

4 VOORWOORD

5 DE BASIS

14 *Groente* EN **SALADE**

46 *Kip*

68 **RUND**

94 **VARKEN**

114 **LAM**

132 *Vis, schaal- en schelpdieren*

152 **EIEREN EN ZUIVEL**

172 **PASTA, NOEDEL**,  
**RIJST** EN *Couscous*

198 **BROOD EN TAART**

226 *Toetjes*

252 **REGISTER**



# BRUSCHETTA

GEZOND

SNEL

VOOR 2

*Italiaans voor lekker spul op brood. Hier geef ik drie lekkere toppings die het prima doen als je voor jezelf kookt, maar ook als je eters hebt. De carpaccio op pagina 83 is ook lekker bij bruschetta.*

## INGREDIËNTEN

1 teentje knoflook  
4 sneetjes brood van 2,5 cm dik  
(ciabatta, stokbrood of landbrood)  
wat olijfolie

### OOK LEKKER

#### TAARTJE VAN PADDENSTOEL EN DRAGON

Maak de paddenstoeltopping (zie hiernaast) met een snufje gedroogde of verse dragon. Smeer de *topping* uit op een bodem van dun uitgerold roomboterbladerdeeg waar je grote cirkels uit hebt gestoken (of welke vorm je ook wilt). Zet 20 minuten in de oven op 200 °C (gasstand 6) of tot de bodem knapperig is.

### EVEN ANDERS

Wrijf het brood in met citroen of verse rozemarijn of basilicumblaadjes in plaats van met knoflook.

## START

Snijd de knoflook in de breedte doormidden. Maak de *topping* van je keuze (zie hieronder).

## KOOK

Zet een grillpan op hoog vuur. Kwast het brood lichtjes in met olie. Grill beide kanten 2 minuten tot het brood knapperig is en mooie zwarte strepen heeft.

## DIEN OP

Wrijf met het teentje knoflook over het brood en schep je *topping* erbovenop.

## TOPPINGS

### 1 TUINBONEN EN PECORINO

Zet een pan met flink gezouten water op het vuur en breng aan de kook. Voeg 110 gram tuinbonen toe (vers of uit de diepvries) en laat 5 tot 6 minuten koken tot ze gaar zijn (proef er een). Laat uitlekken in een vergiet en koel af onder de koude kraan. Verwijder de buitenste velle-tjes en doe de boontjes in een schaal. Schaaf er 30 gram pecorino over-heen, 3 theelepels olijfolie en 2 thee-lepels citroensap. Prak grof met een vork door elkaar; laat er ook nog wat brokjes in zitten. Proef en breng op smaak met wat zout en peper en als het nodig is extra olie en citroensap.

### 2 TOMATEN EN ZWARTE OLIJVEN

Snijd 8 tot 12 kerstomaatjes of babypruimtomaten van goede kwa-liteit in de lengte doormidden, snijd ze nog een keer door en doe ze in een schaal. Snijd 6 zwarte olijven fijn (als ze pitten hebben, snijd hier dan met een schilmesje omheen) en voeg ze toe aan de schaal met een half gesnipperd sjalotje. Voeg 1 eetlepel

olie toe, een snuf zout en suiker, wat zwarte peper en een paar blaadjes rucola of basilicum en roer goed door elkaar.

### 3 HETE PADDENSTOELMIX

Maak 350 gram gemixte pad-denstoelen schoon met keukenpapier (bijvoorbeeld portobello, kastanje-champignons en oesterzwammen). Snijd eventuele plekkjes eraf en snijd in plakken van 1 centimeter dik. Zet een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 50 gram boter en een paar druppels olie. Voeg een gesnipperde sjalot toe en 1 fijnge-wreven teentje knoflook en bak al roerend een minuut of twee. Voeg een klein glas witte wijn toe en breng aan de kook. Draai dan het vuur laag en doe er een klein snufje gedroogde tijm bij. Laat al roerend 2 tot 3 minu-ten koken tot de paddenstoelen zacht zijn maar nog wel hun vorm hebben. Breng op smaak met zout en peper. Haal van het vuur, roer er 1½ eetlepel crème fraîche en wat citroensap door.

# DE ALLERBESTE BIEFSTUK EN ALLES WAT ERBIJ HOORT

GEZOND

SNEL

VOOR 2

## INGREDIËNTEN

2 goede stukken ossenhaas,  
kogelbiefstuk, lendebiefstuk of rib  
eye (ongeveer 250 gram, afhankelijk  
van honger en budget)  
1 teentje knoflook, gepeld en  
doormidden gesneden  
scheut goede olijf- of arachideolie  
zout en peper  
2 tl dijonmosterd (of naar smaak)  
2 tl zachte boter

### \*\*\*\* KRAP BIJ KAS? \*\*\*\*

Je kunt goedkoper vlees kopen, zoals biefvlees. Leg ze tussen twee lagen keukenfolie en sla ze plat met een deegroller. Bak ze 1 minuut per kant in de koekenpan of grillpan. Breng op smaak, laat rusten en serveer zoals hiernaast beschreven maar dan met meer groente, of in een warm broodje met mosterd, mierikswortel, ketchup of salade of een gebakken ei.

## EVEN ANDERS

Breng biefstuk op smaak met speciale boter. Vermeng 110 gram zachte roomboter met 1 fijngewreven teentje knoflook en 1 eetlepel citroensap met kruiden (2 eetlepels fijngesneden dragon, bladpeterselie, koriander of rozemarijn) of 2 eetlepels mierikswortelsaus of 40 gram verkruimelde blauwe kaas en een fijngesneden sjalot. Rol er een worstje van in vetvrij papier en leg in de koelkast. Snijd eraf wat je nodig hebt of bestrijk gewoon iets op je biefstukken.

### TIP

Als je je biefstuk wilt grillen, snijd dan al het vet op 1 centimeter na van de zijkant af. Knip de rest van het vet er met een schaar af zodat de biefstuk plat blijft liggen tijdens het grillen. Kwast er wat olie, knoflook en kruiden over. Leg onder de hete grill en keer. Op de barbecue: leg de biefstuk boven middel-hete tot as-witte kooltjes. Kwast een rooster in met olie, biefstuk erop en bak 4 minuten. Draai om en bak nog 4 minuten.

*Je mag dit alleen klaarmaken als je aan twee voorwaarden voldoet. Eén: koop het beste vlees dat je budget toelaat (liefst van de slager, zodat je kunt overleggen). Twee: maak het vlees af met een goede boter en mosterdsaus, of dien het op met een luxe bearnaisesaus.*

**START** Haal de biefstukken uit de koelkast. Laat eventueel aanwezig vet eraan om de smaak te benadrukken of snijd het eraf na het bakken. Wrijf het vlees rondom in met het teentje knoflook en de olie zodat het klaar is voor de droge pan. Maal er wat zwarte peper over en laat op kamertemperatuur komen terwijl je je bijgerechten klaarmaakt.

Vlak voor je ze gaat bakken, pak je een groot bord. Leg de helft van de mosterd en boter aan de ene kant en voeg ruim zout en peper toe. Doe hetzelfde aan de andere kant van het bord. Hiermee kun je je biefstukken, als ze gebakken zijn en rusten, snel op smaak brengen. (Je hoeft dit niet te doen als je de bearnaisesaus maakt.)

**KOOK** Zet een koekenpan met dikke bodem of een grillpan die groot genoeg is op hoog vuur. Als er bijna rook vanaf komt, leg je de biefstukken erin. Als je niet zeker weet of de pan heet genoeg is, raak dan de pan aan met de zijkant van een biefstuk: als deze sist, is de pan er klaar voor.

Bak zolang als nodig is, afhankelijk van je smaak, de biefstuk, hoe dik deze is en de temperatuur. Medium-rare duurt bij een biefstuk van 2,5 centimeter dik 2 minuten aan beide kanten. Schuif de biefstuk niet heen en weer in de pan – je wilt er een korstje en kleur aan geven. Is je biefstuk dikker, geef dan beide kanten een minuut extra. Echt dikke biefstukken kun je 2 minuten in de oven afbakken, dus zorg ervoor dat deze is voorverwarmd. Lees de inleiding (zie pag. 70) over het garen van biefstuk.

Biefstukken garen ook nog verder als ze rusten, dus haal ze net voor ze naar je smaak perfect zijn, uit de pan. Leg ze elk op een kant van het bord op de boter en mosterd en keer ze. Laat 4 minuten op een warme plek rusten om ervoor te zorgen dat je biefstuk mals is.

**DIEN OP** Leg de biefstukken op schone borden met alle heerlijke, smaakvolle sappen. Serveer met gegratineerde aardappels (zie pag. 126) en een eenvoudige blad- of tomatensalade. Of serveer met alles wat erbij hoort: gebakken aardappels, tomaten uit de oven, roergebakken spinazie en een luxe bearnaisesaus (zie volgende pagina) in plaats van de mosterd en boter.

**ALLES WAT ERBIJ HOORT  
(ZIE VOLGENDE BLADZIJDE)**





# VISOVENSCHOTEL

ZOALS EEN VISOVENSCHOTEL BEDOELD IS

VOOR 4

## INGREDIËNTEN

500 g dikke verse witvisfilets,  
met huid eraan

150 g gerookte schelvis

110 g warmgerookte zalm

1 ui, gepeld en gehalveerd

paar zwarte peperkorrels

2 teentjes knoflook, gepeld

4 d melk

zout en peper

150 g gekookte garnalen

2 hardgekookte eieren

kneepje citroensap

### SAUS

30 g roomboter

30 g bloem

1 dl droge witte wijn

1 dl slagroom

1 el verse dille, fijngesneden

(of peterselie of dragon)

### TOPPING

1,3 kilo kruimige aardappels

2 el roomboter

flinke kneep citroensap

handvol geraspte Gruyère

2-4 el melk

zout en peper

## EVEN ANDERS

1. Voeg mosselen toe aan de ovenschotel. Doe ongeveer 12 schoongemaakte mosselen in een pan met 2 eetlepels witte wijn of water en kook zoals op pagina 138. Haal de mosselen uit hun schelpen en doe met de vis in de ovenschaal. Zeef het kookvocht en roer door de saus om er extra smaak aan te geven. 2. Vervang de aardappelpuree door een dakje van bladerdeeg. Maak de schotel tot aan de bovenste laag en maak een paar inkepingen in het deeg zodat de stoom kan ontsnappen. Rol een stuk roomboterbladerdeeg dun uit, dek de ovenschaal ermee af en knijp mooi dicht langs de zijkanten. Kwast er wat losgeklopt ei vermengd met melk over en zet 30 minuten in de oven tot de bovenkant knapperig en goudkleurig is.

*Dit is een visovenshotel zoals die bedoeld is. Zonder snelle trucjes maar met lagen van textuur en smaak. Als je niet van garnalen houdt, kun je extra witvis gebruiken. Voor meer smaak kun je mosselen toevoegen (zie onder).*

**START** Maak de bovenlaag: schil de aardappels en breng ze aan de kook in een grote pan met koud, licht gezouten water. Draai het vuur laag en laat 15 tot 20 minuten zacht koken, of tot de aardappels gaar zijn. Giet ze af, doe ze terug in de pan en laat op een laag vuurtje droogkoken. Druk ze door de pureeknijper of prak ze fijn. Doe de boter, het citroensap, de Gruyère en de helft van de melk erdoor en vermeng goed. Doe de rest van de melk erbij (maak de puree niet te nat – je moet er pieken van kunnen maken die knapperig worden in de oven) en breng op smaak met zout en peper.

Leg de witvis en gerookte vis in een grote koekenpan of braadslee. Voeg de ui, peperkorrels en knoflook toe. Schenk de melk erover en strooi er een snufje zout over. Laat op een laag vuurtje borrelen tot de vis net gaar is. Dit kan slechts 3 minuten duren, afhankelijk van hoe dik de vis is. Schep de delen die gaar zijn uit de pan en leg ze op een bord. Zet de melk voor later gebruik aan de kant. Verwijder de vissenhuid, als die eraan zit, maar probeer de stukken vis heel te laten. Laat je vingers over de vis glijden en trek eventuele graten eruit. Zet weg. Verwarm de oven voor tot 200 °C (gasstand 6).

Maak de saus. Giet de bewaarde melk door een zeef in een kan en voeg sap toe van het bord waarop de vis ligt. Laat de boter smelten in een pan met zware bodem. Voeg de bloem toe. Roer op een laag vuurtje 2 minuten door tot je een dikke pasta hebt (*roux*). Haal van het vuur en klop de wijn erdoor tot je een gladde saus hebt. Zet op het vuur terug en laat 5 minuten al roerend koken. Haal van het vuur en schenk de melk er geleidelijk en al kloppend door. Zet terug op het vuur en laat 2 minuten koken. Voeg de slagroom, dille of andere kruiden toe, breng op smaak en zet weg.

Stel de ovenschotel samen: schep wat van de saus in een ovenschaal (een ovale van 28 centimeter lang en 5 centimeter diep is perfect) of in 4 kleintjes. Breek de vis in grote vlokken. Verdeel deze over de saus en voeg de garnalen toe. Knijp er wat citroensap overheen en breng op smaak. Pel de eieren en leg ze erbovenop. Schep er witte saus overheen. Leg hier met een lepel en een vork een laag aardappelpuree op, met pieken. Zet op een bakplaat.

**KOOK** Zet de ovenschotel 20 tot 30 minuten in de oven, of tot de bovenkant bruin en knapperig is en vanbinnen gloeiend heet (steek een spies in het midden om de temperatuur te testen). Haal uit de oven en laat 5 minuten rusten.

**DIEN OP** Zet op tafel met een verse kruidensalsa (zie pag. 118), aioli (zie pag. 100) of een witlof-groenebladsalade met een honing-mosterddressing (zie pag. 26). Of dien traditioneel op met erwten.

# BIETJES RISOTTO

VOOR 2

## INGREDIËNTEN

225-275 g rauwe bietjes  
2 sjalotjes, gepeld  
2 dikke teentjes knoflook, gepeld  
850 ml kippen- of groentebouillon  
(zie pag. 49 en pag. 15)

35 g roomboter  
scheutje olijfolie  
175 g vialone nano, carnaroli of  
arboriorijst  
¾ glas witte wijn  
wat verse tijm (optioneel)  
zout en zwarte peper  
sap van ½ citroen

50 g Parmezaanse kaas, versgeraspt  
klontje boter

### VOOR ERDOOR

50 g verkruimelde blauwe kaas  
1 el mascarpone, slagroom  
of crème fraîche

paar blaadjes spinazie of rucola

### VOOR EROVER

blauwe-kaas-kruidentkroketjes

(zie volgende pagina)

handvol versgeraspte Parmezaanse  
kaas of verkruimelde geitenkaas

2 el sour cream of yoghurt

paar gekaramelliseerde walnoten

½ el mierikswortelsaus

*Deze risotto is nogal exhibitionistisch, met de felle kleur en stevige smaak. Serveer als hoofdgerecht, een voorafje of als bijgerecht bij een goed stuk rundvlees of vette vis, zoals zalm of makreel.*

**START** Snijd eventuele blaadjes van de bietjes, was ze, doe ze in een pan en schenk er koud water over. Kook tot ze gaar zijn en een mes er makkelijk doorheen glijdt, ongeveer 20 minuten voor kleine bietjes. Zet weg om af te laten koelen.

Snijd de sjalotjes en knoflook met een scherp mes fijn. Schenk de kippen- of groentebouillon in een pan, breng aan de kook en draai dan het vuur laag.

Schil de bietjes. Snijd ze in blokjes en pureer ze met de staafmixer met 4 eetlepels van de hete bouillon tot je een dikke, gladde puree hebt. Bereid voor wat je door of over de risotto gaat doen.

**KOOK** Zet een tweede pan op het vuur en voeg olie en boter toe. Is dit heet, voeg dan sjalot en knoflook toe en roer met een houten lepel. Draai het vuur laag en laat 5 minuten zacht fruiten tot de sjalotjes zacht worden.

Strooi de ongewassen rijst in de pan en roer goed door zodat de rijst is bedekt met de olie. Bak een minuutje al roerend mee. Draai het vuur hoger, schenk de wijn erin en roer tot de wijn bijna helemaal is opgenomen. Voeg dan meteen een grote soeplepel hete bouillon toe. Doe de tijm erbij als je die gebruikt. Draai het vuur naar middelhoog zodat de rijst zachtjes blijft koken terwijl deze de bouillon absorbeert. Voeg zodra de bouillon is opgenomen nog een soeplepel vol bouillon toe en blijf roeren. Herhaal tot je alle bouillon hebt gebruikt en de rijst net gaar is (proef een korrel – deze moet zacht zijn maar nog wel wat ‘beet’ hebben en de risotto in de pan moet niet te droog of te soepig zijn), dit duurt ongeveer 15 tot 20 minuten. Voeg zout, peper en citroensap toe.

Roer er twee derde van de bietjespuree door. Proef en voeg eventueel extra zout en peper toe. Doe de rest van de puree er nu ook door (of doe deze er later overheen) samen met wat je erdoor wilt roeren en de helft van de Parmezaanse kaas. Roer de boter erdoor om de risotto mooi te laten glanzen. Proef en kijk of er extra zout en peper nodig is. Draai het vuur uit, doe het deksel op de pan en laat 3 minuten staan.

**DIEN OP** Schep de risotto in warme kommen en maak af met de rest van de Parmezaanse kaas en wat je er verder overheen wilt doen.

LEKKER MET ...



### GEKARAMELLISEERDE WALNOTEN

Verhit ½ theelepel boter in een koekenpan en gooi er een handvol walnoothelften bij. Schud de pan 1 tot 2 minuten tot de noten lichtbruin en geroosterd zijn. Schep op keukenpapier en besprenkel met wat fijn zout en fijne kristalsuiker.



## KANEELBRUINE MERINGUENESTJES MET PISTACHE EN FRAMBOZEN

VOOR 12 MERINGUENESTJES

### INGREDIËNTEN

1 x bruine meringuemix (zie pag. 240)

1-2 tl kaneel (naar smaak)

12 pistachenootjes, gepeld

2 dl slagroom

1 tl poedersuiker, gezeefd

klein snuffje gemberpoeder (optioneel)

300 g verse frambozen

### EVEN ANDERS

1. Maak hazelnotennestjes door fijgehakte hazelnoten in plaats van pistachenoten te gebruiken en de specerijen achterwege te laten. 2. Maak chocoladenestjes door wat cacao-poeder door de mix te roeren, tegelijk met de kaneel.

### OOK LEKKER

#### BRAMENSTAPELS

Maak de meringuemix zoals hiernaast maar dan zonder de specerijen. Spuit er individuele rondjes van op vetvrij papier (teken cirkels op het bakpapier en vul ze op in spiraalvorm van het midden uit naar buiten). Bak zoals hiervoor en verdeel er dan opgeklopte slagroom en verse bramen over. Laat open of leg er een ander rondje bovenop. Maak een zomerfruitsaus met bramen (zie pag. 239) en sprenkel eroverheen.

*Een decadente mix van specerijen, noten en bruine suiker met een frisse toevoeging van frambozen.*

**START** Verhit de oven voor tot 110 °C (gasstand ¼). Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.

Maak de bruine-suikeringue volgens de methode op pagina 240, en klop de kaneel er aan het eind door of vouw het er lichtjes doorheen met een grote metalen lepel.

Schep of spuit de mix in nestjes of grote toefen. Met de lepel: gebruik 2 eetlepels. Schep de mix in de ene lepel en duw deze er boven de bakplaat af met de andere lepel. Houd de bovenkant glad voor een nette afwerking of trek er piekjes in. Ze zullen rijzen dus laat er wat ruimte tussen. Met de slagroomsput: gebruik een rechte of middelgrove spuitmond. Houd de spuitzak in de ene hand, vouw deze om over je hand heen en schep de mix in de spuitzak. Vouw de spuitzak weer omhoog, draai 'm bovenaan dicht en knijp de meringuemix naar de spuitmond. Houd deze boven het papier en knijp er zo veel uit als je nodig hebt voor elke meringue.

Hak de noten grof. Bestrooi de meringues er lichtjes mee.

**BAK** Zet 2 uur in de oven voor een knapperig resultaat of 1 uur voor een meringue die taai is in het midden. Pel voorzichtig het papier van de onderkant van 1 meringue om te kijken of de onderkant krokant is. Geef ze extra oventijd als dat nodig is.

Pel de meringues van het bakpapier en laat afkoelen op een rooster (geen koude ondergrond) om te voorkomen dat ze scheuren.

Klop de slagroom op in een koude kom met de handmixer of garde zodat je het kunt voelen als de slagroom dikker wordt. Voeg de poedersuiker naar smaak toe en wat gemberpoeder, als je daarvan houdt.

**DIEN OP** Stapel de meringues op een groot bord. Schep de slagroom in een kom en de frambozen in een andere. Zet alles op tafel zodat iedereen zichzelf kan helpen. Of maak nette sandwiches van twee meringues met daartussen frambozen en slagroom.

