



VISPIE MET FILODEEG

fish pie with phyllo

6 personen
voorbereidingstijd 55 minuten
bereidingstijd 40 minuten
+ afkoeltijd
ovenschaal van circa 2 liter

Vaak maak ik een *fish pie* met bladerdeeg. De luchtige, flakey laagjes passen prachtig bij de zachte smaken van vis. Als Aussie klassieker wordt het ook meestal zo gemaakt. Maar een paar jaar geleden ben ik, gewoon voor de afwisseling - en omdat het kan - begonnen met filodeeg. Beide varianten werken uitstekend. Kies je voor bladerdeeg, wat ik eerlijk toegeef minder werk is, maak er dan een *potpie* van en vergeet niet een klein schoorsteentje in het deeg te maken, zodat de stoom kan ontsnappen.

2 grote uien, in ringen
2 venkel, in ringen
olijfolie
150 g + 100 g boter
50 g patentbloem
300 ml volle melk
200 ml warm water met
1 visbouillonblokje,
opgelost
100 ml slagroom
1 el dijnmosterd
1 el sap en 1 el rasp van
1 onbespoten citroen
peper en zout
2 el verse dille of peterselie,
fijngesneden
100 g diepvries doperwtten,
ontdooit
2 lente-uit, fijngesneden
600 g kabeljauwfilet, in
grove stukken gesneden
200 g zalmfilet, in grove
stukken gesneden
12 rauwe garnalen, gepeld
en schoongemaakt
4-6 vellen filodeeg
olijfolie
peper en zout

1. Verwarm de oven voor tot 200°C met boven- en onderwarmte. Vet een ovenschaal licht in met olijfolie.
2. Verhit een scheut olijfolie in een ruime pan met dikke bodem en fruit de uien en venkel op halfhoog vuur tot ze zacht zijn en goudbruin beginnen te karamelliseren. Schep de venkel en de uien uit de pan op een bord en houd apart.
3. Smelt een derde van de boter in dezelfde pan. Voeg de patentbloem toe en roer met een garde tot een gladde roux. Laat deze ongeveer 1 minuut garen zonder te kleuren. Voeg al kloppend geleidelijk de volle melk toe, gevolgd door het warme water met visbouillonblokje, en laat de saus zachtjes koken tot deze dik, glad en gebonden is.
4. Roer de slagroom, dijnmosterd en het citroensap door de saus. Voeg de venkel en uien toe en breng op smaak met peper en zout. Laat de pan op het fornuis staan maar draai het vuur uit. Meng de verse dille of peterselie, doperwtten, lente-uit en citroenrasp erdoor. Schep vervolgens voorzichtig de kabeljauw, zalm en garnalen door de saus. Laat de saus met de vis erin 30 minuten in de pan staan.
5. Verdeel de vulling gelijkmatig over de ovenschaal.
6. Smelt de resterende boter. Leg de vellen filodeeg open en bestrijk ze royaal met de gesmolten boter. Scheur of knip het deeg in grove stukken en leg deze losjes, licht verkreukeld, op de visvulling zodat het deeg luchtig blijft en goed krokant kan bakken.
7. Bak de fish pie in het midden van de oven 35 tot 40 minuten, tot het filodeeg goudbruin en knapperig is en de vulling zichtbaar borrelt. Laat het gerecht 5 minuten rusten voordat je het serveert.

Serveer de vispie eventueel met mushy peas (recept op pag. 27)



COCA-COLA KIP

6 personen
voorbereidingstijd 35 minuten
bereidingstijd 20 minuten

6 kippendijfilets (of 1-2
drumsticks per persoon)
1 ui, gesnipperd
3 teentjes knoflook,
uitgeperst
50 ml ketjap asin
4 el oestersaus
1 tl sambal oelek
250 ml Coca-Cola
lente-ui, in fijne ringen
gesneden, ter garnering
peper en zout
zonnebloemolie

coca-cola chicken

Je zult wel denken: hoezo Coca-Cola! Het werkt. De smaak van de cola komt erg overeen met ketjap manis in dit gerecht. Dit retrogerecht werd in de jaren '70 gemaakt met een zakje Franse uiensoep als smaakmaker. Zoals ik het hieronder omschrijf, vind ik het gewoon lekkerder.

1. Bestrooi de kippendijfilets royaal met peper en zout en leg op een bord.
2. Verhit een scheut zonnebloemolie in een pan met dikke bodem. Fruit de ui en knoflook 2 tot 3 minuten op halfhoog vuur tot ze glazig zijn.
3. Voeg de kippendijfilets toe en bak deze rondom goudbruin.
4. Meng in een kom de ketjap asin, oestersaus, sambal oelek en Coca-Cola. Schenk het sausmengsel bij de kip en zorg dat alle stukken onder de saus staan. Doe een deksel op de pan en laat het gerecht circa 25 minuten op laag tot matig vuur zachtjes koken.
5. Haal het deksel van de pan en zet het vuur op halfhoog. Laat de kip nog circa 10 minuten koken en schep regelmatig saus over de stukken, zodat deze mooi kan inkoken en glanzen.

Serveer de Coca-Cola chicken met rijst en lente-uiringetjes.



TONIJN-MORNAY
OVENSCHOTEL

tuna mornay

8 personen
voorbereidingstijd 20 minuten
bereidingstijd 30 minuten
ovenschaal van circa 2 liter

350 g rigatoni pasta
140 g ongezouten boter +
een extra klontje
1 ui, fijnggehakt
45 g patentbloem
500 ml slagroom
350 ml volle melk + extra
indien nodig
150 g oude kaas, geraspt
100 g gruyère, geraspt
500 g tonijn op olie,
uitgelekt en grof geplukt
2 el verse dille, fijngehakt
40 g Parmigiano Reggiano,
fijngeraspt
peper en zout
bakspray

Als je van tonijn houdt, valt dit gerecht zonder twijfel, *unapologetically*, in de categorie comfortfood. Denk aan pasta in een romige saus, kaas en nóg meer kaas. En alsof dat nog niet genoeg is, schuif je het geheel ook nog de oven in voor een goudbruine, crunchy laag... ja, met nog meer kaas.

Het is zo'n gerecht dat je het liefst eet uit een kommetje op schoot, lekker opgekruld op de bank. Geen poespas, gewoon een lepel en genieten. *Sooo good!*

1. Verwarm de oven voor tot 180°C met hetelucht. Vet een ovenschaal licht in met bakspray.
2. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar, giet af, spoel kort onder koud water, laat het uitlekken en houd apart.
3. Smelt 120 g van de boter in een steelpan. Fruit daarin de ui op halfhoog vuur glazig. Voeg de patentbloem toe en roer met een garde tot een gladde roux. Laat deze ongeveer 1 minuut zachtjes garen zonder te kleuren. Neem de pan van het vuur en roer geleidelijk de slagroom en volle melk erdoor. Zet de pan terug op laag vuur en laat de saus al roerend indikken, ongeveer 3 minuten.
4. Draai het vuur uit, roer de oude kaas en gruyère erdoor en breng op smaak met peper en zout. Schep de pasta, tonijn, dille en kaassaus erdoor. Meng voorzichtig tot een samenhangend geheel en voeg indien nodig een extra scheut volle melk toe. Schep de pasta-tonijnsaus in de ingevette ovenschaal.
5. Verdeel de Parmigiano Reggiano gelijkmatig over de ovenschotel. Verdeel de resterende 20 g boter in kleine vlokjes over de bovenkant en strooi nog wat verse dille eroverheen.
6. Bak de tuna mornay in het midden van de oven in ongeveer 30 minuten goudbruin en krokant. Laat het gerecht 5 minuten rusten voordat je serveert.



WONTON-NOEDEL
MAALTIJDSOEP

6 personen
voorbereidingstijd 20 minuten
bereidingstijd 30 minuten

1 rode paprika, in grove stukken
200 g bimi, in stukken van 3-4 cm
200 g peultjes
200 g kipfilet
50 g patentbloem
2 el sesamololie
2 teentjes knoflook, uitgeperst
3 el verse gember, geraspt
2 el sesamololie
2 liter sterke kippenbouillon (of fond)
90 ml vissaus
90 ml Shaoxing rijstwijn
6 dumplings naar keuze (gyoza's, dumplings of wontons geschikt voor soep), ontdooid
12 rauwe (grijze) reuzengarnalen, gepeld en schoongemaakt
100 g eiermie, ongekookt
200 g geroosterd char siu-varkensvlees, in plakjes van ½ cm gesneden
3 lente-uien, in schuine ringen
peper en zout
zonnebloemolie

combination long soup

In de basis is *combination long soup* eigenlijk een *short soup* (zie recept op bladzijde 55) met eiermie. *Long* verwijst simpelweg naar die lange slierten in de kom. Om te voorkomen dat je twee keer hetzelfde recept maakt, heb ik hier gekozen voor andere groenten en een andere bereiding, zodat je kunt afwisselen – precies zoals we dat vroeger ook deden.

Het grootste verschil is de bereiding van de kip. Die wordt bebloemd en gebakken en zorgt voor een licht gebonden laagje rondom de kipplakjes, dat erg typerend is voor Chinese takeawaygerechten in Australië. Voor mij is dat meteen een smaakherinnering.

Leuk om te weten: zowel *combination short soup* als *combination long soup* zijn Australische klassiekers uit de jaren '80. In China zelf zul je ze onder deze naam niet vinden.

1. Bereid de groenten voor. Snijd de paprika open, verwijder de vliesjes en snijd in grove stukken. Snijd de bimi in stukken van 3–4 cm en halveer de stelen indien nodig in de lengte; spoel schoon en laat uitlekken. Verwijder de uiteinden en eventuele nerfdraden van de peultjes, spoel schoon en laat uitlekken. Houd alles apart.
2. Snijd de kipfilet in dunne plakjes, maximaal 3 mm dik. Doe de kipfilet samen met de patentbloem, peper en zout in een hersluitbaar zakje. Sluit de zak en schud tot alle kipplakjes los van elkaar zijn en licht bebloemd.
3. Verhit in een wok een flinke scheut zonnebloemolie en roerbak de kipplakjes in twee delen enkele minuten, tot ze gaar zijn en het bloemlaagje licht goudbruin is. Haal ze uit de wok en zet apart.
4. Verhit een scheut zonnebloemolie en de sesamololie in een soeppan en bak de knoflook en gember circa 30 seconden op halfhoog vuur, tot ze beginnen te geuren. Voeg de kippenbouillon, vissaus en Shaoxing rijstwijn toe en breng aan de kook. Voeg de bimi en kipplakjes toe en laat 5 minuten zachtjes koken.
5. Kook de dumplings 4 minuten in een aparte pan met zacht kokend water. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en zet apart. Kook vervolgens de reuzengarnalen 2 tot 3 minuten in de bouillon, haal ze eruit en zet eveneens apart.
6. Bereid intussen de eiermie volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat goed uitlekken.
7. Voeg de plakjes geroosterde char siu-varkensvlees toe aan de kippenbouillon. Voeg vervolgens de paprika en peultjes toe en laat nog 1 minuut zachtjes koken. Leg de dumplings, garnalen en eiermie terug in de bouillon, roer voorzichtig door en zet het vuur uit. Breng op smaak met peper en zout.
8. Schep de combination long soup in diepe kommen en garneer met de lente-uien.



NOEDELSALADE MET KIP & GARNAAL

4 personen
voorbereidingstijd 30 minuten
bereidingstijd 15 minuten

3 rode pepers (of naar smaak), fijn gesneden
1 teentje knoflook, uitgeperst
75 ml vissaus
40 ml sesamololie
1 el olijfolie
sap van 3 limoenen
2 el rijstazijn of witte azijn
4 el lichtbruine basterdsuiker
3 el verse koriander, fijngehakt
3 el verse (Thaise) basilicum, fijngehakt
3 el verse munt, fijngehakt
3 el verse platte peterselie, fijngehakt
3 el verse bieslook, fijngehakt
400 g kipfilet, gekookt en gescheurd
300 g gemengde sla
150 g cherrytomaatjes, gehalveerd
½ komkommer, zaadlijsten verwijderd en in dunne reepjes
100 g Chinese eiermie, gekookt en uitgelekt
150 g rauwe gamba's of reuzengarnalen, gepeld en schoongemaakt
75 g ongezouten pinda's
3 el gebakken uitjes
zonnebloemolie

chicken & prawn noodle salade

Toen ik in Australië woonde, ging ik af en toe, om mezelf te verwennen, naar de stad - Brisbane City Centre - om een dagje te winkelen. Dat was ruim een uur rijden, maar dan had je ook wat. De bruisende sfeer en de stadswinkels waren toch echt anders dan die van de lokale *shopping malls*.

Een van de hoogtepunten van zo'n dag was lunchen bij *Jimmy's on the Mall*, een Thais openluchtrestaurant in een chique, afgesloten winkelstraat. Ik kan niet eens tellen hoe vaak ik daar de *Chicken & Prawn Noodle Salad* bestelde. Natuurlijk ontleedde ik het gerecht stiekem, zoals iedere foodie dat doet. Ik was vooral dol op de dressing. Dus wat proefde ik eigenlijk? Je raadt het al: thuis ben ik gaan experimenteren met de ingrediënten tot het smaakte zoals ik het bij Jimmy's gewend was.

En dit is het dan, geen culinair hoogstandje maar wel een bord vol nostalgie dat ik graag met je deel.

1. Meng voor de dressing in een kom de rode pepers, knoflook, vissaus, sesamololie, olijfolie, het limoensap, rijstazijn of witte azijn en de lichtbruine basterdsuiker. Zet opzij en roer af en toe tot de suiker volledig is opgelost.
2. Voeg de verse koriander, basilicum, munt, peterselie en bieslook toe aan de dressing en roer alles goed door.
3. Meng de kipfilet, gemengde sla, cherrytomaatjes en komkommer in een grote schaal. Voeg de kruidendressing toe en meng voorzichtig. Meng tot slot de gekookte eiermie erdoorheen.
4. Kruid de gamba's naar smaak met peper en zout. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een wok en bak de gamba's op hoog vuur snel gaar. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.
5. Verdeel de salade over de borden en leg de gamba's erop. Garneer met de ongezouten pinda's en de gebakken uitjes en serveer direct.

chiko rolls

6 stuks
 voorbereidingstijd 90 minuten
 + koeltijd
 bereidingstijd 60 minuten

VULLING

1 ui, fijngesnipperd
 200 g rundergehakt
 50 g wortel, in blokjes van ½ cm
 50 g sperziebonen, gewassen en in stukjes van ½ cm
 1 runderbouillonblokje
 ½ kippenbouillonblokje
 snufje gemalen nootmuskaat
 snufje cayennepeper (optioneel)
 ½ tl (hot) kerriepoeder
 2 tl fijne kristalsuiker
 75 g spitskool, fijngesneden
 2 stengels bleekselderij, gewassen en in stukjes van ½ cm
 50 g gerst, gekookt volgens de aanwijzingen op de verpakking en goed uitgelekt
 75 ml water
 175 ml volle melk
 2 el maïzena
 zonnebloemolie
 versgemalen zwarte peper en zout

DEEG

430 g patentbloem, extra om te bestuiven
 25 g rijstmeel
 1 ei (L), losgeklopt
 190 ml water + 1 el water
 1½ tl zout
 1 el zonnebloemolie
 zonnebloemolie om te frituren

Deze snack is *by far*, absoluut en zeker weten mijn favoriet. Als ik in Australië ben, kan ik er geen genoeg van krijgen. Het heeft me heel wat *trial and error* gekost om deze klassieke Aussie snack te repliceren. En je mag gerust weten: het heeft ook een paar jaartjes geduurd. *But I am close to the O.G.*, en ik vind deze toch een partij lekker.

In deze variant zijn de uiteinden van de deegrol dicht. De uiteinden horen eigenlijk open te zijn. Er wordt, om de vulling niet uit te laten lopen, een vriesproces toegepast, waardoor je er een paar dagen mee bezig bent. Het werkt, maar je moet geduld hebben.

Met de bereiding in dit recept werkt het makkelijker en sneller, en het resultaat is gewoon goed. Vooral lekker. Een luchtig, krokant deeg met een tikje *chewy bite*, precies zoals het hoort.

Ik heb wel een *hack* voor je, omdat ik weet dat veel mensen dit doen. *It is not my favourite*, maar als je echt geen zin hebt om deeg te maken, kun je ook loempiavellen gebruiken. Wikkel de vulling dan in een vel en dan nog een vel. *But just so you know: it is definitely not the same.*

1. Verhit een scheut zonnebloemolie in een pan met dikke bodem en fruit de ui op halfhoog vuur glazig. Voeg het rundergehakt toe en bak rul. Voeg de wortel en sperziebonen toe en bak enkele minuten mee tot ze bijna gaar zijn.
2. Verkruiemel de bouillonblokjes boven de pan en voeg de nootmuskaat, desgewenst de cayennepeper, het (hot) kerriepoeder, peper, zout en fijne kristalsuiker toe. Roer goed door. Voeg de spitskool en bleekselderij toe en bak kort mee tot de spitskool iets slinkt. Schep de gekookte gerst erdoor en meng goed. Proef en breng zo nodig verder op smaak.
3. Roer het water, de volle melk en de maïzena tot een glad papje. Voeg dit al roerend toe aan het vlees-groentenmengsel en breng aan de kook zodat de maïzena bindt. Laat kort doorkoken tot een stevige, samenhangende vulling ontstaat die niet nat is. Haal de pan van het vuur en laat de vulling volledig afkoelen.
4. Meng voor het deeg de patentbloem, rijstmeel en het zout in de kom van een standmixer met deeghaak kort. Voeg de losgeklopte eieren en het water toe en kneed in 10 tot 12 minuten op lage snelheid tot een soepel, elastisch deeg dat loskomt van de kom. Vorm tot een bal, verpak in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
5. Bekleed een bakplaat die in de koelkast past met bakpapier. Schep in een kommetje 1 el zonnebloemolie en in een ander kommetje 1 el water.
6. Bestuif het werkblad met patentbloem. Verdeel het deeg in 6 gelijke porties en houd de overige porties afgedekt tegen uitdrogen. Rol één portie uit tot een lap waaruit een vierkant van 20 × 20 cm kan worden gesneden.



7. Bestrijk met een kwast het midden van het deeg licht met olie en laat rondom een rand van circa 3 cm vrij.
8. Verdeel de afgekoelde vulling in 6 gelijke porties. Leg een portie in de vorm van een compacte worst onderaan het deegvierkant. Rol het onderste deel van het deeg strak over de vulling. Vouw de zijanten naar binnen over de vulling en het onge vulde deel en bestrijk de bovenste deegrand licht met water zodat deze goed sluit. Rol verder op tot een stevige rol. Leg op de bakplaat. Herhaal met de overige porties. Laat de chiko rolls onafgedekt 30 minuten opstijven in de koelkast.
9. Verhit intussen de zonnebloemolie tot 180°C. Frituur de chiko rolls, bij voorkeur één voor één, in circa 5 minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op een rooster en bestrooi desgewenst licht met zout. Serveer direct. Chiko rolls worden traditioneel zonder saus geserveerd.

spinach cobb

4 personen
voorbereidingstijd 15 minuten
bereidingstijd 30 minuten

1 rond brood van ongeveer
20 cm Ø, heel
400 g diepvries
spinazieblokjes
2 el crème fraîche
175 g roomkaas
40 g basis voor Franse
uiensoep (Honig)
peper en zout

TIP!
Maak de vulling iets minder dik
door wat extra crème fraîche of
slagroom toe te voegen.

Een *spinach cobb* is eigenlijk echt feestvoer. Het wordt vaak gemaakt voor feestjes, borrels of als aperitief. De bedoeling is dat je de gescheurde stukken brood in de vulling dipt. (En by the way: *no double-dipping!!*)

Wij vinden het zó lekker dat ik het ook regelmatig als avondeten maak. In dat geval bereid ik individuele cobbs, gemaakt van Italiaanse bollen.

Ik maak dit recept soms met Boursin en een kippenbouillonblokje als smaakmaker, maar hieronder vind je het recept zoals het oorspronkelijk bedoeld is: gemaakt met een zakje droge basis voor Franse uiensoep.

1. Verwarm de oven voor tot 180°C met boven- en onderwarmte. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Snijd een kapje van de bovenkant van het brood. Trek voorzichtig stukken brood uit het binnenste zodat er een holle broodkom ontstaat. Bewaar de stukken brood apart.
3. Verwarm in een pan de spinazie samen met de crème fraîche, de roomkaas, de basis voor Franse uiensoep en peper en zout. Roer tot een samenhangende spinaziecrème en proef of de smaak in balans is.
4. Maak de buitenkant van de broodkom licht vochtig. Schenk de warme spinaziecrème in het brood en bak de cobb 20 tot 25 minuten in de oven, tot het brood krokant is en de vulling goed warm.

Serveer de cobb met de apart gehouden stukken brood eromheen om in de vulling te dippen.





BISCUITBLOKJES MET KOKOS & JAM

16 stuks lamingtons
voorbereidingstijd 60 minuten
+ vriestijd
bereidingstijd 45 minuten
vierkante bakvorm 24 cm Ø

BISCUIT

5 eieren (M)
150 g fijne kristalsuiker
snufje zout
135 g patentbloem
15 g maïzena

GLAZUUR

750 g poedersuiker
50 g cacao poeder
180 ml volle melk
20 g boter, op kamer-
temperatuur
300 g geraspte kokos

275 g verse frambozenjam
(zie recept pag. 113
recept coconut slice)

TIPS!

Werk altijd met bevroren biscuit; dit maakt het dompelen aanzienlijk eenvoudiger.

Lamingtons kunnen met of zonder vulling worden gemaakt. Een veelgebruikte variant is jam met een dun laagje botercrème.

Zowel gevulde als onge vulde lamingtons zijn goed in te vriezen. Verpak ze luchtdicht; ze blijven tot 3 maanden houdbaar in de vriezer.

lamingtons

Elke banketbakker, schoolkantine en supermarkt verkoopt *lamingtons*. Dit gebakje is *as old as the hills*. Het verhaal gaat dat rond 1890 de chef van een zekere Lord Lamington dit idee kreeg toen hij een restant biscuit over had. Aangezien de vrouw van Lord Lamington tropische smaken kende, werd de biscuit gedompeld in kokos.

Wij moesten als jongeren regelmatig geld inzamelen voor van alles en nog wat. Dan organiseerden we een *lamington-drive*. We namen bestellingen op, kochten enorme platen biscuit in en gingen met z'n allen lamingtons dompelen, verpakken en bezorgen. Beregezellig, altijd.

1. Verwarm de oven voor tot 200°C met boven- en onderwarmte. Let op: vet een vierkante bakvorm van 24 cm niet in. Bekleed de bodem van de vorm met bakpapier.
2. Klop de eieren, fijne kristalsuiker en het zout met een (hand)mixer met garde op hoge snelheid tot een licht en loffig beslag.
3. Zeef de patentbloem en maïzena in 2 keer boven het beslag en spatel dit voorzichtig door.
4. Schenk het beslag in de bakvorm en tik de vorm 2 à 3 keer op het aanrecht om eventuele luchtballen te verwijderen. Plaats de vorm in de oven en verlaag de temperatuur naar 180°C. Bak het biscuit 30 tot 35 minuten goudbruin.
5. Het biscuit is gaar wanneer het veerkrachtig aanvoelt bij lichte druk. Laat het biscuit, nog in de vorm, ondersteboven op een taartrooster volledig afkoelen.
6. Ga met een scherp, dun mes langs de binnenrand van de bakvorm en stort het biscuit. Verwijder voorzichtig het bovenste korstje door het los te rollen. Snijd het biscuit in 16 gelijke blokken.
7. Snijd elk blok horizontaal doormidden en bestrijk de onderkant met een volle eetlepel jam. Plaats de bovenkant terug en verpak de gevulde blokken in aluminiumfolie. Vries ze in tot gebruik. (Haal de blokken pas uit de vriezer vlak voordat je ze gaat glazuren.)
8. Bereid het glazuur voor: doe de geraspte kokos in een ruime kom en houd apart. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
9. Maak het glazuur au bain-marie. Breng een pan met een laagje water aan de kook. Zet het vuur vervolgens laag, zodat het water zachtjes blijft borrelen.
10. Voeg in een hittebestendige kom (die op de pan past) de poedersuiker, cacao poeder, melk en boter toe. Plaats de kom boven het water en verwarm al roerende met een garde tot een glad glazuur.
11. Haal de bevroren biscuitblokken uit de vriezer. Dompel elk blok met behulp van twee vorken volledig in het glazuur. Laat kort uitlekken, leg vervolgens het blok op de geraspte kokos en schep er kokos overheen. Leg de lamingtons op de met bakpapier beklede bakplaat.
12. Herhaal dit proces met alle blokken. Houd tijdens het werken de kom met glazuur boven de pan met warm water en roer het glazuur regelmatig door, zodat het niet indikt. Laat de lamingtons aan de lucht uitharden. Serveer op kamertemperatuur.



NO-BAKE CHEESECAKE

voorbereidingstijd 35 minuten
+ koeltijd
bereidingstijd 5 minuten
taartvorm 22 cm Ø

VOOR DE BODEM

100 g digestive biscuits
70 g San Francisco koekjes,
naturel
2 el geraspte kokos
50 g pinda's
125 g boter, gesmolten
snufje zout

VOOR DE VULLING

400 g MonChou, op
kamertemperatuur
115 g kristalsuiker
merg uit 1 vanillestokje of 2
tl vanillearoma
3 blaadjes gelatine,
geweekt in ruim koud
water
350 ml slagroom, lobbijg
opgeklopt

4 rijpe maar stevige
mango's

no-bake mango cheesecake

Toen ik de receptenlijst voor dit boek samenstelde, was het vanzelfsprekend dat er een cheesecake in zou komen. Cheesecake stond immers vaak op tafel bij feestjes of tijdens een koffiebezoek. Dus zo gezegd, zo gedaan: mijn baked cheesecake-recept werd opgeschreven en afgevinkt.

Tijdens de fotoshoots realiseerde ik me ineens dat ik in die tijd eigenlijk helemaal geen baked cheesecakes maakte, maar juist koude, no-bake varianten in allerlei vormen en smaken. De keuze was dus snel gemaakt met deze mango cheesecake als resultaat – fris, romig en met een vleugje tropisch voor dat *Brissy* gevoel.

1. Vet een springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Bekleed de zijkanten met acetaatfolie.
2. Doe de biscuits, kokos, pinda's en een snufje zout in de kom van een keukenmachine en maal ze fijn. Schenk de gesmolten boter erbij en mix tot alles net gemengd is. Verdeel het koekjesmengsel over de bodem en duw het stevig aan. Laat de bodem 30 minuten in de koeling uitharden.
3. Voor de vulling, klop de roomkaas, de suiker en vanille los in de kom van een standmixer.
4. Smelt de gelatine met het aanhangende water (niet uitknippen) in de magnetron. Laat eventueel naar lauwwarm afkoelen. (Let op! Laat de gelatine niet helemaal koud worden want dan vermengt het minder goed door de monchou.)
5. Mix de nog lauwwarme gelatine door het roomkaasmengsel.
6. Schep de lobbijg geklopte slagroom erbij en mix tot het roommengsel stijf is. Mix het laatste stukje met de garde op de hand zodat je het roommengsel niet tot boter slaat.
7. Schep de vulling in de springvorm en strijk het glad. Laat het minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.
8. Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in lange, dunne plakken van maximaal 2 mm dik. Vorm in het midden een strak opgerolde kern en werk vervolgens naar buiten toe. Leg de plakjes licht overlappend en desgewenst iets schuin als je wil dat de bloemblaadjes openvallen. Laat de cheesecake nog minimaal 30 minuten opstijven in de koelkast.
9. Om de taart te serveren, maak je de springvorm los en verwijder je het acetaatfolie.

PAASBROODJES

12 stuks
voorbereidingstijd 15 minuten
+ rijstijd
bereidingstijd 30 minuten
bakvorm 20 x 20 cm

DEEG

375 g Amerikaanse patentbloem
(of patentbloem)
7 g droge gist
35 g witte basterdsuiker
snufje zout
½ tl kaneelpoeder
¼ tl gemberpoeder
snufje nootmuskaat
snufje kruidnagelpoeder
125 g blanke rozijnen, 6 uur
geweld, uitgelekt, droog gedept
1 el gekonfijte citroenschil,
fijngehakt
30 g boter
150 ml volle melk
1 ei, losgeklopt
bakspray

BLOEMPAPJE

4 el water
45 g bloem

STRIJKSEL

2 el abrikozenjam
2 el water

hot cross buns

Hot Cross Buns horen bij Pasen, ze zijn ook alleen dan te koop en worden van oudsher op Goede Vrijdag gegeten. Qua vulling is er natuurlijk veel mogelijk en tegenwoordig vind je allerlei varianten met chocolade, appel, gezouten karamel: van alles dus. Maar traditioneel bevatten ze specerijen, rozijnen, krenten, citroenrasp of geconfijte citrusschil. De kruis van het bloempapje er boven op, is een 'must' en symbolisch voor het kruis van Jezus.

1. Meng de patentbloem met de droge gist, witte basterdsuiker, zout, specerijen, de rozijnen en de gekonfijte citroenschil in de kom van een standmixer met deeghaak.
2. Smelt de boter in een pannetje, voeg de volle melk toe en verwarm tot handwarm. Schenk dit mengsel in de mengkom, voeg het ei toe en kneed met de deeghaak tot een glad en soepel deeg.
3. Kneed het deeg kort na. Leg het deeg in een ingevette kom en dek af met plasticfolie. Laat het deeg op een warme, tochtvrije plek 1½ uur rijzen, of tot het in volume is verdubbeld.
4. Vet een bakvorm van ongeveer 20 x 20 cm in met bakspray en bekleed de bodem met bakpapier.
5. Haal het deeg uit de kom en druk de lucht eruit. Verdeel het deeg in 12 gelijke porties, bol elke portie op en vorm vervolgens tot een bolletje. Leg de deegbolletjes naast elkaar in de bakvorm. Dek losjes af met plasticfolie en laat nog 30 minuten rijzen op een warme, tochtvrije plek, of tot ze in volume zijn verdubbeld.
6. Verwarm intussen de oven tot 170 °C met hetelucht.
7. Maak het bloempapje, schep dit in een spuitzak en zet apart.
8. Knip een klein puntje van de spuitzak zodra de deegbolletjes zijn gerezen en spuit een kruis van het bloempapje op elk bolletje.
9. Bak de broodjes in 25 tot 30 minuten goudbruin en gaar.
10. Meng intussen de jam met het water. Bestrijk de warme broodjes direct na het bakken met het glazuur. Serveer de hot cross buns warm, eventueel besmeerd met boter.

TIP!

Het is je wellicht opgevallen dat de gewelde, en daardoor zachte, rozijnen worden meegeknead. Hierdoor scheuren ze tijdens het kneden, waardoor de smaak zich goed door het deeg verspreidt en je kleinere stukjes rozijn in het brood tegenkomt. Dit mag juist! Wil je liever hele rozijnen in de broodjes, kneed de gewelde rozijnen dan pas aan het einde van stap 3 door het deeg.

