

**ECHE
MANNEN
KOKEN
OOK!**

RECEPTEN VOOR HONGERIGE KERELS



RECEPTEN ZONDER POESPAS

Simpel, maar spectaculair lekker. We bewijzen het in dit kookboek: met minimale inspanning tover je geweldige gerechten op tafel. Recht op je doel af, zonder tierelantijnen en opsmuk.

Als in het weekend de barbecue aangaat, maak je in een handomdraai gemarineerd buikspek, spareribs in whiskymarinade of in cola geglaceerde kip. Of rooster eens een varken aan het spit als je vrienden langskomen. Kom goed voor de dag met je zelfgemaakte sauzen en kruidenboter: echt een toevoeging aan de maaltijd. Experimenteer ook eens met onze pizza- en burgervarianten. Doorbreek de sleur en kook een Welsh rarebit, tortilla's met kip en chorizo of spaghetti met cavolo nero en pancetta. Ook met soepen, visgerechten en desserts kun je uit de voeten met dit boek.

Heerlijke gerechten. Duidelijk en zonder poespas.

INHOUD

1 SOEP

- 7 Soep van geroosterde kerstomaten
- 9 Indische sotosoep
- 11 Pindasoep
- 13 Uiensoep met blond bier & whisky

2 VLEES

- 15 Gemarineerd buikspek
- 16 Pittige kipsaté
- 18 Lamskoteletten met balsamico
- 21 Spareribs in whiskymarinade
- 22 Thaise rundersaté
- 25 Varkensrack met krielaardappels
- 26 Varken aan het spit
- 29 Mediterrane gehaktspies
- 31 Shish kebab
- 32 Pulled lamb
- 35 Gegrilde biefstuk
- 36 In cola geglaceerde kip
- 39 Heerlijke vleesplank
- 41 Oosters gemarineerde chickenwings

3 VIS

- 42 Wilde zalm in limoenmarinade
- 45 Steurgarnalen met limoen
- 46 Calamares a la plancha
- 49 Tilapiafilet met citroengras
- 50 Mexicaanse aardappels
- 53 Kibbeling met een romige dip

4 PIZZA

- 54 Pizza parma
- 56 Pizzawrap met kip en pesto
- 59 Pizza alla salsiccia
- 61 Pizza carpaccio
- 63 Pizza met rauwe ham

5 BURGERS

- 65 Italiaanse burgers
- 66 Mexicaanse hamburgers
- 69 Angusburgers
- 71 Donutburgers met ei
- 73 Visburgers met avocadocrème
- 74 BLT-burgers

SMAKELIJKE KOST VOOR KERELS

6 PASTA

- 76 Spaghetti met cavolo nero en pancetta
- 79 Tagliatelle met kastanjechampignons
- 80 Fusilli met kip en broccoli

7 WERELDS

- 83 Tortillachips met een salsa
- 85 Tortilla's met kip en chorizo
- 86 Mexicaanse wraps met kip
- 88 Taco's met gehakt
- 91 Nasi goreng
- 92 Roerbaknoedels met spek
- 94 Snelle bami met mini-paksoi en taugé
- 96 Pad thai-omelet
- 98 Puntzak friet met citroenmayonaise
- 100 Welsh rarebit & uiencompote

8 SAUZEN & KRUIDENBOTER

- 102 Pindasauzen
- 104 Knoflooksauzen
- 106 Homemade BBQ-saus
- 109 Kruidenboter

9 DESSERTS

- 111 Toetjesplank
- 112 Minidonuts salty caramel
- 115 Vanille-ijs met een korst
- 116 Banaan met likeur
- 119 Kersencrumble met kriek
- 121 Chocoladebrownies met Guinness
- 122 Sinaasappelgelei met yoghurtroom
- 125 Mangoswirl met hangop
- 127 Tiramisu

UIENSOEP MET BLOND BIER & WHISKY



**SERVEER DE SOEP
IN KOMMEN MET
DE GEROOSTERDE
BOTERHAMMEN.**

INGREDIËNTEN

VOOR

4 PERSONEN

- > 4 grote uien
- > 5 tenen knoflook
- > roomboter
- > 10 takjes verse tijm
- > grofgemalen peper
- > grofgemalen zeezout
- > 2 el suiker
- > 1 fles blond bier
- > 4 el whisky
- > 2 l runderbouillon of
paddenstoelenbouillon
- > 500 g parmezaan,
gruyère of cheddar
- > 1 boerenbrood
- > 200 g roomboter

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de uien in dunne ringen en de knoflook in dunne plakken. Smelt een flinke klont roomboter in een koekenpan en fruit de ui en knoflook hierin tot ze glazig zijn. Ris de tijmblaadjes van 6 takjes. Roer de tijm en wat peper en zeezout door de uien. Voeg de suiker toe en laat de uien 5 minuten lang karamelliseren. Doe het bier en de whisky erbij en laat de uien nog 5 minuten op een laag vuur pruttelen. Schenk de bouillon in de pan en breng het geheel aan de kook. Draai het vuur daarna laag om de soep warm te houden.
2. Verwarm de oven voor op grillstand. Bedek een bakplaat met bakpapier. Rasp de kaas en snijd het brood in dikke plakken. Besmeer de plakken aan beide kanten met roomboter en strooi er wat grofgemalen peper en zeezout over. Verdeel de geraspte kaas en de overgebleven tijm over de boterhammen. Rooster het brood 8 minuten in de oven.

GEMARINEERD BUIKSPEK

INGREDIËNTEN

VOOR

4 PERSONEN

- > 400 g buikspek
aan een stuk
- > 2 tenen knoflook
- > 50 ml olijfolie
- > ½ bosje verse
rozemarijn
- > ½ bosje verse tijm
- > peper en zeezout

ZO MAAK JE HET

1. Laat het spek op kamertemperatuur komen en snijd met een scherp mes flinke repen van ongeveer 1 cm dik.
2. Mix in een vijzel de knoflook met de olie, de rozemarijn, de tijm, de peper en het zeezout. Smeer de repen buikspek in met de kruidenolie en laat ze ongeveer een uur marineren.

OP DE BARBECUE

3. Leg op het moment dat de kolen net niet meer branden de repen spek op het rooster. Rooster het buikspek in 10 minuten goudbruin en knapperig. Het vuur laait op als de olie drupt. Door het buikspek op een strook aluminiumfolie te roosteren, voorkom je dat het vet op de kolen lekt.

**BUIKSPEK DOET HET ALTIJD GOED
BIJ EEN BARBECUE. ANDERS DAN
HET SPEK OP DE RUG VAN HET
VARKEN, BEVAT BUIKSPEK
VEEL MEER VLEES DAN VET.**

PITTIGE KIPSATÉ

INGREDIËNTEN

VOOR

12 SATÉS

- > 1 kleine ui
- > 2 tenen knoflook
- > 1 tl sambal oelek
- > ½ tl trassi
(garnalenpasta)
- > 1 el citroensap
- > 2 el ketjap manis
- > 2 el geraspte kokos
- > 500 g kipfilet
- > olijf- of zonnebloemolie

BENODIGDHEDEN

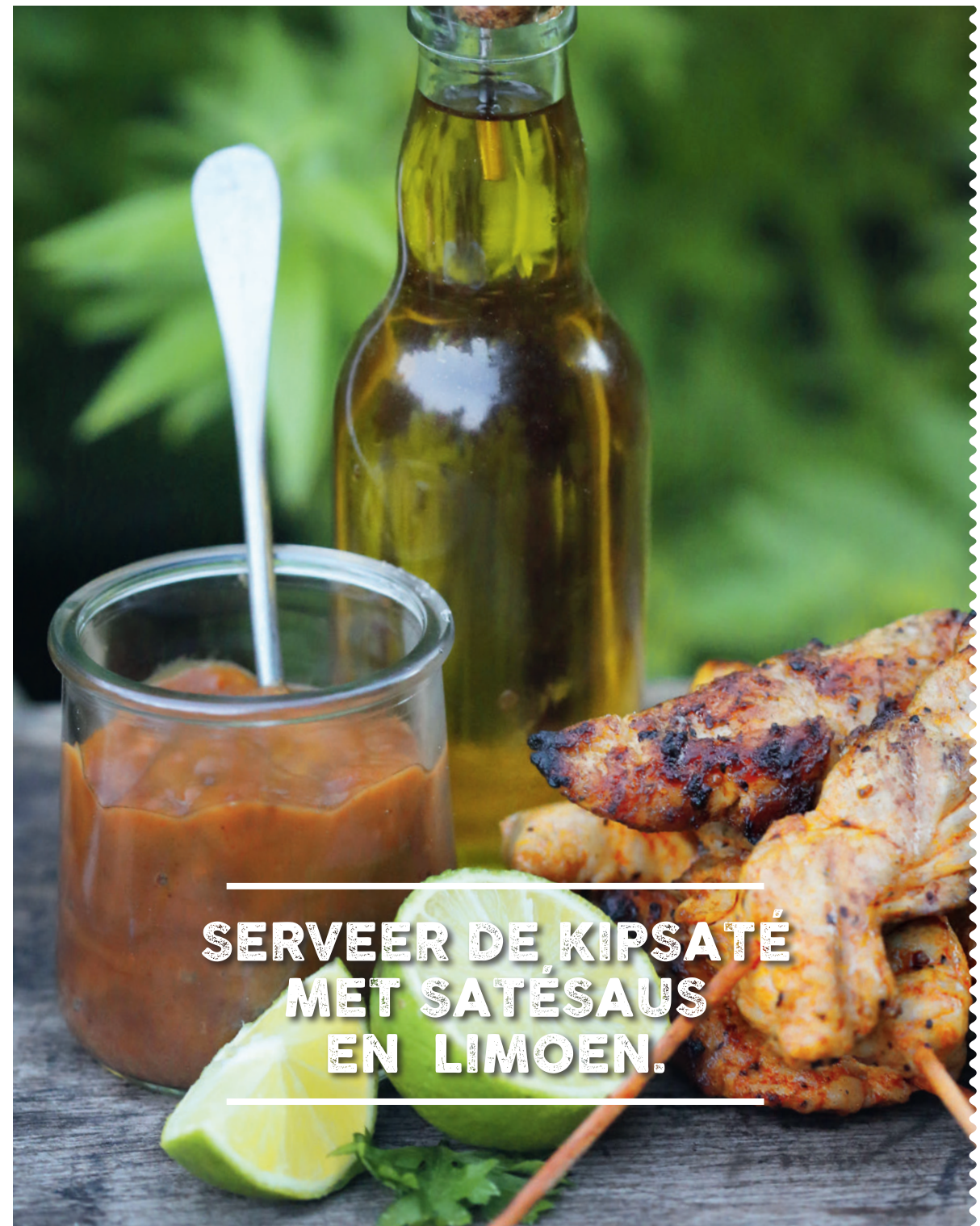
- > 12 satéspiesen

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de ui. Pers de knoflook uit en roer er de sambal oelek, de trassi, het citroensap, de ketjap en de geraspte kokos door.
Snijd het vlees in blokken van 3 cm en schep ze door de marinade. Laat het vlees afgedekt in de koelkast zeker 2 uur marineren.
2. Week houten satéspiesen minimaal 30 minuten in water.
3. Rijg de kip aan de spiesen en bestrijk ze rondom met olijf- of zonnebloemolie.

OP DE BARBECUE

4. Leg de satés op de barbecue. Keer ze regelmatig om en grill ze in ongeveer 5 minuten goudbruin en gaar.



**SERVEER DE KIPSATÉ
MET SATÉSAUS
EN LIMOEN.**

LAMS- KOTELETTEN MET BALSAMICO

INGREDIËNTEN

VOOR

10 KOTELETTEN

- > 3 tenen knoflook
- > 1 el verse rozemarijn
- > 1 el verse tijm
- > 1 el verse salie
- > 120 ml olijfolie
- > 60 ml balsamicoazijn
- > 1 el honing
- > 2 tl dijonmosterd
- > grofgemalen zwarte peper
- > zeezout
- > 10 lamskoteletten

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de knoflook en de verse kruiden heel fijn. Meng de olijfolie, balsamicoazijn, honing en dijonmosterd met de fijngesneden knoflook en verse kruiden. Voeg peper en zout naar smaak toe.
2. Leg de lamskoteletten in een ondiepe schaal. Giet het marinademengsel over de lamskoteletten en zorg dat ze aan alle kanten goed bedekt zijn met de marinade. Zet de schaal 2 tot 3 uur afgedekt in de koelkast om de marinade goed in te laten trekken.

OP DE BARBECUE

3. Gril de lamskoteletten op de barbecue aan beide kanten tot ze krokant en bruin zijn.
4. Haal de koteletten van het vuur en laat ze onder een stuk aluminiumfolie nog 5 minuten rusten, voordat je ze serveert.





TIP: STROOI FIJNGESNEDEN KORIANDER OVER HET VLEES.

SPARERIBS IN WHISKY- MARINADE

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

- > 3 tenen knoflook
- > 50 ml honing
- > 50 ml olijfolie
- > 1 el bruine suiker
- > 50 ml ketjap
- > 1 el sambal
- > 1 tl venkelzaadjes
- > grofgemalen peper en zeezout
- > 50 ml whisky
- > 800 g spareribs

ZO MAAK JE HET

1. Pers de knoflook uit. Meng de honing, de olijfolie, de knoflook, de bruine suiker, de ketjap, de sambal, het venkelzaad, de peper, het zout en de whisky.
2. Smeer de spareribs goed in met de marinade en zet ze een nacht in de koelkast.

OP DE BARBECUE

3. Bak de spareribs in 20 minuten goudbruin en knapperig op hoog vuur. Draai ze om de 5 minuten om, zodat ze aan beide kanten mooi bruin worden. Smeer de spareribs tijdens het bakken nogmaals in met de overgebleven marinade.

SPARERIBS WORDEN VANZELFSPREKEND MET DE VINGERS GEGETEN!

THAISE RUNDERSATÉ

INGREDIËNTEN

VOOR

12 SATÉS

- > 100 ml kokosmelk
- > 100 ml Thaise vissaus
- > 3 el suiker
- > 2 el verse koriander
- > 1 el kerriepoeder
- > 500 g runderlende met vetrandje

BENODIGDHEDEN

- > 12 satéspiesen

ZO MAAK JE HET

1. Meng de kokosmelk met de vissaus, de suiker, de koriander en het kerriepoeder tot een marinade. Snijd de runderlende in lange repen en leg deze in de marinade. Laat het vlees een half uurtje marineren.
2. Week houten satéspiesen minimaal 30 minuten in water.
3. Rijg de repen runderlende in de lengte aan de spiesen.

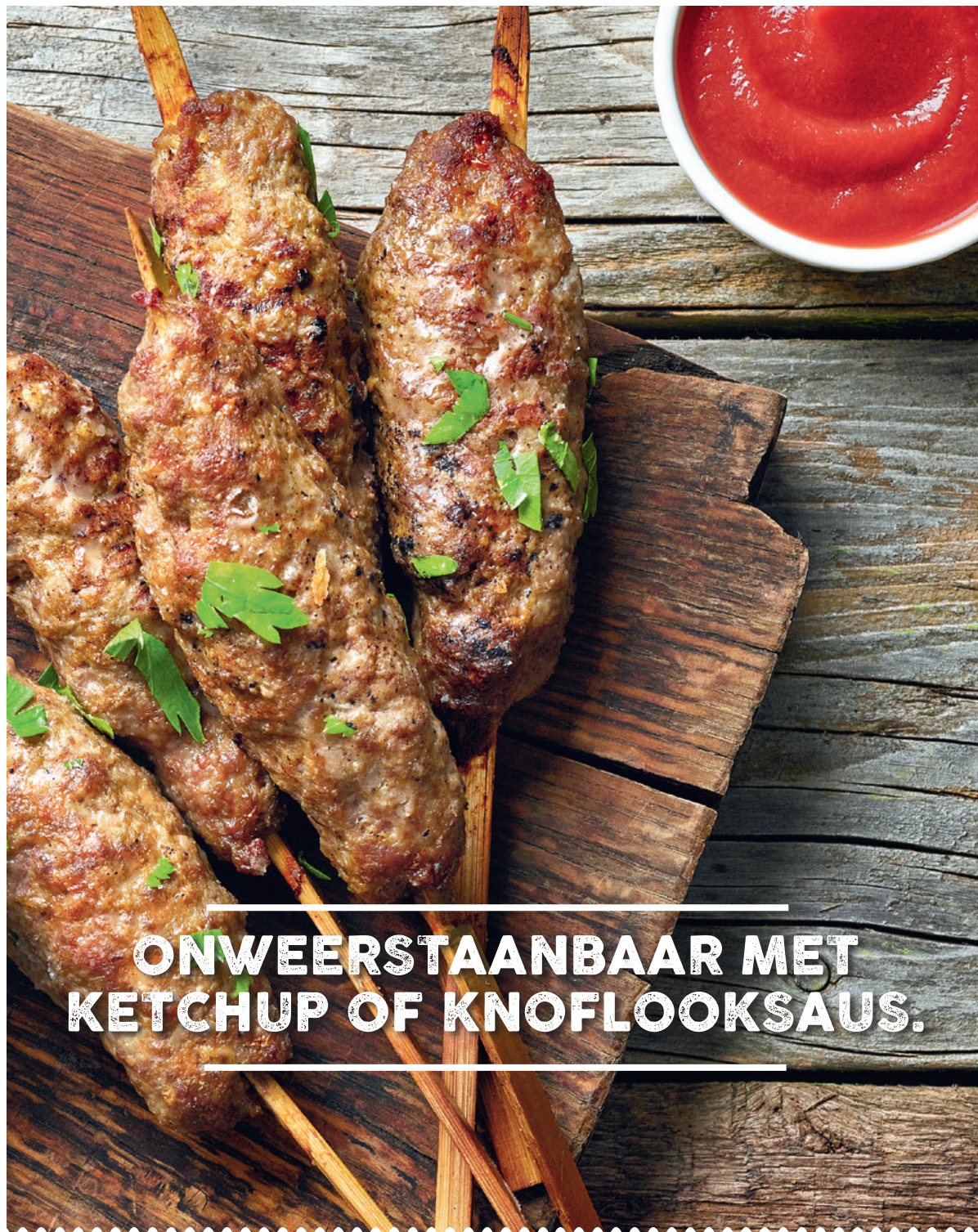
OP DE BARBECUE

4. Rooster de satés boven een houtskoolvuurtje goudbruin en – net niet – gaar. Bestrijk ze tijdens het roosteren nog een paar keer met de marinade.

'NAM PLA', THAISE VISSAUS, GEEFT DEZE SATÉ ZIJN SPECIFIEKE THAISE KARAKTER.



**VOEG WAT EXTRA PIT TOE
MET THAISE PINDASAUS.**



**ONWEERSTAANBAAR MET
KETCHUP OF KNOFLOOKSAUS.**

MEDITERRANE GEHAKTSPIES

INGREDIËNTEN

VOOR

4 PERSONEN

- > 400 g (runder)gehakt
- > 2 el Italiaanse kruiden
- > peper en zout

BENODIGDHEDEN

- > 4 spiesen

ZO MAAK JE HET

1. Kneed het gehakt met de Italiaanse kruiden, peper en zout.
2. Verdeel het gehakt in vier gelijke porties en kneed elke portie om een houten of metalen spies. Week houten spiesen minimaal 30 minuten in water.

OP DE BARBECUE

3. Leg de spiesen op de barbecue als de kolen niet meer branden en draai ze regelmatig om. Gril ze in 20 minuten mooi goudbruin en gaar.

SHISH KEBAB

INGREDIËNTEN

VOOR

8 SPIESEN

- > 1 grote ui
- > 14 tenen knoflook
- > 1 bosje verse dille
- > 1 ½ limoen
- > 300 ml volle yoghurt
- > 75 ml olijfolie
- > 75 ml appelciderazijn
- > 1 tl gedroogde tijm
- > 2 tl versgemalen zwarte peper
- > 2 tl zeezout
- > 1 kg runderlende (dikke lende)
- > 4 rode paprika's
- > 3 uien
- > 6 grote (vlees)tomaten
- > 250 g champignons
- > 10 laurierbladeren
- > 100 g boter

BENODIGDHEDEN

- > 8 barbecuepennen

ZO MAAK JE HET

1. Snipper de ui en snijd 4 knoflooktenen in plakken. Hak de dille fijn. Rasp de schil van 1 limoen en pers hem uit. Meng de yoghurt met de olijfolie, de azijn en het limoensap. Voeg de limoenrasp, de fijngehakte dille, de gedroogde tijm, de peper en het zout toe.
2. Snijd het vlees in blokken van 2,5 cm en meng ze met de marinade. Zorg dat de marinade het vlees aan alle kanten bedekt. Dek de schaal af en laat het vlees 8 tot 24 uur marineren in de koelkast. Roer het mengsel af en toe door.
3. Snijd de paprika's in stukjes van 2,5 cm. Snijd de uien van boven naar beneden in 8 parten. Doe hetzelfde met de tomaten. Pel 10 knoflooktenen en snijd ze in tweeën. Rijg de gemarineerde stukken vlees aan de barbecuepennen en wissel ze af met paprika, ui, tomaat, knoflooktenen, champignons en laurierblad.
4. Pers de halve limoen uit. Smelt de boter en voeg het sap toe.
5. Rooster de kebab 6 tot 10 minuten; draai de spiesen regelmatig om. Smeer ze in met de limoenboter vlak voordat ze van het vuur kunnen.

**ZALIG MET
PLAT BROOD EN
TURKSE YOGHURT.**

WILDE ZALM IN LIMOEN- MARINADE

INGREDIËNTEN

VOOR

4 PERSONEN

- > ½ bosje bieslook
- > ½ bosje dille
- > 50 ml olijfolie
- > 2 tenen knoflook
- > 2 limoenen
- > 4 moten zalm met huid

ZO MAAK JE HET

1. Knip de bieslook fijn en hak de dille.
2. Doe de olijfolie, de bieslook en de dille in een diepe schaal. Pers de knoflook en een limoen uit boven de schaal. Roer de marinade goed door en laat de zalm 30 minuten in het kruidenmengsel staan.

OP DE BARBECUE

3. Leg de zalm – als de kolen smeulen – met de huidkant naar beneden op de barbecue, zodat je een knapperige korst krijgt. Snijd een limoen in dunne plakken en leg deze op de zalm. Bedruip de zalm met de rest van de marinade en doe dan de deksel op de barbecue. Gril de zalm in 10 minuten zalmroze en gaar.

WILDE ZALM DOET ZICH HOOFDZAKELIJK TEGOED AAN MINUSCULE KREEFTJES EN GARNAALTJES. DAT VERKLAART DE NATUURLIJKE RODE KLEUR. HOE RODER DE ZALM, DES TE MEER OMEGA-VETZUREN EN VITAMINEN (VOORAL D) DIE BEVAT.



MEXICAANSE HAMBURGERS

INGREDIËNTEN

VOOR

8 BURGERS

- › ½ tomaat
- › ¼ komkommer
- › ¼ bosje koriander
- › 1 teen knoflook
- › 1 avocado
- › grofgemalen peper en zout
- › 9 rode pepers
- › 3 tenen knoflook
- › 400 g varkensgehakt
- › 4 tl tacokruiden
- › 1 bosje koriander
- › milde olijfolie
- › 1 avocado
- › 8 hamburgerbroodjes
- › 100 g veldsla
- › 8 plakken jonge kaas

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de tomaat en de komkommer in kleine blokjes. Snijd de koriander en de knoflook fijn. Snijd de avocado's overlans doormidden. Haal de pit eruit en spatel met een lepel het vruchtvlees uit de schil. Pureer de avocado samen met de knoflook en wat peper en zout tot een romige massa. Voeg de tomaat, de komkommer en de koriander toe en roer alles goed door elkaar.
2. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd 8 rode pepers open en verwijder de zaadjes. Gril de pepers gedurende 15 minuten in de oven. Snijd 3 tenen knoflook fijn. Meng het gehakt, de knoflook, de overgebleven rode peper, de tacokruiden, de koriander en peper en zout in de keukenmachine. Vorm 8 burgers van het gehakt. Bak de burgers in 10 minuten in olijfolie goudbruin en knapperig. Snijd de avocado in repen. Snijd de broodjes door de helft en besmeer de onderzijden met de guacamole. Beleg ze met veldsla, een burger, een plak kaas, avocadorepen en pepers. Plaats de bovenkanten van de broodjes erop en steek er een prikker in.

COMBINEERT GOED MET
EEN FRISSE SALADE
VAN TOMAAT,
VERSE KORIANDER,
PEPER EN ZOUT.





ANGUSBURGERS

INGREDIËNTEN

VOOR

4 BURGERS

- › 100 g gemengde paddenstoelen
- › 1 ui
- › 2 tl tijm
- › 1 tl suiker
- › 1 el roomboter
- › 2 tl whisky
- › 600 g blackangus-gehakt
- › 1 snee roggebrood
- › 1 teen knoflook
- › 1 ei
- › peper en zeezout
- › verse oregano
- › 4 meergranenbroodjes
- › milde olijfolie
- › 1 pot truffelmayonaise
- › 50 g rucola
- › 200 g blauwe kaas
- › 8 plakken parmaham

ZO MAAK JE HET

1. Laat vier paddenstoelen heel en hak de rest samen met de ui fijn. Bak de paddenstoelen samen met 1 tl tijm en de suiker in de roomboter. Voeg de whisky toe. Laat alles op een laag vuur pruttelen tot de vloeistof is verdampt. Haal de vier hele paddenstoelen uit de pan en houd ze apart.
2. Doe het gehakt in een kom. Maal het roggebrood fijn in de keukenmachine. Pers de knoflook uit boven het vlees. Voeg het broodkruim, het ei, de overgebleven tijm en wat peper en zeezout toe. Kneed alles goed door. Maak van het gehaktmengsel 4 royale hamburgers en duw het vlees vanuit het midden met de vingers wat naar buiten, tot je een rond gat in de hamburger krijgt van zo'n 2,5 cm. Vul de holte in het gehakt met de paddenstoelenvulling en wat verse oregano.
3. Snijd de broodjes in tweeën. Verwarm wat olijfolie in een pan en grill de broodjes 2 minuten. Besmeer ze met truffelmayonaise en beleg ze met de rucola en wat verse oregano. Snijd de blauwe kaas in plakken. Verwarm wat olie in een koekenpan en bak de hamburgers aan beide kanten in 4 minuten goudbruin. Leg de plakken blauwe kaas erop, zodat ze smelten en leg de hamburgers op de broodjes. Bedek de burgers met de parmaham. Plaats de bovenkanten van de broodjes erop. Rijg de 4 hele paddenstoelen aan een prikker en steek ze in de broodjes. Serveer de burgers met truffelmayonaise.

DONUTBURGERS MET EI

INGREDIËNTEN

VOOR

4 PERSONEN

- > 400 g half-om-halfgehakt
- > 1 teen knoflook
- > 1 zak gehaktkruiden
- > 5 eieren
- > verse bieslook, fijne gehakt
- > paneermeel
- > 4 hamburgerbroodjes
- > olijfolie

VOOR DE GARNERING

- > 4 el mayonaise
- > 200 g krulsla
- > 1 (tros)tomaat
- > 1 rode ui

ZO MAAK JE HET

1. Doe het gehakt in een kom. Pers de knoflook uit boven het vlees. Voeg de gehaktkruiden, 1 ei, de bieslook en wat paneermeel toe. Kneed alles goed door. Voeg zoveel paneermeel toe dat het een stevig mengsel wordt.
2. Kneed van het gehaktmengsel 4 royale hamburgers en duw het vlees vanuit het midden met de vingers wat naar buiten, tot je een rond gat in de hamburger krijgt van zo'n 2,5 cm.
3. Snijd de broodjes in tweeën. Verwarm wat olijfolie in een pan en grill de broodjes 2 minuten. Besmeer de broodjes met de mayonaise. Maak de sla schoon en snijd de tomaat en de ui in dunne plakken. Beleg de broodjes met de groenten. Verwarm wat olie in een koekenpan en bak de burgers kort aan één zijde, draai ze vervolgens voorzichtig om. Breek een ei in het midden van elke donutburger en bak de burgers met het ei op laag vuur nog enige minuten tot het vlees gaar en het ei gestold is. Leg de burgers op de broodjes en serveer ze direct.

**TIP: SERVEER MET
ZELFGEMAAKTE
FRIET!**



TORTILLACHIPS MET EEN SALSA

INGREDIËNTEN

VOOR

4 PERSONEN

- > 1 (biologische) citroen
- > 2 tenen knoflook
- > 2 uien
- > verse bieslook
- > 125 g rundergehakt
- > olijfolie
- > 1 tl komijnpoeder
- > 1 tl chilipoeder
- > 1 blik tomatenblokjes,
à 400 g
- > zout en peper
- > 1 zak tortillachips
- > 125 ml zure room

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de schil van de citroen en pers hem uit. Hak de knoflook fijn. Snijd één ui in heel kleine stukjes en de andere in dunne ringen. Knip de bieslook in kleine stukken. Houd de citroenrasp, de uienringen en de bieslook apart voor de garnering.
2. Bak het gehakt in wat olie rul en roer de fijngesneden ui en de knoflook erdoor. Voeg het komijnpoeder en het chilipoeder toe en blus af met citroensap. Voeg de tomatenblokjes toe en laat alles nog ongeveer 10 minuten op het vuur staan. Breng op smaak met zout en peper.
3. Leg de tortillachips op een bord. Schep het mengsel erop. Garneer het gerecht met uienringen, zure room, geknipte bieslook en citroenrasp.

MEXICAANSE WRAPS MET KIP

INGREDIËNTEN

VOOR

4 PERSONEN

- › 1 rode ui
- › ½ bosje verse munt
- › ½ bosje verse koriander
- › 1 kropje verse bladsla
- › 1 rode peper
- › 400 g kippenfilet
- › 2 rode paprika's
- › 2 tenen knoflook
- › milde olijfolie
- › 200 g kidneybonen
- › 100 g mais
- › Mexicaanse kruidenmix
- › 4 wraps
- › 200 g zure room
- › 2 avocado's
- › grofgemalen peper
- › grofgemalen zeezout
- › 100 g tortillachips

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de rode ui in ringen en de munt en koriander fijn. Zet ze apart. Was de sla en laat hem uitlekken. Snipper de rode peper fijn.
2. Snijd de kippenfilet in stukken. Snijd de paprika en de knoflook fijn. Roerbak de kip ongeveer 10 minuten in de olijfolie. Voeg dan de paprika, de knoflook, de kidneybonen en de mais toe. Laat alles 4 minuten meegaren en schep dan de Mexicaanse kruidenmix erdoor. Roer alles goed door elkaar.
3. Verwarm de wraps 1 minuut aan iedere zijde in een droge koekenpan. Besmeer de wraps met de zure room en beleg ze met blaadjes sla. Prak de avocado fijn en verdeel de puree over de wraps. Verdeel de rode peper over de avocadopuree. Schep op iedere wrap een flinke schep van het kimpengsel. Garneer met wat toefjes koriander, verse munt en rode ui en breng op smaak met peper en zeezout. Zet de wraps vast met een prikker en serveer ze met tortillachips.



PINDASAUZEN

INGREDIËNTEN

- › 175 g pindakaas
- › 2 el ketjap manis
- › 1 el sambal oelek
- › 1 el (bruine) suiker
- › 2 tenen knoflook
- › zout

INGREDIËNTEN

- › 125 g geroosterde pinda's
- › 200 ml kokosmelk
- › 1 el rode currypasta
- › 2 el Thaise vissaus
- › 1 el suiker

SNELLE SATÉSAUS

Doe de pindakaas, de ketjap, de sambal, de suiker en een kopje water in een steelpan. Pers de knoflook uit boven de pan. Zet de pan op het vuur en blijf roeren tot de pindakaas gesmolten is en de saus egaal. Voeg zo veel water toe, tot de gewenste sausdikte is bereikt. Breng de saus op smaak met wat zout.

THAISE PINDASAUZ

1. Maal de geroosterde pinda's net niet helemaal fijn.
2. Verhit de pinda's met de kokosmelk, de currypasta, de vissaus en de suiker in een sausspannetje onder voortdurend roeren tot een gebonden saus. Houd de saus op een plaatje warm.



HOMEMADE BBQ-SAUS

INGREDIËNTEN

VOOR

1 LITER

- > 1 blik tomaten
- > 1 grote ui
- > 5 tenen knoflook
- > 2 lente-uitjes
- > 200 ml tomatenketchup
- > 50 ml balsamicoazijn
- > 50 ml olijfolie
- > 50 ml whisky
- > 50 ml worcestersaus
- > 1 tl grof zeezout
- > 1 tl paprikapoeder
- > 50 ml honing
- > 1 rode peper
- > 2 kaneelstokjes
- > 4 laurierbladeren
- > peper en zout

BENODIGDHEDEN

- > schone glazen potten of flessen met deksel

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de tomaten uit blik in kleine blokken. Snipper de ui, de knoflook en de lente-ui zeer fijn en fruit ze in een pan met een dikke bodem. Voeg de tomaten, de tomatenketchup, de balsamicoazijn, de olie en de whisky toe. Doe de worcestersaus, het zeezout, het paprikapoeder en de honing erbij en roer met een houten spatel tot alle ingrediënten goed zijn gemengd. Snijd de rode peper klein. Voeg die aan de overige ingrediënten toe, samen met de kaneelstokjes en de laurierbladeren. Doe de deksel op de pan en laat het geheel 20 minuten pruttelen op een laag vuur.
2. Verwijder na 20 minuten de laurier en de kaneel en doe het nog warme mengsel in de blender. Mix het geheel gedurende 2 minuten tot een gladde saus. Breng de saus op smaak met peper en zout. Proef nog even: is de saus te zuur, voeg dan nog wat honing toe.
3. Doe de nog warme saus in de schone potten of flessen. Sluit ze goed af en zet ze op hun kop weg tot de saus is afgekoeld.





CHOCOLADE- BROWNIES MET GUINNESS

INGREDIËNTEN

VOOR

8 PERSONEN

- > 250 g pure chocolade
- > 250 g roomboter
- > 300 g bruine suiker
- > 1 snufje grof zeezout
- > 1 vanillestokje
- > 2 tl oploskoffie (espresso)
- > 3 eieren
- > 100 ml Guinness
- > 200 g zelfrijzend bakmeel

ZO MAAK JE HET

1. Hak de chocolade grof. Smelt de boter in een pan en voeg de chocolade toe. Roer alles goed door met een houten lepel tot de chocolade gesmolten is. Voeg de suiker en het zeezout toe en roer nogmaals goed door. Haal de pan van het vuur. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Roer de peul, het merg en de oploskoffie door de chocoladesaus.
2. Klop de eieren los in een grote kom. Roer voorzichtig het chocolademengsel en de Guinness door de eieren. Zeef het bakmeel boven de kom en spatel dit door het beslag heen. Giet het deeg in een aluminium bakvorm.
3. Verwarm de barbecue tot de kolen gloeien en de temperatuur constant rond de 200°C is. Zet de bakvorm op het rooster van de barbecue en doe de deksel erop. Rooster de brownie in 25 minuten gaar. Laat hem afkoelen en snijd hem in stukken.



TIRAMISU

INGREDIËNTEN

VOOR

4 PERSONEN

- > 2 eieren
- > 90 g suiker
- > 400 ml slagroom
- > 100 g mascarpone
- > 2 koppen espresso
- > 20 ml koffielikeur
- > 20 ml sambuca
- > 12 lange vingers
- > 2 tl cacao-poeder

ZO MAAK JE HET

1. Splits de eieren. Klop de eidooiers met 20 gram suiker schuimig. Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker.
2. Meng de slagroom met de mascarpone. Meng de mascarpone-room met de losgeklopte eidooiers. Spatel het eiwitschuim voorzichtig door de massa.
3. Giet de espresso, de koffielikeur en de sambuca in een kommetje. Breek de lange vingers doormidden. Doop een paar halve lange vingers in het espressomengsel en leg ze op de bodem van vier glazen. Schep hier een laag mascarpone-room op. Herhaal deze stappen tot ze gevuld zijn en eindig met een laagje mascarpone-room.
4. Zet de tiramisu minimaal 1 uur in de koelkast. Bestrooi hem vlak voor het serveren met cacao-poeder.

LETTERLIJK BETEKEN TIRAMISÙ 'TREK ME OP'. EEN TOEPASSELIJKE NAAM, WANT DE KRACHTIGE ESPRESSO EN DE CACAO IN DIT HEERLIJKE GERECHT ZULLEN JE ZEKER WEER WAKKER SCHUDDEN EN OPPEPPEN!



COLOFON

Receptuur
Floor van Dinteren, Floorabella

Fotografie
Floor van Dinteren, Floorabella

Aanvullende beelden
www.shutterstock.com

Vormgeving
Studio ImageBooks

© 2020 ImageBooks, Veghel
www.imagebooks.nl
Alle rechten voorbehouden