





ALLES VOOR OP DE
boterham

ZIPPORA WIESE

Lannoo



VOORWOORD

Al een aantal jaren bakken wij in ons gezin elke dag zelf brood. In eerste instantie omdat zelfgebakken brood zoveel lekkerder is dan fabrieksbrood. Bovendien is het gezonder en voedzamer, en tot slot is het in sommige gevallen een stuk goedkoper.

Op zekere dag kwam ik op het idee om een boek te schrijven met recepten voor zelfgemaakt broodbeleg. Het ene recept volgde na het andere en al gauw werd ik overspoeld met ideeën. Wat je nu in handen hebt, is het resultaat van veel creatief denkwerk.

INLEIDING

Zolang ik mij kan herinneren, wilde ik graag een boek schrijven. Het heeft veel jaren geduurd, maar hier is het dan eindelijk!

Mijn liefde voor koken dateert al van mijn vroege kinderjaren. Ik herinner me nog heel goed hoe mijn moeder mij en mijn tweelingzus als kleine meisjes vaak op het aanrechtblad neerzette, zodat we gezellig mee konden helpen. Het begon met sla wassen, de kroontjes van de aardbeien verwijderen, gehaktballetjes draaien... en wij kregen er steeds meer plezier in.

Mijn moeder had ook een heerlijke kruidentuin met verrukkelijke geuren. Nu nog steeds, als ik verse peterselie, bieslook of salie ruik, keer ik in gedachten terug naar mijn kindertijd.

In de zomer hingen de struiken in de tuin vol met aalbessen, kruisbessen en aardbeien, waarvan jam werd gemaakt. Het gebeurde weleens dat die jam mislukte, maar dat was helemaal niet erg: hij werd dan gebruikt als siroop voor in de yoghurt, voor zomerse limonade of eigengemaakte ijsjes.

Met dit boek hoop ik dat jullie ook mooie herinneringen aan heerlijke smaken en geuren creëren, samen met familie en vrienden. In dit boek wil ik laten zien dat eten ook gezond en lekker kan zijn. Veel plezier!



inhoud

Inleiding	6	Citroenjam	90
Hoe gebruik je dit boek?	12	Aalbessenjam	91
HONING	16	Jam van gele pruimen	92
Lavendelhoning	22	Cranberryjam	94
Honing met kaneel	24	Rodewijnjam	95
Hazelnoten & cranberry's	26	Kweeperengelei	96
Honing met hazelnoten	27	Druivenjam	99
HUMMUS	28	FRUITCURDS	102
Basisrecept hummus	32	Lemoncurd	106
Hummus met kerrie	36	Limoencurd	108
Hummus met pompoen	37	Frambozencurd	111
Hummus met avocado	38	Grapefruitcurd	112
Hummus met rode bieten	40	Citruscurd	113
Hummus met wortels	41	Aardbeencurd	115
JAMMIE	42	Kokosnootcurd	116
Aardbeien-vanillejam	52	Mandarijncurd	117
Vijgenjam	53	Blauwebessencurd	120
Watermeloenjam	56	Appelcurd	123
Cactusfruitjam	57	Limoen-kiwicurd	124
Zomerse limoenjam	58	HARTIG BELEG	126
Physalisjam	59	Eiersalade	132
Granaatappeljam	60	Kipsalade	134
Bramenjam	61	Kipsatésalade	135
Ananasjam	62	Tonijnsalade	136
Appel-kaneeljam	64	Selderijsalade	139
Kersenjam	66	Filet americain	140
Jam van rozenbloemblaadjes	68	Vegetarische filet americain	141
Zomerse blauwebessenjam	70	Waldorfsalade	142
Kiwi-ananasjam	72	Ham-preisalade	144
Sharonvruchtenjam	74	Pesto	145
Appeljam met pumpkin spice	75	Artisjok-citroenpesto	146
Kiwi-bananenjam	77	Guacamole	147
Kruisbessenjam	78	CHEESE	148
Kruisbessenjam met een tic	80	Ricotta	153
Peren-vanillejam	83	Mozzarella	154
Peren-vlierbloesemjam	84	Mosterdkaas	157
Gemberjam	86	Smeerkaas	159
Sinaasappel-lavendeljam	87	Hüttenkäse	160
Frambozen-vanillejam	88		

GO NUTS

Pindakaas	164
Pindakaas met pit	170
Pistache-citroenpasta	171
Pindakaas met pumpkin spice	172
Walnotenpasta	174
Pecannotenpasta met vanille	175
Pindakaas met dadels en kaneel	176
Pindakaas met rozijnen en cacao	178
Hazelnootpasta	179
Cashewnoten-amandelpasta met vanille	181
	182

ZOETS

Speculaaspasta	184
Gezouten koffiekaramel	188
Vruchtenhagel	189
Anijshagel	190
Kokosbrood met frambozen	192
Kokosbrood met chocolade	194
Appelstroop	196
Dulce de leche	199
Chocoladehagelslag	202
Chocoladevlokken	203
	204

GUILTY PLEASURES

Witte chocoladepasta	206
Witte chocoladepasta met kokos	212
Witte chocoladepasta met sinaasappel	213
Witte chocoladepasta met vanillezout	215
Witte chocoladepasta met pistache	216
Chocoladepastaverrassing	217
Witte chocoladepasta met springchocolade	218
Witte chocoladepasta met lavendel	219
Melkchocoladepasta	221
Melkchocoladepasta met smarties	222
Melkchocoladepasta met pindarotsjes	223
Melkchocoladepasta met zeezout en karamel	224
	225

Melkchocolade met gekristalliseerde viooltjes	227
Pure chocoladepasta	228
Pure chocoladepasta met espresso	229
Pure chocoladepasta met kersenbonbons	230
Pure chocoladepasta met frambozen	233
Pure chocoladepasta met munt	235

BOTER

Kruidenboter	236
Kruidenboter met limoen en rode peper	242
Italiaanse kruidenboter	244
Kruidenboter met zongedroogde tomaatjes	245
Pistacheboter	246
Bloemenboter	249
Kaneelboter	250
Cranberryboter	253
	255

MOSTERD

Mosterd	256
Mosterd met tijm en rozemarijn	261
Mosterd met kerrie	262
Citroenmosterd met geroosterde knoflook	265
Mosterd met wasabi	266
Mosterd met honing	269
	270





deed 04

FRUIT- CURDS

HOW DO I LIKE MY EGGS?

UHMM,
IN A CURD.



BASISTECHNIEK

Zorg er altijd voor dat alle keukengerei goed schoon is.
Daarnaast is het raadzaam om het potje waar je de curd in doet, even uit te koken.

au bain-marie

Au bain-marie is een techniek in de keuken die veel gebruikt wordt om chocolade te smelten en die ervoor zorgt dat een product niet te heet wordt.

Er bestaan speciale bain-mariepannen, maar je kunt ook gewoon een steelpan met daarin een hittebestendige kom gebruiken. Door de kom op het steelpannetje te plaatsen, wordt de inhoud van de kom niet warmer dan 100 °C. Zorg er wel voor dat het water niet gaat koken.

zeeste

Zorg er tijdens het raspen van citroen of limoen voor dat er geen witte schil mee komt, want die geeft een bittere smaak.

Gebruik zo veel mogelijk biofruit. Als dat niet voorradig is, moet je citrusfruit waarvan je de schil gaat gebruiken, altijd wassen, zodat er zeker geen bestrijdingsmiddelen in je voedsel terechtkomen.

eieren

Gebruik altijd verse eieren.

maizena

Wanneer de curd niet helemaal goed stolt, kun je eventueel een klein schepje maizena toevoegen. Roer in dat geval zorgvuldig om klontjes te vermijden.

houdbaarheid

Bewaar curd altijd in de koelkast. Curd is maximaal 2 weken houdbaar.



LEMONCURD

DIT RECEPT IS VOOR ONGEVEER 1 POT CURD

ingredienten

3 citroenen
125 gram boter
230 gram suiker
1 theelepel citroenrasp
3 eieren
2 eierdooiers

bereiding

STAP 1 -
Was de citroenen goed schoon.

STAP 2 -
Rasp de citroenen en pers het sap eruit.

STAP 3 -
Zet een pan met water op het vuur en zet daarin een hittebestendige glazen kom (bain-marie). Zet het vuur op de laagste stand.

STAP 4 -
Doe de boter samen met de suiker en de citroenrasp in de kom. Roer tot de boter volledig gesmolten is. Zorg ervoor dat alles goed gemengd is.

STAP 5 -
Roer het citroensap erdoor.

STAP 6 -
Neem een schone kom en klop daarin de eieren los.

STAP 7 -
Voeg de opgeklopte eieren bij het citroenmengsel in de bain-marie en blijf goed roeren. Laat het vuur op de laagste stand staan.

STAP 8 -
Door de warmte van het water in de pan zal het mengsel langzaam dikker worden. Dat duurt ongeveer een kwartier. Blijf gedurende dat kwartier rustig roeren tot het mengsel de juiste consistentie heeft.

STAP 9 -
Neem de pan van het vuur en giet het mengsel meteen in een potje. Bewaar de lemoncurd in de koelkast.



LIMOENCURD

DIT RECEPT IS VOOR 1 POTJE CURD

ingredienten

3 limoenen
1 theelepel limoenrasp
3 eieren
150 gram boter
225 gram suiker

bereiding

STAP 1 -

Was de limoenen schoon.

STAP 2 -

Rasp de limoenen en pers het sap eruit.

STAP 3 -

Zet een pan met water op het vuur en zet daarin een hittebestendige glazen kom (bain-marie). Zet het vuur op de laagste stand.

STAP 4 -

Doe de boter samen met de suiker en de limoenrasp in de kom. Roer tot de boter volledig gesmolten is. Zorg ervoor dat alles goed gemengd is.

STAP 5 -

Roer het limoensap erdoor.

STAP 6 -

Neem een schone kom en klop daarin de eieren los.

STAP 7 -

Voeg de opgeklopte eieren bij het limoennmengsel in de bain-marie en blijf goed roeren. Laat het vuur op de laagste stand staan.

STAP 8 -

Door de warmte van het water in de pan zal het mengsel langzaam dikker worden. Dat duurt ongeveer een kwartier. Blijf gedurende dat kwartier rustig roeren tot het mengsel de juiste consistentie heeft.

STAP 9 -

Neem de pan van het vuur en giet het mengsel meteen in een potje. Bewaar de curd in de koelkast.



WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

met dank aan:

Van Beekum Specerijen
Callebaut Nederland
De Notenbeurs
Fine Drinks Nederland
Groente- en fruithandel Piet Beentjes

Teksten en recepten: Zippora Wiese
Fotografie: Zippora Wiese, Shutterstock en Unsplash
Vormgeving: Whitespray

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Zippora Wiese & Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2021
D/2021/45/95 - NUR 440
ISBN: 978 94 014 7549 5

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.