

CHEFLIX

Recepten van de beste chefs

Inhoud

Over Cheflix	4
Handig voor je begint	6

Amuses

Steak tartaar van tomaat	10
Gerookte kwarteleieren	12
Zure tomaat met een schuim van Parmezaanse kaas	14
Krokante gamba's met Aziatische vinaigrette & groentesalade	18
Karaage - Japanse gefrituurde kip en oesterzwammen	20
Coquilles met XO saus	22
Zeebaarstartaar met bieslook en kaviaar	24
Steak tartaar amuse op brioche met paddenstoelen crème	26
Scheermesjes met een crème van doperwt	30
Ultieme viskoekjes	32
Gestoomde eidooier met een schuim van appeltroop en croutons	34
Gillardeau Oester sweet chili met gekarameliseerde pinda	38
Dumplings - Langoustine en vegetarisch	40
Bonbon caprese	42

Voorgerechten

Gemarineerde meloen met Spaanse ham vinaigrette	46
Steak tartaar van Hollands rund met nori en Parmezaanse kaas	48
Ceviche van hamachi met bloedsinaasappel	50
Cappuccino van witlof met roquefort en gebrande hazelnoot	54
Gestoomde mosselen met komkommersalade	56
Tartaar van dorade met radijsjes	58
Koude ajo blanco met asperges en venkel	60
Coquille met bloemkooltapenade, crispy garnaaltjes en bieslookvinaigrette	64
Ceviche van makreel met kruidenolie	66
Tarte tatin van rode ui met yoghurt en garam masala	68
Langoustine met antiboise en mangochutney vinaigrette	70
Bisque van langoustines met vanille en espresso	72
Gepocheerd eitje met truffel en een crème van knolselderij	74
Aardappelcrèmesoep met truffel	78
Kreeft pinang kuning	80
Tartaar van gepofte wortel met een emulsie van oesterblad	82
Gebakken coquille met lardo en burrata	86
Frisse avocado velouté met perzik en geitenkaas	88
Gevulde tomaat met frisse lentegroenten	90
Gemarineerde langoustines met gegrilde paprika en watermeloen	94
Witte asperges met jus van kokos en curry	96
Makreel met wasabi en appel	98

Hoofdgerechten

Kalfsvleesrollade met groene asperges	102
Vis à la Grenobloise	104
Miso-aubergine met zeevruchten	106
Bietengnocchi met gorgonzola	110



The Ledge Hamburger	112
Kip cashew met roerbakgroenten	114
Jermain's signature rendang	116
Zalm en croûte met spinazie en een saus van witte wijn en bieslook	120
Szechuan aubergine	122
Kabeljauw met peterselie, mosterd en pastinaakpuree	124
Risotto van gamba's	128
Kip tikka masala	130
Kabeljauw gelakt met rendang met krokante bloemkool en Bali jus	132
Fagottini gevuld met paddenstoelen met een puree van pompoen en saliepesto	134
Noordzeetong met eekhoortjes-broodsaus, aardappelmousseline en geglaceerde bospeentjes	136
'High-five' burger	140
Auberginelasagne met pesto van macadamianoten en Pecorinosaus	142
Groene curry met witvis	144
Maïskip met drie bereidingen van bloemkool en een vadouvansaus	146
Vegetarische rendang van spitskool	150
Mosselen en morilles met geraspte gruyère en jus vin jaune	152
Gebakken sliptong met drie verschillende bereidingen van knolselderij	154
Lamsrack met feta, venkel en citroen	158
Ravioli met Napolitaanse ragù	160
Ossenhaas met crème van sjalot jus van gepofte knoflook en courgette	162

Bijgerechten

Zelfgemaakte frites met Parmezaan en basilicummayonaise	166
Aziatische rijst & Japanse stijl	168
Botersla salade	170
Gefrituurde smoky aubergine met miso	174
Gegrilde prei met bruine boter en hazelnoot	176
Saté van knolselderij met kimchi en gefrituurde uitjes	178
Salade van kers en quinoa met haricots verts en gember-citroendressing	182
Tarte tatin van witlof met oude kaas	184

Desserts

Tiramisu van Hollandse stroopwafel	188
Waaier van citrusvruchten met sabayon	190
Cheesecake-style crème brûlée	192
Traditionele appel tarte tatin	196
Chocoladetaartje met karamel en zeezout	198
Traditionele gelaagde appeltaart	200
Gepocheerde peer met roomijs van vijg en amandel	204
Luchtig schuim van vanille yoghurt met wortel- sinaasappel granité	206
Mille-feuille van frambozen met Zwitserse room	208
Aardbeien met vlierbloesemsiroop, zelfgemaakt vanille-ijs en basilicumolie	212
Honing panna cotta met gezouten karamel	214
Risolatte dessert met risotto en koffie	216

Smaakt het naar meer?	218
Dankwoord	219
Register	220
Colofon	223

Over Cheflix

Wat begon als een initiatief tijdens corona met slechts enkele chefs, is door de jaren heen uitgegroeid tot een platform met chefs en leden van over de hele wereld.

Ons doel vanaf de start was helder: thuishoks helpen om beter te leren koken. En wie anders dan ervaren topchefs zijn daarbij de ideale leermeesters? Zij delen hun jarenlange ervaring met passie en inspireren hobbykoks van elk niveau om onvergetelijke etentjes te creëren voor vrienden en familie.

Daarbij vinden we het belangrijk dat de meeste recepten zijn gemaakt met alledaagse ingrediënten, afkomstig van je lokale supermarkt, slager, vishandel, groenteboer, toko of delicatessenwinkel. Zo kan iedereen ermee aan de slag.

De ideale vertelvorm is voor ons video, aangezien beelden zoveel meer zeggen dan woorden tijdens het bereiden van heerlijke gerechten. Tegelijkertijd heeft een 'echt' kookboek natuurlijk ook zijn charme. Onderzoek onder onze leden bevestigde bovendien dat zij hier ook op zaten te wachten.

Hier is ie dan. Ons eerste kookboek. We zijn er enorm trots op en gaan ervan uit dat je gaat genieten. Van de alledaagse gerechten en de bereidingen voor die bijzondere etentjes.

Veel kookplezier gewenst!

Met culinaire groet,

Het team van Cheflix



Handig voor je begint

Voordat je aan de slag gaat met dit boek, willen we graag een aantal tips met je delen.

QR codes

Bij ieder recept vind je een QR code. Deze kun je eenvoudig scannen met jouw smartphone/tablet om direct naar de online receptpagina te gaan. Hier kun je een video bekijken voor nog meer gemak. Achterin het boek vind je jouw code om toegang te krijgen tot deze selectie van video's.

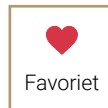


Daarnaast vind je online ook een eenvoudige functie om de hoeveelheden qua ingrediënten te wijzigen naar jouw gezelschap. Erg handig als je wilt afwijken ten opzichte van de aangegeven portionering.

Tip! *Neem zeker een kijkje en ontdek het gemak van video kooklessen. Ook zie je regelmatig extra tips omtrent bereidingen en handige kooktechnieken die de chefs toepassen.*

Favorieten

Een deel van de gerechten in dit boek heeft een favoriet-label. Dit betekent dat het recept bijzonder populair is onder leden van Cheflix. Deze populariteit is gebaseerd op kijkcijfers en het aantal keren dat een gerecht als favoriet is opgeslagen.



Tijdsindicatie en temperaturen

Ieder recept is voorzien van een tijdsindicatie. Dit is een inschatting, aangezien het uiteraard afhankelijk is van jouw ervaring in de keuken.

Ovens verschillen onderling in temperatuur. Zie de aangegeven temperaturen en baktijden dan ook als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze aan waar nodig aan de eigen oven. Uiteraard kun je ook een oventhermometer gebruiken - zo weet je altijd precies hoe heet de oven is. Hetzelfde geldt voor de pannen die je gebruikt in combinatie met koken op gas versus inductie. Houd het vooral goed in de gaten en gebruik jouw ervaring met de eigen keuken om de juiste keuze te maken.

Bij een deel van de recepten staat vermeld dat de bereiding 60+ minuten duurt. Bij deze gerechten moet soms iets marineren, rijzen of gewoon wat langer in de oven staan. Lees het recept daarom goed door voordat je begint, om verrassingen te voorkomen.

Verkrijgbaarheid ingrediënten

We hebben ons best gedaan om gerechten te selecteren waarvan de ingrediënten eenvoudig te verkrijgen zijn bij de supermarkt, visboer, slager of de toko.

Het kan echter (door seizoensinvloeden) voorkomen dat bepaalde ingrediënten slecht verkrijgbaar zijn. Kies in dat geval voor een passend alternatief of neem contact met ons op in geval van twijfel. We raden trouwens sowieso aan om te kiezen voor ingrediënten die in het seizoen zijn. Die smaken zoveel beter!

Gebruikte eenheden

tl = theelepel

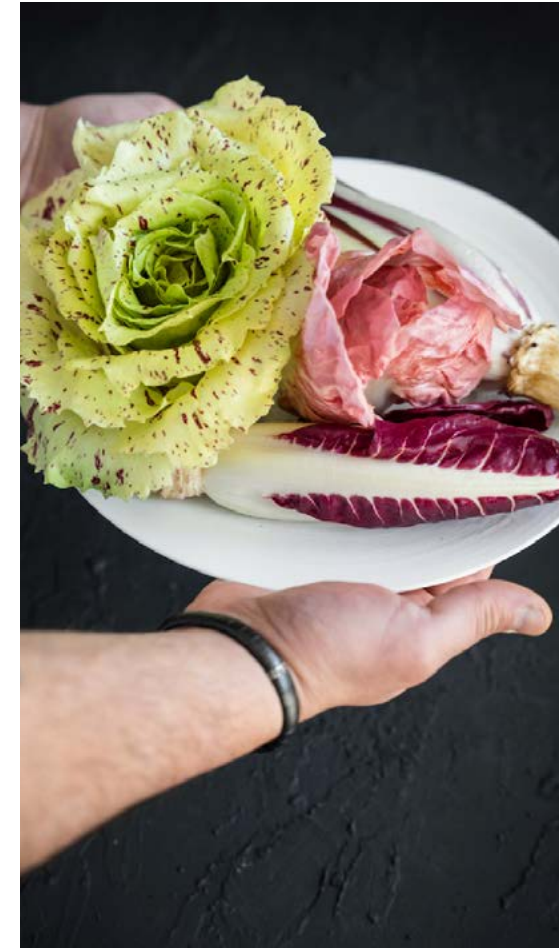
el = eetlepel

g = gram

ml = milliliter

dl = deciliter

L = liter





AMUSES

Steak tartaar van tomaat

Stefan van Sprang

*Een vegetarische twist op een klassieker: steak tartaar van tomaat.
Door gepluceerde tomaten krijgt het gerecht een vlezige structuur.
Licht, smaakvol en perfect als frisse amuse bij een feestelijk diner.*



Favoriet



Makkelijk



20 min.



2 personen

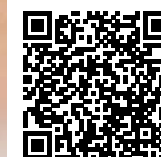
Tomatenjam

2 el sesamzaadjes
2 pomodori tomaten
1 radijs (Blue Meat)
2 tl tomatenketchup
2 tl chilisaus
2 tl dijonmosterd
2 el sushiazijn
2 tl sesamolie

Benodigdheden

koekenpan
mandoline (optioneel)
kookring

1. Voor dit recept heb je een gepelde pomodori tomaat nodig. Snijd de gepelde pomodori tomaat in kwarten en verwijder de zaadlijst van de tomaat. Bewaar de zaadlijsten in een apart bakje. Snijd de rest van de tomaat in blokjes en doe dit in een kommetje. Meng de tomatenblokjes met de tomatenketchup, chilisaus en mosterd.
2. Snijd de radijs in dunne plakjes en snijd een rechte, langwerpige vorm van de radijs. Marineer vervolgens 10 seconden in de sushiazijn.
3. Rooster ondertussen in een droge pan de sesamzaadjes goudbruin.
4. Gebruik een kookring voor een mooie opmaak. Vul het stekertje met de tomatenblokjes en druk dit aan met een lepel. Haal het stekertje van het bord en vouw de gemarineerde radijs netjes om de tomaat heen.
5. Bedek de zaadlijst van de tomaat in de gebrande sesamzaadjes en leg deze bovenop de tomatenblokjes. Meng het tomatenvocht van de zaadlijsten met de sesamolie en druppel dit over het gerecht.



Coquilles met XO saus

- Dave Pynt -

Recept op p.22





VOORGERECHTEN

Cappuccino van witlof

met roquefort en gebrande hazelnoot

Jacob Jan Boerma

Het klassieke gerecht witlof met ham en kaas krijgt in dit recept een nieuw jasje, maar is onverminderd lekker!



Favoriet



Makkelijk



35 min.



4 personen

Ingrediënten

650 g witlof
1/2 witte ui
1/2 teentje knoflook
50 g ham
50 g hazelnoten
140 g roquefort
50 g boter (gezouten)
300 ml gevogeltefond
100 ml room (35% vet)
1 mespuntje gemalen nootmuskaat
1 snufje Fleur de sel (zout)
witte peper (vers gemalen)
olijfolie

Benodigdheden

kookpan
zeef
blender of staafmixer
microplane of rasp
garde

1. Smeer de hazelnoten licht in met olie. Rooster ze daarna enkele minuten in de oven op 160/170 °C, tot ze goudbruin zijn.
2. Snijd de witlof (zonder kern) in kleine stukken. Was kort in koud water en droog goed af. Pel en snipper de ui. Verhit wat olie in een pan op middelhoog vuur en fruit de ui glazig. Breng op smaak met een beetje zout, bij voorkeur Fleur de sel. Pel de knoflook, rasp deze fijn en voeg toe aan de pan, samen met de nootmuskaat en versgemalen peper. Snijd de ham in blokjes en doe in de pan, gevolgd door de boter. Roer alles goed door. Voeg de witlof toe en zweet deze circa 3-5 minuten aan. Schenk daarna de gevogeltefond en de helft van de room erbij. Leg een deksel op de pan en laat het geheel ongeveer 15 minuten zachtjes koken.
3. Giet de soep voorzichtig in een blender en pureer glad. Wrijf de soep daarna door een fijne zeef voor een extra zachte, gladde structuur.
4. Klop de resterende room lobbige, vergelijkbaar met de dikte van yoghurt. Hak de hazelnoten grof. Serveer de soep in een koffiekopje of soepkom, met een toef room erop, en garneer met roquefortsnippers en hazelnoot.

Tip: Deze soep is goed van te voren te bereiden. Warm vlak voor het serveren de soep op en voeg à la minute de roquefort en hazelnoot toe.





HOOFDGERECHTEN

Kalfsvleesrollade met groene asperges

Sarah Puozzo

Voor de secondi piatti serveert Sarah Puozzo een kalfsvleesrollade met groene asperges en Parmezaancreme. Een elegant Italiaans hoofdgerecht waar eenvoud, traditie en verfijning samenkomen op één bord.



Makkelijk



30 min.



4 personen

Kalfsvleesrollade

4 kalfsoesters
20 stuks groene asperges (kleine)
200 g pancetta (plakjes)
2 stuks groene asperges (grote)
30 g eetbare bloemen (of waterkers)
witte peper
zout
olijfolie

Parmezaansaus

20 g volle melk
20 g room (35% vet)
20 g Parmezaan (fijn geraspt)
1 eidooier
witte peper

Benodigdheden

vleeshamer (optioneel)
bindtouw
koekenpan
steelpan
dunschiller

1. Laat het kalfsvlees op kamertemperatuur komen. Leg het vervolgens tussen twee stukjes folie of bakpapier en sla het plat met een vleeshamer of koekenpan. Kruid het vlees met peper en zout. Snijd de topjes van de kleine asperges en leg apart voor later gebruik. Verdeel de steeltjes van de asperges over het vlees en leg in het midden. Rol het vlees op en vouw de plakjes pancetta eromheen. Bind de rollade vast met bindtouw.
2. Verwarm de oven voor op 170 °C. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en braad het vlees rondom goudbruin op hoog vuur. Leg de rollade in een ovenschaal en gaar verder in de voorverwarmde oven gedurende 10 minuten.
3. Breng in een pan water aan de kook en blancheer de grote asperges gedurende 30-60 seconden. Koel daarna direct terug in (ijs)water. Snijd met behulp van een dunschiller mooie linten van de asperges. Breng de linten op smaak met olijfolie, peper en zout.
4. Doe de melk en room in een steelpannetje en laat het warm worden op laag vuur. Voeg de Parmezaanse kaas toe en breng op smaak met peper. Voeg de eidooier toe en meng goed tot een mooie gladde saus. Let op dat de saus niet te warm wordt.
5. Verwijder het bindtouw van de rollade en snijd het vlees in mooie dikke plakken. Schep de saus van Parmezaan op een bord en leg de plakjes rollade erop. Rol de aspergelinten op en leg om het gerecht heen. Verdeel de topjes van de kleine asperges over het bord. Garneer tot slot eventueel met mooie blaadjes sla of waterkers.



Kabeljauw gelakt met rendang met krokante bloemkool en Bali jus

- Jacob Jan Boerma -

Recept op p.132





De rendang van spitskool van Soenil Bahadoer is gebaseerd op het familierecept van zijn moeder. Recept op p.150.



Soenil Bahadoer, geboren in Suriname en opgegroeid in Nederland, kookt al jarenlang op topniveau. Hij combineert zijn Surinaamse-Hindustaanse achtergrond met invloeden uit de Franse gastronomie.



De rendang van Jermain de Rozario is anders dan je gewend bent. Een fijne structuur en flink veel bite. Een van de signature dishes uit de koker van Jermain. Bekijk het recept op p.116.



Jermain de Rozario heeft een onconventionele wijze van koken en ondernemen. Hij deed ervaring op bij meerdere restaurants voor hij zijn eigen restaurant opende in Helmond, dat al snel werd bekroond met een Michelinster. Een van zijn leermeesters was Soenil Bahadoer van De Lindehof in Nuenen. Beiden delen een recept voor hun rendang.



BIJGERECHTEN

Zelfgemaakte frites

met Parmezaan en basilicummayonaise

Hans van Wolde

Wie is er niet dol op lekkere, dikke frites met een klodder mayonaise? Hans van Wolde had lange tijd een eigen frietkar en weet dus als geen ander hoe je de beste frietjes maakt. Heerlijk met Parmezaan en basilicummayonaise.

 Makkelijk

 50 min.

 4 personen

Ingrediënten

90 g eiwit
80 g yoghurt
10 g sushiazijn
5 g citroensap
1 fles zonnebloemolie
300 ml olijfolie
60 g basilicum
50 g parmezaanse kaas
4 grote aardappelen
peper
zout
waterkers (optioneel)

Benodigdheden

staafmixer
maatbeker
zeef
rasp
dunschiller
gietijzeren pan of braadpan
passeerdoek of een papieren servet

1. Pluk de blaadjes van de basilicum en pureer in de blender terwijl je langzaam de olijfolie toevoegt. Hang vervolgens een passeerdoek of servet in een zeef en laat de basilicumolie hier langzaam doorheen druppelen.
2. Meng in een hoge maatbeker het eiwit, de yoghurt, de sushiazijn en het citroensap met een staafmixer. Voeg vervolgens langzaam de basilicumolie toe tot je een mooie dikke mayonaise hebt. Zet weg in de koelkast.
3. Schil de aardappels met een dunschiller en snijd er grote, dikke frites van.
4. Spoel de frites af onder lauw water en dep daarna goed droog met een theedoek of keukenpapier.
5. Verwarm de zonnebloemolie in een hittebestendige pan, bij voorkeur gietijzer, tot 150 °C. Frituur de frites circa 5 minuten. Haal ze uit het vet en laat 20 minuten afkoelen in de koelkast.
6. Verwarm vervolgens de zonnebloemolie tot 180-190 °C en frituur daarin de afgekoelde frites goudbruin. Haal ze daarna uit het vet en laat uitlekken op keukenpapier. Breng de frites op smaak met zout.
7. Serveer de frites met de basilicummayonaise en geraspte Parmezaanse kaas. Garneer met een beetje waterkers, peper en olijfolie.





DESSERTS

Traditionele gelaagde appeltaart

Søren Selin

Søren Selins gelaagde appeltaart is gebaseerd op het recept van zijn grootmoeder, maar dan op sterrenniveau. Met lagen appel, een scheutje Calvados en pure ambacht – een klassieker met een elegante twist.

 Makkelijk

 40 min.

 4 personen

Ingrediënten

500 g appels
150 g suiker
1 vanillestokje
2 eidooiers
500 ml room (35% vet)
100 g panko
20 g munt
10 Oxalis bloemen (optioneel)

Benodigheden

dunschiller
steelpan
standmixer
beslagkom
garde
koekenpan

1. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakjes. Doe in een steelpan met het water en voeg $\frac{2}{3}$ van de suiker toe. Splijt het vanillestokje, schraap het merg eruit en voeg beide toe. Laat inkoken tot een appelpuree.
2. Klop het eiwit met de helft van de overige suiker in de standmixer op hoge snelheid tot een romige massa. Klop intussen de slagroom lobbige met een garde of mixer. Spatel de slagroom in delen door het eiwit en meng tot een egaal geheel.
3. Meng de panko met de overige suiker. Bak dit samen in een koekenpan goudbruin en laat daarna afkoelen.
4. Schep wat appelpuree in een kommetje, bestrooi met panko en schep er wat van de room over. Herhaal deze lagen en garneer met munt en eventueel Oxalis bloemen.

Tip: Gebruik een lichtzure appel voor een mooie balans in het gerecht.





Mille-Feuille van frambozen met Zwitserse room

- Jonathan Zandbergen -

Recept op p.208