

40

kaarten

*Originele recepten*

VOOR

**STREET  
FOOD**



Streetfood wordt nogal eens verward met fastfood. Niet helemaal onlogisch, want de oorsprong van streetfood vinden we in Azië, waar je op bijna elke straathoek iets te eten kunt krijgen, vaak heerlijk vers en kleurrijk. De streetfood-traditie heeft zich verspreid over de rest van de wereld, waarbij invloeden uit zo'n beetje alle windstreken het streetfood een internationaal en avontuurlijk karakter hebben gegeven. Het streetfood zoals we dat nu in West-Europa kennen, kenmerkt zich door een grote variatie aan gerechten, smaken en ingrediënten. De receptkaarten in dit blik vormen een inspirerende dwarsdoorsnede van het rijke en wisselende aanbod op het gebied van streetfood. Ideaal om kennis te maken met dit fenomeen, maar ook de gevorderde streetfoodie komt volop aan zijn/haar trekken!



*Enjoy!*



rodekoolsalade  
**IN A JAR**

1

*Persoon*



## rodekoolsalade IN A JAR

### Ingrediënten voor 1 persoon:

- 250 g rode kool
- 5 el olie
- 3 el citroensap
- 1 el gembersiroop
- peper en zout
- 5 walnoten
- 2 mandarijntjes, gepeld
- 1 takje peterselie

Snijd de rode kool heel fijn of rasp ze op een grove rasp. Maak een dressing van olie, citroensap, gembersiroop, peper en zout. Meng de dressing door de rode kool en laat deze minimaal een half uur intrekken. Rooster de walnoten op middelmatig vuur even in een droge koekenpan en vergeet niet om regelmatig te roeren. Koel de geroosterde walnoten even af. Pel de mandarijnen en snijd de mandarijnpakjes doormidden. Meng de mandarijnstukjes en de geroosterde walnoten door de salade en serveer hem in een leuke jar.

Spinazie-courgette  
**MUFFINS**



12  
*Muffins*

## Spinazie-courgette MUFFINS

### Ingrediënten voor 12 muffins:

- 1 courgette (klein)
- 1 el boter
- 75 g spinazie
- 100 g oude kaas
- 80 g Parmezaanse kaas
- 250 ml halfvolle melk
- 70 ml olijfolie extra vierge
- 3 eieren (biologisch)
- 1 rode peper
- 450 g bloem
- 4 tl bakpoeder
- 1 snufje zout
- 175 g zachte verse geitenkaas

Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet de cakevormpjes in de muffinvorm. Snijd de courgette in de lengte doormidden en schep met een theelepel de zaden eruit. Snijd de courgette fijn. Smelt de boter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de courgette 2-3 min., of tot deze net gaar is. Laat de courgette afkoelen.

Snijd ondertussen de spinazie fijn.

Rasp de oude kaas en Parmezaanse kaas en doe deze samen met de melk, olie, spinazie, courgette en eieren in een kom. Verwijder de zaadjes van de peper en snijd de peper fijn. Voeg de peper toe aan het mengsel en meng alles goed door elkaar. Meng er rustig de bloem en het bakpoeder door en voeg het zout toe. Verdeel de helft van het beslag over de vormpjes. Verdeel de geitenkaas erover en vervolgens de rest van het beslag. Zet 20-25 min. in de oven, of tot ze goed gerezen, goudbruin en gaar zijn.

Om te controleren of de muffins gaar zijn, prik je in de muffins met een saté-prikket. Komt de prikket er schoon uit, dan zijn de muffins gaar. Laat ze 1 uur afkoelen in de vorm.

*roete*  
**MAISKOLF**



**4**

*Personen*



*zoete*  
**MAISKOLF**

**Ingrediënten voor 4 personen:**

- 4 maiskolven
- 2 el suiker
- zout
- 2 el boter
- vloeibare honing

Verwijder de buitenste bladeren en het uiteinde van de mais. Breng een pan water samen met suiker en zout aan de kook. Kook de maiskolven in ongeveer 10 minuten gaar en laat ze in het vocht afkoelen.

Droog de maiskolven voor het grillen goed af. Bestrijk ze licht met olie. Grill de kolven op matig vuur rondom goudbruin. Serveer de maiskolven met gesmolten boter en honing.



# VISBURGER

*met avocadocrème*



4  
Broodjes

# VISBURGER

*met avocadocrème*

## Ingrediënten voor 4 broodjes:

- 400 g kabeljauw
- 200 g Hollandse garnaltjes
- 1 ei
- 1 bosje koriander
- 2 teentjes knoflook
- versgemalen peper en zout
- milde olijfolie
- 2 avocado's
- 200 g mascarpone
- 1½ tl dille
- sap en rasp van 1 limoen
- 1 bolbrood, in dikke plakken
- alfalfa (of tuinkers)

Doe de vis, de helft van de garnaltjes, het ei, de koriander, de knoflook en peper en zout in de keukenmachine. Mix het geheel heel kort en vorm 4 grote burgers van het visgehakt. Bak de burgers in wat olijfolie in 10 minuten goudbruin en knapperig.

Meng in de keukenmachine de avocado's, de mascarpone, de dille en het sap en de rasp van de limoen tot een gladde crème. Besmeer het brood royaal met avocadocrème, strooi er wat koriander over en beleg het met een visburger, extra avocadocrème, alfalfa en garnaltjes. Dek af met brood en steek er een prikker in.

**Serveer de burgers  
met een glas  
witte wijn.**