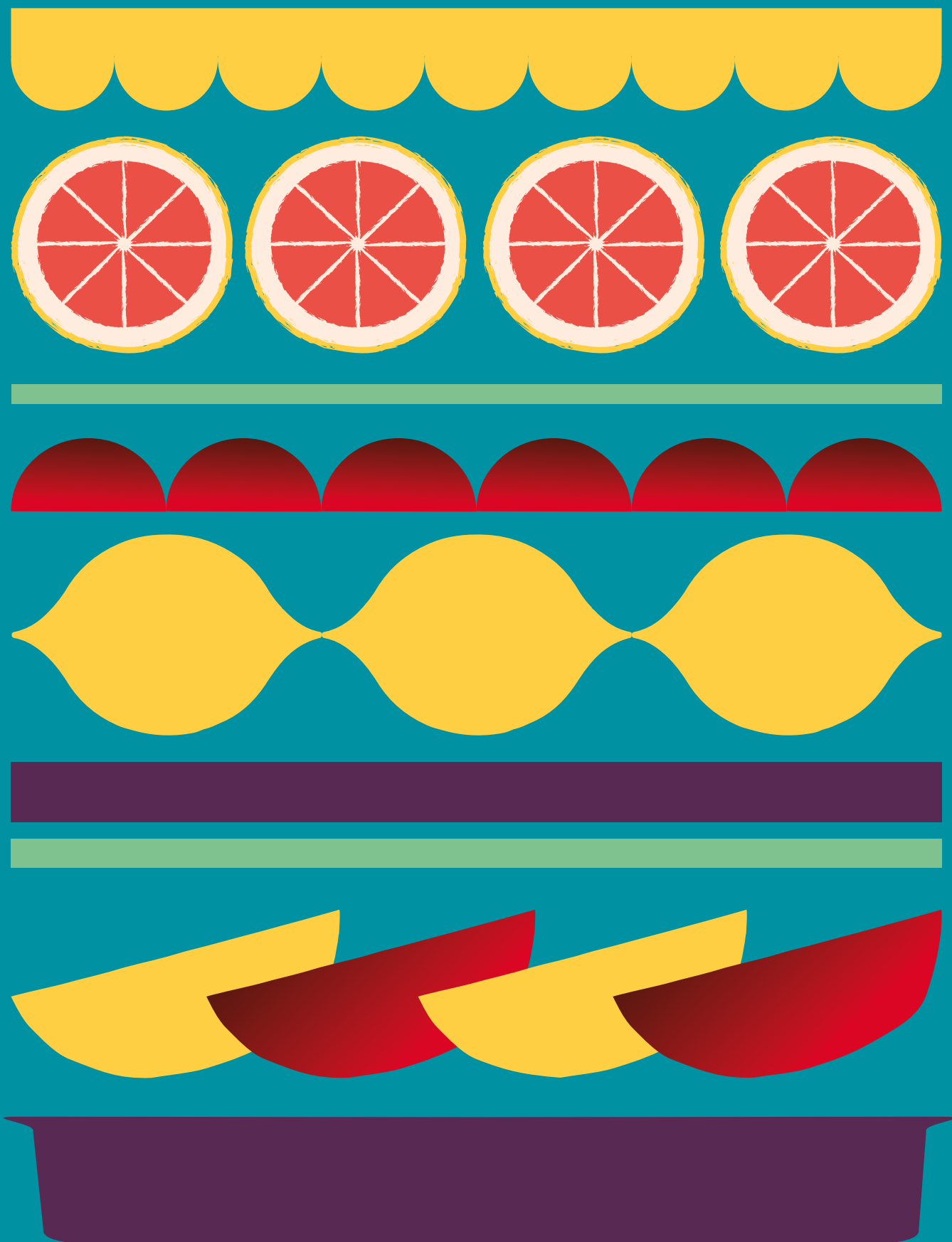




Inhoud

- 6 **Inleiding**
- 18 **Eenpersoonstaartjes**
- 46 **Sharing is caring**
- 78 **Speciale gelegenheden**
- 100 **Soep, salade & bijgerechten**
- 122 **Met de goede kant boven**
- 152 **Taarten & nagerechten**
- 178 **Zoete taartjes van geluk**
- 202 **Register**
- 207 **Dankwoord**

pnoqui

Taartjes met asperges & ibericoham

Toen ik jong was, waren asperges een luxe groente. Ze waren niet overal te koop en duur als je ze in een restaurant bestelde, waar ze meestal eerbiedig in gesmolten boter of hollandaisesaus werden geserveerd. Mam zette bij etentjes een paar asperges op tafel, op een schaalje met wat boter, en dat was chic. Als het nu aspergeseizoen is, zijn ze overal verkrijgbaar. Perfect voor het maken van deze taartjes, die een fijn retrogevoel oproepen.

voor 2 stuks

rol bladerdeeg van 320 g,
ongeveer 35 x 23 cm,
of gebruik zelfgemaakt
(zie pag. 12)
scheutje extra vergine olijfolie
scheutje balsamicoazijn
ongeveer 1 el bieslook, in
stukjes geknipt
16 groene asperges, onderkant
eraf (8 per taart)
8 plakken ibericoham
(of andere gezouten ham),
in de lengte gehalveerd
125 g brie, in dunne plakjes
1 ei, losgeklopt
zout en versgemalen zwarte
peper

NODIG

grote bakplaat, ongeveer
38 x 27 cm, bekleed met
bakpapier

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Haal het deeg uit de koelkast.
2. Teken 2 rechthoeken van ongeveer 17 x 23 cm op het bakpapier, met tussenruimte. Leg het bakpapier op zijn kop op de bakplaat. Sprenkel wat olijfolie en balsamicoazijn over de rechthoeken, bestrooi met de bieslook en voeg zout en peper toe.
3. Wikkel elke asperge in een half plakje ham. Leg ze iets uit elkaar, horizontaal op de olie en azijn; laat daarbij rondom een rand vrij. Ik leg 8 in ham gerolde asperges op elke taart. Leg de brie erop.
4. Ontrol het bladerdeeg en snijd het in 2 rechthoeken van 17 x 23 cm. Leg het deeg over de brie en asperges. Druk met je vingers de rand van het deeg aan. Snijd met een scherp mes een ruitpatroon in het deeg en bestrijk het met ei.
5. Bak 25 minuten in de oven, of tot het deeg prachtig goudbruin en luchtig is. Haal de taarten uit de oven en laat 5 minuten op de bakplaat rusten. Keer ze met een spatel om. Serveer als taart of leg ze op elkaar, voor de perfect knapperige aspergehamsandwich.



Omge- keerde visschotel

De ouders van mijn moeder kwamen uit Hull, aan de kust in Yorkshire, Engeland, en waren nogal kieskeurig als het op vis aankwam. Als ze in Londen waren, hadden ze altijd kritiek op de kwaliteit van de vis die ze in restaurants kregen en zeiden ze dat die 'nooit zo goed als vis uit Hull' was. De *fish pie* van Oma Jennie was met niets te vergelijken, met een glorieuze, goudkleurige aardappelpuree bovenop. Mijn recept is op dat van haar geïnspireerd, maar ik vervang de aardappelpuree door bladerdeeg, wat heel goed werkt. Een visschotel is ook een heel goede manier om kinderen vis te laten eten.

Voor 4-6 personen

rol bladerdeeg van 320 g,
ongeveer 35 x 23 cm,
of gebruik zelfgemaakt
(zie pag. 12)

scheutje extra vergine olijfolie
handvol dille, in stukjes
gescheurd

300 g mix van 3 soorten vis,
zonder huid, in hapgrote
stukken (ik gebruik zalm,
heek en gerookte schelvis)

150 g grote, gepelde rauwe
garnalen, darmkanaal
verwijderd

100 g diepvrieserwtjes

1 ei, losgeklopt

zout en versgemalen zwarte
peper

VOOR DE KAASSAUS

1 hoeveelheid Bechamelsaus
(zie pag. 16)

100 g oude cheddar of Goudse
kaas, geraspt

2 el roomkaas

NODIG

grote bakplaat, ongeveer
38 x 27 cm, bekleed met
bakpapier

1. Maak eerst de bechamelsaus volgens het recept op pagina 16. Haal de pan van het vuur en roer de kaas en roomkaas erdoor. Laat iets afkoelen.
2. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Haal het deeg uit de koelkast.
3. Teken een rechthoek ter grootte van het deeg op het bakpapier en leg dat op zijn kop op de bakplaat. Besprenkel met wat olijfolie, bestrooi met de dille, zout en peper.
4. Leg de vismix op de rechthoek, gevolgd door de garnalen en de erwtjes; laat hierbij rondom een rand van 2 cm vrij. Schenk de kaassaus erover en breng op smaak met extra zout en peper.
5. Ontrol het bladerdeeg en leg het op de vis. Druk het deeg rondom aan met de achterkant van een lepel. Druk met de zijkant van de lepel schubben op het deeg (of gebruik daar een half uitsteekvormpje voor) en bestrijk met ei.
6. Bak 25 minuten in de oven, of tot het deeg mooi goudbruin en luchtig is. Haal uit de oven en laat 5 minuten op de bakplaat afkoelen. Leg er een stuk bakpapier op, gevolgd door een snijplank of plat bord en keer de taart voorzichtig om. Trek het bakpapier eraf. Plaats de taart opnieuw op de bakplaat en zet haar nog een paar minuten in de oven om de bovenkant mooi te kleuren.



Tagliatelle uit de oven met vega-worstjes, sjalotten & limabonen

Voor 2-3 personen

6 vegetarische worstjes, in dikke schijven
 8 lange sjalotten, in de lengte in vieren
 300 g limabonen uit een pot, uitgelekt
 8 chiliolijven, zonder pit, grof gesneden
 naaldjes van 1 takje rozemarijn scheutje extra vergine olijfolie
 300 g verse tagliatelle
 100 g spinazie
 250 ml slagroom
 zout en versgemalen zwarte peper
 Parmezaanse kaas, fijngeraspt, ter garnering

Mijn liefde voor de sjalot kent geen grenzen. Ik kan gerust zeggen dat ik deze kleine uitjes verkies boven al zijn andere familieleden, inclusief knoflook. De heerlijk zoete, lichte uien smaak die ze aan alle gerechten geven is met niets te vergelijken. Bak je ze tot ze karamelliseren dan heb je goudklompjes die elk gerecht iets chics geven. Dit ovenpastagerecht is zo simpel. Alles wordt samen gebakken tot alles perfect gebruind is en dan roer je er tagliatelle, spinazie en, voor de verwenning, lekkere room door.

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C.
2. Leg de worstjes, sjalotten, limabonen en chiliolijven in een braadslede, strooi de rozemarijn erover en breng op smaak met zout en peper. Besprenkel met olijfolie, schep door elkaar tot alles goed gemengd is en verdeel over de bodem van de braadslede. Bak 30 tot 40 minuten in de oven, schep halverwege om, tot alles mooi goudbruin is. Haal uit de oven en schep om.
3. Kook intussen de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verse tagliatelle kook je in een paar minuten gaar. Zet een stoommandje op de pastapan en stoom de spinazie 1 minuut mee.
4. Schenk de room in de braadslede, gevolgd door de afgegoten tagliatelle en spinazie. Roer door elkaar en zet de braadslede 5 minuten terug in de oven. Bestrooi met versgeraspte parmezaan en serveer.



Taart met bieten, rode ui & geitenkaas

Als kind ben ik getraumatiseerd door bietjes in azijn. Ik wist niet dat bieten ook op een andere manier konden worden klaargemaakt en kreeg ze gewoon niet naar binnen. Vaak zaten de slappe ribbelpakjes met wat sla en een smakeloos partje tomaat in iets wat een 'salade' werd genoemd. Maar dat veranderde toen mijn smaak zich ontwikkelde en ik erachter kwam dat deze nederige groente niet altijd uit een potje kwam. Ingemaakt, geroosterd, gestoomd, gepureerd: ik houd nu erg van bieten, vooral als ze een beetje bruinen, zoals in deze taart. Ze passen goed bij de rode ui en geitenkaas. Dit is wat ik de ultieme 'lichte lunch' zou noemen. Laat de taart 30 minuten rusten nadat hij uit de oven komt en ga direct aan tafel! Liever koud? Laat hem afkoelen en serveer met een frisse salade.

Voor 2-4 personen

rol bladerdeeg van 320 g,
ongeveer 35 x 23 cm,
of gebruik zelfgemaakt
(zie pag. 12)
scheutje extra vergine olijfolie
scheutje vloeibare honing, plus
extra ter garnering
blaadjes van 2 takjes tijm
1 rode ui, in dunne ringen
3 gare bietjes, in dunne partjes
(ik gebruik die vacuüm-
verpakte, zonder azijn)
125 g zachte geitenkaas
1 ei, losgeklopt
zout en versgemalen zwarte
peper

NODIG

grote bakplaat, ongeveer
38 x 27 cm, bekleed met
bakpapier
rond bord van 22 cm,
als sjabloon (moet op
het deeg passen)

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Haal het deeg uit de koelkast.
2. Teken met behulp van het bord een cirkel van 22 cm op het bakpapier. Leg het papier op zijn kop op de bakplaat en besprenkel de cirkel met wat olijfolie, gevolgd door honing, tijm (bewaar wat ter garnering), zout en peper.
3. Leg de uienringen op de cirkel, gevolgd door de bietenpartjes; laat daarbij rondom een rand van 2 cm vrij. Ik doe niet mijn best dat heel mooi te maken, maar je kunt de bieten in een bepaald patroon leggen. Verkruiemel de helft van de geitenkaas erover en breng op smaak met extra zout en peper.
4. Ontrol het bladerdeeg en snijd er met behulp van hetzelfde bord een cirkel uit. Leg die deegcirkel op de bieten en geitenkaas. Druk rondom aan met een vork. Snijd met een scherp mes een ruitpatroon in het deeg en bestrijk het met ei.
5. Bak 30 minuten in de oven, of tot het deeg prachtig goudbruin en luchtig is. Haal uit de oven en laat 5 minuten rusten op de bakplaat. Leg er een stuk bakpapier op, gevolgd door een snijplank of plat bord en keer voorzichtig om. Pel het bakpapier eraf. Je kan de taart terug op de bakplaat laten glijden en nog een paar minuten in de oven zetten om de bovenkant wat meer kleur te geven.
6. Verkruiemel de rest van de geitenkaas over de taart en besprenkel met de extra honing. Garneer met de rest van de tijmblaadjes en maak af met zout en peper.



Chili-garnalen met honing & bacon

Toen we jong waren, kwamen mijn ouders terug uit Californië met iets nieuws voor op de barbecue: spiesjes met in bacon gewikkelde garnalen. Het klinkt misschien eenvoudig in onze eenentwintigste-eeuwse oren, maar destijds konden we er met ons hoofd niet bij: al dat *sticky*, zoute en zoete in één enkele hap was fenomenaal. Ik heb een ondersteboven-versie gemaakt om toe te voegen aan mijn lijstje met hapjes, uit pure nostalgie.

Voor 12 stuks

rol bladerdeeg van 320 g,
ongeveer 35 x 23 cm,
of gebruik zelfgemaakt
(zie pag. 12)
scheutje extra vergine olijfolie
scheutje honing
1 tl chilivlokken
handvol dille, grof gesneden
100 g spekreepjes (of plakjes
bacon, in stukjes)
12 grote, rauwe, gepelde
garnalen (uit de vriezer)
100 g tomatenketchup of
Slowcooked tomatensaus
(zie pag. 16), gemengd met
1 el sriracha
1 groot ei, losgeklopt
kneepje limoensap, ter
garnering

NODIG

grote bakplaat, ongeveer
38 x 27 cm, bekleed met
bakpapier
uitsteekvormpje of ramequin
van 7 cm

1. Verwarm de oven voor tot 170 °C. Haal het deeg uit de koelkast.
2. Sprenkel wat olijfolie op het bakpapier op de bakplaat, die horizontaal voor je ligt, gevolgd door wat honing, en bestrooi met chilivlokken en dille.
3. Leg 3 à 4 spekreepjes of stukjes bacon per hapje op de olie, met tussenruimte. Maak 3 rijtjes van 4 hapjes. Leg op elk hoopje spek één garnaal.
4. Ontrol het bladerdeeg en steek er met een uitsteekvormpje deegcirkels uit. Je zou er 12 rondjes uit moeten kunnen steken. Besmeer ze elk met een theelepel tomatensaus of -ketchup; laat daarbij rondom een smalle rand vrij.
5. Leg het deeg met de sauskant naar onderen op de garnalen en het spek. Druk rondom aan met een vork. Snijd met een scherp mes een ruitpatroon in het deeg en bestrijk het met ei.
6. Bak 10 minuten, verlaag de oventemperatuur tot 170 °C en bak nog 15 tot 20 minuten, tot het deeg mooi goudbruin en luchtig is. Haal de hapjes uit de oven en laat ze 5 minuten op de bakplaat rusten, voor je ze met een spatel omkeert. Knijp er wat limoensap over en serveer.



Burrito in taartvorm

Toen ik jong was, was Mexicaans eten in het Verenigd Koninkrijk nog niet zo populair. Ik had nooit echt authentiek Mexicaans gegeten, tot ik op bezoek ging bij mijn vriendin Shannon, die in het zuiden van Californië studeerde. Haar ouders namen ons mee naar een Mexicaans restaurant waar ik een van de beste maaltijden ooit heb gegeten. Het was echt een openbaring. Deze taart is op die maaltijd gebaseerd.

Voor 4-6 personen

rol quichedeeg van 320 g,
ongeveer 35 x 23 cm,
of gebruik zelfgemaakt
(zie pag. 13)

500 g rundergehakt
100 g zwarte bonen uit blik
1 tl mild chilipoeder
1 tl zoet gerooktpaprikapoeder
2 tl komijnpoeder
3 el tomatenpuree
2 tl extra vergine olijfolie
2 tl gedroogde oregano
2 sjalotten, in ringen
4 el mozzarella, geraspt
150 g gekookte rijst
1 el chiliolie
1 ei, losgeklopt
zout en versgemalen zwarte
peper

VOOR ERBIJ

1 avocado, in plakjes gesneden
125 ml zure room
1 limoen, in partjes gesneden
korianderblaadjes,
fijngesneden
rode chilipeper, in dunne
ringetjes gesneden

NODIG

grote bakplaat, ongeveer
38 x 27 cm, bekleed met
bakpapier

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Haal het deeg uit de koelkast.
2. Schep in een kom het gehakt, de zwarte bonen, het chilipoeder, gerooktpaprikapoeder, komijnpoeder en de tomatenpuree door elkaar. Breng op smaak met zout en peper en zet opzij.
3. Teken een rechthoek ter grootte van het deeg op het bakpapier en leg het papier op zijn kop op de bakplaat. Besprenkel met wat olijfolie en bestrooi met de oregano en zout en peper.
4. Verdeel de sjalotten erover, gevolgd door een kwart van de geraspte mozzarella; laat hierbij rondom een rand van 1 cm vrij. Leg een derde deel van het gehaktmengsel erop, een derde van de gekookte rijst en nog een eetlepel mozzarella. Herhaal deze lagen tot je alles hebt gebruikt.
5. Ontrol het deeg en besprenkel het aan een kant met wat chiliolie; laat daarbij rondom een rand vrij. Leg het deeg op de oliekan op het gehaktmengsel. Druk rondom aan met een vork. Snijd met een scherp mes een ruitpatroon in het deeg en bestrijk het met ei.
6. Bak 35 tot 40 minuten, tot het deeg mooi goudbruin en krokant is. Haal uit de oven en laat 5 minuten rusten. Leg er een stuk bakpapier op, gevolgd door een snijplank en keer voorzichtig om. Pel het bakpapier eraf. Verdeel de avocado, toefjes zure room, kneepjes limoensap, koriander en chilipeper erover en serveer.



Koude prei-aardappel-soep met citroengras

Citroengras past zo goed bij de klassieke combinatie prei en aardappel tilt de smaak van deze soep naar een zomerse vreugde. Zou goed passen bij de Hapjes met gerookte zalm & roomkaas (zie pag. 98).

Voor 4-6 personen

flinke klont boter
scheutje extra vergine olijfolie
2 lange sjalotten, gesnipperd
½ venkelknol, fijngesneden
1 grote prei, in ringen
2 aardappels, geschild, in blokjes
2 tenen knoflook, geraspt
1 tl tijmblaadjes
6 groene asperges, in stukjes
500 ml groentebouillon
500 ml melk (maakt niet uit welke, ik gebruik magere)
2 stengels citroengras
1 el roomkaas (optioneel)
zout en versgemalen zwarte peper
koude komkommer, in blokjes, ter garnering
fijngesneden bieslook, ter garnering

1. Zet een grote pan op matig vuur en voeg een flinke klont boter toe (prei houdt van boter) en een scheutje olijfolie. Voeg als de boter en olie beginnen te sissen de sjalotten, venkelknol, prei en aardappels toe en bak ongeveer 8 minuten, roer af en toe.
2. Voeg de knoflook, tijm en wat zout en peper toe. Roer de asperges erdoor, leg het deksel op de pan en bak nog 5 minuten.
3. Schenk de bouillon en melk erbij. Buig de stengels citroengras – je hoeft ze niet in stukken te breken. Door ze te buigen en dus te kneuzen komt de smaak vrij. Voeg het citroengras toe aan de soep, zet het vuur laag en laat 10 minuten zacht koken. Houd de pan in de gaten want melk heeft de neiging over te koken. Roer de soep even door als dat gebeurt zodat de melk weer zakt. Zet het vuur uit, leg het deksel op de pan en laat de soep afkoelen.
4. Vis het citroengras eruit en roer de roomkaas erdoor. Dat hoeft niet per se maar de soep wordt er wel lekkerder van! Pureer de soep met een staafmixer tot hij zijdezacht en romig is. Schenk de soep in een afsluitbare doos en zet minstens 3 uur in de koelkast, tot hij goed koud is. Schep in borden, garneer met komkommerblokjes en fijngesneden bieslook en serveer.



Warme caprese met vinaigrette van gebakken tomaten

Deze salade – mijn versie van de klassieke combinatie van tomaat, mozzarella en basilicum – zorgt voor zonneschijn op je bord, maar het is vooral de fijne (en heel eenvoudige) dressing die hem laat stralen. Ik slowcook de tomaten in olijfolie en balsamicoazijn en deze lekkere vinaigrette bevat alle smaken van de Middellandse Zee. Perfect bij de Taart met bieten, rode ui & geitenkaas (zie pag. 48).

Voor 4 personen

18-20 rijpe cherrystomaten
naaldjes van 2 takjes
rozemarijn
handvol basilicum, plus extra
blaadjes ter garnering
4 tenen knoflook
3 el extra vergine olijfolie
3 el balsamicoazijn
1 tl dijonmosterd
handvol haricots verts of
fijne sperziebonen
100 g rucola
3 grote tomaten, in partjes
2 rijpe avocado's, pit
verwijderd, geschild, in
plakjes
200 g mozzarella, uitgelekt,
in stukjes gescheurd
handje fijngesneden bieslook
zout en versgemalen zwarte
peper

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C.
2. Leg de cherrystomaten aan de takjes in een braadslede en voeg de rozemarijn, het basilicum en de knoflook toe. Besprenkel met de olijfolie en balsamico en breng op smaak met zout en peper. Bak 30 tot 40 minuten in de oven, tot de tomaten zacht zijn. Trek de tomaten van de takjes (de tomaten gaan dan stuk). Laat 6 tomaten in de braadslede en schep de rest eruit; zet die opzij.
3. Roer de mosterd door de braadslede en druk daarbij de tomaten plat. Dit wordt de dressing voor je salade – heerlijk!
4. Stoom de haricots verts tot ze gaar zijn en zet opzij.
5. Stel nu op een grote platte schaal de salade samen. Ik begin met een bedje van rucola, gevolgd door de tomatenpartjes, haricots verts, avocado en mozzarella. Schep de bewaarde gebakken tomaten erover en besprenkel met de dressing. Maak af met de basilicumblaadjes en de fijngesneden bieslook.

Peer-chocolade-taartjes

Deze combinatie van ingrediënten doet me altijd denken aan de eerste keer dat ik in Parijs was. De stad was prachtig maar ik was natuurlijk nog meer gefascineerd door de fantastische cafés en patisserieën. De combinatie van chocolade en fruit vond ik altijd een beetje vreemd, tot ik de meest sensationele peer-chocoladetaart at in een Parijs café, en toen ging ik overstag.

Voor 2 stuks

rol bladerdeeg van 320 g,
ongeveer 35 x 23 cm,
of gebruik zelfgemaakt
(zie pag. 12)
scheutje vloeibare honing
1 el fijne suiker
handvol geroosterd
amandelschaafsel
2 stevige peren, klokhuis
verwijderd, in dikke plakken
(ongeschild)
100 g pure chocolade (70%), in
kleine stukjes
1 ei, losgeklopt

NODIG

grote bakplaat, ongeveer
38 x 27 cm, bekleed met
bakpapier

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Haal het bladerdeeg uit de koelkast.
2. Teken 2 rechthoeken van ongeveer 17 x 23 cm op het bakpapier, met tussenruimte. Leg het bakpapier op zijn kop op de bakplaat. Besprenkel de rechthoeken met wat honing en bestrooi met de suiker en het amandelschaafsel.
3. Leg een in stukken gesneden peer op elke rechthoek en verdeel de chocolade erover; laat hierbij rondom een rand van 1 cm vrij.
4. Ontrol het bladerdeeg en halveer het zodat je 2 rechthoeken hebt die even groot zijn als die op het bakpapier. Leg het deeg over de peren en chocolade. Druk met je vingers de rand rondom aan. Snijd met een scherp mes een ruitpatroon in het deeg en bestrijk het met ei.
5. Bak 25 minuten, tot het deeg prachtig goudkleurig en luchtig is. Haal uit de oven en laat de taartjes 5 minuten op de bakplaat rusten. Leg er een stuk bakpapier op, gevolgd door een snijplank en keer voorzichtig om. Trek het bakpapier eraf en serveer.

