

PIEN
LAAT HAAR
ETEN ZIEN
BIJZONDER SIMPELE & WAANZINNIG
LEKKERE RECEPTEN OM VAN ELKE DAG
EEN DINNER PARTY TE MAKEN

Spectrum

INHOUD

VOORWOORD	7
AAN TAFEL	9
EEN ETENTJE GEVEN WAAR JE ZELF OOK VAN GENIET	13
DE ABSOLUTE BASIS	23
VOORGERECHTEN	24
FAVORIETE INGREDIËNTEN	48
HOOFDGERECHTEN	52
BIJGERECHTEN EN SALADES	104
DIPS	134
DESSERTS EN COCKTAILS	148
REGISTER	172
DANKWOORD	174

Tekst en receptuur: Pien Wekking
Omslagontwerp en binnenwerk: Tara van Munster, taravanmunster.com
Fotografie: Isabelle Bux, isabellebux.com
Foodstyling: Robbin de Bont, add-pepper.nl
Eindredactie: Marjan Jordan

Met dank aan:
For You Agency, Anna+Nina, Lenta Living, Fazeek, Guayaba Studio, Ann Ceramics,
Foodies in Heels, Faithfull The Brand, Litchy, Rough Studios & Finca Son Serra Felanitx.

ISBN: 978 90 00 38383 2
NUR: 440

© 2022 Pien Wekking
© 2022 Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Amsterdam
Eerste druk, 2022

Spectrum maakt deel uit van Uitgever Unieboek | Het Spectrum bv,
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam

www.spectrumboeken.nl
f Spectrum Lifestyle Boeken @spectrumboeken
@pienlaathaarentenzen

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



VOORWOORD

16 JULI 2020

Het was de eerste corona-zomer. Door de pandemie kon ik mijn vriendinnen van de middelbare school weinig zien en konden we niet doen wat we het liefst samen doen: urenlang samen tafelen. In de groepschat stuurde ik het volgende bericht:

'Ik ga mijn receptjes posten op @pienlaathaaretenzien. Heb ik tenminste iets te doen in plaats van wijn drinken.'

Ik had er geen enkel vermoeden van wat er in de maanden daarna zou gebeuren en dat ik zoveel mensen met mijn gerechten zou gaan bereiken. Een uit de hand gelopen lockdown-hobby, grapte ik steeds, maar ondertussen is het zoveel meer dan dat. Nu bundel ik mijn recepten in een kookboek. Als je het hebt over onverwachte wendingen, dan is dit er absoluut een.

De recepten in dit boek zijn veelal geïnspireerd door de mediterrane keuken. Ik ben daarom met een geweldig team afgereisd naar het Spaanse Mallorca om te fotograferen en inspiratie op te doen. We bezochten de markt van Santanyí, met smalle straatjes vol kraampjes met verse producten, en de prachtige stranden Cala s'Almunia en Caló des Moro. Op een ochtend waren we in het kunstenaarsdorpje Deía, op het terras van een hotel dat al jaren boven aan mijn bucketlist stond. De opkomende zon, het schitterende uitzicht: ik kon het gewoon niet geloven dat ik dáár mijn kookboek aan het fotograferen was. Tegen de fotograaf, Isabelle, zei ik: 'We leven nu mijn droom.'

En zo heb ik de hele afgelopen periode ervaren. Door mijn Instagram en dit boek kan ik me nog meer bezighouden met wat ik het liefste doe: het organiseren van diners voor vrienden met mooi gedekte tafels, grote schalen met lekker eten en vele flessen wijn. Voor mij is dat waar het allemaal om draait.

Met dit boek bied ik handvatten voor zulke avonden, waar gegarandeerd nog uren wordt nage tafeld. Geen ingewikkelde recepten, maar wel overheerlijke, kleurrijke en dinner party-waardige gerechten. Mocht je echt willen uitpakken, dan vind je ook tips voor het aankleden van de tafel en hoe je zonder stress een groter diner organiseert.

Maar, wees gerust. Het hoeft niet altijd een dinner party te zijn. De gerechten in dit boek zijn ook bedoeld voor een simpele doordeweekse dag, op de bank, in je centje. Want dat vind ik stiekem ook héél fijn.

Dit boek is met heel veel liefde, passie en oprechtheid gemaakt. Als je het openslaat, stap je in mijn droom. Ik hoop dat jullie daar net zo van genieten als ik de afgelopen maanden heb gedaan.

Pien



AAN TAFEL

DE BASIS

GEDEKTE TAFELS HEBBEN IETS MAGISCH: ZELFS DE EENVOUDIGSTE GERECHTEN WORDEN SPECIAAL AAN EEN TAFEL MET MOOI SERVIES, BESTEK EN GLASWERK. DE KLEUREN DIE JE KIEST, DE BORDEN DIE JE UITZOEKT EN DE BLOEMEN DIE JE SCHIKT ZIJN ALLEMAAL ELEMENTEN DIE VEEL ZEGGEN OVER JE SMAAK EN STIJL.

Het tafelkleed — De belangrijkste basis van de tafel: een mooi tafelkleed. Met een linnen tafelkleed zit je altijd goed, maar ook mousseline is een mooie stof. Ideaal is dat het kreukeffect bij de mousseline stof hoort, waardoor je het strijken achterwege kunt laten. Dat scheelt weer tijd. Wil je een minder chic effect of zoek je iets voor elke dag, dan kun je ook kiezen voor mooie placemats. Van rotan om het simpel te houden, of van katoen met een mooie, opvallende print. Zo maak je met minimale inzet alsnog indruk.

Het servies — Met wit servies zit je altijd goed, maar mocht je het wat speelser willen dan kun je ook kiezen voor opvallende kleuren of een mooie print. Combineer opvallende kleuren of prints wel met neutrale tinten. Kies daarom voor óf een rustig tafelkleed met vrolijk servies of juist voor een drukke print gecombineerd met neutraal servies. Als het mogelijk is, creëer dan hoogte met twee borden: een onderbord met daarop een kleiner bord.

De servetten — Om het helemaal af te maken kun je kiezen voor (bijpassende) servetten. Met linnen servetten krijgt de tafel al snel een verzorgd effect. Leg ze, netjes gevouwen of in een mooie servetring, op de borden.

Het bestek — Alleen als je een formeel diner geeft, zou ik kiezen voor meerdere vorken, messen en lepels. Anders houd je het gewoon bij één vork, één mes en misschien een lepel, als je die gaat gebruiken. *Less is more* in dit geval.

Het glaswerk — Ik ben van mening dat het niet nodig is om twee verschillende wijnglazen op tafel te zetten, tenzij je een formeel diner geeft. Anders is één wijnglas echt voldoende. Mocht je de wijn wisselen, spoel het glas dan wel even goed om.

Ik houd zelf van klassieke wijn- en waterglazen. Zorg ervoor dat je waterglazen lager zijn dan je wijnglazen, om wat diepte op tafel te brengen. Een mooie karaf met water (en munt, citroen of rood fruit) of glazen flessen bruiswater maken de tafel af.

H O O F

D G E R

E C H T

E N

SPICY LINGUINE FRUTTI DI MARE

Deze linguine met zeevruchten is mijn ode aan de zomer, aan een tafel met dierbaren om je heen. Een grote schaal met de pasta in het midden, borden die worden uitgedeeld, brood om in de saus te dopen en vlekken op het tafelkleed door iets te veel enthousiasme bij het opscheppen.

Gebruik zeevruchten van hoge kwaliteit voor deze pasta. De octopustentakels kun je kopen bij een goede visboer of groothandel. De saus kun je van tevoren maken en opnieuw opwarmen.

Voor 4 personen

VOOR DE TOMATENSAUS:

1 witte ui
3 teentjes knoflook
olijfolie om in te bakken
1 tl chilivlokken
1200 g San Marzano-tomaten
uit blik
1 laurierblad
handjevol verse basilicum
peper en zout

VOOR DE PASTA:

400 g linguine, of spaghetti
3 teentjes knoflook
500 g mosselen
300 g gegaarde
octopustentakels
olijfolie om in te bakken
100 ml witte wijn
500 g gamba's, gepeld
sap van 1 citroen
peper en zout
verse peterselie en basilicum
ter garnering

1. Voor de tomatensaus: snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Verhit een scheutje olijfolie in een diepe pan en bak de ui en knoflook met de chilivlokken hierin aan. Voeg vervolgens de tomaten toe. Als de tomaten zacht zijn, breek je ze voorzichtig met een houten lepel. Voeg vervolgens het laurierblad en een handjevol basilicum toe. Laat even koken en verlaag dan het vuur. Laat de saus ongeveer 30 minuten inkoken. Breng vervolgens op smaak met peper en zout (en indien gewenst: extra chilivlokken).
2. Kook de linguine zoals aangegeven op de verpakking. Bewaar een kopje pastawater voor later.
3. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Was de mosselen grondig en gooi mosselen weg die kapot zijn of na het spoelen open blijven. Snijd de octopus in stukjes.
4. Verhit een scheutje olijfolie in een grote koekenpan. Bak de knoflook kort aan maar let op dat deze niet verbrand. Voeg de mosselen toe, schenk de witte wijn erbij en dek af met een deksel. Kook tot alle mosselen geopend zijn (3-4 minuten).
5. Voeg de gamba's toe en schep goed om. Als de gamba's bijna gaar zijn, voeg je de octopus toe. Bak deze 2-3 minuten mee. Voeg het citroensap toe en breng op smaak met peper en zout.
6. Meng de zeevruchten met de tomatensaus en roer goed door. Voeg de gekookte linguine toe en schep voorzichtig om. Voeg indien nodig wat van het bewaarde pastawater toe om de saus te binden.
7. Verdeel de linguine over een grote schaal en top af met peterselie, basilicum en een flinke draai peper.



PASTA RAGÙ BOLOGNESE

Het perfecte gerecht voor een zondagmiddag. Zet deze pastasaus op het vuur en laat de hemelse geur langzaam de ruimte vullen. Verdeel over diepe borden en serveer met veel Parmezaanse kaas. Een klassieker die altijd werkt.

Voor 4 personen

1 ui
2 stengels bleekselderij
200 g wortel
olijfolie om in te bakken
500 g gehakt, half-om-half
250 ml rode wijn
250 ml bouillon
2 laurierbladeren
425 ml passata
stuk Parmezaanse kaas,
minimaal 75 g, geraspt,
korst bewaard
2 scheutjes volle melk
500 g tagliatelle
of pappardelle
1 el gedroogde oregano
verse basilicum
peper en zout

1. Snijd de ui, bleekselderij en wortels in kleine blokjes. Verhit een scheutje olijfolie in een braadpan en bak de ui, bleekselderij en wortels ongeveer 10 minuten op middelhoog vuur.
2. Voeg het gehakt toe. Roer goed door en bak op middelhoog vuur tot het vlees gebruind is.
3. Blus vervolgens af met de rode wijn. Als de wijn is verdamppt, voeg je de bouillon, laurierbladen, passata, oregano, peper en zout en de korst van de Parmezaanse kaas toe. Laat dit op heel laag vuur ongeveer 3 uur zachtjes sudderen.
4. Voor het serveren: haal de korst van de Parmezaanse kaas uit de saus. Voeg de melk toe en verwarm even mee. Kook ondertussen de pasta zoals aangegeven op de verpakking. Roer de pasta door de saus en serveer met geraspte Parmezaanse kaas en wat verse basilicum.



ORZO ALLA NORMA

Pasta alla Norma at ik voor het eerst op Sicilië, in de kustplaats Patti. In het restaurant zaten alleen maar Sicilianen – en een Engelse menukaart? Hoe durfden we erom te vragen. Telkens als ik *pasta alla Norma* maak denk ik hieraan terug. Het klassieke recept heb ik in een nieuw jasje gestoken door het te serveren met orzo, een pastasoort in de vorm van rijst (ook bekend onder de naam ‘risoni’).

Voor 4 personen

2 aubergines
extra vergine olijfolie
3 teentjes knoflook
olijfolie om in te bakken
800 g tomaten uit blik
1 tl suiker
100 g geraspte pecorino
15 g verse basilicum,
grof gehakt
300 g orzo
100 g ricotta
1 tl gedroogde oregano
peper en zout
chilivlokken

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de aubergines in kleine blokjes. Meng met olijfolie, peper en zout. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat of rooster. Bak ongeveer 30 tot 35 minuten, tot de aubergineblokjes goudbruin zijn.
2. Snijd ondertussen de knoflook fijn. Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Als de olie heet is, voeg je de knoflook toe, samen met wat chilivlokken. Bak tot de knoflook goudbruin is, maar laat de knoflook niet verbranden. Voeg de tomaten, oregano, suiker en een snufje peper en zout toe. Zet het vuur laag en laat het tot een dikke saus indikken, ongeveer 15 minuten. Roer tussendoor regelmatig en voeg af en toe wat pecorino en basilicum toe.
3. Kook ondertussen de orzo zoals aangegeven op de verpakking. Bewaar wat van het pastawater voor de saus.
4. Haal de aubergines uit de oven en voeg aan de tomatensaus toe. Als het goed is, zijn de aubergineblokjes zacht en breekbaar. Door het roeren worden ze goed in de saus opgenomen. Voeg de orzo toe en roer goed door. Voeg wat pastawater toe als de saus te dik is.
5. Verdeel de orzo over de borden. Serveer met ricotta, extra pecorino, peper en basilicum.

