

Heb je de smaak te pakken?
Achterin dit boek stopten we een
paar lege posters waar je je eigen
recepten op kunt tekenen of schrijven.

ZO MAAK JE ZELF PINDAKAAS

1

verdeel ongezouten, ongebrande
pinda's over een bakplaat
(voor een flinke pot heb
je 500 gram nodig)

tóch gebrande pinda's
gekocht? rooster
max 5 minuten

bakpapier

rooster maximaal 15 minuten in
een voorverwarmde oven op 180°C

2

laat even afkoelen

wat ben jij
lekker bruin zeg!

nou, jij dan!

3

verder
hoe langer, hoe smeuïger
daar alle pinda's in een foodprocessor of
maal een paar minuten en proef tussendoor

wil je
smooth
of crunchy?

4

PROEF!

en voeg eventueel
een snuf zout toe

huh, geen olie?

nee,
wij zitten zelf
al vol olie!

5

stop in een pot
(of smeer je boterham
zo vol als je kunt!)



Ongerosterde (ongebrande)
pinda's kun je niet overal vinden:
vraag het eens bij de notenboer
of op de markt. Met gebrande
pinda's kun je ook prima
pindakaas maken. Je hoeft ze
dan niet te roosteren, of heel
kort. Tip: beleg een boterham
met pindakaas, augurk en hot
sauce. Zo'n lekkere combi!

Dankjewel Annemarieke! ♥

ZO MAAK JE ZELF MAYONAISE

1

- 2 eierdooiers
- eetlepel dijn mosterd
- 2 eetlepels (fruit) azijn
- snuf zout

doe in
een kom



2

roer met een
(hand)garde
terwijl je 300 tot
400 milliliter
neutrale olie* erbij
druppelt

*zoals zonnebloem-
of raapzaadolie

dat duurt zo'n
3 tot 5 minuten
tot je mayo
stevig is

3

pers eventueel
een citroen uit
+ voeg sap toe
naar smaak

ZIN IN EEN TWIST?
ga los met toevoegingen!
knoflook, truffelolie, dragon, jalapeño, dille

enzovoort!



Ons advies: maak je mayonaise de eerste paar keer met een handgarde, zodat je voelt wat er gebeurt als je de olie er langzaam aan toevoegt. Waar je naar zoekt is het moment dat je mayo een stevige emulsie wordt - en dat kun je met een handgarde preciezer aanvoelen. Heb je het onder de knie? Probeer het dan met een staafmixer of foodprocessor.

Wil je liever toch meteen met elektrisch keukengereedschap aan de slag, sla dan deze 'traditionele mayonaise' over en ga voor de shortcut: gebruik 1 heel ei (in plaats van 2 dooiers) en voeg daar direct de andere ingrediënten uit het recept (inclusief alle olie) aan toe. Doe alles in een hoge maatbeker, plaats je staafmixer onderin en trek langzaam omhoog.

ZO MAAK JE ZELF VLIERBLOESEM SIROOP

1 pluk voor 1 liter siroop
minstens 20
bloesem schermen
laat ook voldoende
hangen voor insecten,
andere wildplukkers en
de plant zelf

2 schud de schermen uit
zodat de beestjes (enzo)
eruitvallen
(niet wassen, dan
verlies je smaak)

3 breek grote takjes af
+ leg de schermen
in een bak met
1 liter water

laat minstens 24 uur staan



4 zeef de bloesem
uit het water

in dat water
zit nu al je
smaak!

5 breng aan de kook
+ los er 1 kilo suiker
in op + voeg het sap
van 1 citroen toe
kook een paar minuten

mmm
ruikt lekker

6 bewaar je siroop
in steriele flessen
of potten



OF GEEF EEN VLIERFEEST
EN DRINK ALLES SAMEN OP!

Vlierbloesemsiroop is hip en tegenwoordig overal te krijgen. Voor wie zich afvraagt waar die magische vlierbloesems 'ineens' vandaan komen: ze zijn - in het juiste seizoen - overal om je heen! Rond mei en juni kun je volop bloeiende vlieren vinden. Dubbelcheck of je de juiste plant te pakken hebt (er zijn wat lookalikes, maar wie goed kijkt ziet duidelijk verschil) en geniet van je vlierenavontuur. Zeker als je je flessen goed steriliseert, heb je nog maandenlang een basis klaarstaan voor je huisgemaakte limo.

thank you

Dankjulliewel Carolyn & Peter! ♥

ZO MAAK JE ZELF PANNENKOEKEN MIX

Voor ±10 pannenkoeken:

- 1 • 200 gram bloem
• snuf zout



- 2 mix 4 eieren
met 500 milliliter
(volle) melk

(1 of 2 eieren minder kan
ook, maar 4 eieren zorgen
voor stevige 'crêpes') ♥



- 3 voor een beslag zonder
klontjes: roer met een
garde ongeveer een derde
van de ei-melk-mix door
de bloem tot het mooi
glad wordt
voeg in delen de rest bij

4

laat een halfuurtje
rusten in de
koelkast

tabee!
joejoe!



(hoeft niet perse,
en langer mag ook)

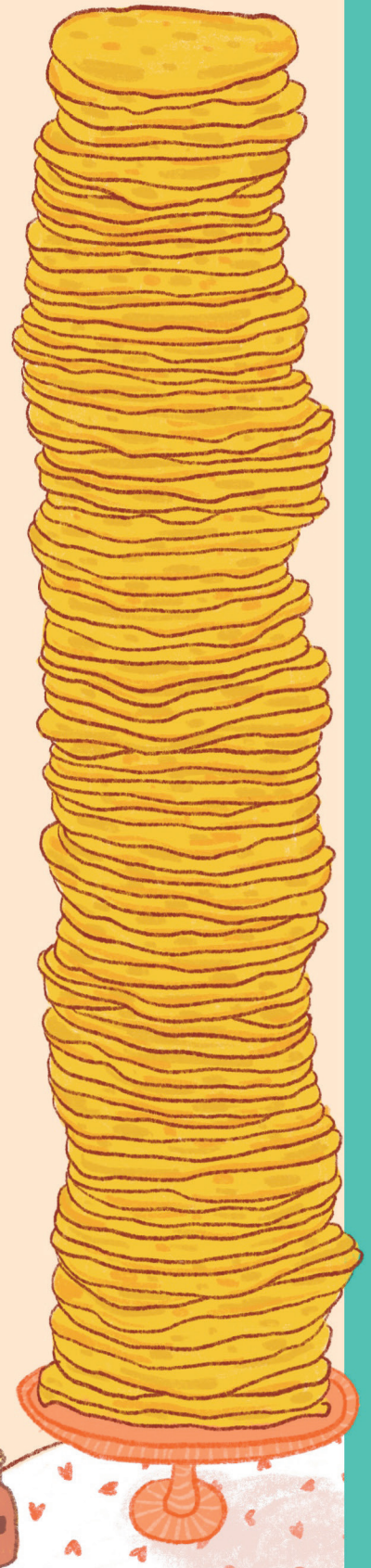
5

BAKKEN MAAR!



middel-
hoog

bak (in roomboter)
een zo hoog
mogelijke stapel
(oké, misschien
niet zo hoog...)



De eerste pannenkoek mislukt
altijd, hoor je vaak. Maar dat
hoeft helemaal niet zo te zijn.
Gebeurt het jou wel? Dan laat
je de pan waarschijnlijk
onvoldoende opwarmen voor je
de eerste pannenkoek bakt.
De hitte die het beslag moet
omzetten in een pannenkoek
moet al in de pan zitten
voor je het beslag erin giet.

Dankjewel Fenna! ♥

ZO MAAK JE ZELF

GROENTE BOUILLON



eigenlijk niets meer dan smaak geven
aan water door het trekken van
groenten, kruiden en specerijen
zoals:



was, snijd de billen
eraf en hak
in grove stukken

maar ook (restjes)
andere groenten,
zoals:

- asperge(schillen)
- venkel(stelen)
(en -loof)
- broccoli(stronk)
- paprika
- pastinaak
- enzovoort!

2



gooi in een pan met water
en laat een uurtje pruttelen

3

voor runderbouillon:

laat (in de oven geroosterde)
runderbotten een middag trekken
(en schep onzuiverheden af)
en begin dan met de stappen
hierboven

voor kippenbouillon:

doe hetzelfde, maar laat dan
kippenbotten (zoals het karkas
van een hele kip uit de oven)
een paar uurtjes trekken

giet door een zeef
en gebruik als basis voor
soepen, sauzen en andere
gerechten
of kook nog even verder in
en vries in als kleinere porties

wat handig!

