



INHOUD

Over ons	6
Lente	12
Zomer	70
Herfst	122
Winter	190
Inmaken	246
Richtlijnen voor recepten	260
Over Cornersmith	262
Register	266
Oventijden & maateenheden	270
Dankwoord	271



BAGEL MET KIP, MISOMAYONAISE & KNOFLOOKCHIPS

VOORBEREIDINGSTIJD
20 minuten

BEREIDINGSTIJD
15 minuten

VOOR 4 PERSONEN

Dit recept is een geweldige manier om restjes kip te gebruiken, bijvoorbeeld nadat je de soep op pagina 24 hebt gemaakt. De knoflookchips voegen een unieke, zoetige *bite* toe. Ze lijken misschien een beetje lastig te maken, maar ze zijn heel handig om in je repertoire op te nemen. Vind je ze lekker, maak dan gerust meteen wat extra, want ze blijven 3 tot 4 dagen goed in een luchtdichte trommel. Ze zijn heerlijk in salades en verkruimeld op geroosterd brood met boter.

6 dikke teentjes knoflook, in dunne plakjes (gebruik een mandoline of zeer scherp mes)

500 ml koolzaadolie

1 tl witte miso

1 portie aioli (zie pag. 97), zonder de ingelegde citroen

2 gare biologische kippendijen (overgehouden van de kippenbouillon op pag. 24) of andere restjes geroosterde kip, vlees van de botten gehaald en in reepjes gescheurd

1 tl gehakte bieslook

1 tl gehakte kervel

scheutje citroen- of limoensap, indien nodig

4 meerzadenbagels, gehalveerd

60 g waterkers, uitgezocht

1 el kervelblaadjes

Doe voor de knoflookchips de plakjes knoflook en de koolzaadolie in een koekenpan en zet deze op middelhoog vuur. Bak de knoflook goudbruin onder regelmatig roeren; dit duurt circa 15 minuten. Schep de plakjes knoflook uit de olie (bewaar de gearomatiseerde knoflookolie voor een volgende keer) en laat ze uitlekken op keukenpapier; spreid ze wat uit zodat ze krokant worden tijdens het afkoelen. Bestrooi met zout.

Roer de miso door de aioli om misomayonaise te maken. Is de miso erg dik, roer het dan eerst los met een theelepel water zodat het gemakkelijker te mengen is.

Roer de kip, bieslook, gehakte kervel en 1 tot 2 eetlepels misomayonaise in een kom door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Proef en breng zo nodig verder op smaak. Misschien is een beetje citroen- of limoensap nodig om de mayonaise wat pit te geven.

Rooster de bagelhelften en bestrijk ze met misomayonaise. Verdeel de waterkers en kervelblaadjes over de onderste helft van elke bagel, gevolgd door het kipmengsel. Bestrooi met de knoflookchips en leg de andere bagelhelft erop.





GEHAKTBALLETJES MET TUINBONEN & YOGHURT

Gehaktballetjes zijn ideaal voor hartige winterse gerechten – maar met een lichte tomatensaus, tuinbonen en yoghurt vormen ze ook een geweldig voorjaarsgerecht! Je kunt het lamsvlees in dit recept vervangen door varkens- of kalfsvlees, of een mengsel van beide.

¼ tl pimentbessen
½ tl venkelzaad
¼ tl korianderzaad
¼ tl komijnzaad
2 tl olijfolie
1 ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
500 g lamsgohakt
1 biologisch ei
1 el gehakte peterselie
1 tl fijngehakte ingelegde citroenschil (zie pag. 214 of bij Turkse en Marokkaanse winkels)
snufje cayennepeper
90 g tuinbonen, geblancheerd en dubbelgedopt (zie pag. 18)
130 g yoghurt

handvol kruidenblaadjes, zoals munt, dille en koriander, gescheurd, om erbij te serveren

TOMATENSAUS

1 el olijfolie
1 sjalot, gesnipperd
1 teentje knoflook, geperst
400 ml inmaaktomaten (zie pag. 105) of 400 g tomaten uit blik
1 laurierblaadje
2-3 takjes tijm
1 tl fijngehakte ingelegde citroenschil
100 ml vermout
200 ml kippenbouillon
1 el rozijnen

Maal in een specerijenmolen of vijzel de pimentbessen en het venkel-, koriander- en komijnzaad tot een fijn poeder. Verhit 1 theelepel olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de ui en knoflook toe en bak ze 5 tot 8 minuten, tot ze zacht zijn. Voeg de gemalen specerijen toe en rooster ze 2 tot 3 minuten mee. Haal de pan van het vuur en laat de inhoud enigszins afkoelen.

Meng in een kom het afgekoelde uienmengsel met het lamsgohakt, ei, de peterselie en ingelegde citroen. Breng op smaak met zout, peper en cayennepeper. Kneed alles met je handen tot een gelijkmatig mengsel. Neem porties gehakt ter grootte van een eetlepel en draai die tot balletjes. Laat ze in de koelkast in 30 minuten stevig worden.

Verhit voor de tomatensaus de olijfolie in een koeken- of braadpan met dikke bodem op middelhoog vuur. Voeg de sjalot en knoflook toe en bak ze 3 tot 5 minuten zachtjes. Voeg de tomaten, laurier, tijm en ingelegde citroenschil toe, breng op smaak met zout en peper en laat de saus 5 minuten sudderen. Voeg dan de vermout, bouillon en rozijnen toe en laat alles nog 10 tot 15 minuten sudderen.

Verhit intussen ½ theelepel olijfolie in een grote koekenpan op vrij hoog vuur. Voeg een deel van de gehaktballetjes toe, maar maak de pan niet te vol. Bak ze een paar minuten per kant, tot ze rondom bruin zijn. Haal ze uit de pan en zet apart. Veeg de pan schoon en bak de rest van de balletjes op dezelfde manier in de resterende olijfolie.

Leg de gehaktballetjes in de saus. Leg een cirkel bakpapier op het sausoppervlak. Doe een deksel op de pan en laat de saus 20 minuten sudderen, of tot de gehaktballetjes goed gaar zijn. Warm de tuinbonen de laatste 5 minuten mee. Besprenkel met yoghurt en strooi de kruiden erover. Dien op.

VOORBEREIDINGSTIJD
20 minuten, plus
30 minuten koelen

BEREIDINGSTIJD
1 uur

VOOR 4 TOT 6
PERSONEN
(voor 24
gehaktballetjes)

VOORBEREIDINGSTIJD

15 minuten

BEREIDINGSTIJD

10 minuten

VOOR 4 PERSONEN

COURGETTE-FARROSALADE MET GEROOSTERDE HAZELNOTEN

Farro is een speltachtig graan met een nootachtige smaak en een stevige textuur. Heerlijk in een vegetarische maaltijdsalade zoals deze, die ideaal is voor zomerse dagen. Zorg dat je de parelversie hebt: die is geslepen en heeft een proces ondergaan waardoor de korrels makkelijker gaar worden en lichter verteerbaar zijn. Je hoeft het graan niet voor te weken; je kookt het gewoon direct 8 tot 10 minuten. Wij hebben het liefst *al dente* gekookte granen die hun vorm en voedingsstoffen hebben behouden. Als je geen farro kunt vinden, is parelgerst een goed alternatief.

Hoewel wij dit als vegetarisch hoofdgerecht serveren, is de salade ook een uitstekend bijgerecht voor vlees en vis. Heb je geen hazelnoten bij de hand maar wel amandelen of geroosterde pitten, dan zijn die ook prima.

200 g farro (parelspelt), afgespoeld en uitgelekt
2 courgettes, in lange repen gesneden met een mandoline of een zeer scherp mes
½ rode ui, in dunne schijfjes
6 gedroogde pruimen, ontpit en fijngehakt
50 ml balsamico di mele (appelbalsamico), gewone balsamicoazijn of sherryazijn
½ tl dijonmosterd
60 ml plantaardige olie
60 ml olijfolie
grote handvol gemengde kruidentakjes, zoals munt, peterselie en dille
50 g geroosterde hazelnoten, grofgehakt

Doe de farro in een grote pan gezouten kokend water. Breng opnieuw aan de kook, zet het vuur laag en laat de farro 8 tot 10 minuten zachtjes koken, of tot hij gaar is maar nog wel beet heeft. Laat uitlekken.

Meng intussen de courgettes, ui en pruimen in een kom en voeg een snuffje zout toe om de rauwe courgettes zachter te maken.

Doe voor een saladedressing de azijn, mosterd en beide soorten olie in een potje met schroefdeksel en breng op smaak met zout en peper. Doe het deksel erop en schud goed tot er een emulsie ontstaat.

Voeg de gekookte farro toe aan de courgettes, ui en pruimen. Scheur de kruiden klein, voeg ze samen met de dressing toe aan de salade en schep alles voorzichtig door elkaar.

Doe de salade in een serveerkom of op borden en strooi de hazelnoten erover.





TOMATEN-VIJGENSALADE

VOORBEREIDINGSTIJD
10 minuten

VOOR 4 PERSONEN

Hier is Sabines beroemde zomersalade in optima forma die wij op onze jaarlijkse *Tomatendag* (zie pag. 98) tijdens onze zomerworkshops en in het eetcafé serveren. Aan het eind van de zomer zijn zowel de tomaten als vijgen op hun hoogtepunt: rijp, smaakvol en overvloedig. We eten er zo veel van als we kunnen en missen ze de rest van het jaar.

50 ml sherryazijn
fijngeraspte schil van ½ onbespoten citroen
1 tl sumak (Turkse supermarkt)
125 ml olijfolie
8-10 kleine of 5 grote rijpe tomaten, zoals vleestomaten,
in parten of stukjes
4-6 vijgen, afhankelijk van hun formaat, in kwarten
2 el dragonblaadjes, kleintjes heel gelaten, grotere
fijngehakt
120 g Kristen's labneh (zie pag. 37)

Doe voor de saladedressing de sherryazijn, citroenschil, sumak en olijfolie in een potje met schroefdeksel. Breng op smaak met zout en peper, doe het deksel erop en schud goed om alles te mengen.

Schik de tomaten en vijgen op een serverbord, bestrooi ze lichtjes met zout en peper en verdeel de dragon en klodders labneh erover. Maak de salade af met de dressing, die je gelijkmatig over de tomaten, vijgen en labneh sprenkelt.

VOORBEREIDINGSTIJD

15 minuten

BEREIDINGSTIJD

25 minuten

VOOR

3 tot 4 personen,
afhankelijk van hoe
je het opdient

KRUIDIG VARKENS- & KALFSGEHAKT MET GRANAATAPPELSIROOP

Dit is onze versie van Libanees gehakt. Het is een nogal gepeperd gerecht, maar de hitte is goed uitgebalanceerd door de zoetheid van de granaatappel. Als je het rabarbergerecht op pagina 58 hebt gemaakt, kun je de overgebleven siroop daarvan ook prima gebruiken in plaats van de granaatappelsiroop.

Wij gebruiken dit kruidige vlees bij naan (zie pag. 89), maar het is ook lekker met versgehakte kruiden en op wittebonenpuree (zie pag. 223) of een salade.

1 tl zwarte peperkorrels

1 tl pimentbessen

½ tl roze peperkorrels (optioneel)

2 el plantaardige olie

½ rode ui, gesnipperd

1 teentje knoflook, fijngenhakt

250 g biologisch varkensgehakt

250 g biologisch kalfsgehakt

3 el granaatappelsiroop (zie pag. 142)

Gebruik voor de specerijenmix een specerijenmolen of vijzel en maal de zwarte peperkorrels, pimentbessen en desgewenst de roze peperkorrels tot een fijn poeder.

Verhit 1 eetlepel plantaardige olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de ui, knoflook en een snufje zout toe en bak ze circa 5 minuten, of tot ze zacht zijn. Voeg 1 theelepel van de specerijenmix toe en bak tot de geur van de specerijen vrijkomt. Schep het uienmengsel op een bord, spoel de pan schoon en droog hem af.

Zet de pan terug op het fornuis en zet het vuur hoog. Voeg 2 theelepels olie toe en de helft van beide gehaktsoorten. Breng op smaak met zout en de helft van het specerijenmengsel. Schep het gehakt niet om voor het echt begint te verkleuren; roerbak het dan gedurende 1 tot 2 minuten. Schep het gehakt uit de pan, spoel de pan weer schoon en herhaal dit proces met de rest van de olie en de andere helft van het gehakt en de specerijen.

Doe, zodra de tweede gehaktportie ook gebakken is, het uienmengsel terug in de pan, samen met de eerst bereide portie gehakt. Voeg de granaatappelsiroop toe en stook het vlees tot het gaar en de siroop bijna geheel verdampt is; dit duurt 3 tot 5 minuten.



VOORBEREIDINGSTIJD

25 minuten, plus
een nacht intrekken

BEREIDINGSTIJD

30 minuten

BEWAREN

max. 12 maanden

VOOR

ca. 2 potten van
400 ml

ZWARTEBESSENJAM

Deze jam is zo lekker dat we het potje achter in de koelkast moeten verstoppen zodat het niet in een keer soldaat gemaakt wordt. Kook de jam niet te lang – hij dikt verbazingwekkend snel in.

Als je het geluk hebt dat je zelfgekweekte zwarte bessen kunt krijgen, aarzel dan niet en maak deze jam! Je kunt hem ook maken met moerbeien; verwijder dan wel eerst de kroontjes.

1 kg zwarte bessen, steeltjes verwijderd, afgespoeld
750 g fijne kristalsuiker
125 ml citroensap
1 el fijngeraspte citroenschil (van 1 of 2 citroenen)

Doe de zwarte bessen in een kom met de suiker en meng voorzichtig. Dek de kom af met plasticfolie of een bord en zet de bessen zo een nacht in de koelkast.

Plet de volgende dag de bessen lichtjes met je handen of met een pureestamper en doe ze in een middelgrote, roestvrijstalen steelpan. Zet de pan op laag vuur. Voeg het citroensap en de geraspte citroenschil toe en roer tot de suiker is opgelost. Zet het vuur hoger en kook de jam snel tot het stollingspunt is bereikt (zie pag. 250); roer af en toe om aanbranden te voorkomen. Deze jam is zo klaar, na 20 tot 30 minuten, en heeft de neiging plotseling snel in te dikken, dus laat hem niet te lang doorkoken. Een smaakvolle, vloeibare zwartebessenjam is in elk geval veel lekkerder dan een te lang doorgekookte en te stevige jam.

Steriliseer intussen de potten (zie pag. 250). Schenk de warme jam in de warme potten en doe meteen de deksels erop. De jam is op een koele, donkere plek maximaal 12 maanden houdbaar. Bewaar een geopende pot in de koelkast en gebruik de jam binnen een maand – hoewel de jam waarschijnlijk net als bij ons een veel korter leven beschoren is!





WORTEL- & SINAASAPPELSOEP

VOORBEREIDINGSTIJD

20 minuten

BEREIDINGSTIJD

1 uur

VOOR 4 PERSONEN

De winter is een echt soepseizoen. In deze versie versterkt de sinaasappel echt de zoetheid van de wortel, waarmee de soep vol van smaak wordt zonder al te zwaar te zijn. En het is weer eens iets anders dan pompoensoep. Het is van belang de soep aan het begin stevig op smaak te brengen, want later voeg je nog aardig wat vocht toe.

Maak deze soep ook eens met pastinaak. Je krijgt dan misschien niet die mooie saffraankleur, maar wel een nootachtige, aardse smaak.

2½ el olijfolie, plus extra om te besprenkelen

30 g boter

2 grote uien, in dunne schijfjes

2-3 teentjes knoflook, in dunne plakjes

1 cm gemberwortel, in dunne plakjes

3-4 takjes tijm

2 laurierblaadjes

**schil van 3 onbespoten sinaasappels, in lange repen
geschaafd met een dunschiller**

1 kg wortels, in dunne plakjes

sap van 3 sinaasappels

1,5 liter groente- of kippenbouillon

½ tl gehakte tijmblaadjes

2 tl gehakte pistachenoten

schapenyoghurt, om erbij te serveren (optioneel)

Verhit de olijfolie en boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de uien en een paar snufjes zout en peper toe en bak ze tot ze zacht zijn. Voeg de knoflook, gember, tijmtakjes, laurierblaadjes en repen sinaasappelschil toe en bak alles 5 minuten.

Voeg de plakjes wortel en wat extra zout toe en bak alles nog eens 3 tot 5 minuten, of tot de wortel zacht begint te worden. Voeg het sinaasappelsap toe en laat inkoken tot er bijna geen vocht meer in de pan zit; schenk dan de bouillon erbij. Doe het deksel op de pan. Breng de soep aan de kook, zet het vuur lager en laat de soep 35 tot 40 minuten zachtjes koken, of tot de wortel volledig zacht is.

Haal de pan van het vuur en laat de soep 5 minuten staan voordat je de takjes tijm en laurierblaadjes verwijdert. Doe de soep in een blender of keukenmachine en pureer glad (of gebruik een staafmixer).

Serveer de soep in kommen, besprenkeld met olijfolie en bestrooid met tijm en pistachenoten. Misschien vind je een klodder schapenyoghurt er ook lekker bij; die gaat in elk geval heel goed samen met deze soep.



PICCALILLY

Dit Engelse inmaakproduct is perfect om mee te nemen naar een picknick. Wij voegen hem ook toe aan ham-kaassandwiches en geven vaak een paar lepels bij een boerenlunch (zie pag. 160).

Je kunt alle groenten die je hebt hiervoor gebruiken. Wij maken seizoensvarianten afhankelijk van wat er beschikbaar is. Radijsjes, courgettes, chayotes, wittekool, daikon, in dunne plakjes, gesneden spruitjes, groene chilipepers en ui zijn allemaal prima om te gebruiken – alles bij elkaar heb je 1 kg groenten nodig.

**350 g bloemkool (ca. ¼ middelgrote bloemkool),
in kleine roosjes**
**150 g wortel (ca. 1 middelgrote winterpeen),
in dunne plakjes**
**250 g venkel (ca. ¼ grote of 1 kleine venkelknol),
in dunne plakjes**
250 g sperziebonen, in drieën
4 kruidnagels
1 tl gemalen fenegriek
1 tl zwarte peperkorrels
2 el bruin mosterdzaad
250 ml wittewijnazijn
2 el maïzena
2 tl zout
½ tl kurkuma
100 g fijne kristalsuiker

Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Voeg de bloemkoolroosjes toe en blancheer ze 1 minuut. Laat ze uitlekken, spoel ze af onder koud stromend water en laat weer uitlekken. Meng de bloemkool en alle andere groenten.

Maal de kruidnagels, fenegriek, peperkorrels en de helft van het mosterdzaad tot een fijn poeder in een specerijmolen of vijzel.

Steriliseer de potten (zie pag. 250).

Doe voor de piccalillybasis de azijn met 250 ml water in een roestvrijstalen steelpan. Meng in een grote, hittebestendige kom de maïzena, het zout en de kurkuma met de gemalen specerijen en de rest van het mosterdzaad. Roer met 60 ml van het azijnmengsel tot een glad papje. Voeg de suiker toe aan het resterende azijnmengsel, zet op middelhoog vuur en roer tot de suiker opgelost is. Schenk deze inmaakazijn geleidelijk bij het maïzenapapje; blijf kloppen tot er een gladde, dikke saus ontstaat. Voeg de groenten toe en roer voorzichtig tot ze gelijkmatig bedekt zijn met de saus.

Schep de warme piccalilly in de warme potten. Doe het deksel erop, weck de potten 10 minuten (zie pag. 255) en zet ze voor gebruik ten minste 1 maand op een koele, donkere plek. Ongeopende potten piccalilly zijn maximaal 12 maanden houdbaar. Bewaar eenmaal geopende potten in de koelkast en gebruik de inhoud binnen 3 maanden.

VOORBEREIDINGSTIJD
45 minuten

BEREIDINGSTIJD
10 minuten, plus
10 minuten wecken

BEWAREN
max. 12 maanden

VOOR
4 potten van 300 ml

VOORBEREIDINGSTIJD

25 minuten

BEREIDINGSTIJD

50 minuten

VOOR

1 taart van 20 cm

STEPH'S LAAGJESTAART MET RABARBER, RICOTTA & WALNOTEN

Dit is weer zo'n prachtige, verrukkelijke seizoenstaart van Steph.

400 g bloem, gezeefd
2 tl natriumbicarbonaat (zuiveringszout), gezeefd
1 tl bakpoeder, gezeefd
2½ tl gemberpoeder
250 g bruine suiker
200 g boter
350 g keukenstroop
2 biologische eieren, losgeklopt
1 portie rabarber met hibiscus (zie pag. 58) en de siroop daarvan
6 walnoten, liefst van het nieuwe seizoen, dungschaafd met een mandoline

eetbare bloemen, ter garnering (optioneel)

RICOTTAVULLING

700 g ricotta
375 ml slagroom, geklopt tot zachte pieken
1 vanillestokje, gespleten en merg eruit geschraapt
fijngeraspte schil van 1 onbespoten citroen
3 el fijne kristalsuiker

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet twee ronde bakblikken van 20 cm in.

Zeef de bloem, het natriumbicarbonaat, bakpoeder en gemberpoeder boven een grote kom. Roer de bruine suiker erdoor. Smelt de boter in een steelpan en voeg de stroop toe. Laat enigszins afkoelen en roer dan de eieren erdoor. Schenk het eiermengsel bij het bloemmengsel en klop alles tot een glad beslag. Schenk er tot slot 250 ml heet (maar niet kokend) water bij uit de waterkoker of fluitketel.

Verdeel het beslag gelijkmatig over beide bakblikken en bak de cakes 40 tot 50 minuten, of tot een spies die je in het midden steekt, er schoon uitkomt. Laat de cakes volledig afkoelen.

Spatel voor de ricottavulling alle ingrediënten in een kom tot een glad geheel. Zet de vulling koud weg tot het moment dat je de taart gaat samenstellen.

Doe de siroop van de gepocheerde rabarber in een steelpan en laat zachtjes inkoken tot een dikke maar nog vloeibare siroop.

Stel de taart samen: snijd de bolle bovenkant van beide cakes recht af en snijd elke cake horizontaal in 2 gelijke lagen, zodat je 4 cakelagen overhoudt (je hebt maar 3 lagen nodig voor deze taart; bewaar de resterende laag voor bijvoorbeeld trifle). Bestrijk met een spatel of glaceermes de eerste cakelaag met wat van de ricottavulling. Verdeel daarover een derde van de rabarber, gevolgd door de tweede cakelaag. Herhaal dezelfde laagjes, eindig met de derde cakelaag en strijk daar een dikke laag ricotta en het laatste derde deel rabarber over uit. Bestrooi met de geschaafde walnoten. Besprenkel de taart met de ingedikte rabarbersiroop en garneer desgewenst met eetbare bloemen.

