



INHOUD

INLEIDING	7
DRANKJES & KNABBELS	17
VOORGERECHTEN	47
KLAAR IN 20 MINUTEN	67
PASTA & NOEDELS	85
EENPANSGERECHTEN	111
IETWAT CHIQUER	131
DESSERTS	155
MISE EN PLACE	185
MENUPLANNER	201



INLEIDING








We genieten allemaal als vrienden langskomen om te eten, maar vaak zijn zulke gezellige gelegenheden toch een beetje hectisch, waardoor je al gestrest bent voordat de eerste gast arriveert. Dit boek biedt een moeiteloze aanpak voor het vermaken van gasten, waarbij eenvoud boven overdaad wordt verkozen. Van snelle eenpansmaaltijden voor na het werk tot bedrieglijk eenvoudige, maar toch spectaculaire, diners voor een vrijdagavond met vrienden. Ik wil je laten zien hoe het hebben van een paar handige, smakelijke en eenvoudige recepten het vermaken van (onverwachte) gasten verandert.

Van trucs en tips voor de mise en place en menuplanners van een drukbezette kok om het perfecte, onbezorgde familiediner te bereiden, tot eenvoudige, of ietwat chiquere, van tevoren te bereiden recepten om in het weekend klaar te maken. Dit boek is er om alle stress van het koken voor een (kleine) groep weg te nemen.

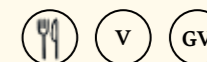
Last minute dinners gaat over het creëren van heerlijk eten door verstandig boodschappen te doen en je voorraadkast te vullen met essentiële benodigdheden die de basis van je kookkunsten worden. Veel van de recepten kunnen worden gemaakt met basisingrediënten, terwijl andere recepten gebruikmaken van ingrediënten die van tevoren bereid zijn, ingevroren voorraden of minder dan vijf verse ingrediënten. Als je voorraadkast eenmaal perfect op orde is, hoef je niet meer elke dag vooruit te plannen om zeker te weten dat je een heerlijk diner bij de hand hebt. Een met *ancho* chilipoeder gekruide basis voor een pittige *acqua pazza* of een zeer overdadige, met *dukkah* gekruide schnitzel is geen enkel probleem meer. De lange ingrediëntenlijsten in de meeste kookboeken kunnen intimiderend, moeilijk te vinden en duur zijn. Dit boek biedt inspiratie voor een spontane avondmaaltijd met behulp van de eenvoudigste ingrediënten, terwijl er daarnaast suggesties worden gedaan voor verse ingrediënten om het geheel wat op te pimpen.

Als je eenmaal begint met het combineren van deze vaste voorraden met het incidentele bezoek aan de slager, visboer of supermarkt, gaat er een wereld voor je open wat betreft koken en boodschappen doen, minder voedsel verspillen, tijd besparen en je vrienden thuis vermaken zonder dat het je moeite kost.

UITLEG VAN SYMBOLEN

-  DRANKJES  VEGANISTISCH  ZUIVELVRIJ  NOTENVRIJ
 KNABBELS  VEGETARISCH  GLUTENVRIJ





VIJGEN MET GORGONZOLA & GEZOUTEN PECANNOTEN

VOOR: 4 PERSONEN
VOORBEREIDEN: 5 MINUTEN
BEREIDEN: 10 MINUTEN

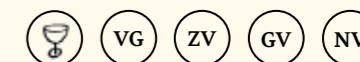
65 g pecannoten
2 tl ahornsiroop
½ tl fijngesneden rozemarijnnaaldjes
12 zo rijp mogelijke vijgen
6 el gorgonzola
zeezoutvlokken

Ik kies vaak voor gorgonzola *cucchaio*, die zo romig is dat een lepel het enige geschikte werktuig is om hem uit te smeren. Maar als je die niet kunt vinden, is een normale romige gorgonzola ook erg lekker.

Verwarm de oven voor tot 190 °C.

Verdeel de pecannoten over een bakplaat en rooster ze 6 tot 8 minuten in de oven tot ze iets donkerder worden. Voeg de ahornsiroop, rozemarijn en wat zeezoutvlokken naar smaak toe en meng goed. Rooster nog 1 tot 2 minuten in de oven, of tot ze kleverig en goudbruin zijn. Hak de gekaramelliseerde noten in grove stukken.

Scheur de vijgen doormidden of snijd ze in plakjes als je het netjes wilt doen. Schep wat gorgonzola op elke vijg en garneer met de gehakte, gekarameliseerde noten. Serveer direct.



SALIE-CITRUSSPRITZ

VOOR: 4 PERSONEN
VOORBEREIDEN: 5 MINUTEN

1 onbespoten grapefruit
28 tot 32 salieblaadjes
2 tl ruwe rietsuiker of lichte
basterdsuiker
bruiswater

Er is iets heel rustgevend aan de geur van verse salie en door die te mengen met de ruwe rietsuiker of lichte basterdsuiker voor deze sprankelende spritz, komen al die zachte aroma's vrij. Dit drankje kan het best worden geserveerd in een longdrinkglas met veel ijs.

Halveer de onbespoten grapefruit en pers het sap uit een helft. Snijd de resterende helft in dikke plakken en snijd de plakken daarna in kleine driehoekjes.

Voeg aan elk longdrinkglas 7 tot 8 salieblaadjes en ½ theelepelt ruwe rietsuiker of lichte basterdsuiker toe. Stamp met een stamper of de onderkant van een houten lepel de salieblaadjes in de ruwe rietsuiker of lichte basterdsuiker. Voeg 3 driehoekjes onbespoten grapefruit toe aan elk glas en stamp die ook. Voeg een kwart van het grapefruitsap en een paar ijsblokjes toe en vul aan met bruiswater. Roer om te mengen en serveer.



VICHYSOISE MET WITTE ASPERGES



Deze klassieke Franse soep heeft de tand des tijds niet voor niets overleefd. De soep is romig, smeugig en een fantastische combinatie. Warm geserveerd is de soep troostend, en koud geserveerd lekker verfrissend. In mijn versie gebruik ik asperges, waardoor hij wat decadenter wordt voor een etentje. De room is optioneel. Mocht je de room niet door de soep blenden, schenk hem er dan overheen als garnering. Blend de soep tot hij fluweelzacht wordt.

VOOR: 4 PERSONEN
VOORBEREIDEN: 10 MINUTEN
BEREIDEN: 20 MINUTEN

60 g boter
1 ui, in ringen
4 dikke witte asperges, in dunne plakjes
2 middelgrote aardappels, geschild en in dunne plakjes
3 grote tenen knoflook, in plakjes
475 ml hete groente- of kippenbouillon
120 ml slagroom (optioneel)
zout

TER GARNERING

fijngesneden bieslook
zwarte peper
extra vierge olijfolie

Verhit de boter in een pan met een zware bodem op laag vuur. Voeg, zodra de boter schuimt, de ui en een snufje zout toe en fruit 6 tot 7 minuten.

Voeg de asperges, aardappels en knoflook toe aan de pan en bak nog 2 minuten. Voeg de bouillon toe en laat zachtjes pruttelen tot de groenten beetgaar zijn.

Schenk de soep, eventueel met de slagroom, in een blender en mix tot de soep fluweelzacht is. Verdeel de soep over 4 kommen, garneer met bieslook, zwarte peper en een scheutje extra vierge olijfolie. Serveer warm of koud.

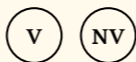


VAN TEVOREN BEREIDEN

Maak de soep maximaal 3 dagen van tevoren en bewaar in de koelkast. De soep kan ook maximaal 6 maanden ingevroren worden. De soep moet loeiheet opgewarmd worden na het ontdooien



GEKRUIDE BOTER- EIEREN MET LINZEN & GEBAKKEN SJALOTJES



Voorgekookte peulvruchten zijn een geweldige troef om bij de hand te hebben. Je kunt je eigen linzen in porties koken en in de diepvries bewaren, of ze gewoon bij je plaatselijke supermarkt kopen. Serveer deze linzen met platbrood, ingesmeerd met een beetje boter om ze extra lekker te maken en alle saus op te smikkelen.

VOOR: 4 PERSONEN

VOORBEREIDEN: 5 MINUTEN

BEREIDEN: 10 MINUTEN

450 g (voor)gekookte Le Puy-linzen, uitgelekt
4 eieren
225 g Griekse yoghurt
2 tenen knoflook, 1 geraspt en 1 gekneusd
sap van ½ limoen
115 g boter
½ tl kurkuma
½ tl milde chilipoeder
½ tl komijnzaad
½ tl korianderzaad
¼ tl chilivlokken
1 handvol gemengde zachte kruiden (zie pag. 11), grofgehakt
3 el gebakken sjalotjes (zie pag. 197)
zout en zwarte peper
platbrood, voor erbij
limoenpartjes, voor erbij

Verwarm de linzen in een pan met een klein scheutje water. Breng op smaak met zout en peper.

Kook de eieren 6 minuten in kokend water in een steelpan en giet ze af. Meng intussen de Griekse yoghurt, geraspte knoflook, het limoensap en een snufje zout in een kom. Zet opzij.

Leg de linzen op een grote serveerschaal en schep de yoghurt erover. Pel de eieren, halveer ze en leg ze op de linzen. Verwarm de boter in een kleine pan met de kurkuma, chilipoeder, komijnzaad, korianderzaad, chilivlokken en het gekneusde teentje knoflook 2 tot 3 minuten op laag vuur, of totdat de boter gaat schuimen en de knoflook gaat sissen.

Schenk het gesmolten botermengsel over het gerecht, zodat alles goed met de boter wordt doordrenkt.

Bestrooi met grofgehakte kruiden en gebakken sjalotjes en serveer met het platbrood en de limoenpartjes.



TIP

Gebruik als alternatief 250 g ongekookte linzen en kook ze volgens de aanwijzingen op de verpakking.





LASAGNE BIANCO MET ARTISJOKKEN, SPINAZIE & PANKO

NV

Dit gerecht vind ik een ideaal en eenvoudig gerecht voor 2 personen. Een simpel samen te stellen lasagne, met alle lekkere laagjes, maar zonder de lange bereidingstijd. Ik heb wat krokants toegevoegd voor de mensen die vechten om de stukjes lasagne in de hoek van de ovenschaal.

VOOR: 2 PERSONEN
VOORBEREIDEN: 10 MINUTEN
BEREIDEN: 10 MINUTEN

55 g artisjokken op olie uit blik
120 ml crème fraîche
1 tl geraspte schil van onbespoten
citroen
6 el geraspte Parmezaanse kaas
225 g bevroren spinazie, ontdooid
4 el panko
¼ tl chilivlokken
8 verse lasagnevellen
zout en zwarte peper

Haal de artisjokken uit de olie en laat ze op keukenpapier uitlekken. Verhit een beetje van de olie uit het potje van de artisjokken in een koekenpan op middelhoog vuur, voeg de artisjokken toe en bak 2 tot 3 minuten. Zet opzij.

Verwarm intussen de crème fraîche in een steelpan op laag vuur en voeg de geraspte schil van onbespoten citroen, de helft van de Parmezaanse kaas en lekker veel peper toe. Roer de spinazie erdoor en houd op zeer laag vuur warm.

Rooster de panko met de chilivlokken in een droge koekenpan tot de panko goudbruin is.

Breng een grote steelpan met gezouten water aan de kook. Leg de lasagnevellen erin en kook volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af. Leg op elk bord een lasagnevel, schep er wat spinaziesaus en artisjokken op. Herhaal met de overige lasagnevellen, spinaziesaus en artisjokken. Garneer de lasagnes met de resterende Parmezaanse kaas en de panko.

VAN TE VOREN TE BEREIDEN

Verse lasagne is het lekkerst, maar het kost je 10 minuten om te bereiden.



FLESPOMPOEN- SALIEPLAATTAART MET GORGONZOLA

Deze volle en overdadige taart is snel te maken en is gebaseerd op een van mijn favoriete koelkast- of diepvriesproducten: bladerdeeg. De taart ziet er veel indrukwekkender uit wanneer je hem serveert dan wanneer je hem samenstelt. Als je eenmaal pijnboompittenolie hebt geproefd, wil je nooit meer iets anders.

VOOR: 4 PERSONEN
VOORBEREIDEN: 10 MINUTEN
BEREIDEN: 30 MINUTEN

160 g crème fraîche
1 el grove mosterd
85 g gorgonzola
½ flespompoen, geschild
1 rol koelvers bladerdeeg
15 salieblaadjes
zwarte peper
olijfolie, om in te vetten
groene salade, voor erbij

PIJNBOOMPITTENOLIE

3 el pijnboompitten
6 el olijfolie

Verwarm de oven voor tot 220 °C.

Meng de crème fraîche, mosterd en gorgonzola in een grote kom en zet opzij.

Snijd de flespompoen in dunne plakken of halve manen, afhankelijk van welke helft je van de flespompoen gebruikt.

Rol het bladerdeeg uit op een werkblad en en vouw de randen van het deeg ¼ cm naar binnen (zodat de vulling er niet uitloopt). Prik met een vork veel gaatjes in het deeg, schep het crème fraîche-mengsel op het bladerdeeg en smeer gelijkmatig uit tot aan de omgevouwde randen.

Verdeel de plakjes flespompoen erover, maar laat ze wel iets overlappen. Stop ongeveer 15 salieblaadjes tussen en op de plakjes flespompoen, smeer daarna in met de olijfolie en breng op smaak met peper. Leg de plaatartaart op een bakplaat en bak de taart 25 tot 30 minuten in de oven, of tot het deeg goudbruin en luchtig is.

Maak intussen de pijnboompittenolie. Rooster de pijnboompitten 4 tot 5 minuten in een droge koekenpan tot ze licht geroosterd zijn. Voeg de olijfolie en de resterende salie toe aan de pan en verhit 1 tot 2 minuten. Besprenkel de plaatartaart met de pijnboompittenolie en serveer met een groene salade.

VAN TEVOREN BEREIDEN

Je kunt alle onderdelen van de taart van tevoren samenstellen en een dag voor het feest losjes afgedekt in de koelkast bewaren. Bak de plaatartaart af wanneer je gaat eten.

EENPANSDAHL MET VG ZV GV NV GEROOSTERDE TOMAAT, SPINAZIE & KOKOS

Wat hier mist aan authenticiteit (puristen, stop met lezen), maakt deze dahl meer dan goed in smaak en gemak. Deze troostende, winterse eenpansmaaltijd bereidt zichzelf bijna tot een zachte en mild gekruide alles-in-één-kom-gerecht. Als je dit gerecht helemaal uit de voorraadkast wilt bereiden, kun je de tomaten vervangen door 2 blikjes pruimtomaten.

VOOR: 4 PERSONEN
VOORBEREIDEN: 10 MINUTEN
BEREIDEN: 40 MINUTEN

1 rode ui, in dunne ringen
8 middelgrote tomaten, gehalveerd
5 tenen knoflook, fijngesneden
1 tl kurkuma
1½ tl gemalen komijn
1½ tl gemalen koriander
2 el harissa
220 g rode splitlinzen
400 g kokosmelk
350 ml hete groentebouillon
280 g bevroren spinazie
sap van 2 limoenen
zout
zelfgemaakte gebakken sjalotjes
(zie pag. 197), voor erbij

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Verdeel de rode ui, tomaten (met de snijkant naar boven), knoflook en specerijen over een grote, diepe bakplaat. Bestrijk de tomaten met de harissa en breng op smaak met wat zout. Bak 10 minuten.

Haal de bakplaat uit de oven en voeg de linzen, kokosmelk en bouillon toe. Zet weer in de oven en bak 20 minuten. Voeg de spinazie toe en bak nog 5 tot 10 minuten tot de dahl zacht en romig is. Breng op smaak met het sap van 2 limoenen en wat zout. Serveer met de gebakken sjalotjes.



VAN TEVOREN BEREIDEN:

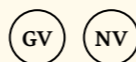
Deze dahl kan 2 tot 3 dagen van tevoren worden gemaakt en kan ook goed in de diepvries bewaard worden.

TIP

Probeer ook eens deze kokostopping: rooster 4 eetlepels droge, geraspte kokosnoot lichtbruin in een kleine, droge koekenpan op laag vuur en voeg een ¼ theelepel chilivlokken en een snufje zout toe. Strooi over het gerecht bij het serveren.



VISTACO- FEESTJE



Een tacofeest is het ultieme 'ontspannen' spontane etentje. Ze zijn heel makkelijk last minute te bereiden, maar zorg er wel voor dat je de beste kwaliteit gepaneerde visfilets of vissticks in huis haalt. Ik heb in dit recept kool gebruikt voor de knapperigheid, maar je kunt in plaats daarvan ook in stukjes gescheurde sla, wortel of paprika gebruiken. Serveer met limoen en pittige salsa, een snelle guacamole en wat sriracha-mayonaise.

VOOR: 4 PERSONEN

VOORBEREIDEN: 10 MINUTEN

BEREIDEN: 10 MINUTEN

¼ rode kool, in dunne reepjes
sap van 2 limoenen
12 tot 16 bevroren gepaneerde
visfilets
12 zachte maïstortilla's
zout

SNELLE GUACAMOLE

1 avocado, in blokjes
½ rode peper, fijngesneden
2 el fijngesneden koriander
sap van limoen, naar smaak

SALSA VAN ZURE ROOM, LIMOEN EN JALAPEÑO'S

6 el zure room
sap en geraspte schil van
1 onbespoten limoen
3 el fijngesneden jalapeño's uit pot

OM TE SERVEREN

ingelegde groenten
sriracha-mayonaise

Maak eerst de guacamole. Prak de avocado in een kom met een vork tot een grove puree. Voeg de rode peper en koriander toe en roer door. Breng op smaak met het sap van limoen en wat zout en peper. Zet opzij.

Meng alle ingrediënten voor de salsa van zure room in een andere kom. Zet opzij.

Hussel de rode kool met het sap van 2 limoenen en een snufje zout om in een middelgrote kom en masseer de kool om die zachter te maken. Zet opzij.

Bereid de visfilets volgens de aanwijzingen op de verpakking en verwarm daarna de tortilla's volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Leg de tortilla's, kool, gepaneerde visfilets, guacamole, salsa, ingelegde groenten en sriracha-mayonaise op verschillende bordjes en kommen en laat iedereen voor zichzelf opscheppen.

VAN TEVOREN BEREIDEN

Maak de guacamole, salsa en kool van tevoren klaar en bewaar ze maximaal 2 dagen in de koelkast. Het vershoudfolie moet de guacamole raken, zodat die niet verkleurt.

TIP

Als je een gasfornuis hebt, kun je de tortilla's met een lange tang boven laag vuur blakeren voor een authentieke, barbecue-look.





ETON MESS-TOREN



De Eton Mess is regerend kampioen van Britse desserts. Veel makkelijker dan een pavlova, maar minstens zo lekker. Gebruik het meringuerecept van pagina 198 en wees niet zuinig met het fruit. De manier van serveren is geïnspireerd op de flamboyante 'tumble' die wordt geserveerd in het Londense restaurant Quo Vadis, maar je kunt dit dessert op elke gewenste manier presenteren.

VOOR: 4 PERSONEN
VOORBEREIDEN: 10 MINUTEN

450 g gemengd fruit naar keuze,
zoals aardbeien, frambozen,
bramen en rode bessen
sap van ½ citroen
2 el fijne kristalsuiker
600 ml slagroom
75 g poedersuiker
½ tl vanille-extract
6 meringues (zie pag 198, of gebruik
kant-en-klare meringues)
6 royale bolletjes frambozensorbet
eetbare bloemen, om te garneren
(optioneel)

Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd ze in vieren. Voeg ze toe aan een kom met het andere fruit en hussel alles om met het citroensap en de fijne kristalsuiker. Zet opzij.

Klop de slagroom, poedersuiker en vanille in een grote kom met een handmixer tot zachte pieken.

Breek de meringues doormidden en stapel ze in een piramide op een grote serveerschotel, waarbij je de slagroom, het sorbetijs en fruit ertussen schept. Stel je voor dat dit het cement is dat alles bij elkaar houdt. Garneer eventueel met een paar bloemen en serveer.



VAN TEVOREN BEREIDEN

Alle onderdelen van dit dessert kunnen van tevoren worden gemaakt en vlak voor het serveren worden opgestapeld.

ALTERNATIEVEN

Ik heb gekozen voor rood fruit, zoals aardbeien en frambozen, maar een tropische mix van mango, passievrucht en papaja op smaak gebracht met limoensap is ook heerlijk.