

GEHAKTBALLETJES IN BIER MET PREISTOEMP, KROKANTE HAM EN ZILVERUITJES

2 personen

Kooktijd: 30 minuten

Materiaal: keukenrol,
pan met hoge randen,
kleine kookpot

DIT HEB JE NODIG

350 g loskokende aardappelen
1 prei
350 g gehakt (varken-rund)
1 ui
1tl gedroogde tijm
2 laurierblaadjes
2 el bloem
1 el bruine stroop
1 flesje bruin bier
100 ml rundsbouillon
1tl mosterd
nootmuskaat
zout
scheutje melk
2 schellen gedroogde ham
90 g tuinkers
8 gepekeld zilveruitjes

ZO GA JE TE WERK

- Zet een pot met gezouten water op het vuur. Schil de aardappelen, snij de prei in ringen en kook beide gaar.
- Kruid en kneed het gehakt en rol er balletjes van. Snij een ui in twee en dan in reepjes.
- Bak de balletjes krokant in een pan met brede rand, verlaag het vuur en voeg de ui, tijm en laurier toe. Voeg daarna de bloem toe en laat even meebakken.
- Voeg een lepel bruine stroop toe. Blus met het bier en laat de alcohol verdampen. Voeg de bouillon toe en laat een kwartiertje inkoken op een middelhoog vuur tot je een mooie, gebonden saus hebt. Werk af met mosterd.
- Giet de prei en aardappelen af. Kruid met nootmuskaat en zout, voeg een scheutje melk toe en plet met een pureestamper.
- Leg de twee schellen gedroogde ham op een velletje keukenpapier 2 minuten in de microgolfoven op de hoogste stand. Haal ze eruit en breek in stukjes.
- Serveer en werk het bord af met tuinkers en een paar zilveruitjes.

JE LAAT MIJ DANSEN OP PLAATSEN WAAR HELEMAAL GEEN MUZIEK SPEELT. MAAKT VAN MIJ EEN SPRAAKWATERVAL VOL STOTTERENDE WOORDEN DIE EEN VEEL TE EMOTIONELE ZIN VORMEN. VAN RECHT MAAK JIJ SCHUIN, MIJN FRANS MAAK JE UITMUNTEND, MIJN SLEUTEL ONVINDBAAR EN HET SLEUTELGAT TE KLEIN. JE BLAAST HERINNERINGEN WEG UIT MIJN HOOFD DE DAG EROP EN LAAT MIJN MAAG OP EN NEER GAAN ALS EEN SPRINGKASTEEL OP EEN COMMUNIEFEEST. ER ZIJN MOMENTEN WAAROP IK JE EVEN NIET MEER KAN PROEVEN OF RUIKEN EN ZEG DAT IK JE NOOIT MEER ONTMOETEN WIL. MAAR IN DIT GERECHT KAN IK GEEN GENOEG VAN JE KRIJGEN. BIER.



VOL-AU-VENT

AAN 'T SPIT

2-4 personen

Kooktijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

1 kip aan 't spit met braadjus
1 el hoeve- of bakboter
200 g paddenstoelenmengeling
1 teen look
100 g bloem
500 ml water
100 ml melk
¾ kippenbouillonblokjes
100 ml room
paar takjes peterselie
peper
½ citroen

ZO GA JE TE WERK

- Giet de braadjus in een pan samen met een klontje boter. Bak de paddenstoelen samen met de geperste look en haal ze uit de pan. Hou het vet in de pan.
- Voeg nog een klein klontje boter toe en roer de bloem eronder tot het mengsel droog is en naar koekjes ruikt.
- Voeg water en melk toe, verkruimel het bouillonblokjes erbij en roer met een klopper zodat je geen brokjes hebt. Laat de saus indikken op een zacht vuur en werk af met de room.
- Haal de kip van de beentjes en doe de stukken in de saus samen de paddenstoelen. Haal de pot van het vuur en werk af met peterselie, peper en een paar druppels citroensap.

ZIJN BUIK GROMDE ALS DIE VAN EEN BRUINE BEER DIE DE DAG VOOR ZIJN WINTER-SLAAP ENKEL EEN BESCHUITJE MET GEROOKTE ZALM EN KOMKOMMER GEGETEN HAD. HET HAD WEINIG GESCHEELD OF HIJ PARKEERDE ZIJN GRIJZE FAMILIEWAGEN AAN HET TANKSTATION VOOR EEN SNICKERS EN EEN KLEF WORSTENBROODJE. HIJ KON ZICH BEDWINGEN. GELUKKIG MAAR, WANT DIE BLADERDEEGKRUIMELS ZOUDEN VOOR EEUWIG TUSSEN DE PLOOIEN VAN DE ZETEL BELAND ZIJN. HIJ HAD ZO'N ONGELOFELIJKE HONGER EN DE GEUR VAN HET GEROOSTERD KIPPETJE NAAST HEM MAAKTE HET ALLEEN MAAR ERGER. EVEN OVERWOOG HIJ ZELFS OM ZO'N DENNEN-BOOMPJE MET EUCALYPTUSGEUR ONDER ZIJN NEUS TE HANGEN IN EEN POGING ZIJN HONGERGEVOEL TE BEDWINGEN. DAT DEED HIJ NIET. HIJ WIST DAT DIT GERECHTJE HET WACHTEN MEER DAN WAARD WAS.



KIP CURRY MET ANANAS

2 personen

Kooktijd: 30-35 minuten

Materiaal: bakplaat, bakpapier,
grillpan of broodrooster

DIT HEB JE NODIG

- 20 g hoeveboter, ongezouten
- 1 tl lookkruiden
- 3 à 4 el currypoeder
- 2 el bloem
- 300 ml melk
- 1 kippenbouillonblokje
- verse ananas
- 1 rode ui
- 1 chilipeper
- ½ limoen
- 1 el suiker of honing
- bladpeterselie
- 400 g kipfilet
- 2 el kippenkruiden olie of boter
- 125 g rijst
- handje gezouten pindanootjes

ZO GA JE TE WERK

- Smelt de boter in een steelpannetje op een laag vuur. Voeg de lookkruiden en het currypoeder toe. Laat even meebakken en roer dan de bloem erdoor tot die korrelt.
- Blus met de melk en blijf roeren zodat de bloem oplost. Brokkel er een half kippenbouillonblokje bij en laat op het gemak inkoken.
- Snij van de ananas drie plakken van ongeveer 1 cm dik. Snij de pel ervan en snij de plakken vervolgens in blokjes. Snipper de ui en chilipeper (naar wens) en meng samen met het sap van een halve limoen en een lepeltje suiker of honing onder de ananasblokjes. Werk af met bladpeterselie. Zet fris in de koelkast.
- Snij de kip in blokjes, kruid met kippenkruiden en bak ze in de pan.
- Kook de rijst zoals beschreven op het pakje. Voeg de andere helft van het bouillonblokje toe zodat je rijst meer smaak heeft.
- Hak de noten fijn. Dresseer de kip en rijst samen met de currysous en werk af met de ananassalsa en nootjes.

TOEN GERTJE DE HOND NOG ZELF UITLIET EN WE GELOOFDEN DAT TOM ZIJN JERRY OOIIT TE GRAZEN ZOU NEMEN. TOEN BASSIE EN ADRIAAN NIET BEZIG WAREN MET DE TOTALE CO2-UITSTOOT TIJDENS DE ZOEKTOCHT NAAR 'HET PAKJE' VAN DE GEHEIMZINNIGE OPDRACHTGEVER. TOEN WE ZONGEN DAT EEN VRIENDSCHAPSBAND NOOIIT STUK GING OOK AL HEB JE EEN ONGELUK. TOEN DE BEESTEN IN HET BEESTENBOS EVEN BOOS WAREN ALS GRETA THUNBERG EN HET MELKHUISJE GEEN CONCEPTSTORE WAS VOOR HIPSTERS, MAAR DE VERGADERPLAATS VAN EEN ULTRAGEHEIME ORGANISATIE GENAAMD POSTBUS X.

TOEN KIP MET CURRYSOUS EN ANANAS IN BLIK ZOWAT HET MEEST EXOTISCHE EN GEDURFDE GERECHTJE WAS DAT KOKEND VLAANDEREN OP TAFEL ZETTE. WAT EEN TIJDEN WAREN HET TOCH!



VEGETARISCH ALTERNATIEF

Krokant gebakken halloumi of tofu.

DURUM

MET KIP EN LOOKSAUS

2 personen

Kooktijd: 30 minuten
+ nacht marineren

Materiaal: grillpan

DIT HEB JE NODIG

300 g kippendijen zonder been
250 ml Griekse yoghurt
1 tl oregano
1 tl paprikapoeder
1 tl nootmuskaat
1,5 tl komijn
1 tl lookpoeder
1 tl chilipoeder
1 tl kaneel
1 tl zout
1 tl witte peper
3 tl bruine suiker
1 teen look
5 el mayonaise
paar takjes peterselie
¼ ijsbergsla
1 ui
rode kool
1 tomaat
1 wortel
2 grote wraps (30 cm)

ZO GA JE TE WERK

- Laat de kip bij voorkeur een nacht marineren. Leg de kippendijen in een kom met daarin de yoghurt, kruiden en suiker. Masseer de kip even en zet afgedekt opzij.
- Pers de look fijn in de mayonaise en voeg fijngesneden peterselie toe.
- Snij de ijsbergsla, ui en rode kool fijn. Hoe fijner hoe beter. Verwijder de pitjes van de tomaat en snij in reepjes. Rasp de wortel.
- Haal de kip uit de marinade en dep een klein beetje af. Er mag gerust nog wat marinade aan zitten.
- Zet een grillpan op het vuur en laat die erg heet worden. Bak de kip krokant en laat even rusten. Snij de kip vervolgens in heel fijne reepjes.
- Verwarm de wraps 30 seconden in de microgolfoven op de hoogste stand. Beleg ongeveer 5 centimeter boven de onderkant. Neem de onderkant en vouw over de vulling. Vouw de zijkanten toe en rol verder. Rol op in zilverpapier om het gemakkelijk op te kunnen eten.

ALSOF HET EEN LOUCHE STRIPTENT IS, ZO STA IK IN HET PITAKOT MET DRIE ANDERE MANNEN. GEILEND OP EEN HOMP VLEES DIE ALS EEN VOLSLANKE STRIPSTER ROND EEN INGEVETTE PAAL STAAT TE DRAAIEN. ZE BEWEEGT SIERLIJK OP EEN ARABISCH R&B-NUMMER DAT UIT DE LEVENSGROTE TV SCHALMT. AAN DE GRIJSBRUINE KLEUR VAN HAAR HUID TE ZIEN, GAAT ZE AL EEN TIJDJE MEE. TOCH STAAN WE DAAR MET EEN BUIK VOL GOESTING. BIJ HET BUITENWANDELEN SLAAT HET VOLDANE GEVOEL SNEL OM NAAR SCHAAMTE, SCHULD EN EEN PACT MET MIJZELF DAT DIT SLECHTS EENMALIG WAS. DAT IS NATUURLIJK GELOGEN, DAARVOOR IS HET PITAKOT TE DICHTBIJ. AL BEN IK WEL GENEIGD DE VRAAG 'PITA, ALLES EROP MENEER?' DE VOLGENDE KEER TE BEANTWOORDEN MET: 'HAAL ER MAAR ALLES AF, DAT LIJKT MIJ LEKKERDER.'
NEEN, DE BESTE DURUM MAAK JE GEWOON ZELF!



VEGETARISCH ALTERNATIEF

Feta.



GEHAKTBROOD

MET NOTEN EN
EEN KROKANT KORSTJE

HET RINKELLEN VAN DE GIETIJZEREN KOEBEL WAS BIJ HEN THUIS HET SIGNAAL OM TE KOMEN ETEN. HEVIG DISCUS- SIËREND WAREN DRIE BROERS DE TRAP AFGEDAALD. DE JONGSTE HAD NAMELIJK NET HET DUPLO-KASTEEL, EEN MEESTERWERKJE WAAR DA VINCI EEN PUNTJE AAN KON ZUIGEN, VAN ZIJN GROTE BROER OMGESTOTEN. KAKA- EN PIPISCHELDWOORDEN INCLUSIEF.

ZE ZITTEN ELK OP HUN VASTE PLAATS AAN DE KEUKENTAFEL, MES EN VORK STEVIG IN HUN GEBALDE VUISTEN. DE SFEER IS GRIMMIG EN ACHTER DE RUG VAN EEN NIETSVERMOEDENDE MOEDER SCHIETEN DE MIDDELVINGERS EN UITGESTOKEN TONGEN RAAK.

NET OP HET MOMENT DAT EEN VAN DE DRIE 'MAMAAAAAA' WIL ROEPEN, DRAAIT ZIJ ZICH OM. IN HAAR GERUITE OVENWANTEN HOUDT ZE EEN HITSIG DAMPEND GEHAKTBROODJE VAST. EEN VERZOENINGS- OFFER, EEN WITTE VLAG MET DE VRAAG TOT EEN STAAKT-HET-VUREN.

DE VREDESPIJP KRIJGT DE COWBOY EN ZIJN TWEE JONGERE INDIANEN SNEL STIL. ER ZIJN BELANGRIJKERE DINGEN. AANVALLEN!

GEHAKTBROOD MET NOTEN EN EEN KROKANT KORSTJE

4 personen

Kooktijd: 15 minuten
+ 45 minuten in de oven

Materiaal: ovenschaal

DIT HEB JE NODIG

600 g gemengd gehakt
peper en zout
1 el mosterd
1 el lookkruiden
paar takjes peterselie
handje noten naar keuze
2 eieren
paneermeel
boter

Lak:

2 el mosterd
2 el ketchup
1 el sojasaus

2 el honing of maple syrup

ZO GA JE TE WERK

- Kruid het gehakt met peper, zout, een lepel mosterd en lookkruiden.
- Hak de peterselie en een handvol noten fijn en meng onder het gehakt. Doe de eieren erbij en een paar lepels paneermeel.
- Meng en kneed het gehakt goed en vorm een mooi broodje. Als het geheel nog te vochtig is en te veel plakt, dan moet je nog meer paneermeel toevoegen.
- Verwarm de oven op 200 °C. Neem een ovenschaal en leg daarin een paar klontjes boter. Leg het gehaktbroodje daarop, leg er ook wat boter op. Zet 30 minuten in de oven en haal de schotel even uit de oven.
- Meng de ingrediënten voor de lak en wrijf het gehaktbrood ermee in. Strooi er ook nog 2 eetlepels paneermeel over. Zet vervolgens nog eens 15 minuten in de oven.

TIP

Serveer met geroosterde rode kool (p. 124) of gebrande appelmoes (p. 100).

Ik maak altijd iets te veel gehaktbrood omdat het dan minder snel uitdroogt. Ideaal om de volgende dag mee te nemen tussen de boterham.

