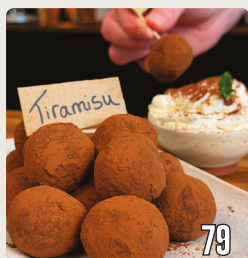
Witte asperges met
zalm & krieltjessalade



Prosciutto Hapjes



Sushi Nachos



Tiramisu Truffels



Loempia Taart



Twister Fries Salade



Gnocchi Carpaccio Salade



Stroopwafel Tiramisu



Fluffy Bruschetta Boter



Kabeljauw Pakketjes



Airfryer Frikandellen



Tiramisu Gebakjes



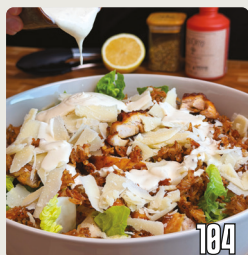
Crispy Chili Pastasalade



Eenpans Orzo met Zalm



Speculoos Appeltaart



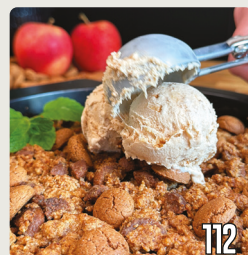
Crispy Rice Caesar Salade



Flatbread Kip Döner



Flatbread Kebab



Kruidnoten Apple Crumble



Kinder Bueno
Cheesecake



Brioche Steak Tartaar



Aziatische Carpaccio



Mini Beef Wellington



Fluffy Kerstboter



Scan de QR code met de camera app op je telefoon voor al
onze kookboeken, snijplanken, kruidenmixen en meer.





STERK
IN DE KEUKEN

Net ff anders

SHOARMA TAART

Shoarma Taart is echt zo'n recept waarvan je na één hap denkt: dit gaan we vaker maken. Alle smaken passen perfect bij elkaar.

VOOR 3-4 PERSONEN

SHOARMA TAART

500 gram kipfilet
150 gram couscous
150 milliliter kokend water
15 gram shoarma kruidenmix
4 medium tortilla's
2 handjes geraspte jong belegen kaas
2 rode paprika's
1 handje gehakte peterselie
1 scheutje olijfolie
1 ui
¼ rode ui
peper
zout

KNOFLOOKSAUS

50 gram mayonaise
50 gram yoghurt
1 handje gesneden bieslook
1 teen knoflook

BENODIGDHEDEN

springvorm 23 cm

STAP 1

Verwarm de oven voor op 175 graden. Maak de couscous zoals aangegeven op de verpakking. Gebruik hiervoor het kokende water en breng de couscous daarna op smaak met peper en zout.

STAP 2

Leg de tortilla's over de rand van de springvorm. Druk ze goed in de vorm, zodat de bodem en de randen helemaal bedekt zijn. Het is niet erg als de tortilla's een beetje over de rand uitsteken.

STAP 3

Snijd de paprika's in reepjes en snijd de ui in halve ringen. Snijd de kipfilet in reepjes. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak hierin de kip aan. Voeg direct de shoarma kruidenmix toe en roer goed door. Voeg daarna de paprika en ui toe aan de pan. Bak kort mee. Het hoeft nog niet volledig gaar te zijn, want de Shoarma Taart gaat straks nog de oven in.

STAP 4

Verdeel de couscous over de bodem van tortilla's. Schep daar de kipshoarma met paprika en ui bovenop. Strooi de geraspte jong belegen kaas eroverheen. Bak de Shoarma Taart 20 minuten in de oven, totdat de tortilla's krokant zijn en de kaas mooi gesmolten is.

STAP 5

Maak ondertussen de knoflooksaus. Meng de mayonaise met de yoghurt, gesneden bieslook en een geperste teen knoflook. Snijd de rode ui in halve ringen. Haal de Shoarma Taart uit de oven en maak hem af met rode ui, gehakte peterselie en de zelfgemaakte knoflooksaus.

Dubbel gevouwen

KIP CALZONE

Kip Calzone is echt zo'n recept waarvan je na één hap denkt: **wauw**, waarom heb ik dit niet eerder gemaakt?

VOOR 2 KIP CALZONES

KIP CALZONE

400 gram kipgehakt
75 gram kruidenkaas
3 theelepels kippetje kruidenmix
2 handjes geraspte mozzarella
2 handjes panko
2 handjes spinazie
1 ei
1 tomaat

BENODIGDHEDEN

bakpapier
bakkwast
schaar

STAP 1

Verwarm de oven voor op 190 graden. Doe het kipgehakt in een kom en meng dit met de kippetje kruidenmix. Zorg dat de kruiden goed verdeeld zijn, zodat elke hap lekker op smaak is.

STAP 2

Verdeel het kipgehakt in twee gelijke porties en maak er ballen van.

STAP 3

Knip een vel bakpapier in tweeën. Leg op ieder stuk bakpapier een bal kipgehakt en druk deze plat tot een mooie ronde vorm.

STAP 4

Beleg bij beiden één helft van het kipgehakt met kruidenkaas, spinazie, plakjes tomaat en

geraspte mozzarella. Houd de randjes een beetje vrij, zodat je ze straks goed kunt dichtvouwen.

STAP 5

Vouw het geheel dubbel door het bakpapier voorzichtig over de vulling heen te vouwen. Trek het bakpapier daarna rustig terug.

STAP 6

Kluts het ei los en kwast de bovenkant van de Kip Calzones hiermee in. Bestrooi de bovenkant met panko. Dit zorgt straks voor dat lekkere krokante laagje.

STAP 7

Leg de Kip Calzones op een bakplaat met bakpapier en bak ze 25 minuten in de oven op 190 graden.



STERK
IN DE KEUKEN



Feestelijke traktatie

M&M TAART

Deze M&M Taart met karamel is zo ontzettend lekker. Echt perfect voor verjaardagen of op andere feestelijke momenten. Grote kans dat iedereen vraagt waar je dit recept vandaan hebt.

VOOR 8 PERSONEN

M&M TAART

300 gram MonChou
(kamertemperatuur)
250 milliliter slagroom
100 gram mini-M&M's
2 theelepels suiker

TOPPING

80 gram mini-M&M's
60 milliliter karamelsaus

TAARTBODEM

225 gram chocolate chip cookies
50 gram roomboter

BENODIGDHEDEN

bakpapier
hakmolen
springvorm 18 cm

STAP 1

Doe de chocolate chip cookies in de hakmolen en maal tot kruimels. Smelt de roomboter in een pan zonder deze te laten verkleuren. Zodra het laatste stukje roomboter vloeibaar is geworden, voeg je het vervolgens bij de koekkruimels. Roer goed door en doe het in een springvorm bekleed met bakpapier. Druk het mengsel met een lepel goed aan zodat je een mooie bodem krijgt. Zet weg in de koelkast.

STAP 2

Klop slagroom op met suiker. Roer in een andere kom de MonChou los en mix het met de slagroom (niet te lang, want dan verlies je de luchtigheid van de slagroom). Voeg mini-M&M's toe aan het roommengsel. Meng het geheel goed en stort op de taartbodem. Verspreid met een spatel en zet minimaal 2 uur weg in de koelkast.

STAP 3

Maak de M&M Taart op het laatste moment af met karamelsaus en grof gehakte M&M's (doe de karamel er niet te vroeg op, want de karamel trekt in de taart en dan verdwijnt het effect van de mooie bovenkant).

Waanzinnig lekker!

DUMPLING BAKE

Dumpling Bake is één van de makkelijkste avondmaaltijden ooit. Ideaal voor drukke dagen waarop je weinig zin hebt om te koken, maar wel iets lekkers wilt eten.

STAP 1

Verwarm de oven voor op 200 graden. Pak een ovenschaal en meng hierin de kokosmelk met de rode currypasta, sojasaus, oestersaus, pindakaas, sesamolie, rijstazijn en nasi & bami kruidenmix.

STAP 2

Pers of hak de knoflook fijn en roer dit door de saus. Knijp ook de halve limoen uit boven de ovenschaal en meng alles goed door elkaar tot je een romige, kruidige saus hebt.

STAP 3

Was de paksoi, snijd deze in stukken en roer de paksoi door de saus. Zo gaart de groente straks lekker mee in de oven.

STAP 4

Verdeel de bevroren kipedumplings over de saus. Schep een beetje saus over de dumplings heen, zodat ze mooi bedekt zijn.

STAP 5

Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en bak de Dumpling Bake 25 tot 30 minuten in de oven, tot de dumplings warm en gaar zijn en de saus lekker bubbelt.

STAP 6

Snijd ondertussen de bosui in schuine ringen en hak de peterselie fijn.

STAP 7

Haal de ovenschaal uit de oven en maak de Dumpling Bake af met zwart sesamzaad, bosui, peterselie en crispy chili oil naar smaak (let op: dit is echt pittig).

STAP 8

Serveer de Dumpling Bake warm. Extra lekker om direct uit de schaal op tafel te zetten, want dit is echt zo'n gerecht waar iedereen meteen van wil opscheppen.





VOOR 2 PERSONEN

DUMPLING BAKE

400 milliliter kokosmelk
18 bevroren kipdumplings
3 eetlepels sojasaus
3 takjes peterselie
3 tenen knoflook
2 eetlepels rode currypasta
2 theelepels rijstazijn
1 eetlepel nasi & bami kruidenmix

1 eetlepel oestersaus
1 eetlepel pindakaas
1 eetlepel sesamolie
1 eetlepel zwart sesamzaad
1 bosui
1 paksoi
½ limoen
crispy chili oil

BENODIGDHEDEN

aluminiumfolie
ovenschaal 23 x 33 cm



Lekker zonder broodje

BURGER BOWL

Burger Bowl is alles wat je lekker vindt aan een goede burger, maar dan makkelijk in een kom.

VOOR 4 PERSONEN

BURGER BOWL

450 gram rundergehakt
4 augurken
2 theelepels vlees kruidenmix
2 tomaten
1 rode ui
½ krop gesneden ijsbergsla

FRIETJES

500 gram wafelfrietjes
1 eetlepel aardappel kruidenmix

BURGERSAUS

70 gram ketchup
70 gram mayonaise
1 teen knoflook
1 theelepel mosterd
1 theelepel worcestersaus
snufje peper
snufje zout

STAP 1

Snijd de augurken, tomaten en rode ui in stukjes.

STAP 2

Pers of rasp de knoflook fijn. Meng alle ingrediënten voor de burgersaus. Proef de saus en voeg eventueel nog een beetje peper of zout toe.

STAP 3

Bak de wafelfrietjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe ze daarna in een kom en meng ze met de aardappel kruidenmix.

STAP 4

Kruid het gehakt aan de bovenkant met de helft van de vlees kruidenmix. Leg het blok gehakt met de gekruide kant naar

beneden in een hete pan. Laat het gehakt een paar minuten met rust. Juist door het even te laten liggen, krijgt het een lekker bruin korstje en blijft het gehakt sappig. Strooi nu de rest van de vlees kruidenmix over de zichtbare kant van het gehakt. Draai het gehakt daarna om maak het hier en daar los. Houd de stukken lekker groot. Bak het gehakt tot het mooi bruin en gaar is.

STAP 5

Verdeel de gesneden ijsbergsla over de kommen. Voeg de wafelfrietjes, het gehakt, de tomaat, rode ui en augurk toe. Maak de Burger Bowl af met een flinke lepel burgersaus. Serveer direct, zodat de frietjes nog lekker crispy zijn.





Rigatoni al ragù

PASTA STOOFVLEES

Pasta Stoofvlees is echt zo'n recept waarvan je misschien in eerste instantie denkt: huh, pasta met stoofvlees? Maar geloof ons, dit wil je echt proberen.

VOOR 4 PERSONEN

PASTA STOOFVLEES

550 gram runderribblappen
500 gram rigatoni
500 milliliter runderbouillon
40 gram Parmezaanse kaas
4 basilicumblaadjes
3 tomaten
2 theelepels tomatenpuree
2 witte uien
1½ eetlepels stoofvlees kruidenmix
1 prei
1 scheut olijfolie
1 stengel bleekselderij
½ glas rode wijn
snuf zout

STAP 1

Snijd de runderribblappen in grove stukken. Verhit een scheut olijfolie in een braadpan en bak het vlees rondom mooi bruin. Neem hier echt even de tijd voor, want dit geeft meteen al veel smaak. Haal het vlees daarna uit de pan en leg het even apart.

STAP 2

Snijd de tomaten, witte uien, bleekselderij en prei fijn. Doe alle groenten in dezelfde pan en bak deze rustig aan in het bakvet van het vlees.

Voeg daarna de tomatenpuree toe en bak die kort mee. Voeg nu zout en heerlijke stoofvlees kruidenmix toe. Roer alles goed door zodat de smaken lekker kunnen mengen. Blus af met rode wijn. Doe daarna het vlees terug in de pan en vul de pan aan met runderbouillon. Roer nog even goed door.

STAP 3

Zet de hittebron laag, doe het deksel op de pan en laat het stoofvlees ongeveer 3½ uur zachtjes pruttelen. Ja, dat duurt even, maar precies dat lange sudderen zorgt ervoor dat het vlees uiteindelijk boterzacht wordt. Haal daarna het deksel van de pan en laat het geheel nog inkoken tot het stoofvlees een mooie binding heeft en de saus lekker vol en rijk is.

STAP 4

Trek het vlees vervolgens met twee vorken uit elkaar. Kook ondertussen de rigatoni gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta af en schep die door het stoofvlees, of serveer de pasta op een bord met daaroverheen een flinke lepel van de saus en het vlees. Maak het af met basilicum en lekker veel Parmezaanse kaas.

Dit wil je vaker maken!

KIP PESTO LASAGNE

Kip Pesto Lasagne is zo'n gerecht dat je met een gerust hart op tafel zet, of je nu kookt voor het gezin of vrienden over de vloer hebt. Het is makkelijk te maken, ziet er goed uit en iedereen schept zonder twijfel een tweede keer op.

VOOR 3-4 PERSONEN

KIP PESTO LASAGNE

540 gram kippendijen
500 gram mascarpone
250 gram verse lasagnevellen
200 gram verse groene pesto
150 gram jong belegen kaas
30 gram pijnboompitten
2 eetlepels Italiaanse kruidenmix
2 tenen knoflook
1½ eetlepels kippetje kruidenmix
1 courgette
1 tomaat
1 ui
basilicum
olijfolie

STAP 1

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan.

STAP 2

Snipper de ui en knoflook en snijd de courgette in kleine blokjes.

STAP 3

Verwarm de oven alvast voor op 200 graden. Snijd ondertussen de kippendijen in reepjes en breng op smaak met kipkruiden. Bak de kip rondom gaar in een beetje olijfolie. Voeg de ui, knoflook en courgette toe en bak tot de courgette iets zacht begint te worden. Maak op smaak met Italiaanse kruiden.

STAP 4

Roer de pesto en de mascarpone door elkaar.

STAP 5

Verdeel ongeveer één derde van het pestomengsel over de bodem van een ovenschaal. Beleg dit met lasagnevellen en een laag gebakken kip. Beleg opnieuw met lasagnevellen, één derde pestomengsel, gebakken kip en geroosterde pijnboompitten (houd wat achter voor garnering). Eindig met een laag lasagnevellen, het laatste deel pestomengsel, geraspte kaas en plakken tomaat bovenop.

STAP 6

Bak de lasagne 35 minuten in de oven. Serveer de lasagne met wat verse basilicum en de achtergehouden pijnboompitten.

