BEAUFOOD

thuisdiners



Van borrelhap tot volledige menu's, alles voor
een avond thuis uit eten. Inclusief bijpassende wijnen!

Inhoud

Voorwoord	8
Zo gebruik je dit boek	10
Keukentips	12
Mijn liefde voor mooie ingrediënten	16
Dinertips	22
Over wijnen - door Michael	26
Borrel	30
Amuses	60
Voorgerechten	80
Tussengerechten	102
Hoofdgerechten	122
Culi comfortfood	144
Desserts	164
Bij de koffie	186
Menu's	204
Dankwoord	216
Register	218





Antipasti spiesjes

Voor 4 stuks
4 druiven
2 dadels, zonder pit en gehalveerd
4 plakjes bresaola (of gebruik andere ham)
4 blokjes kaas, zoals camembert of Manchego
4 kleine augurkjes of cornichons
4 olijfjes
cress en/of mosterdkaviaar (zie pag. 45), om te garneren (optioneel)

Een goed gevulde antipasti-spies, geserveerd op een wijnglas. Gezelliger kan de avond bijna niet beginnen. Je kunt natuurlijk eindeloos variëren met ingrediënten, maar ik vind een combinatie van een lekker hammetje, zachte kaas, olijf en een zuurtje van augurk altijd heerlijk. Ideaal ook om in grotere hoeveelheden te maken als borrelhap!

Rijg alle ingrediënten op de spiesjes. Serveer ze per stuk op een wijnglas, of op een bord of op een mooie serveerschaal. Garneer eventueel nog met wat cress of mosterdkaviaar.

Coquilles
in parmezaan-roomsaus

4 personen
200 ml slagroom
60 g geraspte Parmezaanse kaas
1 el olijfolie
12 coquilles, de grootste die je te pakken kunt krijgen
1 el boter
40 g suikerpinda's, gehakt
paar takjes bieslook of cress, om te garneren
versgemalen zwarte peper

Bieslookolie
8 g verse bieslook
100 ml zonnebloemolie
2 el citroensap
1 tl sojasaus

Ik maakte dit gerecht tijdens ons Cheesemas-vriendinnendiner met kerst. Een uitgebreid viergangendiner waarbij iedereen een gang maakte en in elke gang kaas de hoofdrol speelde. (Dit was zo leuk en lekker dat we hem erin houden!). Voor mijn gang maakte ik gebakken coquilles in parmezaan-roomsaus met frisse bieslookolie en gehakte suikerpinda's. Typisch gevalletje *match made in heaven*. Romige saus, mooi gebakken coquilles en bomvol smaak, en ook nog eens makkelijk te maken. Ik serveerde er in eerste instantie gekaramelliseerde nootjes bij, maar aangezien noten karamelliseren nogal een klusje is waar ik regelmatig de mist mee inga, besloot ik gewoon suikerpinda's te gebruiken. Een stuk makkelijker, maar net zo lekker!

Meng voor de bieslookolie de bieslook samen met de zonnebloemolie in een blender en laat 4 tot 5 minuten draaien. *Doordat de olie licht opwarmt, worden de kleur en de smaak intenser.* Zeef de olie door een fijne zeef en breng op smaak met het citroensap en de sojasaus.

Verwarm de slagroom in een kleine pan en roer de Parmezaanse kaas erdoor. Breng op smaak met peper. Laat de saus op laag vuur al roerend inkoken tot hij iets indikt.

Verhit de olijfolie in een koekenpan. Dep de coquilles goed droog. Bak ze ongeveer 1 minuut aan één kant goudbruin. Draai de coquilles om en voeg de boter toe. Bak ze aan de andere kant verder goudbruin, terwijl je de boter eroverheen lepelt.

Serveer
Verdeel de coquilles over de borden. Schenk de roomsaus erbij en garneer met bieslookolie, suikerpinda's en wat bieslook of cress.

Vooraf te bereiden
Bieslookolie
Roomsaus
Suikerpinda's hakken

De mineralige ziltigheid en zachtheid van een Chablis passen geweldig bij coquilles en romige kaassaus. De elegante stijl sluit goed aan op de zachte coquille, terwijl de fraîcheur het geheel lekker fris houdt!



Porcini pompoenragù

4 personen
60 g gedroogde porcini
1 el boter
2 knoflooktenen, fijngesneden
2 el gedroogde bieslook
3 el tomatenpuree
350 g flespompoen, geschild en in hele kleine blokjes
½ tl chilivlokken

Extra
500 g gnocchi
80 g geraspte Parmezaanse kaas
truffelolie, naar smaak
gerookt zeezout (optioneel)

Porcini, ook wel eekhoorntjesbrood genoemd, vind ik echt een geweldig ingrediënt. Deze gedroogde paddenstoel heeft een vlezige structuur en zit bomvol smaak, perfect voor een rijke vegetarische ragù. Heerlijk met gnocchi en lekker veel versgeraspte Parmigiano Reggiano! Tip: ik koop gedroogde porcini meestal bij de groothandel, op de markt of bij een Aziatische toko. Daar heb je véél meer porcini voor je geld dan in de supermarkt.

Week de porcini 20 minuten in een kom met 350 ml heet water.

Verhit de boter in een pan op laag vuur en fruit hierin de knoflook en de gedroogde bieslook.

Knijp de porcini uit en bewaar het weekvocht. Hak de porcini fijn en voeg samen met de tomatenpuree, flespompoen en chili-vlokken toe aan de pan. Fruit een paar minuten mee.

Schenk het porciniwater en 100 ml gewoon water erbij. Breng aan de kook en laat 25 minuten op laag vuur pruttelen, tot de pompoen beetgaar is.

Kook intussen de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.

Serveer
Schep de gnocchi door de ragù. Verdeel over de borden en breng op smaak met wat truffelolie, geraspte Parmezaanse kaas en eventueel een snuf gerookt zeezout.

Pinot Noir uit de Bourgogne is hier de ultieme keuze. Met zijn finesse en aardse karakter vormt hij een droomcombinatie met porcini. Wij vinden dit enorm goed smaken bij dit gerecht. Pinot noir drinken wij graag licht gekoeld, dus het kan geen kwaad om hem voor het schenken een kwartiertje in de koelkast te zetten!

Vooraf te bereiden
Ragù





Maple-sinaasappelblondies

met vanille-ijs

6 personen
225 g boter
225 g lichtbruine basterdsuiker
60 ml ahornsiroop
2 eieren
rasp van 1 biologische sinaasappel
250 g bloem
1 tl kaneel
½ tl bakpoeder
zout

Voor erbij
vanille-ijs
sinaasappelrasp
suikerglitters

Een blondie is net zo smeuïg als een brownie, maar dan, je voelt hem al aankomen, licht van kleur en frisser van smaak. Deze versie heeft een vleugje sinaasappel en karamel en is éxtra lekker wanneer je hem warm uit de oven serveert met een bolletje vanille-ijs erop…

Verwarm de oven voor tot 175 °C en bekleed een vierkante vorm van ongeveer 20 bij 20 cm met bakpapier.

Smelt de boter. Meng in een grote kom de basterdsuiker met de ahornsiroop en schenk de gesmolten boter erbij. Klop met een mixer tot een glad mengsel. Meng de eieren en de sinaasappelrasp erdoor.

Zeef de bloem samen met de kaneel, het bakpoeder en een snuf zout boven de kom en spatel dit rustig door het beslag. Giet het beslag in de vorm.

Bak de blondie 25 tot 30 minuten in de oven tot deze goudbruin is. Laat iets afkoelen.

Snijd de blondie in 6 stukken. Serveer warm of op kamertemperatuur met een bolletje vanille-ijs erop en eventueel wat suikerglitter en sinaasappelrasp.

Vooraf te bereiden
Blondies (warm ze voor het serveren eventueel kort op in de oven)

Een lekker stroperig glaasje Pedro Ximénez sherry is hier wel heel lekker bij hoor. Smaken van rozijntjes en karamel in je glas. Pak wel een klein glaasje, het smaakt best intens en machtig.

La Vive
(Mezcal espresso martini)

2 personen
60 ml mezcal
60 ml versgezette espresso
40 ml koffielikeur,
bijvoorbeeld Kahlúa
10 ml agavesiroop
ijsblokjes
een paar koffieboontjes om
te garneren (optioneel)

Als wijnliefhebber maak je mij niet per se heel blij met cocktails. Dat gezegd hebbende kan ik op zijn tijd wel enorm genieten van een espresso martini. En dan een écht lekkere espresso martini, gemaakt met goede koffie en een mooie koffielikeur. Of nog liever: een La Vive, de mezcal-versie van een espresso martini. In plaats van wodka gebruik je mezcal, agavesiroop en koffielikeur. Dat rokerige van de mezcal met de diepe koffiesmaak is echt een waanzinnig goede combinatie. Shake de cocktail goed zodat er een mooie schuimlaag ontstaat en schenk hem als afsluiter op etentjes met gasten waarvan je hoopt dat ze nog lang niet naar huis gaan.

Doe de mezcal, espresso, koffielikeur en agavesiroop in een cocktailshaker en vul ruim met ijs.

Shake stevig 10 tot 15 seconden, zodat er een mooie schuimlaag ontstaat.

Schenk de cocktail door een zeefje in twee cocktailglazen en serveer direct. Garneer eventueel met wat koffieboontjes.









Met *Beaufood Thuisdiners* begeleidt Bo Schinkel je bij een culinaire avond thuis. Met toegankelijke recepten, pure ingrediënten, beknopte ingrediëntenlijsten en eenvoudige bereidingsstappen. Of je nu een uitgebreid viergangendiner kookt of spontaan een grote pan culi comfort food op tafel zet, in dit boek vind je het allemaal.

Van vis en vlees tot vegetarische gerechten, plus complete menu's voor uitgebreid tafelen. En dat is nog niet alles; alle gerechten komen met bijpassende wijnsuggesties! Dit is een boek voor avonden waarop je de tafel dekt, je mooiste wijnglazen poetst en er een fantastische avond van maakt, vól met heerlijk eten.

"De mooiste herinneringen heb ik aan avonden waarop er uitgebreid getafeld wordt. En precies voor die momenten schreef ik dit kookboek."

"Dit is veel meer dan een kookboek, het is een uitnodiging om tijd te maken voor elkaar. Bo's liefde voor goed eten spat van elke pagina. *Beaufood Thuisdiners* inspireert je met pure smaken, toegankelijke recepten en menu's die je meteen wilt koken".
Angélique Schmeinck – Meesterkok

"Als je indruk wil maken met een etentje thuis, dan moet je bij Bo zijn! Alles wat Bo maakt ziet er gewéldig uit, maar is ook nog eens waanzinnig lekker. Altijd met een originele, elegante twist en toch heel maakbaar. Ik ben groot fan!"
Denise Kortlever – Foodjournalist

Bo Schinkel is de oprichter van het populaire foodplatform Beaufood, waar ze al bijna 15 jaar haar liefde voor koken, uitgebreid tafelen en mooie producten deelt. Wat begon als een persoonlijke foodblog groeide uit tot een sterk culinair merk met een trouwe online community, samenwerkingen binnen de foodwereld en zelfs een eigen pop-uprestaurant: TABLE DU BEAU. Na drie succesvolle e-books is het nu eindelijk tijd voor haar debuut kookboek: *Beaufood Thuisdiners*

the Food Lane

NUR 440

9 789083 461663