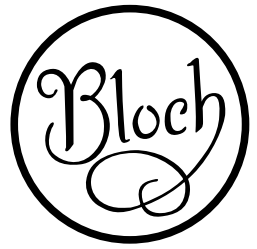


HARTIG BAKBOEK

STEFAN ELIAS

HARTIG BAKBOEK



HANNIBAL

WELKOM IN MIJN KEUKEN!	7
GOUDEN BAKREGELS	8
KEUKENTERMEN	12
KRUIDEN & SPECERIJEN	14
BASISRECEPTEN	18
DRESSINGS	26

BAKKEN IN DE PAN 31

BAGHRIR IN HARTVORM RÖSTI	33
MSEMEN	36
BATBOUT	38
MET KEFTA (KRUIDIG GEHAKT)	40
MET KIP	41
HARCHA	43
TORTILLAWRAP	44
TACO MET RUNDGEHAKT	46
BURRITO MET KIP	49
QUESADILLA MET KAAS EN GROENTJES	50
FAJITA'S	53

BROODJES UIT HET VUISTJE 55

TARTINES	57
MET KERSTOMAAJTJES EN KAAS	58
MET GUACAMOLE, TOMAAJTJES EN SLA	58
MET PESTO EN MOZZARELLA	59
MET ZALM EN DILLE	59
MET HUMMUS EN GROENTJES	60
MET HAM EN BIESLOOK	60
MET FETA, TOMAAT, KOMKOMMER, OLIJVEN EN TZATZIKI	61
MET GARNALEN, KAAS EN BIESLOOK	61
MET PARMEZAANSE KAAS, KNOFLOOK EN KOMKOMMER	62
MET BURRATA, TOMAAT EN ROZEMARIJN	62
DÖNERBROODJES	64
MET PULLED CHICKEN	65
FLAGUETTE	67
FLAPDOG	70

MARRAQUETA	73
BOURGONDISCH BOOTJE	74
MET LAMSGEHAKT	75
MET RUNDGEHAKT	75
MET BROCCOLI	75
FLATTIES	77
POCKETSANDWICH MET OMELET	78
OMELET SPICY JALAPEÑO	80
OMELET MET SPEK	80
OMELET MET RODE PAPRIKA, BIESLOOK EN PETERSELIE	81
OMELET MET TOMAAT EN BASILICUM	81
POĞAÇABRIOCHES	
UIT DE ZUIDELIJKE KEUKEN	83
POĞAÇA PEYNIRLI	84
POĞAÇA PATATESLI	85
POĞAÇA KIYMALI	86
POĞAÇA TAVUKLU	87
SIMIT BAGELICIOUS	88
SIMIT MET FETA EN TOMAAT	89
VOLKORENNAANBROOD	91
MET KNOFLOOKBOTER EN KORIANDER OF PETERSELIE	92
MET KNOFLOOKBOTER EN CHILI	92
MET NIGELLAZAAD	92
MET ZA'ATAR	92
MET CHEDDARKAAS	92
CIABATTA MET VULLING	95
SUBWAY	97

LEKKER KROKANT 99

CHAUSSENS	100
CHAUSSON UIT HET ZUIDEN	101
CHAUSSON UIT HET LAND VAN DE LOIRE	101
CHAUSSON OP Z'N VLAAMS	102
CHAUSSON UIT HET MIDDEN-OOSTEN	104
CHAUSSON UIT DE LAGE LANDEN	105
GEVULDE KROKANTE	
BLADERDEEGKRULLEN	107
MET SPEK EN UI	108
MET GEROOKTE ZALM	108
MET CHORIZO EN MANCHEGO	108
CORNETTO SALATO	111
MET UI EN KAAS	112

MET KIP EN HONINGMOSTERD	112
MET ZALM EN SPINAZIE	113
MET OMELET	113
PUFFS	114
MET SPINAZIE EN KAAS	114
MET GEHAKT, PAPRIKA EN CHAMPIGNON	116
MET PREI EN ZALM	117
MET TIKKA MASALA	117
SCROLLS	121
MET SPINAZIE EN GEITENKAAS	121
MET DRIE KAZEN	122
MET KAAS EN GEROOKT SPEK	122
MET PESTO, RICOTTA, TOMAATJES EN PARMEZAANSE KAAS	123

PRUTTELENDE POTJES 125

CHOWDERBROOD	126
CHOWDERSOEP	127
GEBONDEN MET AARDAPPELEN	128
TOMATEN-PREISOEP	128
WORTELSOEP	129
ZOETE AARDAPPELSOEP MET GEROOSTERDE PAPRIKASTUKJES	130
GEBONDEN MET ZETMEEL	131
ROMIGE POMPOENSOEP	131
BROCCOLI-COURGETTESOEP	132
GEROOSTERDE-TOMATEN-PAPRIKASOEP	132
GEBONDEN MET PASTA	134
MINISTRONESOEP	134
KIPPENSOEP MET PASTA	135
CROUTONS	137
GRISSINI	138
HERDERSPOTJES	140
TRADITIONEEL HERDERSPOTJE	140
GARDENER'S HERDERSPOTJE	141
CUMBERLAND-HERDERSPOTJE	143
LASAGNEROLLETJES	145
MET RICOTTA EN SPINAZIE	146
BOLOGNESE	146
MET ZALM EN SPINAZIE	147
SMEUÏGE AARDAPPELPUREES	149
AARDAPPELPUREE NATUUR	149
WORTEL-AARDAPPELPUREE	150
SPINAZIE-AARDAPPELPUREE	151
BROCCOLI-AARDAPPELPUREE	151

HARTIGE OVEN- TAARTEN 153

ZOUTE GALETTEN	154
MET BROCCOLI, TOMAAT	
EN GEROOKTE ZALM	154
MET PREI, SPEK EN CHAMPIGNONS	157
MET AARDAPPEL, UI EN KAAS	158
MET POMPOEN, SPINAZIE	
EN GEITENKAAS	161
MET COURGETTE, KERSTOMAAJTJES,	
PAPRIKA EN UI	162
PIZZA AL TAGLIO	166
MET TOMAAT, MOZZARELLA	
EN CHORIZO	167
MET GEROOKT SPEK EN BURRATA	168
CAPRICCIOSA	169
BIANCA BROCCOLI	169
QUICHES	172
MET VIJGEN, BROCCOLI, FETA	
EN PECANNOOTJES	172
MET GRIJZE GARNALEN, KERSTOMAAJTJES	
EN PREI	174
MET GEKARAMELLISEERDE UI,	
GRUYÈREKAAS EN SPEK	175
MET SPINAZIE, BRIE EN WALNOTEN	177
MET BUTTERNUT, GEITENKAAS	
EN HONING	178
KLASSIEKE QUICHE LORRAINE	181
PIZZA AL PADELLINO	182
MET TOMAAT, MOZZARELLA	
EN OLIJVEN	182
MET AUBERGINE, TOMAAT EN FETA	185
MET ANSJOVIS	185
PROVENÇALE	186
MET KIP	186
MET PASTRAMI	186
CREOLE	188
LEVANT	189
TORTA SALATA	190
MET HALVE ZONGEDROOGDE	
KERSTOMAAJTJES	191
MET CHAMPIGNON EN BIESLOOK	191
MET CHORIZO OF PEPPERONI	192
MET HOUTHAKKERSPEK EN UI	192
KLASSIEKE STROMBOLI	195

AMUSETTES 197

DIPSTICKS	198
NATUUR	198
MET CHORIZO	198
MET SESAMZAAD OF	
BLAUW MAANZAAD	198
MET SPEK EN KAAS	199
MET GROENE OLIJVEN	199
MET ZWARTE OLIJVEN	199
CRACKERS	203
GRANA PADANO-KOEKJES	204
MATCHSTICKJES	207
PARMEZAANSE TONGEN	208
ZOUTJES	211
KAASTWISTEN	212
TAPASBOERKES	214
DRIEKAZENBOERKES	214
DILLEBOERKES	215
OLIJVENBOERKES	215
SPEK-EN-UIBOERKES	217
VIJGENBOERKES	218
APEROWORSTENBROODJES	219
BRUSCHETTA EN CROSTINI	222
MET TOMAAT EN BASILICUM	222
MET RICOTTA EN HONING	222
MET GUACAMOLE EN CHILI	223
MET ROMIGE PARMEZAANCRÈME	
MET OLIJVEN	223
MET FETACRÈME EN KERSTOMATEN	223
GOUGÈRES	225

DIPS 227

FRISSE DIPS	228
KNOFLOOK-KRUIDENDIP	228
WORTELDIP	228
MEDITERRAANSE DIP	228
GRIEKSE TAPENADE	229
GROENE PESTO	229
RODE PESTO	229
GUACAMOLE	230
HUMMUS	230
TOMATENSALSA	233
HARISSA	233
CHILISAUS	234
MARTINOSAUS	234
TZATZIKI	234

GROENTETAPENADE	236
ZONGEDROOGDE TOMAATJES	236
WARME DIPS	237
WARME SPINAZIE-ARTISJOKDIP	237
WARME KAASDIP	237
WARME CHORIZO-RICOTTADIP	237

BELEG 239

FRIS BELEG	240
ZALM	240
VEGAN	240
PITTIG	240
HAMSALADE	240
ITALIAANS	240
KAAS	240
CARPACCIO	241
CAESARMAYONAISE	241
MARTINO	241
SALAMI	241
WARM BELEG	242
PULLED CHICKEN	242
MARTINO MET RUND	242
TIKKA MASALA	242
VEGAN	243

ZOETE VERLEIDING 245

WORTELGEBAK MET FROSTING	248
FLAPJACK	251
AMANDELGEBAK MET APPEL	
EN STREUSEL	252
KINNEKESGEBAK	255
ZOMERFRUITGEBAK	256
GEVULDE SPECULOOS	259
KAASTAART NATUUR MET	
KROKANTE SPECULOOSBODEM	260
PECANNOTENGEBAK	261
LEMONIE	262
FRUITGALETTEN	265
ABRIKOZENGALETTE	265
APPELGALETTE	266
KRIEKENGALETTE	266
VERSFRUITGALETTE	269
RABARBERGALETTE	269



WELKOM IN MIJN KEUKEN!

Wat leuk dat je mijn kook- en bakboek hebt opengeslagen. Voor mij is de keuken de fijnste plek in huis. Ingrediënten komen er samen tot iets magisch, geuren roepen herinneringen op en we genieten samen van wat er op tafel staat.

Of je nu een doorgewinterde chef bent of voor het eerst een spatel vasthoudt: koken en bakken draaien niet om perfectie maar om passie en plezier. In dit vijfde kookboek neem ik je mee op mijn persoonlijke culinaire reis. Samen verkennen we de wereld van het hartige gebak. Je vindt hier mijn absolute favorieten, van klassieke recepten tot originele verrassingen met een moderne twist die gegarandeerd een glimlach op je gezicht toveren.

Elk recept in dit boek is met zorg samengesteld en vooral met liefde gemaakt. We koken met lokale producten: soms simpel en snel, soms wat grootser. Ik hoop dat deze gerechten je inspireren om zelf te gaan experimenteren, nieuwe smaken te ontdekken en mooie momenten te creëren aan de eettafel.

Trek je schort aan, verwarm de oven voor en laten we samen iets heerlijk maken.

Eet smakelijk!
Stefan Elias











BAGHRIR IN HARTVORM, p. 33

RÖSTI, p. 36

MSEMEN, p. 38

BAKKEN IN DE PAN

BATBOUT, p. 40

HARCHA, p. 43

TORTILLAWRAPS, p. 44



VOOR 10 BRIOCHES

- 25 À 30 G VERSE GIST
- 165 G VOLLE MELK
- 35 G EI
- 320 G TARWEBLOEM
- 1 TL ZOUT
- 50 G ONGEZOUTEN BOTER
OP KAMERTEMPERatuur

AFWERKING

- 1 LOSGEKLOPT EI
- STROOIBLOEM
- BAKPLAAT BEKLEED
MET BAKPAPIER

POĞAÇABRIOCHES UIT DE ZUIDELIJKE KEUKEN

Poğaç (spreek uit als ‘pogatja’) zijn hartige, zachte Turkse broodjes die vaak als ontbijt, lunch of snack worden gegeten. Ze worden gekenmerkt door hun luchtige structuur.

1. Verwarm de oven voor op 225°C.
2. Verkruimel in een grote kom de gist en roer die glad met de melk en het ei. Meng er de bloem, het zout en de zacht gemaakte boter onder. Kneed het deeg 6 à 8 minuten verder op de werktafel tot het glad en soepel is. Laat 30 minuten rusten.
3. Verdeel in 10 porties van 60 g, maak er bollen van, leg die op de bakplaat en laat 30 minuten rusten.
4. Druk in de deegbollen een diep kuiltje met een diameter van ongeveer 6 cm. Gebruik daarvoor de vlakke onderkant van een kruidenpotje of je duimen. Strijk de rand in met het losgeklopte ei en vul elk kuiltje rijkelijk met de vulling naar keuze (reken op 50 tot 60 g vulling per broodje) en werk verder af volgens het recept.
5. Laat ze daarna nog 40 minuten narijzen en bak de brioches in ongeveer 8 tot 10 minuten op 225°C goudbruin.

VOOR 400 G VOL-AU-VENT

VOOR DE VULLING

- 225 G RAUWE KIPFILET
- 100 G GEHAKT VULLING
(ZIE BASISRECEPTEN, p. 19)
- 400 G WATER
- 1 KIPPENBOUILLONBLOKJE
- 75 G RAUWE PARIJSE
CHAMPIGNON (SLINKT TIJDENS
HET BAKKEN NAAR 40 G)
- 1 KLONTJE BOTER OM TE BAKKEN

VOOR DE SAUS

- 20 G ONGEZOUTEN BOTER
OP KAMERTEMPERATUUR
- 25 G TARWEBLOEM
- 150 G KOOKVOCHT VAN DE KIP
EN BALLETTJES
- 20 G ROOM (30% VET)
- 1 TL CITROENSAP
- ½ TL ZOUT
- ¼ TL WITTE PEPER
- SNUIFJE VERSGEMALEN
NOOTMUSKAAT

CHAUSSON OP Z'N VLAAMS

Vol-au-vent in bladerdeeg is een ware Vlaamse klassieker. Hoewel het gerecht niet meer weg te denken is uit de Vlaamse keuken, ligt de historische oorsprong ergens anders. Door de kip en balletjes samen in dezelfde bouillon te garen, win je tijd en krijgt de saus maximaal smaak.

1. Rol kleine balletjes van het gehakt en snijd de kipfilet in hapklare blokjes.
2. Breng in een kookpot het water met het bouillon-blokje aan de kook.
3. Voeg de kipblokjes en de balletjes toe, zet het vuur lager en laat alles ongeveer 10 minuten zachtjes koken tot ze gaar zijn.
4. Schep de kip en balletjes met een schuimspaan op een bord en bewaar de bouillon.
5. Snijd de champignons in kwartjes en bak ze met een klontje boter goudbruin.
6. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Voeg de bloem toe en roer met een klopper tot een droge roux. Laat 1 minuut zachtjes bakken om de smaak van de bloem te verliezen.
7. Weeg 150 g van de warme kippenbouillon af en voeg die in delen toe aan de roux terwijl je hard blijft roeren met de garde.
8. Laat de saus al roerend kort doorkoken tot een gladde, dikke saus.
9. Zet het vuur laag en roer de room en het citroensap door de saus.
10. Voeg daarbij de gekookte kip, de balletjes en de gebakken champignons en meng alles voorzichtig onder elkaar met een spatel, zodat de vulling heel blijft. Laat niet meer doorkoken.
11. Kruid naar smaak af met zout, peper en wat nootmuskaat.

TIP

Voor de balletjes kan je ook kippengehakt gebruiken.



CHOWDERBROOD

VOOR 3 BROODJES

- 20 G VERSE GIST
- 250 G WATER
- 440 G TARWEBLOEM
- 10 G ZOUT
- 10 G BOTER
- EXTRA WATER
- EXTRA BLOEM

AFWERKING NA HET BAKKEN

- 120 G KAAS (JONGE OF HALF BELEGEN), IN SCHIJFJES GESNEDEN
- 1 L CHOWDERSOEP

Chowderbrood ofwel broodkom is een rond broodje dat uitgehold is om daarna te vullen met dikke, romige chowdersoepen, stoofschotels of hartige vullingen. Deze Amerikaanse maaltijdsoep, voornamelijk populair in San Francisco, is een rijke, dikke soep op basis van room of melk en aardappelen. Dunne, waterige bouillons worden over het algemeen vermeden, omdat het brood daardoor te snel zacht wordt. Het brood is groter dan een standaard broodje maar kleiner dan een heel brood. Zodra de soep op is, wordt het brood zelf opgegeten, dat de smaken van de vulling heeft opgenomen.

1. Verwarm de oven voor op 210°C.
2. Verkruimel in een grote kom de gist en roer die glad met het water. Doe de bloem en het zout erbij en meng tot een egaal deeg.
3. Kneed het deeg op de werktafel een zestal minuten verder tot het stevig is. Laat 30 minuten rusten.
4. Strijk met een borstel een beetje boter op de bakplaat. Verdeel het deeg in drie porties van 240 g, maak ze stevig rond (zie Gouden bakregels, p. 8) en leg met het slot naar beneden op de bakplaat. Laat een uurtje narijzen.
5. Strijk het deeg in met water en bestrooi met bloem. Bak de broodjes 25 tot 30 minuten in een oven van 210°C. Zorg voor een dikke, krokante korst. Dat houdt de kom stevig. Laat de broodjes voldoende afkoelen.
6. Snijd de bovenkant van de broodjes af. Gebruik daarvoor een scherp gekarteld mes. Snijd daarna rondom de binnenkant van elk broodje in (blijf zeker een cm van de zijkant, zodat je er niet door snijdt). Schep de zachte binnenkant met een lepel uit om een ‘broodkom’ te creëren.
7. Bak het uitgeholde brood nog even in een voorverwarmde oven op 180°C, zodat de binnenkant en korst lekker knapperig worden. Reken op een vijftal minuutjes en laat daarna afkoelen.

8. Snijd het broodkruim in plakjes. Je kan dat eventueel ook in de oven meetoasten.
9. Haal de broodkommetjes uit de oven. Schep er de soep in, garneer volgens het recept en serveer met plakjes brood, croutons of soepstengels.

TIPS

- Bekleed de binnenkant van het uitgeholde brood met plakjes kaas (jonge of half belegen) en laat kort smelten in de oven. De gesmolten kaas fungeert als een waterdichte laag. Reken op 40 g kaas per broodje.
- Bewaar het broodkruim dat je uit de kom haalt! Je kan dat roosteren met wat olijfolie en kruiden om croutons te maken of dippen in de soep.
- In Griekenland vullen ze deze broodjes met gegrilde kippendijen, tzatziki, kurkumarijst, gesneden groente of kalamata-olijven. (Voor meer ideeën voor vullingen, zie Lekker krokant, p. 98).

CHOWDERSOEPEN

Chowdersoep, ook wel gebonden soep genoemd, kenmerkt zich door een stevige in plaats van waterige structuur. De soep is rijk en ‘hangt’ meer aan de lepel door het gebruik van een bindmiddel, bijvoorbeeld aardappel. Het serveren in een broodkom of chowder is een klassieke manier die de maaltijd extra vullend en rustiek maakt. Dikke soep wordt vaak gegeten op koude dagen en wordt ook vaak geserveerd als een warme dip met een stukje stokbrood. In een chowdersoep is kookroom of melk het essentiële ingrediënt dat zorgt voor de kenmerkende rijke smaak en fluweelzachte textuur. Bij de recepten wordt er stevast met een zelfgemaakte groentebouillon gewerkt. Heb je weinig tijd? Gebruik dan één bouillonblokje op 500 g kokend water voor een snelle basis.





VOOR 4 PORTIES

- 600 G LAMSGEHAKT
- 2 EL OLIJFOLIE
- ZWARTE PEPER, GEMALEN
- ZOUT
- 1 TL KOMIJNPOEDER
- 1 TL KORIANDERPOEDER
- 1 UI
- 1 COURGETTE
- 500 G TOMATENSAUS
(ZIE BASISRECEPTEN, p. 24)
- 800 G AARDAPPELPUREE
(ZIE PRUTTELENDE POTJES,
p. 149)
- 60 G GERASPT CHEDDAR

EXTRA BAKMATERIAAL

- 4 OVENSCHAALTJES VAN 14 CM Ø
MET EEN RANDHOOGTE VAN 4 CM
- BRAADPAN
- BAKPLAAT

CUMBERLAND-HERDERSPOTJE

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Braad in olijfolie het lamsgehakt met wat peper, zout en rijkelijk met komijnpoeder en korianderpoeder (mag goed doorsmaken). Haal het vlees uit de pan en zet opzij.
3. Bak in dezelfde pan in olijfolie eerst de ui zacht en bak daarbij al roerend de in kleine blokjes gesneden courgette tot die zacht is.
4. Vul de ovenschaaltjes als volgt: begin met een laag tomatensaus. Schep op de saus een dikke laag gebakken vlees, daarop de gebakken courgetteblokjes en ui met daarop nog een laag tomatensaus.
5. Spuit met een spuitzak zonder spuitmond een dikke krul aardappelpuree op de saus en trek met een vork lijnen in de bovenkant voor een krokant korstje. Bestrooi de puree met de geraspte cheddar.
6. Stoof de herderspotjes 20 à 25 minuten in een oven van 200°C en gratineer daarna de kaas eventjes onder de grill.

TIP

Garneer de puree na het bakken met peterselie, kervel of fijngesneden bieslook.



ZOUTE GALETTEN, p. 154

PIZZA AL TAGLIO, p. 166

QUICHES, p. 172

HARTIGE OVENTAARTEN

PIZZA AL PADELINNO, p. 182

TORTA SALATA, p. 190

KLASSIEKE STROMBOLI, p. 195



VOOR 1 TAART VAN 6 PORTIES

- 200 G BUTTERNUT, IN BLOKJES
GESNEDEN
- 25 G SJALOT, IN BLOKJES
GESNEDEN
- 20 G OLIJFOLIE
- 1 TEENTJE KNOFLOOK,
FIJNGEPERST
- ZOUT
- ZWARTE PEPER, GEMALEN
- 125 G DIEPVRIESSPINAZIE
- 50 G FETA OF GEITENKAAS,
IN BLOKJES GESNEDEN
- 125 G RICOTTA

AFWERKING

- 1 LOSGEKLOPT EI

MET POMPOEN, SPINAZIE EN GEITENKAAS

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Was de butternut en halveer in de lengte. Verwijder de zaden en draderige binnenkant met een lepel. Snijd de helften in blokjes van 2 cm. Schillen is niet nodig, de schil wordt zacht in de oven. Meng 200 g butternutblokjes met de sjalot, olie, knoflook, een snuifje peper en een snuifje zout. Spreid uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster de butternutblokjes een halfuurtje in de oven totdat ze goudbruin en licht gekarameliseerd zijn. Schep halverwege een keer om.
2. Voeg in een kookpot met kokend water de spinazie toe en blancheer een drietal minuten. Doe de spinazie in een vergiet en laat onmiddellijk schrikken in koud water. Knijp al het vocht eruit om een waterige vulling te voorkomen.
3. Schep in een kom en meng daarbij de geroosterde butternutblokjes. Breng op smaak met zout en peper. Meng er als laatste de kaasblokjes onder.
4. Breng de ricotta op smaak met peper en zout en smeer die over het midden van het uitgerolde deeg, maar laat ongeveer 4 cm van de randen vrij.
5. Schik de vulling op de ricottakaas en plooi de deegrand er nonchalant op. Bestrijk die met het losgeklopte ei en bak de galette ongeveer 40 minuten op 180°C, tot de randen goudbruin en knapperig zijn.





QUICHES

ALGEMENE TIP

Voor al deze recepten kan je zowel een hogere als lagere bakvorm nemen. De hoge bakvorm is 4 cm hoog en heeft een doorsnede van 16 cm. Deze quiches bakken gemiddeld 40 minuten. De lage bakvorm is 2,5 cm hoog en heeft een doorsnede van 18 cm. Deze quiches hebben een minder lange baktijd, ongeveer 30 minuten.

Deze quiches onderscheiden zich van doorsneequiches door hun rijkelijke hoeveelheid aan ingrediënten in de vulling. In plaats van een paar verspreide stukjes zit de quiche tot de rand vol met ingrediënten zoals grijze garnalen, spek, geitenkaas, seizoensgroenten, noten enzovoort.

VOOR 4 PORTIES

- 120 G GEZOUTEN BRIOCHEDEEG (ZIE BASISRECEPTEN, p. 22)
- 70 G EIEREN
- SNUIFJE WITTE PEPER
- ¼ TL ZOUT
- 55 G ROOM (40% VET)
- 75 G BROCCOLI, IN KLEINE ROOSJES GESNEDEN
- 25 G GEDROOGDE VIJGEN, GEHALVEERD
- 30 G FETAKAAS, IN BLOKJES
- 50 G GERASPT EMMENTALER

AFWERKING

- 20 G FETAKAAS, IN BLOKJES
- 20 G PECANNOTEN
- 2 VERSE VIJGEN, GEHALVEERD

MET VIJGEN, BROCCOLI, FETA EN PECANNOOTJES

1. Beboter een ronde taartvorm van 16 cm doorsnede en 4 cm hoog. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Maak het gezouten briochedeeg. Rol het deeg met een deegrol uit tot een ronde plak van 20 cm doorsnede en bekleed er de taartvorm mee. Duw de boorden met je duimen goed omhoog om overlopen van het beslag te vermijden.
3. Klop in een kom eerst de eieren goed los samen met de kruiden en roer er daarna de room onder.
4. Meng daarbij de broccoli, vijgen, de 30 g feta en geraspte kaas.
5. Giet het beslag in de bakvorm en garneer met de fetakaas, nootjes en de halve vijgen met de open kant naar boven.
6. Bak de quiche 35 à 40 minuten op 200°C.

TIP

De fetakaas kan je vervangen door geitenkaas.





WORTELGEBAK MET FROSTING, p. 248

FLAPJACK, p. 251

AMANDELGEBAK MET APPEL EN STREUSEL, p. 252

KINNEKESGEBAK, p. 255

ZOMERFRUITGEBAK, p. 256

ZOETE VERLEIDING

GEVULDE SPECULOOS, p. 259

KAASTAART NATUUR MET KROKANTE SPECULOOSBODEM, p. 260

PECANNOTENGEBAK, p. 261

LEMONIE, p. 262

FRUITGALETTEN, p. 265



GEVULDE SPECULOOS

SPECULOOSDEEG

- 175 G BRUINE KANDIJSUIKER
- 5 G KANEEL (1 EL)
- 60 G VOLLE MELK
- ¼ TL ZOUT
- 150 G ONGEZOUTEN BOTER
OP KAMERTEMPERATUUR
- 350 G ZELFRIJZENDE BLOEM
(ZIE BASISRECEPTEN, p. 25)

In de ietwat ouderwetse patisserie ontdek je vaak gevulde speculoos. Die is vrij zacht, met een nog zachter laagje zelfgemaakte notenspijs erin. Het is onweerstaanbaar en absoluut onmisbaar in de winter. Hoewel speculoos zelf al sinds de middeleeuwen in de Lage Landen bekend is, wordt gevulde speculoos beschouwd als een typisch product dat onlosmakelijk verbonden is met het sinterklaasfeest.

SPIJSVULLING VAN NOTEN

NAAR KEUZE

- 200 G IN POEDER GEMALEN
NOTEN (GEPELDE AMANDELEN,
GEROOSTERDE GEPELDE
HAZELNOTEN, WALNOTEN,
PECANNOTEN)
- 170 G FIJNE KRISTALSUIKER
- 70 G BLOEMSUIKER
- 50 G EI

AFWERKING

- 20 G ZACHTE ONGEZOUTEN
BOTER VOOR DE BAKVORM
- 1 LOSGEKLOPT EI
- 16 NOTEN

WERKWIJZE SPECULOOSDEEG

1. Doe de suiker, de kaneel, de melk en het zout in een kom en meng alles met een klopper tot de suiker volledig is weggesmolten.
2. Voeg de boter en bloem toe en bewerk het deeg een drietal minuten verder met je handen. Kneed je met een standmixer, dan gebruik je het best de vlindergarde.
3. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat een kwartiertje rusten in de koelkast.

WERKWIJZE NOTENSPIJSVULLING

1. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine of mengkom en meng tot een egale notenspijs.

AFWERKING

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Beboter een vierkante bakvorm van 20 cm en 4 cm hoog en bekleed met bakpapier. Laat de randen overhangen, zodat het gebak er makkelijk uit te halen is.
3. Verdeel het speculoosdeeg in tweeën en rol beide met een deegrol op een licht bebloemde werktafel uit tot een vierkante lap van 20 cm.
4. Leg een lap deeg in de bakvorm en verdeel er gelijkmatig de amandelspijs op.
5. Leg daarop de tweede lap deeg en druk mooi aan.
6. Strijk het deeg in met het losgeklopte ei, schik er de noten op en bak de gevulde speculoos in de voorverwarmde oven van 180°C in 35 tot 40 minuten goudbruin.
7. Laat volledig afkoelen (minimaal 4 uur) en verdeel daarna in 16 gelijke porties.

TIPS

- Meng voor een fruitige smaak geraspte sinaasappel- of citroenschil onder de amandelspijs. Reken op 20 g.
- Je kan de speculoos prima enkele dagen op kamertemperatuur bewaren in een luchtdichte doos.

LEMONIE

VOOR 16 PORTIES

- 20 G ZACHTE ONGEZOUTEN BOTER VOOR DE BAKVORM
- 225 G ONGEZOUTEN BOTER
- 300 G KRISTALSUIKER
- 10 G VANILLESUIKER
- 60 G CITROENSAP
- 30 G CITROENRASP
- 3 EIEREN
- 300 G TARWEBLOEM
- ½ TL ZOUT

GLAZUUR

- 150 G BLOEMSUIKER
- 25 G CITROENSAP

Een lemonie, vaak een citroenblondie genoemd, is een frisse, zomerse variant op de klassieke chocoladebrownie. Het is een smeug gebak gemaakt met citroenrasp, citroensap en zonder cacaopoeder. Het biedt een zoete en tegelijkertijd frisse smaakervaring door de afwerking met citroenglazuur.



1. Smeer een vierkante bakvorm van 20 cm en 4 cm hoog lichtjes in met zachte boter en bekleed daarna met bakpapier. Laat de randen overhangen, zodat het gebak er makkelijk uit te halen is. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur.
3. Giet de gesmolten boter in een grote kom en meng er de suiker, de vanillesuiker, het citroensap en de citroenrasp onder. Voeg de eieren al roerend met een klopper een voor een toe.
4. Zeef de bloem en spatel die samen met het zout door het mengsel tot een egaal beslag.
5. Schep het beslag in de bakvorm, strijk de bovenkant glad en bak het gebak 30 tot 35 minuten op 175°C. De randen moeten licht goudbruin zijn, en het midden moet stevig aanvoelen maar nog wel zacht zijn. Laat de lemonie volledig afkoelen in de vorm en werk daarna af.
6. Laat voor de afwerking de bloedsuiker in een pannetje op een zacht vuur al roerend vloeibaar worden met het citroensap. Dat gaat heel vlug. Zorg dat de suiker niet warmer wordt dan je lichaamstemperatuur. Voel daarom vaak met je vinger aan de suiker. Wanneer het glazuur op lichaamstemperatuur is, zal het ook op je gebak glanzen. Te warm zal een dof kleur geven en bovendien zal de suiker na afkoeling afbrokkelen.
7. Bestrijk het gebak met het glazuur, laat opstijven en verdeel daarna in 16 gelijke porties.



COLOFON

Recepten: Stefan Elias

Eindredactie: Jan Haeveryans & Marie Schoups

Proofreading: Jan Vangansbeke

Fotografie: Pieter D'Hoop

Styling: Els Sirejacob

Projectcoördinatie: Hadewych Van den Bossche

Artdirection: Natacha Hofman

Vormgeving: doublebill.design (naar een ontwerp van Tim Bisschop)

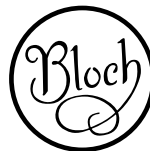
Druk & inbinding: Printer Trento, Italië

Uitgever: Gautier Platteau

Dankwoord

Een bakboek maken doe je niet alleen. Achter elk recept, elke foto en elke pagina staat een geweldig team van mensen die dit avontuur met mij hebben aangedurfd. Waarvoor dank!

Stefan Elias



ISBN 978 94 9353 139 0

D/2026/11922/69

NUR 440

© Hannibal Books, 2026

www.hannibalbooks.be



HANNIBAL

BOOKS

Team Hannibal Books

Laura Bijnens, Sara Colson, Pieter De Meyere,
Sarah Eycken, Natacha Hofman, Séverine Lacante,
Sofie Meert, Gautier Platteau, Hedwig Scheltjens,
Marie Schoups, Stephanie Van den Bosch,
Hadewych Van den Bossche, Jarrik Van Der Biest,
Bert Vanlathem

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever kan aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

