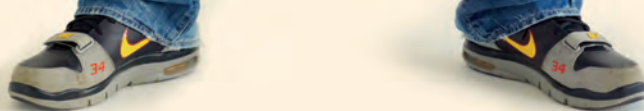


JAMIE IN



MINUTEN



**VANAF NU ELKE DAG JAMIE OP TAFEL!**

**JAMIE IN**

**30**

**MINUTEN**

Andere boeken van Jamie Oliver

**The Naked Chef**

**The Naked Chef is terug**

**Happy Days met The Naked Chef**

**De basis van het koken**

**Jamie's Dinners**

**Jamie's Italië**

**Kook met Jamie**

**Thuis bij Jamie**

**Jamie's Kookrevolutie**

**Jamie's Amerika**

JAMIE IN  
**30**  
MINUTEN  
JAMIE OLIVER

Fotografie door  
DAVID LOFTUS



Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen





www.kosmosuitgevers.nl

Oorspronkelijke titel: Jamie's 30 Minute Meals  
Oorspronkelijk uitgegeven door Penguin Books Ltd, 2010  
© 2010 Jamie Trevor Oliver  
Fotografie: David Loftus, 2010

Voor de Nederlandstalige uitgave:  
© 2010 Kosmos Uitgevers B.V., Utrecht/Antwerpen  
Vertaling: Jaromir Schneider  
Opmaak: Michelangela, Utrecht  
ISBN 978 90 215 4924 8  
NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved  
Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt  
door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk  
ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

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

**jamieoliver.com**

# INHOUD

- BROCCOLI-ORECCHIETTE** salade van courgette & bocconcini, salade van prosciutto & meloen 24
- PASTA VOOR ZWANGERE JOOLS** knapperige salade van radicchio & waterkers, kleine frangipanetaartjes 30
- BLOEMKOOL MET MACARONI** lofsalade met waanzinnige dressing, zalig gestoofd fruit 34
- TRAPANI RIGATONI** gegrilde lofsalade, rucolasalade met Parmezaanse kaas, limoncelloachtige trifle 40
- ROMMELIGE ZOMERPASTA** kruidige salade, perentaartjes 40
- LASAGNE MET ZOMERGROENTEN** Toscaanse tomatensalade, vlug mangoyoghurtijs in minihoorntjes 48
- SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA** knapperige salade, knoflookbrood, fluweelzachte chocoladeganache 54
- PANPIZZA** 3 zalige salades, vanillemascarpone met gekneusde kersen 58
- NATTE PADDENSTOELENRISOTTO** spinaziesalade, vlugge kwarktoetjes met citroen & frambozen 64
- FILOTAART MET SPINAZIE & FETA** komkommersalade, tomatensalade, ijs in een jasje 70
- TOMATENSOEP MET GROVE CROUTONS** knapperige groente & guacamole, kleverige pruimencake 76
- CURRY ROGAN JOSH** lichte rijst, wortelsalade, chapati's, papadums, bier 80
- GROENE CURRY** krokante kip, kimchisalade, rijstnoedels 86
- KIPPASTEI** Franse doperwtjes, zoete wortelpuree, bosvruchten met zandkoekjes en slagroom 90
- MOSTERDKIP** vlugge dauphinois, groenten, Schwarzwald affogato 96
- IN DE BRAADSLEDE GEBAKKEN KIP** geplette aardappelen, spinazie à la crème, aardbeien-slush 102
- SUPER JERK-KIP** rijst & bonen, frisse, gehakte salade, gegrilde maïs 106
- KIPSPIESJES** zalige satésaus, pittige noedelsalade, fruit met muntsuiker 110
- GEVULDE CYPRIOTISCHE KIP** gebakken asperges & kerstomaatjes, koolsalade, St. Clements, drijvend vanilleroomijs 116
- KIP PIRI-PIRI** aangemaakte aardappelen, rucolasalade, vlugge Portugese taartjes 120
- SALADE MET EEND** reuzencroutons, salade, vlugge rijstepap met gestoofd fruit 126
- THAISE RODE CURRY MET GARNALEN** jasmijnrijst, komkommersalade, papajadessert 130
- GEGRILDE SARDINES** krokante halloumi, waterkerssalade met vijgen, dikke chocolademousse 136
- KABELJAUW IN EEN ZALIG KORSTJE** mijn erwtensalade, tartaarsaus, warme tuinsalade 140
- ZWEEDSE VISKOEKJES** geroosterde nieuwe aardappeltjes, scheutensalade, frisse, zurige salsa 146

- KLEVERIGE, IN DE PAN GEBAKKEN COQUILLES** zoete chilirijst, aangemaakte groenten, vlugge brownies 150
- ECHT LEKKERE VISTAGINE** salade van venkel & citroen, couscous, sinaasappel- & muntthee 154
- GEROOKTE ZALM** aardappelsalade, bietjes met hüttenkäse, roggebrood met huisgemaakte boter 160
- CHOWDER VAN GEROOKTE SCHELVIS EN MAÏS** pittige garnalen, regenboogsalade, *slush* van frambozen en vlierbloesem 164
- VIS UIT DE OVEN** aardappelen, salsa verde, eenvoudige spinaziesalade, vlugge banoffetaart 169
- MOSSELEN IN BLOODY MARY** kruidige salade, verrukkelijke rabarbermillefeuille 174
- ZEEBAARS MET KROKANTE PANCETTA** zoete aardappelpuree, Aziatische groenten, snel vruchtenijs, citroen-gemberdrink 180
- AZIATISCHE ZALM** noedelbouillon, taugésalade, lycheedessert 186
- KROKANTE ZALM** opgeleukte rijst, babycourgettesalade, geniale guacamole, bessenspritzer 190
- ROSBIEF** mini-yorkies, worteltjes, krokante aardappeltjes, waterkerssalade, supersnelle jus 194
- BROODJE BIEFSTUK** krokante nieuwe aardappeltjes, gegratineerde paddenstoelen, bietensalade 200
- ROERBAKSCHOTEL MET RIBEYE** dandan-noedels, koude hibiscusthee 204
- SUPERSNELLE HACHEE MET RUNDERGEHAKT** gepofte aardappelen, godinnensalade, heerlijke witte bonen met bacon 210
- INDIASE STEAK** spinaziesalade met paneer, naanbrood, mangodessert 216
- BROODJE BAL** ingemaakte kool, gehakte salade, bananenijs 222
- LEVER & BACON** uiensaus, aardappelpuree, aangemaakte groente, meringues 226
- GEVULDE FOCACCIA** prosciutto, knolselderieremoulade, aangemaakte mozzarella, granita van verse citroen en limoen 230
- GESCHROEIDE VARKENSFILET MET CHIPOLATAWORSTJES** vlezige paddenstoelensaus, knolselderiepuree, knoflookboontjes 236
- VARKENSKARBONADES MET KROKANTE KAANTJES** geplette aardappelen, kool met muntsaus, perziken met vla 240
- SOORT CASSOULET MET WORSTJES** warme broccolisalade, ripple van besjes en vla 244
- BRITSE PICKNICK** worstenbroodjes, makreelpaté, heerlijke asperges, knapperige salade, Eton mess met Pimm's 250
- WORSTSPIRAAL** mierikswortelpuree, appelsalade, preisaus met salie, gevulde appels 256
- TAPASFEEST** tortilla, geglaceerde chorizo, manchego, gedroogde vleeswaren & honing, gevulde paprika, ansjovisrolletjes 260
- MAROKKAANSE LAMSKOTELETEN** pitabroodjes, kruidige couscous, gevulde paprika's, granaatappellimonade 264
- VOORJAARSLAM** groenteschotel, muntsaus, chiantisauis, chocoladefondue 268

KIP PIRI-PIRI

AANGEMAAKTE AARDAPPELEN

RUCOLASALADE

VLUGGE PORTUGESE TAARTJES

VOOR 4 PERSONEN  
(en je houdt 2 taartjes over)





## KIP

4 grote kippendijen, met vel en bot  
1 rode paprika  
1 gele paprika  
6 takjes verse tijm

## AARDAPPELEN

1 middelgrote aardappel  
2 zoete aardappelen  
½ citroen  
1 verse, rode Spaanse peper  
een bosje verse koriander  
50 g fetakaas

## PIRI-PIRISAUS

1 rode ui  
4 tenen knoflook  
1-2 piri-piripepers  
2 eetlepels zoet, gerookt paprikapoeder  
2 citroenen  
4 eetlepels wittewijnazijn  
2 eetlepels worcestersaus  
een grote bos vers basilicum

## SALADE

100 g gewassen wilde rucola  
½ citroen

## ALGEMEEN

olijfolie  
extra vierge olijfolie  
zeezout & zwarte peper

## TAARTJES (6 STUKS)

bloem, om te bestuiven  
circa 200 g kant-en-klaar bladerdeeg  
kaneel  
125 g crème fraîche  
1 ei  
1 theelepel vanillepasta of -extract  
5 eetlepels lichtbruine, fijne tafelsuiker  
1 sinaasappel

**OMTE BEGINNEN** Zet alle ingrediënten en andere spullen klaar. Verhit de oven tot 200 °C (gasovenstand 6). Zet een grote grillpan op hoog vuur.

**KIP** Leg de kippendijen met het vel naar onderen op een plastic snijplank en maak een paar sneetjes in elk van de stukken vlees. Sprengel er olijfolie over, strooi er zout en peper op en leg de dijnen met het vel naar boven in de hete grillpan. Gril ze tot de onderkant mooi goudbruin is en keer ze dan om. Was je handen.

**TAARTJES** Bestuif een schoon werkvlak met bloem. Rol het bladerdeeg uit tot het 20 x 20 centimeter is. Strooi er een paar flinke snuffen kaneel over, rol het deeg als een soort Zwitserse rol op en snijd hem in 6 plakjes. Leg een plakje in elk van de 6 kuipjes van een muffinvorm en druk het deeg er met je duim in (zoals op de foto) zodat de onderkant plat is en er een klein randje deeg bovenuit steekt. Zet ze boven in de hete oven en bak ze 8 tot 10 minuten (zet de kookwekker), of tot ze licht goudbruin zijn.

**AARDAPPELEN** Was de aardappel en de zoete aardappelen en snijd ze in de lengte doormidden. Doe ze met de halve citroen in een magnetronbestendige kom. Dek de kom af met keukenfolie en zet de aardappelen zo 15 minuten op de hoogste stand in de magnetron.

**KIP** Keer de stukken kip om.

**TAARTJES** Schep de crème fraîche in een kleine kom. Doe er het ei, de vanillepasta, 1 eetlepel tafelsuiker en de geraspte schil van de sinaasappel bij. Meng alles goed.

**PIRI-PIRISAUS** Pel de rode ui en doe hem met de gepelde tenen knoflook, de pepertjes (zonder steeltjes), het paprikapoeder, de geraspte schil van de citroenen en het sap van 1 citroen in de blender. Doe er de wittewijnazijn, de worcestersaus, een flinke snuf zout en peper, het basilicum en een scheutje water bij, en hak het mengsel tot een gladde saus.

**KIP** Snijd de paprika's in reepjes en leg ze in de grillpan. Draai het vuur iets lager en houd de reepjes paprika continu in beweging.

**TAARTJES** Haal de muffinvorm uit de oven en druk het opgeblazen deeg met een theelepel rondom tegen de rand om ruimte voor de vulling te maken. Schep het mengsel van crème fraîche in de vormpjes en zet ze terug in de oven. Zet de kookwekker op 8 minuten.

**KIP** Schenk de piri-pirisauis in een passende braadslede. Leg er de reepjes paprika op en schuif ze een beetje aan de kant. Leg er de stukken kip bij. Strooi er de takjes tijm over en zet de braadslede in het midden van de hete oven.

**TAARTJES** Zet een kleine steelpan op hoog vuur. Pers er het sap van de geraspte sinaasappel in en schep er de rest van de tafelsuiker bij. Blijf roeren, maar houd er wel rekening mee dat karamel extreem heet wordt en lelijke brandwonden kan veroorzaken. Nooit aanraken of proeven dus!

**AARDAPPELEN** Hak de rode peper en het grootste deel van de koriander op een snijplank door elkaar. Doe er de feta bij en blijf nog even hakken en mengen.

**KIP** Haal de taartjes uit de oven en zet er de braadslede met stukken kip voor in de plaats, ongeveer 10 minuten of tot ze gaar zijn.

**TAARTJES** Schenk een klein beetje karamel op elk van de taartjes (ze zijn nog een beetje zacht, maar dat hoort zo) en laat ze even staan om op te stijven.

**SALADE** Doe de rucola in een zak en maak aan met extra vierge olijfolie, een flinke snuf zout en peper en het sap van de halve citroen. Schud de zak leeg in een kom en zet de salade op tafel.

**AARDAPPELEN** Controleer of de aardappelen gaar zijn en pers er met een keukentang het sap van de meegebakken citroen over uit. Doe er het koriandermengsel van de snijplank bij en roer alles goed door elkaar. Strooi er naar smaak zout en peper over en zet de aardappelen op tafel.

**SERVEREN** Haal de kip uit de oven, strooi er een paar blaadjes koriander over en zet de braadslede op tafel.





KABELJAUW

IN EEN ZALIG KORSTJE

MIJN ERWTENPUREE

TARTAARSAUS

WARMER TUINSALADE

VOOR 6-8 PERSONEN





### ERWTENPUREE

4 middelgrote bakaardappelen  
1 stronk broccoli  
500 g diepvriesdoperwten  
een flinke klont boter  
1-2 dessertlepels muntsaus

### TARTAARSAUS

3 augurkjes  
1 volle theelepel kleine kappertjes  
een klein bosje verse bladpeterselie  
½ blikje van 30 g ansjovis in olie  
1 citroen  
½ pot van 400 g mayonaise van  
goede kwaliteit  
zoet paprikapoeder,  
om te bestuiven

### KABELJAUW

1 theelepel venkelzaad  
2 kabeljauwfilets van 600 g elk  
(of 6 van 180 g), met vel,  
zonder schubben en graten  
een stuk van 200 g knapperig  
wit brood  
4 tenen knoflook  
½ blikje van 30 g ansjovis in olie  
circa 140 g zongedroogde tomaatjes  
in olie  
een klein bosje vers basilicum  
½-1 verse, rode Spaanse peper  
40 g Parmezaanse kaas  
1 citroen  
balsamicoazijn  
een paar takjes verse rozemarijn  
een paar takjes verse tijm

### ALGEMEEN

olijfolie  
extra vierge olijfolie  
zeezout & zwarte peper

### SALADE

6 plakjes pancetta  
4 tenen knoflook  
5 eetlepels balsamicoazijn  
100 g gewassen waterkers  
100 gewassen rucola

### VOOR ERBIJ

een fles koele witte wijn

**OM TE BEGINNEN** Zet alle ingrediënten en andere spullen klaar. Breng een volle ketel water aan de kook. Zet een grote steelpan op laag vuur. Zet het standaardmes in de keukenmachine.

**ERWTENPUREE** Schil de aardappelen (als je wilt kan het ook met schil), snijd ze in stukjes van 2 centimeter, doe ze met een snufje zout in de steelpan en giet er zo veel kokend water bij dat ze net onderstaan. Leg de deksel op de pan en draai het vuur iets hoger. Snijd het harde uiteinde van de steel van de broccoli, snijd de rest van de steel in stukjes en doe die bij de aardappeltjes in de pan. Breek de roosjes in gelijkmatige stukjes en zet die nog even aan de kant.

**KABELJAUW** Doe een paar flinke scheuten olijfolie in een grote braadslede, strooi er wat zout en peper en het venkelzaad bij, wrijf er de kabeljauwfilets mee in en leg ze op het vel. Besprenkel ze met olijfolie en zet ze 5 minuten in het midden onder de grill terwijl je het smeersel voor het korstje klaarmaakt.

Snijdt het brood in grove stukken en doe ze in de keukenmachine. Hak ze fijn, doe er met draaiende motor 2 gepelde tenen knoflook en een paar drupjes olie uit het blikje ansjovis bij, en doe het kruimelige mengsel in een kom.

Doe de helft van het blikje ansjovisfilets met de uitgelekte zongedroogde tomaatjes, 2 tenen gepelde knoflook, basilicum, Spaanse peper (zonder steeltje) en het stuk Parmezaanse kaas in de lege keukenmachine. Rasp er met een fijne rasp de schil van de citroen bij en knijp hem uit. Schenk er een paar scheutjes balsamicoazijn bij en hak alles tot een fijne pasta. Schraap tijdens het hakken een paar keer de rand van de kom schoon. Haal de vis uit de oven. Schep een dikke laag van het mengsel op de filets en strooi er het broodkruim over. Sprenkel een klein beetje olijfolie over de takjes rozemarijn en tijm, leg ze op de filets en zet ze nog 10 minuten in het midden onder de hete grill tot ze mooi goudbruin en lekker krokant zijn.

**ERWTENPUREE** Doe de erwten en de broccoliroosjes bij de aardappeltjes en leg de deksel terug op de pan.

**SALADE** Zet een middelgrote koekenpan op matig vuur en leg er de plakjes pancetta in. Keer ze regelmatig om en laat ze lekker krokant worden.

**TARTAARSAUS** Spoel de keukenmachine even vlog schoon en doe er de augurken, de kappertjes, de peterselie en het halve blikje ansjovis in, inclusief de olie. Pulseer ze een paar keer met een scheut extra vierge olijfolie en de schil en het sap van een halve citroen door elkaar. Hak het mengsel tot een vrij fijne pasta en doe het samen met de mayonaise in een mengkom. Roer goed door elkaar, doe er het sap van de andere halve citroen bij en breng het mengsel goed op smaak. Maak de saus af met een snufje zoet paprikapoeder en een paar drupjes extra vierge olijfolie en zet hem op tafel.

**SALADE** Draai het vuur onder de koekenpan met goudbruine, krokante plakjes pancetta laag en pers er 2 ongepelde tenen knoflook bij. Haal de pan van het vuur en sprenkel er de balsamicoazijn over. Schenk er een klein beetje extra vierge olijfolie bij, schud de pan flink en breek de plakjes pancetta in de pan met een houten lepel in stukjes.

**ERWTENPUREE** Laat de groenten een paar minuten in een vergiet uitlekken en uitwasemen, en doe ze terug in de pan. Doe er de boter, een flinke scheut extra vierge olijfolie, een snufje zout en peper en de muntsaus bij, en stamp er een keer of tien in met een aardappelstamper. Doe het mengsel in een serveerkom.

**KABELJAUW** Haal de kabeljauwfilets als het korstje mooi goudbruin en krokant is uit de oven en zet ze samen met de kom erwtentpuree op tafel.

**SALADE** Gooi de slablaadjes pas op het allerlaatste moment in de pan met warme dressing en hussel ze vlog met je handen door elkaar. Zet de pan salade op tafel en serveer er een glas koele witte wijn bij.










read more  
[www.penguin.com](http://www.penguin.com)

ISBN 978-0-718-15477-6



9 780718 154776

