

VOORWOORD

Onwijs leuk dat je dit kookboek in handen hebt! Je hebt een boek te pakken waar je blij van gaat worden. Dit kookboek staat namelijk bomvol recepten die ‘Makkelijk en Superlekker’ zijn. En geloof ons: zodra er een schaal Patatas Bravas met Aioli op tafel staat, weet je precies wat we bedoelen.

Wij zijn Michael Sterk & Daniël Sterk, twee broers en samen het duo achter SterkInDeKeuken. Met onze recepten en kookvideo's inspireren we inmiddels miljoenen mensen. En ja, dat voelt soms nog steeds een beetje onwerkelijk.

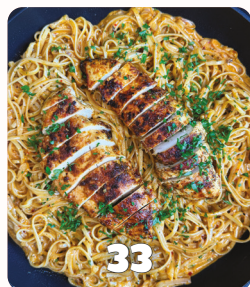
Dit is alweer ons zevende kookboek voor volwassenen (wie had dat ooit gedacht toen we ons eerste filmpje met een telefoontje maakten?). En dit keer hebben we er hier en daar een Spaans tintje aan gegeven. Waarom? Omdat we simpelweg dol zijn op Spaanse muziek, Spaanse sfeer en natuurlijk... de Spaanse keuken. Of het nu gaat om lekkere gehaktballetjes in tomatensaus, een glas Tinto de Verano of een borrelplank vol tapas, wij worden er altijd vrolijk van.

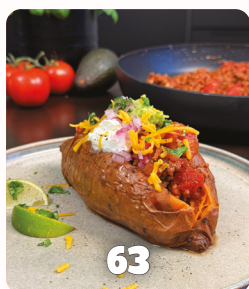
Zoals altijd leggen we de recepten stap voor stap uit. Elk recept heeft een handige QR code naar een korte video. Zo wordt koken niet alleen makkelijker, maar ook leuker.

Geef dit boek een mooie plek in je keuken, binnen handbereik. Want je gaat het vaker pakken dan je denkt!

Saludos,

MICHAEL & DANIEL









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





Heerlijk dit!

GEKARAMELLISEERDE UIEN PASTA

Kook spaghetti en maak de rest van het gerecht in één pan. Simpel om te maken en toch verslavend lekker. Echt een recept om te proberen!

STAP 1

Pel en snijd de uien in dunne ringen. Pel ook de tenen knoflook en snijd fijn. Rasp de Parmezaanse kaas.

STAP 2

Doe roomboter en olijfolie in een koekenpan en bak de uien op lage temperatuur bruin en glazig.

STAP 3

Voeg Italiaanse kruiden toe samen met knoflook, sojasaus, crispy chili oil, slagroom en Parmezaanse kaas. Roer goed.

STAP 4

Kook de spaghetti zoals aangegeven op de verpakking. Giet af, maar net niet helemaal, zodat je een klein beetje

kookvocht behoud. Schep de spaghetti door de saus.

STAP 5

Serveer de Gekaramelliseerde Uien Pasta met gehakte peterselie en dotjes crispy chili oil.

Tip: Laat de uien echt de tijd nemen om te karamelliseren op een lage temperatuur. Hoe langer ze bakken, hoe zoeter en voller de smaak wordt. Haast je dit proces, dan worden ze gewoon gebakken uien in plaats van smeùige smaakbommen. Reken gerust op 20–30 minuten voor het beste resultaat. Zet desnoods een timer aan en doe tussendoor iets anders in de keuken!



INGREDIËNTEN

Voor 2 personen

250 milliliter slagroom

(kamertemperatuur)

200 gram spaghetti

50 gram Parmezaanse kaas

20 gram roomboter

4 tenen knoflook

2 theelepels crispy chili oil + extra

2 uien

1 eetlepel Italiaanse kruiden

1 eetlepel olijfolie

1 eetlepel sojasaus
peterselie

BENODIGDHEDEN

fijne rasp





Lekker smeren!

FLUFFY PESTO BOTER

Herken je het, dat je niet kan stoppen met stokbroodjes smeren? Met deze Fluffy Pesto Boter gaat dit zeker gebeuren. Deze luchtige boter is zo verschrikkelijk lekker. Perfect bij stokbrood of bij een borrelplank.

STAP 1

Laat de roomboter volledig op kamertemperatuur komen. De boter moet echt zacht zijn voor het beste resultaat.

STAP 2

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan.

STAP 3

Doe de boter in de kom van de keukenmachine en klop deze op hoge snelheid minstens 10 minuten. De boter wordt hierdoor heerlijk luchtig en bijna wit van kleur.

STAP 4

Maak ondertussen pesto door basilicum, pijnboompitten,

Parmezaanse kaas, gepelde knoflook, olijfolie, salty lemon kruidenmix in een hakmolen fijn te malen tot een gladde pesto.

STAP 5

Schep de pesto door de luchtige boter (houd een klein gedeelte achter voor de garnering) en voeg salty lemon kruidenmix toe.

STAP 6

Serveer de Fluffy Pesto Boter op een plank met de achtergehouden pesto, citroenrasp, grof geraspte Parmezaan, geroosterde pijnboompitten, hot & spicy kruidenmix, salty lemon kruidenmix en stokbrood.

INGREDIËNTEN

Voor 700 gram

500 gram roomboter
1 afgebakken stokbrood
1 theelepel salty lemon kruidenmix

PESTO

75 gram Parmezaanse kaas
75 milliliter extra vierge olijfolie
50 gram pijnboompitten
2 tenen knoflook
1 pot basilicum
½ theelepel salty lemon kruidenmix

TOPPING

20 gram Parmezaanse kaas
20 gram pijnboompitten
1 citroen
¼ theelepel hot & spicy kruidenmix
¼ theelepel salty lemon kruidenmix

BENODIGDHEDEN

blokrasp
hakmolen
keukenmachine of handmixer



De perfecte mix

TIRAMISU CHEESECAKE

STAP 1

Bekleed de bodem en de randen van een springvorm met bakpapier.

STAP 2

Zet koffie in een ondiepe kom. Meng er eventueel amaretto door en laat afkoelen terwijl je de cheesecake maakt.

STAP 3

Smelt voor de bodem roomboter op lage temperatuur (niet laten verkleuren). Maal in een hakmolen de koekjes samen met cacaopoeder fijn. Voeg de koekkrumels bij de gesmolten boter en roer goed door. Stort de koekkrumels in de springvorm en druk aan met een lepel. Zet de springvorm in de koelkast terwijl je verder gaat met de volgende stappen.

STAP 4

Doe roomkaas, slagroom, mascarpone, poedersuiker

en vanille-aroma in een ruime kom en klop ongeveer 1 minuut op met een handmixer of keukenmachine.

STAP 5

Doe de helft van de cheesecakevulling in de springvorm. Strijk glad met een spatel. Doop elke lange vinger kort in de koffie - niet te lang, anders worden ze zompig. Leg de lange vingers op de cheesecakevulling. Breek ze op maat als je niet uitkomt bij de randen. Voeg daarna de andere helft van de cheesecakevulling toe en strijk het weer glad met een spatel.

STAP 6

Zet de Tiramisu Cheesecake minimaal 6 uur in de koelkast voor het beste resultaat. Bestrooi de Tiramisu Cheesecake net voor het serveren met cacaopoeder met behulp van een zeefje.

INGREDIËNTEN

Voor 8-10 personen

BODEM

250 gram kandijkoeken
75 gram roomboter
2 eetlepels cacaopoeder

CHEESECAKEVULLING

600 gram roomkaas naturel
380 milliliter slagroom
180 milliliter sterke zwarte koffie
165 gram mascarpone
150 gram lange vingers
150 gram poedersuiker
2 theelepels vanille-aroma
1 flinke scheut amaretto (optioneel)

TOPPING

2 eetlepels cacaopoeder

BEODIGDHEDEN

bakpapier
handmixer of keukenmachine
hakmolen
springvorm 23 cm
zeefje



Dit is pas genieten!

BASTOGNE PARFAIT 'T ZUSJE

STAP 1

Klop de slagroom op totdat het de dikte van yoghurt heeft. Doe de eidooiers, heel ei en de suiker in een hittebestendige kom en verwarm au-bain-marie tot een temperatuur van 37 graden. Klop het geheel vervolgens in een keukenmachine tot een luchtige massa en schep deze door de slagroom. Verkruiemel vier van de bastognekoeken en spatel door het mengsel.

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. Verdeel de parfait over de muffinvorm en zet minimaal 3 uur in de diepvries.

STAP 3

Doe suiker in een pannetje en verwarm totdat deze gekaramelliseerd is. Haal de pan van de hittebron en voeg de kookroom toe. Laat de karamel goed oplossen in de room door regelmatig te roeren. De karamelsaus is klaar zodra er een gladde massa ontstaat. Laat de saus volledig afkoelen voordat je de saus gebruikt.

STAP 4

Haal de parfait uit het vormpje en zet op een bordje. Zigzag de karamelsaus over de parfait. Garneer elke parfait met wat verkruiemelde bastogne en een topje munt.





INGREDIËNTEN

Voor 8 porties

250 milliliter slagroom
100 gram suiker
45 gram hele eieren
40 gram eidooiers

12 bastognekoeken
8 topjes munt

KARAMELSAUS

200 milliliter kookroom
100 gram suiker

BENODIGDHEDEN

bakpapier
handmixer of keukenmachine
muffinvorm
keukenthermometer





Feeling hot hot hot

HOT HONEY CAMEMBERT

Op zoek naar een borrelrecept? Deze Hot Honey Camembert is dé perfecte combinatie van Franse kaas, pittige honing en knapperige toastjes. Last but not least, je maakt er meteen lekkere knapperige toastjes bij.

STAP 1

Verwarm de oven voor op 180 graden.

STAP 2

Haal de deksel van het kistje camembert en zet op een bakplaat bekleed met bakpapier. Snijd de bovenkant van de camembert kruislings in, zodat de smaken straks beter kunnen intrekken.

STAP 3

Meng de honing met hot & spicy kruidenmix en giet dit over de camembert. Leg takjes rozemarijn en tijm bovenop voor extra smaak (houd eventueel wat achter voor een mooie groene garnering na het bakken).

STAP 4

Maak kruidenboter van zachte roomboter met kruidenboter kruidenmix. Snijd de afgebakken ciabatta in dunne toastjes en smeer in met de kruidenboter. Leg de toastjes rond de camembert op de bakplaat.

STAP 5

Bak de camembert en de toastjes 13-15 minuten in de oven.

STAP 6

Serveer de Hot Honey Camembert direct met de krokante toastjes.

INGREDIËNTEN

Voor 1 Hot Honey Camembert

- 2 eetlepels honing
- 2 takken rozemarijn
- 2 takken tijm
- 1 kistje camembert
- 1 theelepel hot & spicy kruidenmix

TOASTJES

- 40 gram roomboter
- 1 afgebakken ciabatta
- kruidenboter kruidenmix

BENODIGDHEDEN

- bakpapier



Albondigas

SPAANSE GEHAKTBALLETJES

Deze Spaanse gehaktballetjes, ook wel bekend als albondigas, brengen het Spaanse zonnetje in huis! Perfect voor een tapasavond, als borrelhapje op een borrelplank of als onderdeel van een warme maaltijd.

STAP 1

Pel en snipper de uien ragfijn. Meng gehakt met Spaanse kruidenmix, ui (het deel dat bestemd is voor de gehaktballetjes), paneermeel en ei. Kneed het geheel goed en maak er balletjes van ter grootte van een pingpongbal.

STAP 2

Verwarm olie in de pan en bak de balletjes goudbruin en gaar.

STAP 3

Maak de saus door olie in een koekenpan te verhitten. Voeg de rest van de gesnipperde ui, fijngesneden knoflook en Spaanse

kruidenmix toe. Bak even kort zodat alle smaken lekker loskomen. Blus af met rode wijn en tomatenpulp. Laat pruttelen tot de saus een mooie dikte heeft.

STAP 4

Voeg de Spaanse Gehaktballetjes toe aan de saus. Garneer met paprikareepjes, geplukte peterselie en geraspte manchego. Serveer direct.

INGREDIËNTEN

Voor 20 gehaktballetjes

GEHAKTBALLETJES

700 gram rundergehakt
5 eetlepels paneermeel
2 ½ eetlepels Spaanse kruidenmix
1 ei
1 ui
olijfolie

TOMATENSAUS

100 milliliter rioja rode wijn
4 eetlepels olijfolie
1 blik tomatenpulp
1 eetlepel Spaanse kruidenmix
1 teen knoflook
1 ui

TOPPINGS

50 gram gegrilde paprikareepjes
50 gram manchego
3 takken peterselie





Dit wil je proeven:

MCCHICKEN SMASH TACOS

McChicken Smash Tacos móét je eens maken. Iedereen die ooit een McChicken heeft gegeten, weet precies wat we bedoelen: die sappige kip, een lekkere saus, dat herkenbare smaakje waar je ineens zin in kunt krijgen. Dit is de taco versie!

STAP 1

Meng in een kommetje mayonaise, poedersuiker, uienpoeder, zout en water tot een gladde saus. Zet de McChicken saus apart.

STAP 2

Kruid kipgehakt met knoflookpoeder, zout en peper. Kneed door elkaar zodat de kruiden goed verdeeld zijn.

STAP 3

Verdeel een dunne laag kipgehakt over elke tortilla en druk licht aan. Zorg dat het gelijkmatig verdeeld is. Strooi er vervolgens panko overheen voor extra crunch. Druk de panko een beetje aan, zodat het goed blijft zitten.

STAP 4

Verhit een grote koekenpan met een beetje olijfolie. Leg de tortilla met de kippant naar beneden in de pan en bak 5 minuten tot de kip goudbruin en gaar is. Draai om met een bakspatel en bak de tortilla nog 2–3 minuten krokant aan de andere kant.

STAP 5

Beleg de taco met gesneden romaine sla en verdeel er McChicken saus overheen. Vouw het dubbel als een taco, neem een hap, en vraag je af waarom je nog naar de McDrive gaat.

INGREDIËNTEN

Voor 6 tacos

300 gram kipgehakt
50 gram panko
6 kleine tortilla's
2 theelepels knoflookpoeder
1 krop romaine sla
olijfolie
peper
zout

MCCHICKEN SAUS

3 eetlepels mayonaise
2 theelepels water
1 theelepel poedersuiker
½ eetlepel uienpoeder
snufje zout



Makkelijk om te maken

SPECULOOS KARAMEL FUDGE

Ben jij ook zo gek op speculoos en chocolade? Dan móét je deze Speculoos Karamel Fudge proberen! Perfect als traktatie voor jezelf, bij de koffie of om uit te delen.

STAP 1

Smelt voor de bodem de roomboter zonder deze te laten verkleuren. Maal de speculooskoekjes in een hakmolen tot fijne kruimels. Verwarm de speculoospasta 30-40 seconden in de magnetron totdat deze zacht is. Meng de kruimels, gesmolten boter en speculoospasta goed door elkaar. Druk het mengsel stevig aan in een met bakpapier beklede bakvorm en zet deze in de koelkast om op te stijven.

STAP 2

Verhit voor de karamel de roomboter samen met de gecondenseerde melk in een steelpan. Roer al pruttelend 6 minuten continu door zodat het dikker wordt en een karamelsaus

ontstaat (het moet uiteindelijk dik en stroperig aanvoelen). Giet de karamel over de bodem en zet de bakvorm terug in de koelkast.

STAP 3

Smelt de melkchocolade, speculoospasta en zonnebloemolie au bain-marie. Verdeel het gelijkmatig over de karamel en strijk glad. Garneer met speculooskoekjes.

STAP 4

Laat de fudge minstens 2 tot 3 uur opstijven in de koelkast (langer mag altijd). Snijd in stukjes en geniet van deze verrukkelijke traktatie! Bewaar maximaal 3 dagen in de koelkast. Haal de fudge een uur voor serveren uit de koelkast, zodat het iets zachter wordt.

INGREDIËNTEN

Voor 8 grote stukken (of 16 kleine)

BODEM

250 gram speculooskoekjes
100 gram roomboter
50 gram speculoospasta

KARAMEL

395 gram gecondenseerde melk
50 gram roomboter

CHOCOLADE

180 gram melkchocolade
100 gram speculoospasta
8 speculooskoekjes
1 theelepel zonnebloemolie

BEODIGDHEDEN

bakpapier
bakkorm 21 cm x 21 cm
hakmolen



Knapperig & vol smaak

CHICKEN CAESAR SANDWICH

STAP 1

Bedek de kipfilets met vershoudfolie en sla plat met een koekenpan. Halveer beide filets zodat ze mooi op de bakkerspuntjes passen.

STAP 2

Marineer de kip met olijfolie, Italiaanse kruiden, zout en peper. Snijd de krop romaine sla fijn en doe in een grote kom. Doe mayonaise, worcestersaus, dijonmosterd, Citroensap, geperste knoflook, geraspte Parmezaanse kaas, zout en peper erbij en hussel door.

STAP 3

Bestrijk opengesneden bakkerspuntjes met olijfolie en rooster licht in een grillpan of op een contactgrill.

STAP 4

Zet drie kommen voor je neer, één met bloem, één met losgeklopte eieren en één met een mengsel van panko, geraspte Parmezaanse kaas en fijngesneden peterselie.

STAP 5

Haal de kip eerst door de bloem, dan door het ei en dan door het panko-parmezaanmengsel. Verhit de friteuse tot 175 graden en bak de kip in 4 minuten goudbruin en knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier.

STAP 6

Doe de caesar salade op het broodje, leg een knapperige kipfilet erop, bestrooi met extra Parmezaanse kaas en beleg nog een keer met salade. Leg de bovenkant van het broodje erop.

INGREDIËNTEN

Voor 4 sandwiches

KIP

4 bakkerspuntjes
2 eetlepels Italiaanse kruiden
2 kipfilets
1 eetlepel olijfolie (+ extra)
peper
zout

PANEREN

80 gram bloem
60 gram panko
20 gram Parmezaanse kaas
4 takken peterselie
2 eieren

CAESAR SALADE

20 gram Parmezaanse kaas (+ extra)
2 eetlepels mayonaise
1 knoflookteen
1 krop romaine sla
1 theelepel dijonmosterd
1 theelepel Worcestershire sauce
¼ citroen
peper
zout

BENODIGDHEDEN

friteuse met frituurolie
grillpan of contactgrill
keukenpapier
vershoudfolie