



Inhoud

Hallo daar!	9
Eenvoudige stappen naar succes	14
Dressing	20
 Warmere dagen	24
 Koelere dagen	128
Met dank & de groe(n)ten	229
Wat je kunt maken met...	230
Register	234



Hallo daar!

Het idee dat je met een salade geen vrienden maakt, bestaat al sinds Homer Simpson die rampzalige uitspraak deed in de aflevering waarin Lisa vegetariër werd. Het werd een leus, daarna een meme en al decennia hoor ik hem in mijn oren nagalmen. Het lijkt misschien geen big deal, tot je je realiseert dat de hoeveelheid salades (en groenten in het algemeen) die we eten, gestaag afneemt.

Natuurlijk was de jaren negentig (toen deze aflevering van *The Simpsons* werd uitgezonden) geen goed decennium voor salades. Slappe sla, vetvrije dressings en te veel zongedroogde tomaten. Geen wonder dat mensen niet geïnteresseerd waren in salades. Maar de tijden zijn veranderd, net als de definitie van een salade: dat is niet langer een kom slablaadjes. Salade 2.0 kan zo'n beetje alles zijn wat je wil: rauwe of gekookte groenten, bladgroenten, granen, koolhydraten, noten, zaden, kaas, fruit, noem maar op. Als je het mij vraagt, is alles met minstens twee opzettelijk met elkaar gecombineerde groenten en een soort dressing een salade te noemen.

Dus ik stel een nieuw paradigma voor: denk JIJ dat je vrienden kunt maken met een salade... als je een schaal vol kleurigs en krokants

meeneemt naar een barbecue bij vrienden, als je iets lichts geeft bij zware gerechten of als je een paar voorraadkastingrediënten in een kom door elkaar husselt en lekker lui op de bank een salade eet. Dit boek kun je gebruiken als saladegids door de seizoenen of als dagelijks receptenoverzicht. Het is ingedeeld op salades voor warmere dagen (lente en zomer) en koelere dagen (herfst en winter). De salades voor warmere dagen profiteren van sappige, zongerijpte groenten die verkoelen en verfrissen – vooral als je het zo warm hebt dat je geen zin hebt om te koken. De wintersalades dienen als tegenhanger van zwaarder eten (zo lekker!) op tafel, zodat je de maaltijd fitter afsluit dan begint. Met de seizoenen mee eten is eenvoudig omdat het vooral gaat om hoe je de groenten behandelt – je hoeft er vaak minder mee te doen dan je denkt.

Je kunt deze salades als ontbijt, lunch en diner eten. Sommige, zoals de Grof gesneden salade (zie pag. 80), zijn vaste gasten op onze ontbijttafel, terwijl andere, zoals de Honing-flespompoensalade met orzo (zie pag. 163), perfect zijn voor lunch achter je bureau, en dan zijn er natuurlijk nog al die inspirerende schalen en kommen voor wanneer je gevraagd wordt een gerecht mee te nemen.

Vol & romig

ANSJOVISAIOLI	112	MACADAMIAROOM	222
CRÈME-FRAÎCHETARTAARSAUS	196	MUFFULETTA-DRESSING	174
DILLE-MAYODRESSING	90	OPGEKLOPTE AMANDEL-TARATOR	152
DILLE-TAHINYOGHURT	168	RANCHDRESSING MET BLAUWE KAAS & KARNEMELK	124
FETA-BOTERBONENPUREE	177	ROMIGE DRAGONDDRESSING	44
GEKARAMELLISEERDE- PREIDRESSING	163	ROMIGE JAS	193
HAYDARI-DRESSING	102	TAHIN-MISOCRÈME	119
KEUKENKASTSATÉSAUS	83	TONNATO-ROOM	41
KNOFLOOK-AARDAPPEL-SKORDALIA	96	TUINBONENPUREE	164
KRUIDEN-AVOCADODRESSING	220	ZURE-ROOM-BIESLOOKSAUS	160
KRUIDIGE SMETANA-DRESSING	213		

Fris & licht

AMANDINE-DRESSING	214	KAPPERTJESVINAIGRETTE	126
BP-VINAIGRETTE	189	KEFIRDRESSING	32
DRESSING MET VERS KOKOSWATER	68	KLEVERIGE SHERRYAZIJN	130
EENVOUDIGE SALADEDRESSING	80	KORIANDERCHIMICHURRI	170
FIJNE, ZOETE (MIGNONETTE) DRESSING	111	PK-DRESSING	133
GROENE BASILICUMOLIE	47	SESAM-LENTE-UI-OLIE	119
GROENE-PEPERVINAIGRETTE	60	STIPPENDRESSING	54
GROVE-MOSTERDVINAIGRETTE	136	ZACHTE-KRUIDENDRESSING	199
HONING-JENEVERBESSEN- DRESSING	154		

Knapperig

AARDAPPELSCHILCHIPS MET SALT & VINEGAR	96	KNAPPERIGE KAPPERTJES	41
GEZOUTEN MACADAMIKRUIMELS	67	KNOFLOOKCROSTINI	112
INGEMAAKTE & GEBAKKEN SJALOTTEN	48	KROKANTE CHIPS	114
INGEMAAKTE REGENBOOG- STENGELS	150	PEPERIG PARMEZAANKANT	54
INGEMAAKTE ROZE BLOEMKOOL	156	PK-PASTA PANKO PANGRATTATO	26
KHMELI SUNELI WALNOTEN	187	SVANETISCHE WALNOTEN	208
		ZOUTE AHORN-PECANNOTEN	124



Als het om steenvruchten en emoji's gaat: perziken beloven speelsheid en plezier. Zelfs de hardste, zeligste perzik is te redden. Smakeloze perziken worden toch nog spannend als je ze barbecuet: de natuurlijke smaak en zoetheid karamelliseren en veranderen in iets heel verfijnds (pruimen en nectarines knappen ook op onder de grill). Als je perziken al superzoet zijn, hoef je ze niet eens te grillen – snijd ze gewoon in partjes en dien ze op met de rest. Heb je speciaal hiervoor groene peperkorrels gekocht, dan kun je de rest gebruiken in een saus bij geroosterde groenten of biefstuk. Buffelmozzarella is een prima vervanger van burrata en roze peperkorrels zijn ook goed in plaats van groene – halveer de hoeveelheid en maal ze fijn in een vijzel.

Gegrilde perziksalade met burrata en groene peperkorrels

Verhit de barbecue met grillplaat of verhit een zware grillpan op matig vuur. Scheur een stuk bakpapier en aluminiumfolie af (dan blijven de perziken heel en blijft niet de helft op de grillplaat achter).

Halveer de perziken en verwijder de pitten. Bestrijk de gesneden kanten met wat olijfolie. Leg de folie op de hete grill en leg het bakpapier erbovenop. Leg de perziken op de gesneden kant op het bakpapier.

Gril 5 tot 10 minuten, tot de perziken grillstrepen krijgen en een beetje zacht worden. Keer ze om en verwarm de andere kant.

Maak intussen de dressing: doe de dressingrediënten in een kommetje en klop tot ze goed gemengd zijn. Proef en breng op smaak met zout en peper.

Leg de perziken met de gesneden kant naar boven op een platte schaal; laat er ruimte tussen vrij voor de burrata. Haal de knoflook uit de dressing en schenk de dressing over de nog warme perziken. Verdeel de burrata erover, bestrooi met de munt en bieslook en maak af met wat zout, peper en een scheutje olijfolie.

6-8 stevige, rijpe perziken
1 el extra vergine olijfolie

GROENE-PEPERVINAIGRETTE

1 teen knoflook, gekneusd
1 tl groene peperkorrels, grof gehakt
2 tl wittewijnazijn
1 tl honing
1 tl dijonmosterd
¼ tl zeezoutvlokken
versgemalen zwarte peper

PUNTJES OP DE I

2-3 ballen burrata, elk ca. 120 g, uitgelekt
klein handjevol muntblaadjes
2 el fijngesneden bieslook

VRIENDJES MET

Mimosa-sla met retrodressing
(zie pag. 100)



Hier heb je een zoetzure appel nodig, zoals Jazz. Het maanzaad is er niet alleen voor de textuur – het voegt ook een zoete, nootachtige, lichte anijssmaak toe aan de dressing. Maak deze dressing in een potje, want je hebt waarschijnlijk genoeg over voor de salade van morgen. Voor gebruik wel even schudden, zodat alles weer goed is gemengd. Ik ben groot fan van Chinese kool in een koolsla, want die wordt veel sneller zacht en heeft een mildere, zoetere smaak dan traditionele winterkolen. Heb je alleen wittekool, snijd die dan fijn en masseer er wat zout in om de kool zacht te maken.

Chinese-koolsla met zoete maanzaaddressing

Maak de dressing: doe alle ingrediënten in een potje en schud alsof je een cocktail maakt. Proef en breng op smaak met peper. Zet opzij zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen en het maanzaad zich kan volzuigen.

Schep in een grote kom de fijngesneden rodekool, Chinese kool, rode ui en appel door elkaar. Schud de dressing nog een keer en schenk over de salade. Schep erdoor tot alles ermee bedekt is.

Serveer de salade op een platte schaal, bestrooi met bladpeterselie en bieslook en dien meteen op.

500 g rodekool, fijngesneden
500 g Chinese kool, fijngesneden
½ kleine rode ui, fijngesneden
2 zure rode appels, in luciferreepjes,
door citroensap geschept
versgemalen zwarte peper

HONING-MAANZAADDRESSING

½ kleine rode ui, gesnipperd of geraspt
2 tl pittige Engelse mosterd (of andere
pittige mosterd)
125 ml appelfiderazijn
2 el vloeibare honing
2 tl maanzaad
1 tl zeezoutvlokken
125 ml neutrale olie (druivenpit- of
zonnebloemolie zijn goed)

PUNTJES OP DE I

1 handvol bladpeterselieblaadjes,
fijngesneden
2 el bieslook, fijngesneden

VRIENDJES MET

Bleekselderij-blauwe-bessensalade met
ranchdressing (zie pag. 124)



Deze retro garnalencocktail doet denken aan zomerse dagen, vooral als er tropisch fruit in wordt gebruikt, en dat past hier prima bij. Kies een stevige avocado-soort omdat deze zijn vorm zal behouden (geen Hass). De yoghurt-dressing is een variatie op een Thousand Island-dressing dus waarom zouden we die geen archipel-dressing noemen! Koop diepvriesgarnalen en laat alleen ontdooien wat je nodig hebt – ze worden op de boot meteen na de vangst ingevroren. Je kunt ook andere zeevruchten gebruiken, zoals rivierkreeftjes, langoesten, kreeft of reuzengarnalen, of maak een vegaversie met stevige tofu en lychees (met wat vega vissaus voor extra smaak).

Tropische garnalensalade met archipel-dressing

Draai de babyromainesla droog en snijd de blaadjes in stukjes van 3 cm.

Maak de dressing: schep alle ingrediënten in een kom door elkaar. Proef en breng op smaak met zout en peper. Houd de salade en dressing apart tot je gaat eten.

Halveer de avocado, schep de helften met een lepel uit de schil, strijk eventuele zachte plekkjes met de achterkant van de lepel glad en snijd het vruchtvlees in blokjes. Besprenkel met wat citroensap zodat de avocado niet verkleurt.

Leg de salade-ingrediënten met de garnalen en munt op een platte schaal en besprenkel met de dressing. Strooi de bieslook erover en dien op met citroenpartjes, het liefst terwijl je een Hawaï-shirt draagt.

- 2 kropjes babyromainesla, in koud water geweekt
- 1 stevige maar rijpe avocado (liefst een groene, peervormige)
- 1 stevige maar rijpe mango, geschild en in blokjes
- ½ rijpe ananas, geschild en in blokjes
- 500 g gekookte, gepelde garnalen (staartjes verwijderd)
- blaadjes van ½ bosje munt

ARCHIPELDRESSING

- 85 g zure room
- 85 g yoghurt
- ½ el tomatenketchup
- 1-2 tl chilisaus
- 2 el Kewpie mayonaise (grote supermarkt of online)
- 1 el extra vergine olijfolie
- sap van ½ citroen, plus extra voor de avocado
- ½ tl zeezoutvlokken
- ¼ tl versgemalen zwarte peper

PUNTJES OP DE I

- 2 el fijngesneden bieslook
- citroenpartjes

VRIENDJES MET

Fruitsalade met prikkelende dressing en zoetzoute macadamianoten (zie pag. 67)



Ik houd erg van geroosterde druiven: ze worden lekker vlezig en intens, en daarmee zijn ze de perfecte kandidaat voor deze seizoenssalade. Je kunt dit in de herfst opdienem met afgekoelde druiven of in de winter met warme. De gorgonzola contrasteert fijn met de zoetzure, kleverige sherryazijn, die doet denken aan een dessertwijn die je bij een kaasplankje drinkt. Als je sherryazijn koopt: ik houd van Jerez maar als je een PX (Pedro Ximenez)-azijn ziet, ga er dan op af als een stier op een rode lap! Doordat je de radicchio grilt, wordt die wat minder bitter en ook de romige, geurige kaas en zure dressing zwakken de bittere smaak wat af.

Warme kaasplankjesalade met honing-walnootdressing

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Leg de walnoten op een bakplaat en schuif die in de oven terwijl hij voorverwarmt. Zet de kookwekker op 5 minuten. Controleer de walnoten en geef ze als dat nodig is nog een paar minuten; niet elke oven warmt even snel op.

Maak de kleverige sherryazijn: breng de sherryazijn en honing in een pannetje aan de kook, draai het vuur laag en laat de sherryazijn 10 minuten heel zacht koken, tot je een glanzende siroop hebt. Houd de siroop in de gaten, zodat hij niet verbrandt. Draai het vuur uit als er nog ongeveer 4 eetlepels siroop in de pan aanwezig zijn. Zet opzij.

Snijd de radicchio in partjes, die elk bij de stronk aaneen worden gehouden. Ris de palmkool van de nerven en scheur de bladeren in hapklare stukken. Pluk de druiven van de tros en doe ze met de partjes banaansjalot en radicchio in een ovenschaal. Roer de olijfolie, sherryazijn en honing (niet de kleverige sherryazijn) door elkaar en schenk dit glanzende mengsel erover; mix en meng met je handen. Leg de palmkool op een andere bakplaat, sprenkel er een eetlepel olijfolie over en bestrooi met een snufje zeezoutvlokken.

Zet beide in de oven; de radicchio bovenop en de kool eronder. Pak na 5 minuten de kool eruit (krokant en donkergroen) en haal de radicchio uit de bovenste ovenschaal. Rooster de druiven en sjalotten nog 10 minuten, tot de druiven blaren hebben en glanzen en de sjalotten helemaal zacht zijn.

Schenk eventueel aanwezig vocht uit de bakplaat bij de kleverige sherryazijn (is er geen vocht, roer er dan een theelepeltje water door) en warm een beetje op, zodat het vocht wordt opgenomen door de azijnsiroop.

Leg de geroosterde groenten en druiven op een platte schaal. Schenk de kleverige sherryazijn erover. Verkruiemel de gorgonzola erover en verdeel er de geroosterde walnoten, een extra scheutje extra vergine olijfolie en wat zout en peper erover.

- 1 krop radicchio, na het bijsnijden ca. 200 g
- 150 g palmkool
- 250 g rode, pitloze druiven
- 2 banaansjalotten (zie pag. 17), in partjes
- 60 ml extra vergine olijfolie, plus extra voor eroverheen
- 1 el sherryazijn
- 1 el vloeibare honing

KLEVERIGE SHERRYAZIJN

- 125 ml sherryazijn
- 90 g vloeibare honing

PUNTJES OP DE I

- 60 g verse walnoten
- 100 g gorgonzola dolce
- 2 el extra vergine olijfolie
- ½ tl zeezoutvlokken
- ¼ tl gemalen zwarte peper

VRIENDJES MET

Kiiflors en sperziebonen met *amandine*-dressing (zie pag. 214)



Een salade met hardgekookte eieren kun je op elk moment van de dag eten. Misschien heb je ooit gefermenteerde zwarte boontjes als saus gegeten in een Kantonees restaurant maar ken je ze niet, denk dan aan een nootachtige Vegemite (of hoe gistextract ook wordt genoemd bij jou in de buurt). De boontjes worden meestal vacuümverpakt verkocht. Ze zijn gezouten, wat in het begin een beetje intimiderend kan zijn maar heb je ze eenmaal afgespoeld en geweekt, dan geven ze een enorme umamikick aan je gerechten (en de boontjes zijn ook nog eens heel lang houdbaar). Restjes geroosterde groenten voelen zich goed thuis in deze salade.

Aubergine en paprika met gefermenteerde-zwarte bonendressing

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Schep de helft van de olie door de paprikaringen en verdeel ze over een bakplaat. Schep in dezelfde kom de aubergine door de rest van de olie en leg de schijven op een tweede bakplaat. Bak 15 minuten, keer de aubergine om en geef beide bakplaten nog 15 minuten, tot het schilletje van de paprika zwart wordt en blaren krijgt en de aubergine goudkleurig en gaar is. De aubergine heeft misschien 5 tot 10 minuten extra nodig nadat je de paprika uit de oven haalt, voor wat goede kleur (meer is altijd beter bij aubergine).

Maak de dressing: spoel de zwarte bonen af in warm water, schenk er warm water over en laat 5 minuten weken. Doe intussen de olie en sjalottenringen in een pannetje en verhit tot de sjalot zacht en een beetje goudkleurig wordt. Roer de knoflook en gember erdoor tot ze heerlijk geuren. Voeg de geweekte, uitgelekte boontjes toe en de sojasaus, rijstwij, sesamololie en honing en schep alles door elkaar. Breng weer aan de kook en draai het vuur uit. Proef en breng op smaak met zout en peper.

Kook de eieren in een pannetje in ruim koud water (het water moet ca. 3 cm boven de eieren uit komen). Kookt het water, zet dan de kookwekker op 6 minuten. Laat de eieren daarna schrikken onder de koude kraan of in een kom koud water. Pel ze als ze genoeg zijn afgekoeld en zet opzij.

Leg de paprika (met schil en al) en aubergine op een platte schaal. Halveer de gekookte eieren en leg ze ertussen. Sprenkel de dressing erover en bestrooi met lente-ui.

- 60 ml neutrale olie (ik gebruik druivenpit- of arachideolie)
- 1 kg gemengde zoete paprika's, zaadlijsten verwijderd en in ringen
- 3-4 Japanse aubergines, ca. 500 g, in schijven van 1 cm
- 4 eieren

GEFERMENTEERDE-ZWARTEBONENDRESSING

- 1 volle el gezouten, gefermenteerde zwarte bonen
- 60 ml neutrale olie (ik gebruik druivenpit- of arachideolie)
- 4 sjalotten (zie pag. 17), gepeld, in dunne ringen
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 duim gemberwortel, geraspt
- 2 el lichte sojasaus
- 1 el shaoxing rijstwij
- 2 el sesamololie
- 2 el honing
- zoutvlokken
- ¼ tl gemalen witte peper

PUNTJES OP DE I

- 2 lente-uitjes, fijngesneden

VRIENDJES MET

Agrodolce geroosterde kool met macadamiaroom (zie pag. 222)





Dit is een pracht van een aardappelsalade, dankzij de knapperige, knisperende aardappelschillen en de *zero waste* eigenschappen. Krieltjes zijn het best omdat ze de eerste van het seizoen zijn, hun vorm behouden en toch zacht worden vanbinnen, voor een totale textuurervaring. De dressing is een heerlijke manier om kruiden op te maken, ook als ze wat slapjes zijn: alle zachte kruiden zijn welkom. Ik zou hier kalamataolijven kiezen maar heb je alleen grote groene in huis dan zijn die ook prima. Vervang de feta door een kruimelige vegan kaas (of een gemarineerde) voor een plantaardige versie van deze salade.

Krokante aardappelsalade met fetakruimels

1 kg krieltjes
1 tl zeezoutvlokken
zachte steeltjes van verse kruiden, blaadjes voor de dressing bewaard (zie hieronder)
2 tenen knoflook
60 ml extra vergine olijfolie
125 g kalamataolijven, ontpit

ZACHTE-KRUIDENDRESSING

handvol bladpeterselieblaadjes
handjevol zachte kruiden, zoals dille, munt, bieslook, basilicum of kleine dragonblaadjes
handvol spinazie
1 teen knoflook
125 ml extra vergine olijfolie
1 volle el grove mosterd
1 el rodewijnazijn

PUNTJES OP DE I

100 g feta, verkruimeld
1 rode ui, gesnipperd

VRIENDJES MET

Prikkelende voorraadkastsalade met een beetje groen (zie pag. 202)

Doe de krieltjes in een pan met het zout, de kruidensteeltjes en tenen knoflook, bedek met koud water, breng aan de kook, kook 15 tot 20 minuten, of tot ze gaar zijn.

Haal de aardappels uit de pan en bewaar het water met de knoflook en kruidensteeltjes.

Verwarm de oven voor tot 200 °C, met een bakplaat erin.

Schep de olijfolie en een flinke snuf zeezoutvlokken door de krieltjes; het is niet erg als de schillen daar een beetje ruw van worden (daar worden ze alleen maar krokanter van!). Laat ze op de hete bakplaat glijden met de olijven en kneus elk krieltje onder een pot een beetje, zodat scheuren ontstaan; druk niet zo hard dat ze uit elkaar vallen.

Bak 25 tot 30 minuten in de oven zodat de scheuren krokant worden en de olijven blaren krijgen.

Maak de zachte-kruidendressing: leg de blaadjes van de kruiden in een vergiet en schenk het aardappelwater erover, waardoor de kruidensteeltjes en gekookte knoflook bij de kruiden in het vergiet terecht komen.

Schep de inhoud van het vergiet met de verse knoflook in een kleine blender, met de olijfolie, mosterd en rodewijnazijn. Pureer tot een heel gladde saus. Proef en breng op smaak met zout en peper.

Schep de kruidendressing door de hete aardappels en olijven en laat de smaken even intrekken. Schep in een kom of op een platte schaal en verdeel de fetakruimels en rode ui erover. Dien warm op.

Een klassieker die een comeback heeft gemaakt: gevulde eieren zijn ZO HOT, dus waarom zouden we er geen salade van maken? Deze eiersalade wordt nog lekkerder van de krokante rauwkost en blozende blaadjes. Het gaat om de details. Met Japanse mayonaise voeg je een umamikick toe, samen met de dijon- of scherpe Engelse mosterd (als je durft), voor extra pit. Je zou hier sriracha bij kunnen geven, of gebruik een andere chilisaus, en zet de fles gewoon op tafel zodat iedereen zoveel kan gebruiken als ze willen. Een restje is lekker op brood, als je daarvan houdt.

Eiersalade *met* spinazie

Breng een pan water flink aan de kook, laat de eieren er voorzichtig in zakken met een schuimspaan en draai het vuur laag om te voorkomen dat de eieren te hard heen en weer worden geschud. Zet de kookwekker op 8 minuten zodat de eieren net hardgekookt zijn. Schep ze in koud water om het kookproces te stoppen en zodat ze eenvoudiger te pellen zijn (breek de bolle kant eerst zodat het ei goed pelt).

Maak intussen de rest van de dressing. Klop de mayonaise, dijonmosterd, knoflook, chilisaus en het citroensap in een grote schaal door elkaar. Schep de geraspte augurk en bleekselderij voorzichtig erdoor, samen met de helft van de bieslook- en dilletakjes (de rest is garnering). Proef en breng op smaak met zout en peper.

Pel de eieren en doop ze weer in de kom water om restjes eierschaal te verwijderen. Droog ze, snijd ze met een mes of eiersnijder in grove blokjes, schep door de dressing in de schaal en zet opzij.

Laat de spinazie en bleekselderijblaadjes uitlekken, droog de blaadjes in de slacentrifuge en leg ze met de radijspartjes op de rand van de platte schaal. Schep de eiersalade in het midden en garneer met bieslook en dille. Besprenkel met olijfolie, maal er wat peper over en dien op met extra chilisaus.

50 g spinazie, geweekt
4 radijsjes, in partjes, in koud water geweekt

EIERDRESSING

8 eieren, op kamertemperatuur
165 g Kewpie mayonaise (grote supermarkt of online)
1 el dijonmosterd
1-2 tenen knoflook, geraspt
¼ tl sriracha (of andere chilisaus), of naar smaak
1 el citroensap
1 grote augurk, geraspt
1 bleekselderijhart, fijngesneden, blaadjes in koud water bewaard voor eroverheen
2 el fijngesneden bieslook, bewaar de helft voor eroverheen
5 takjes dille, fijngesneden, bewaar de helft voor eroverheen
½ tl zeezoutvlokken
½ tl peper

PUNTJES OP DE I

scheutje extra vergine olijfolie
extra chilisaus (als je durft!)

VRIENDJES MET

Oranje groenten op groene quinoa (zie pag. 170)

