

# INHOUD

**35**  
RECEPTEN PLUS  
SJABLONEN

## DE BASIS

Het principe	8
Zo werkt het!	10
Tips en trucs	12

## RECEPTEN

Warme antipastigroenten	16
Camembert met druiven	20
Venkel met gorgonzola	24
Feta met rode biet	28
Prei met cranberry's & uien	32
Maiskolven met salieboter	36
Groenten met tandoori masala	40
Tomaten-broodsalade	44
Groentepakketje in 'falafelstijl'	48
Aardappel met rozemarijn & chili	52
X-press-omelet	56
Flespompoen op bedje van tomaten	60
Waanzinnige toast	64
Gebakken tacochips	68



Toast-Hawaïcrumble	72
Tagliatelle met erwten & munt	76
Aardappelgnocchi met spruitjes	80
Gnocchi met gorgonzola	84
Gnocchi caprese	88
Pindacurry met zoete aardappel	92
Tortellini met gerookte zalm	96
Zalm-spinaziepakketje	100
Garnalen aglio e olio	104
Kabeljauwpakketje met spinazie	108
Wilde zalm met komkommer, munt & gin	112
Kip fajita	116
Kippenpoten 'BBQ-stijl'	120
Oosterse kipfilet	124
Mediterrane gehaktballetjes	128
Ćevapčići	132
Chili con carne	136
Hemel en aarde	140
Worstjes met zuurkool	144
Runderfilet met rode ui	148
Appel-walnootcrumble	152
Over de schrijfster	157
Colofon	159



GEBAKKEN  
*tacochips*

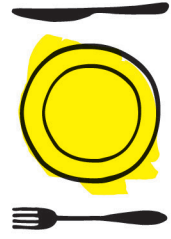


PARTYFOOD!



VERVANG DE FETA DOOR GOUDSE KAAS!

# GEBAKKEN TACOCIPS



VOOR 2 PERSONEN

Als je liever gesmolten kaas hebt, gebruik dan in plaats van feta een gelijke hoeveelheid blokjes Goudse kaas.

TIP

## INGREDIËNTEN

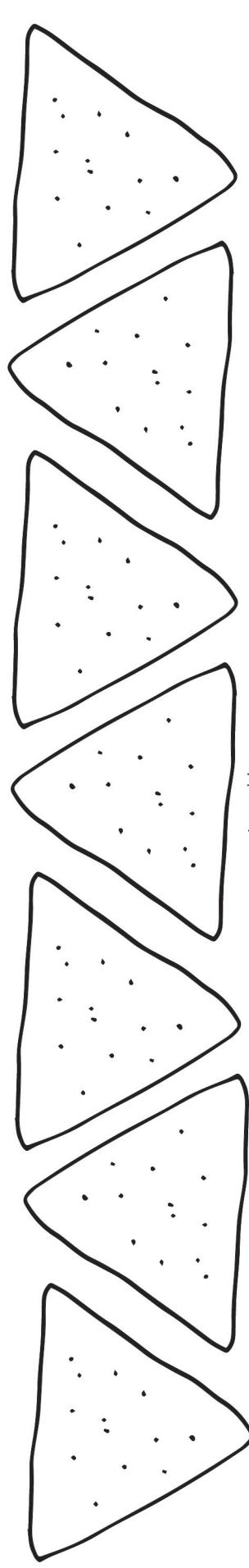
28 tacochips  
(paprika-chilismaak)  
9 halve kerstomaatjes

16 grote fetablokjes  
2-3 el mais

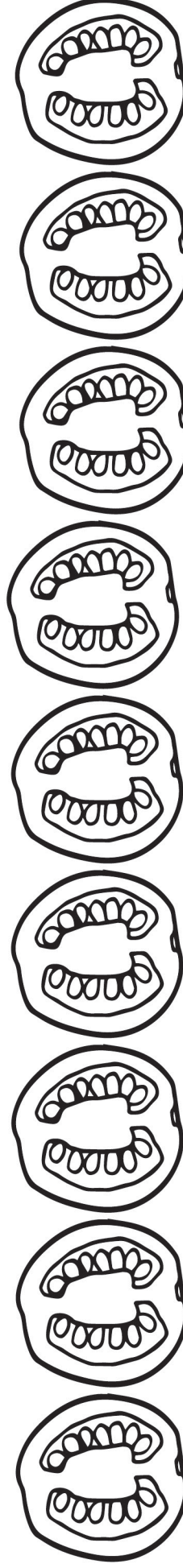
2-3 el kidneybonen  
14 salamiblokjes (1 cm dik)

## BEREIDING

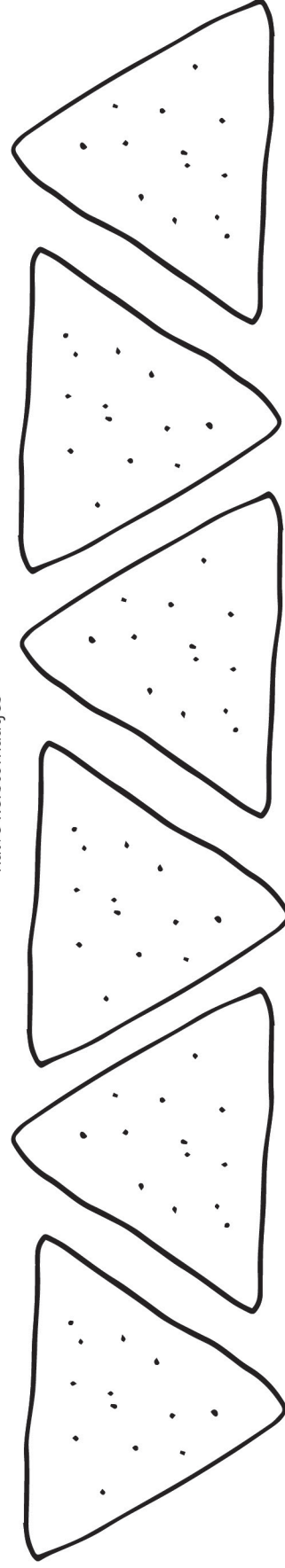
- 1 Verwarm de oven voor op 160 °C (hete lucht).
- 2 Leg alle ingrediënten op de aangegeven plek op het bakpapier. Pak de vier hoeken van het bakpapier vast en leg het geheel op de bakplaat.
- 3 Meng alle ingrediënten voorzichtig met de hand, zodat ze gelijkmatig over het bakpapier zijn verdeeld.
- 4 Bak ze 10-12 minuten in de oven. Serveer de gebakken tacochips meteen in schaatjes of op een groot bord (een vork of lepel erbij is handig).



tacochips



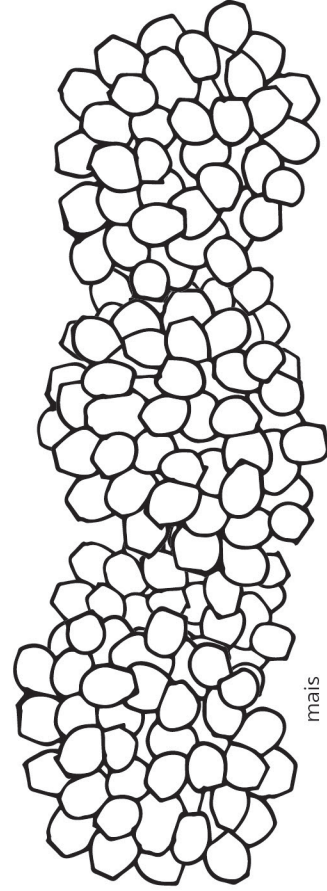
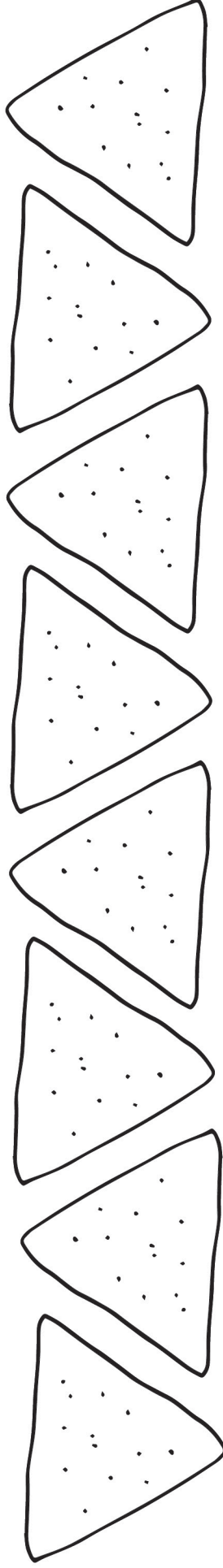
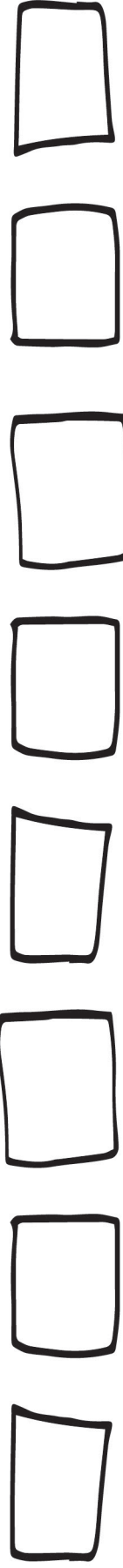
halve kerstomaatjes



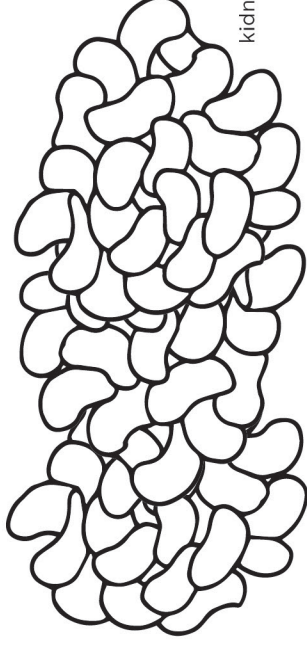
fetablokjes



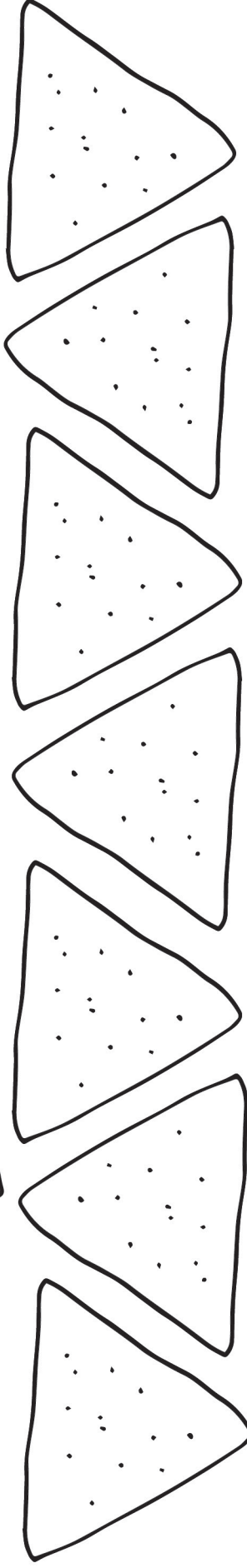
salamiblokjes



mais



kidneybonen



# Tortellini

MET GEROOKTE ZALM

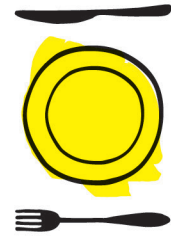


ONTZETTEND VERSLAVEND!



HEEL BIJZONDER!

# TORTELLINI MET GEROOKTE ZALM



VOOR 1-2 PERSONEN

Strooi vlak voor het serveren nog wat fijngesneden verse peterselie over de tortellini.

TIP

## INGREDIËNTEN

1 ui, fijngehakt  
22 tortellini met spinazie-  
kaasvulling (ca. 250 g,  
van de koelafdeling)

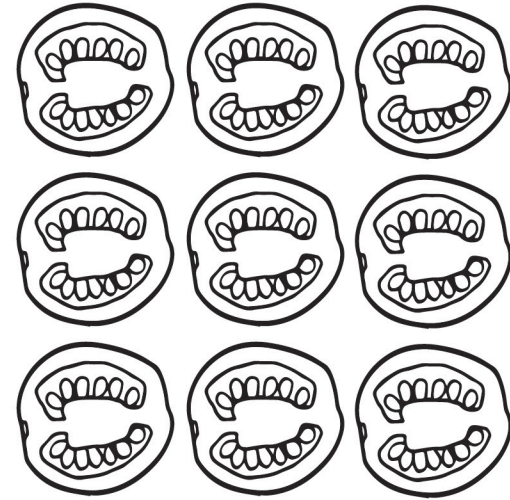
18 halve kerstomaatjes  
100 g gerookte zalm, in blokjes  
3-4 eetlepels olijfolie

## BEREIDING

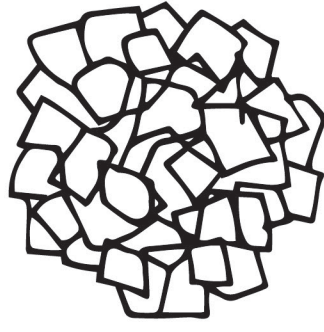
- 1 Verwarm de oven voor op 165 °C (hete lucht).
- 2 Leg de ui, tortellini, tomaat en zalm op de aangegeven plek op het bakpapier. Pak de vier hoeken van het bakpapier vast en leg het geheel op de bakplaat.

- 3 Meng de ingrediënten losjes met de hand. Vouw het bakpapier tot een pakketje, giet de olijfolie door de opening en meng de olijfolie door de ingrediënten.

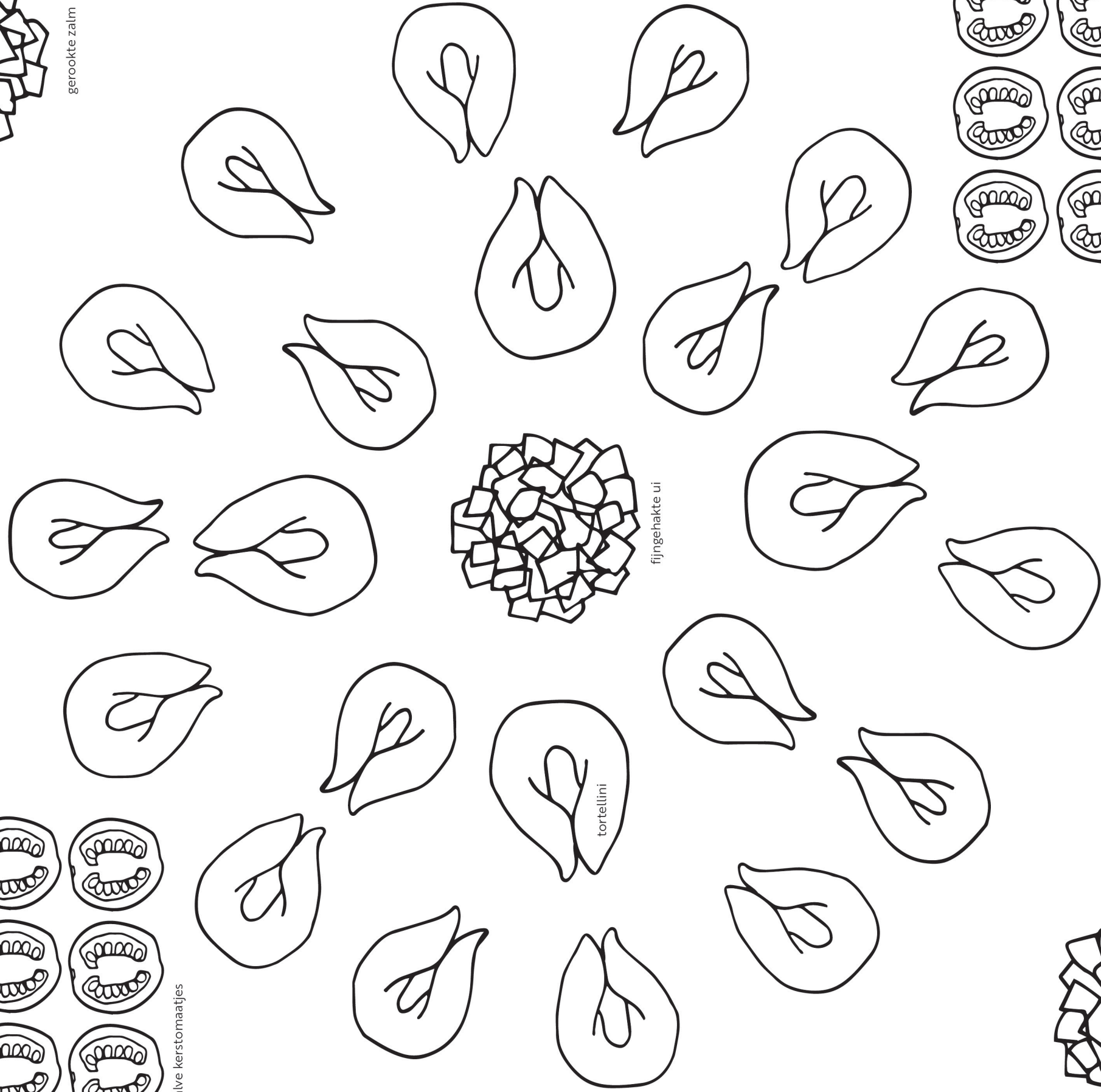
- 4 Sluit het pakketje en bak de tortellini 15-18 minuten in de hete oven. Haal het pakketje uit de oven, open het en schep alles door elkaar. Serveer warm!



halve kerstomaatjes

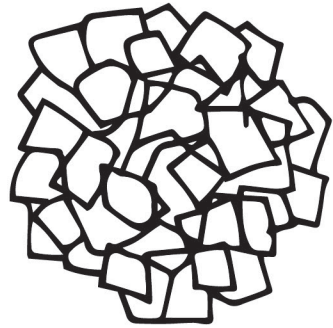


gerookte zalm

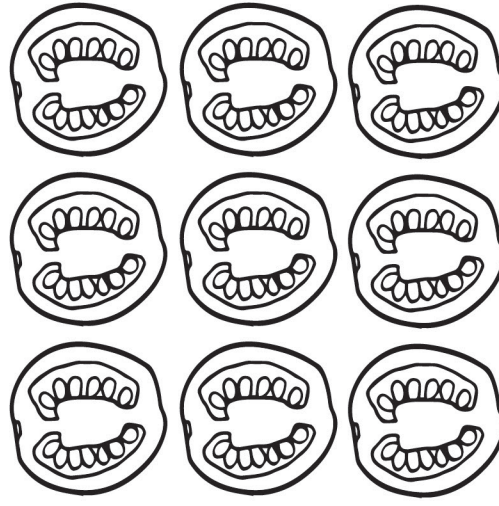


tortellini

fijngehakte ui



gerookte zalm



halve kerstomaatjes