

VOORWOORD

Leuk dat je dit boek in handen hebt! Of je nou avondeten, een borrelhapje of een lekkere cocktail zoekt... Dit kookboek heeft het allemaal! Zoveel heerlijke recepten heb jij nog nooit eerder bij elkaar gezien. Wat denk je van Luie Zondag Pasta, Brie uit de oven of een Speculoos Taartje. En... met dit boek in bezit, zijn avonden met vrienden nooit meer hetzelfde. Zo maak je met dit kookboek zelf Heksenkaas, een goede Nacho Dip en nog veel lekkers voor op de borrelplank!

Wellicht heb je geen idee wie wij zijn... Je kan dit kookboek namelijk cadeau hebben gekregen of dit boek openslaan bij iemand anders op bezoek. Dus laten we ons toch maar even voorstellen. Wij, Michael Sterk & Daniël Sterk zijn broers en vormen samen SterkInDeKeuken. Met onze creatieve kookvideo's inspireren we al jarenlang miljoenen kijkers op social media.

Dit kookboek bevat zoals de titel al zegt 'Lekker eten voor iedereen!'. Dit houdt in dat we alle kanten op gaan qua recepten en qua niveau. Maar maak je geen zorgen, de bereiding is stap voor stap uitgelegd. Iedereen kan dit. En vergeet niet: koken is leuk, omdat je van alles kunt proberen. Je kunt nieuwe smaken ontdekken en je eigen draai aan een recept geven. Niets is fout zolang je niets gekst doet.

Of je nu al vaak hebt gekookt of dit de eerste keer is, we zijn ervan overtuigd dat dit kookboek je gaat inspireren om vaker de keuken in te duiken en heel veel lekkers te maken.

Veel kook- en bakplezier!

Groetjes,

Michael & Daniël



10



13



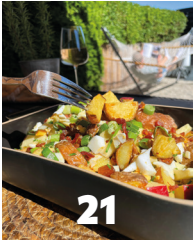
14



17



18



21



25



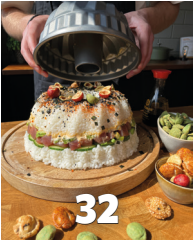
26



29



31



32



35



37



40



43



45



47



49



51



53



55



59



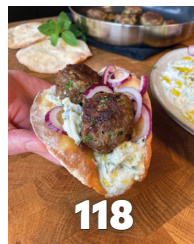
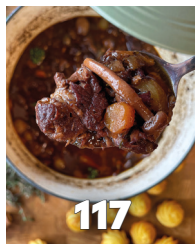
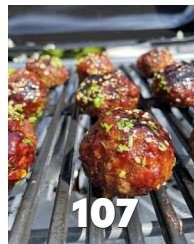
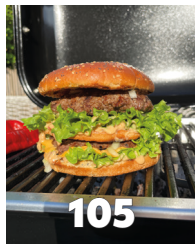
61



63



64



Geen zin om te koken?

LUIE ZONDAG PASTA

'Luie Zondag Pasta' is perfect voor... een luie zondag!
Je maakt het onwijs simpel. De pastasaus maak je in de oven. Even doorroeren, tagliatelle erbij en klaar!

STAP 1

Verwarm de oven voor op 210 graden. Leg de kruidenkazen in de ovenschaal. Vul aan met cherrytomaten. Pel de knoflooktenen en snijd fijn met een mes. Let op: met een knoflookpers wordt het te klein en heb je kans op verbranding in de oven. Verdeel de gesneden knoflook over de tomaten. Strooi Italiaanse kruidenmix en hot & spicy kruidenmix erbij en breng op smaak met nog wat zout. Sprenkel wat olijfolie over het geheel en bak 20 minuten in de voorverwarmde oven.

STAP 2

Kook de tagliatelle gaar zoals aangegeven op de verpakking. Giet af, maar behoud een klein beetje kookvocht.

STAP 3

Als het goed is, zijn een groot deel van de cherrytomaten nu gepoft. Help de overige cherrytomaten met poffen door ze plat te drukken. Meng alles tot een romige pastasaus.

STAP 4

Meng de tagliatelle door de pastasaus. Serveer de Luie Zondag Pasta met geraspte Parmezaanse kaas en blaadjes basilicum. Buon appetito!





INGREDIËNTEN

Voor 3 - 4 personen

750 gram cherrytomaten

400 gram verse tagliatelle

2 kruidenroomkaas

2 tenen knoflook

1 eetlepel hot & spicy kruidenmix

1 eetlepel Italiaanse kruidenmix

basilicum

olijfolie

Parmezaanse kaas

zout

BENODIGDHEDEN

ovenschaal

rasp



Dit is geweldig!

CARPACCIO TAART

Na de door ons eerder gemaakte **Carpaccio Wraps**, hebben we nu ook deze **Carpaccio Wraptart**. Leuk om op tafel te zetten tijdens een lunch, diner, borrel of high tea.

STAP 1

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan. Haal de pijnboompitten uit de pan en doe in dezelfde pan de spekreepjes. Bak het lekker door, zodat het mooi knapperig wordt. Laat uitlekken op keukenpapier.

STAP 2

Maak truffelmayonaise van mayonaise en truffeltapenade. Doe de tortilla's allemaal 10 seconden in de magnetron. Smeer de tortilla's vervolgens in met de zelfgemaakte truffelmayonaise.

STAP 3

Beleg met carpaccio, rucola, Parmezaanse kaas, pecannoten, de geroosterde pijnboompitten en de uitgebakken spekreepjes.

STAP 4

Herhaal dit drie keer en je hebt een Carpaccio Wraptart. Snijd in punten en serveer direct.

INGREDIËNTEN

Voor 1 Carpaccio Wraptart

125 gram spekreepjes
80 gram pecannoten
40 gram pijnboompitjes
4 eetlepels mayonaise
4 handjes rucola
4 porties carpaccio
4 tortilla's (small)
1 eetlepel truffeltapenade
Parmezaanse kaas

BENODIGDHEDEN

keukenpapier





INGREDIËNTEN

Voor 1 cocktail

50 milliliter roze gin
5 zure matten
2 theelepels amaretto
1 limoen
1 rose lemonade
veel ijsblokjes

BENODIGDHEDEN

gin tonic glas
roze rietje

Zoet, zuur en fris

ZURE MATTEN COCKTAIL

Deze 'Zure Matten Cocktail' is aan te raden! De één houdt van zure matten en de ander niet, maar deze cocktail lust iedereen wel. Het is niet mega zuur, eerder zoetzuur. Beiden niet overheersend. Eigenlijk drink je het zo weg als limonade. Dat het glas eerst helemaal vol gaat met ijsblokjes zorgt ervoor dat deze cocktail echt een dorstlesser is.

STAP 1

Vul het gin tonic glas tot de rand met ijsblokjes. Meet de gin precies af en giet in het glas. Doe de amaretto erbij.

STAP 2

Snijd een schijfje uit het midden van de limoen en bewaar deze. Knijp de helft van de resterende limoen uit boven het glas. Voeg drie van de vijf zure matten toe en roer alles door met een lepel. Hang de andere zure matten nonchalant over de rand van het glas.

STAP 3

Schenk het glas vol met bruisende rose lemonade.

STAP 4

Serveer de Zure Matten Cocktail met een rietje en het schijfje limoen.



Yummm!

BLUEBERRY MUFFINS

Blueberry Muffins thuis maken? Met dit recept zit je goed. De bovenkant is lekker knapperig en blueberries houden de muffins lekker fris.

STAP 1

Verwarm de oven voor op 180 graden. Boen de citroen schoon met water. Halveer de vanilleboon en schraap het merg eruit met een mesje. Meng bloem met bakpoeder, suiker en zout. Klop in een aparte kom het ei met karnemelk, Griekse yoghurt, zachte roomboter (tegen gesmolten aan) en rasp van de schil van de citroen (alleen het gele, het witte is bitter). Voeg beide mengsels bij elkaar en voeg vanillemerg en blauwe bessen toe. Spatel nog één keer goed door.

STAP 2

Knip vierkantjes uit het bakpapier (ongeveer 10 centimeter breed en lang). Knip bovenin, rechts, onderin en links in met een schaar. Leg de papiertjes op de gaten van de muffinvorm en

druk het bakpapier erin met een glas. Blijft het papier niet zitten? Gebruik dan wat roomboter om het papier vast te plakken aan de bakvorm.

STAP 3

Verdeel het beslag over de muffinvormpjes. Bestrooi met rietsuiker en bak in de oven voor 30-35 minuten. Steek een prikker in de muffin als je niet zeker weet of het gaar is. Komt de prikker er schoon uit, dan is de muffin gaar. Blijft er beslag aan de prikker zitten? Verleng dan de baktijd met een paar minuten.

STAP 4

Laat de Blueberry Muffins 20 minuten afkoelen in de vorm. Laat daarna verder afkoelen buiten de bakvorm.





INGREDIËNTEN

Voor 6 muffins

- 150 gram patentbloem
- 100 gram blauwe bessen
- 75 gram suiker
- 70 gram Griekse yoghurt 10%
- 70 milliliter karnemelk
- 45 gram zachte roomboter
- 1 citroen
- 1 eetlepel rietsuiker
- 1 ei
- 1 snuf zout
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 vanilleboon

BENODIGDHEDEN

- bakpapier
- muffinbakvorm
- rasp
- schaar



INGREDIËNTEN

Voor 2 broodjes

400 gram cherrytomaten
6 plakken prosciutto
2 dikke plakken rustiek brood
1 bol knoflook
1 takje rozemarijn
1 takje tijm
1 theelepel Italiaanse kruidenmix
1 (truffel) burrata
½ theelepel hot & spicy kruidenmix
balsamico crème
olijfolie
rucola
zeezout

BENODIGDHEDEN

grillpan
ovenschaal



Dit wordt smikkelen

LEKKER BROODJE

Dit lekkere broodje wordt rijkelijk belegd met gepofte knoflook, rucola, prosciutto, burrata en gepofte cherrytomaatjes. De balsamico crème maakt het helemaal af. Echt, echt, echt een lekker broodje!

STAP 1

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet de hele bol knoflook op de zijkant en snijd de bovenkant van alle tenen in één keer eraf. Zet weer rechtop in het midden van de ovenschaal. Verdeel de cherrytomaten eromheen. Breng alles op smaak met Italiaanse kruidenmix en hot & spicy kruidenmix. Leg de tijm en rozemarijn bovenop. Verdeel wat olijfolie en zeezout over het geheel (de knoflook heeft sowieso een scheut olie nodig). Bak 30 minuten in de oven. Ga ondertussen verder met de volgende stap.

STAP 2

Smeer met een kwastje olijfolie op beide kanten van het brood.

Verwarm de grillpan en grill het brood aan beide kanten. Het brood is klaar wanneer er grilstrepen zijn ontstaan en het brood knapperig aanvoelt.

STAP 3

Als de cherrytomaatjes en knoflooktenen uit de oven zijn, haal je de knoflooktenen uit de bol (pas op, heet). Prak de knoflooktenen fijn. Smeer de gepofte knoflook op het broodje.

STAP 4

Beleg het broodje met rucola en prosciutto. Scheur de burrata open en leg op de ham. Schep er wat gepofte tomaatjes bovenop. Maak dit lekkere broodje af met balsamico crème.





Ongekend lekker!

BEEF TATAKI TERIYAKI

Beef Tataki betekent dat het vlees kort aan alle kanten gegaard is, maar daarna ook snel wordt teruggekoeld. Op die manier krijg je een mooi randje om je vlees heen (en gaart de biefstuk niet verder).

STAP 1

Laat de biefstuk minimaal een half uur op kamertemperatuur komen. Dep de biefstuk droog met keukenpapier en breng op smaak met peper en zout. Wentel de biefstuk door witte en zwarte sesamzaadjes.

STAP 2

Verhit olijfolie in een koekenpan en bak het vlees 1 minuut per kant in een hete pan. Haal uit de pan, laat even 30 seconden op een snijplank liggen en doe de biefstuk daarna in een diepvrieszakje. Doe 30 minuten in de vriezer.

STAP 3

Doe alle ingrediënten van de teriyaki saus, exclusief maizena en truffeltapenade, in een steelpan. Laat het een paar minuten zachtjes koken. Meng

de maizena met een heel klein beetje water tot een papje. Voeg toe aan de teriyaki saus en kook in tot de gewenste dikte. Verwijder de knoflook. Voeg naar smaak truffeltapenade toe. Houd warm op lage temperatuur.

STAP 4

Pel de knoflook. Snijd de knoflookteen in plakjes. Verhit in een steelpannetje de zonnebloemolie. Bak de plakjes knoflook in 2 minuten goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

STAP 5

Was de bosui en snijd in schuine ringen. Snijd het vlees in dunne plakken. Serveer de biefstuk met gebakken uitjes, gebakken knoflook, bosui en de zelfgemaakte teriyaki truffel saus.



INGREDIËNTEN

Voor 2 personen

300 gram biefstuk
75 milliliter zonnebloemolie
3 tenen knoflook
2 eetlepels olijfolie
1 ½ eetlepel sesamzaad
1 ½ eetlepel zwart sesamzaad
1 bosui
1 eetlepel gebakken uitjes
peper
zout

TERIYAKI TRUFFEL SAUS

50 milliliter sojasaus
50 milliliter water
1 ½ eetlepel donkere basterdsuiker
1 knoflookteen
1 theelepel sesamolie
½ theelepel truffeltapenade
½ theelepel maizena

BENODIGDHEDEN

diepvrieszakje
eetstokjes
keukenpapier

Heerlijk als traktatie

SPECULOOS TAARTJE

Met dit Speculoos Taartje gaat niemand je verjaardag meer vergeten. Jouw volgende verjaardagspartijtje staat daarna al een jaar van tevoren omcirkeld, haha.

STAP 1

Smelt de roomboter. Laat het alleen vloeibaar worden, niet verkleuren. Haal van de hittebron.

STAP 2

Maal voor de bodem en de topping de speculoosjes fijn. Houd de koekkrumels die bestemd zijn voor de topping apart. Meng de overige krumels met de gesmolten roomboter.

STAP 3

Bekleed de bodem en de randen van de springvorm met bakpapier. Stort hier de koekkrumels in. Druk de koekkrumels goed aan en maak een hoge rand door de krumels ook tegen de randen van de springvorm aan te drukken. Zet in de koelkast.

STAP 4

Halveer de vanilleboon en

schraap het merg eruit. Meng roomkaas met speculoospasta en het vanillemerg. Klop de slagroom op met poedersuiker. Spatel rustig door het speculoosmengsel. Doe de vulling op de bodem en zet minimaal 6 uur in de koelkast.

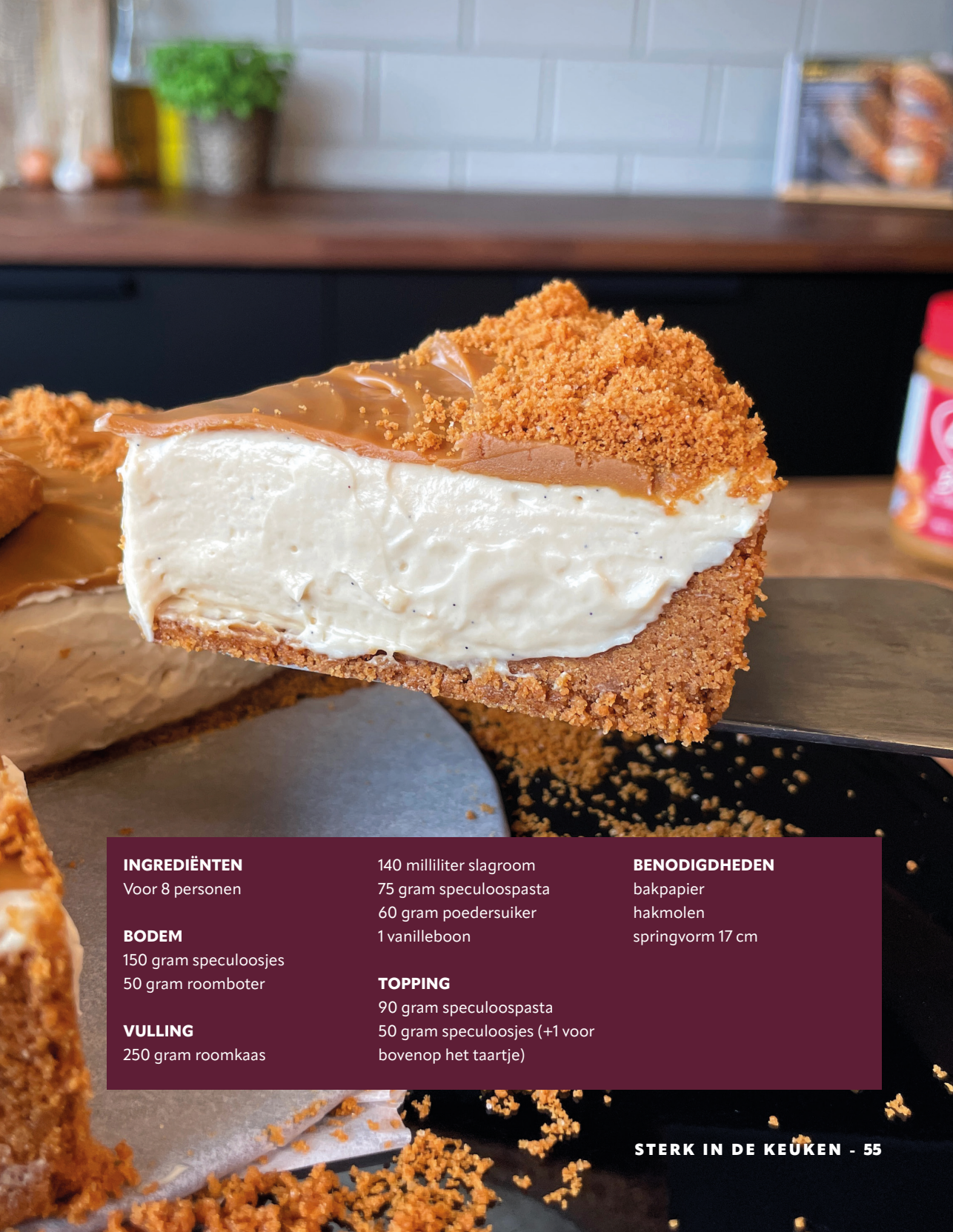
STAP 5

Smelt voor de topping de speculoospasta 30 seconden in de magnetron (bij geen magnetron mag het ook op hele lage temperatuur in een pannetje). Giet de speculoospasta over het Speculoos Taartje en verspreid gelijkmatig.

STAP 6

Maak het Speculoos Taartje af met koekkrumels over de randen van de taart en doe een heel koekje bovenop.





INGREDIËNTEN

Voor 8 personen

BODEM

150 gram speculoosjes

50 gram roomboter

VULLING

250 gram roomkaas

140 milliliter slagroom

75 gram speculoospasta

60 gram poedersuiker

1 vanilleboon

TOPPING

90 gram speculoospasta

50 gram speculoosjes (+1 voor
bovenop het taartje)

BENODIGHEDEN

bakpapier

hakmolen

springvorm 17 cm

Gigantisch lekker!

SPECULOOS FRAMBOOS CHEESECAKE

Cheesecake klinkt moeilijk om te maken, maar dat is eigenlijk helemaal niet zo.

Je bent voornamelijk aan het mengen en... aan het wachten. Het wachten op het afkoelen voelt namelijk lang aan, omdat deze cheesecake er zoooooo lekker uitziet!!

STAP 1

Maal de speculoosjes fijn in een hakmolen. Smelt roomboter in een pan op lage temperatuur. Wanneer de roomboter gesmolten is, meng je de koekkrumels erdoor. Stort de koekkrumels op de bodem van een bakvorm met bakpapier en druk aan met een lepel. Zet in de koelkast.

STAP 2

Verhit de frambozen met suiker en water. Laat op lage

temperatuur pruttelen. Het wordt vanzelf een soort saus. Giet door een bolzeef en vang de frambozensaus op. Laat afkoelen en gooi de pitjes die achtergebleven zijn weg.

STAP 3

Verwarm de oven voor op 180 graden. Halveer de vanilleboon en schraap het merg eruit. Spatel de roomkaas zacht in een ruime kom. Voeg Griekse Yoghurt, vanillemerg, zout, suiker en gezeefde bloem toe. Meng

goed door elkaar met een spatel. Voeg de eieren één voor één toe en meng tot een egaal geheel (alleen mengen, niet kloppen). Giet hierna het mengsel op de koekbodem. Verspreid wat eetlepels frambozensaus over de cheesecake. Ga hier met een satéprikker doorheen voor een mooie swirl. Bak 40 minuten in de oven. De cheesecake zal in het midden nog wiebelig zijn, maar dat is juist goed. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet daarna nog 4 uur in de koelkast.

INGREDIËNTEN

Voor 8 personen

BODEM

230 gram speculoosjes
115 gram roomboter

CHEESECAKE

600 gram roomkaas

180 gram suiker

150 gram Griekse Yoghurt

15 gram bloem

2 eieren

1 vanilleboon

snuf zout

FRAMBOOS SWIRL

160 gram frambozen

16 gram suiker

1 eetlepel water

BENODIGDHEDEN

bakpapier

bolzeef

hakmolen

hoge bakvorm

satéprikker





Gek op Tex Mex

TAQUITOS

Taquitos zijn opgerolde tortilla's met vulling. Vervolgens bak je ze in olie of zoals wij op hoge temperatuur in de oven. Met dit Mexicaanse gerecht kan je alle kanten op. Wij gebruiken kip, maar je kan ze bijvoorbeeld ook maken met (vegetarisch) gehakt.

STAP 1

Kook de kipfilets gaar in de bouillon (dit duurt meestal een minuutje of 13). Laat afkoelen. Pluk de kip uit elkaar (dit kan met je handen of twee vorken).

STAP 2

Doe de pulled chicken in een ruime kom en voeg geraspte mozzarella en geraspte cheddar toe. Snijd de bosui in ringen. Voeg dit bij de kip samen met de barbecuesaus en tex mex kruidenmix. Meng goed door elkaar.

STAP 3

Verwarm de oven tot 200 graden. Doe de kip horizontaal op de tortilla's. Vouw de onderkant van de tortilla over de vulling, trek

naar je toe en rol verder (scan de QR code en bekijk hoe wij dit doen).

STAP 4

Leg de Taquitos met de naad naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Bak ongeveer 20 minuten in de oven. Snijd ondertussen de komkommer en de tomaten in superkleine blokjes. Snipper de rode ui ook heel fijn. Meng dit allemaal met elkaar en breng op smaak met extra vierge olijfolie.

STAP 5

Serveer de Taquitos met crème fraîche, de topping en peterselie.





INGREDIËNTEN

Voor 8 Taquitos

125 gram barbecuesaus

125 gram crème fraîche

75 gram geraspte cheddar

75 gram geraspte mozzarella

8 mini tortilla's

2 bosui

2 kipfilets

1 eetlepel tex mex kruidenmix

1 liter kippenbouillon

peterselie (garnering)

TOPPING

2 tomaten

1 rode ui

½ komkommer

extra vierge olijfolie

BENODIGDHEDEN

bakpapier