



Introductie	6
Materialen	8
Ingrediënten	11

DEEG	14
Klassiek deeg	16
Technieken	38

HARTIG	44
Taarten & pasteien	48
Gebak & draagbaar lekkers	100

ZOET	116
Taarten	120
Warme desserts	152
Koude desserts	182
Cakes & gebak	202

Register	220
-----------------	------------

Voetnoot

De baktijden in mijn recepten zijn voor conventionele ovens. Gebruik je een heteluchtoven, verlaag dan de temperatuur met zo'n 10-15 °C. Alle ovens zijn anders, dus gebruik een oventhermometer om de temperatuur te controleren en houd je pastei, taart of dessert tegen het eind van de baktijd goed in de gaten.

Zanddeeg

VOOR ZO'N 450 G



300 g bloem

Snuf fijn zout

75 g koude boter, in blokjes

van ca. 1 cm

75 g koude reuzel (slager),

in blokjes van ca. 1 cm

1 tl citroensap (optioneel)

4-6 el zeer koud water

De standaard verhouding voor zanddeeg is twee keer zoveel bloem als vet. Veel zanddeegrecepten gebruiken alleen boter, maar ik hou wel van een beetje reuzel in mijn deeg. Boter geeft een heerlijke smaak, maar de reuzel maakt het deeg extra kruimelig en zacht. Deze hoeveelheid is genoeg om een taartvorm van 23 cm doorsnee te bekleden.

Doe de bloem en het zout in een grote kom en meng ze. Voeg de boter- en de reuzelblokjes toe en schud de kom om de blokjes in de bloem te wentelen. Het vet moet koud zijn wanneer je het toevoegt – je wilt het in de bloem wrijven zonder dat het smelt. Zo zorg je dat het vet de korreltjes bloem omvat en wordt het deeg mooi kruimelig en droog.

Wrijf het vet met je vingertoppen in de bloem. Houd je handen boven de kom terwijl je vet en bloem samenwrijft en laat de kruimels dan terugvallen in de kom. Zo komt er ook wat lucht bij. Blijf wrijven tot het mengsel lijkt op fijn broodkruim. (Ik geef er de voorkeur aan dit klusje met de hand te doen zodat ik het deeg voel samenkomen, maar je kunt ook een keukenmachine of handmixer gebruiken. Maal de bloem en boter dan heel kort samen en kiep de deegkruimels in een kom.)

Mix het citroensap met 4 eetlepels water – ook het water moet zeer koud zijn. Het citroensap is niet essentieel maar helpt het deeg zacht te houden; het zuur vertraagt de ontwikkeling van de gluten in de bloem.

Voeg de vloeistof toe aan het bloem-botermengsel en meng met een hand; bewerk het deeg niet te lang. Voeg eventueel iets meer koud water toe om het deeg te doen samenkomen.

Vorm het deeg, wanneer het net in klonten aan elkaar begint te plakken, tot een bal. Kneed het voorzichtig op een lichtjes met bloem bestoven werkblad tot een glad deeg. Bewerk ook nu het deeg niet te lang. Test het deeg door een klein stukje ervan uit te rollen. Als het snel breekt, kneed dan nog even door om de gluten verder te ontwikkelen.

Wikkel het deeg in vershoudfolie en leg 30 minuten in de koelkast. Zo wordt het vet weer stevig en krijgen de gluten de kans te 'ontspannen'. Laat je het deeg veel langer dan 30 minuten in de koelkast liggen, dan wordt het te stevig om uit te rollen. Gebeurt dit toch, laat het dat even op kamertemperatuur liggen om iets zachter te worden.



De boter- en reuzelblokjes toevoegen aan de bloem en het zout.



De boter- en reuzelblokjes omwentelen in de bloem.



Het vet met je vingertoppen hoog boven de kom in de bloem wrijven.



Het vet verder in de bloem wrijven en grote stukken kleiner maken.

Vervolg op de volgende pagina's

Quiche met sjalot, ui & bieslook

4-6 PERSONEN



Voor het zanddeeg

225 g bloem

Snuf fijn zout

60 g koude boter, in blokjes

van ca. 1 cm

60 g koude reuzel, in blokjes

van ca. 1 cm

3-5 el zeer koud water

Voor de vulling

8 (bananen)sjalotjes

3 grote uien, gehalveerd

25 g boter

1 el zonnebloemolie

4 middelgrote eieren

2 middelgrote eidooiers

200 ml volle slagroom,

ongeslagen

1½ el grove mosterd

1 el fijnegeknijpte bieslook

Zout en peper

Materialen

Quichevorm van 23 cm

doorsnee en 3,5 cm diep,

met losse bodem

Drie verschillende ingrediënten uit de lookfamilie geven deze romige taart een scala aan hartige smaken, terwijl de grove mosterd een zoete noot toevoegt. Eet deze taart bij voorkeur warm of op kamertemperatuur, niet gloeiend heet.

Doe voor het deeg de bloem en het zout in een kom. Voeg de boter en reuzel toe en wrijf het vet met je vingertoppen in de bloem tot het mengsel lijkt op fijn broodkruim. Je kunt dit ook doen in de keukenmachine of met een mixer; doe vervolgens over in een kom.

Voeg net genoeg koud water toe om het deeg te doen samenkomen. Kneed het deeg, zodra het begint te plakken, met je handen voorzichtig tot een bal. Wikkel de bal in vershoudfolie en leg 30 minuten in de koelkast te rusten.

Snijd ondertussen voor de vulling de sjalotten en uien in dunne ringen. Verwarm de boter en olie in een grote koekenpan op middellaag vuur. Voeg de sjalot, ui en een snuf zout toe en bak ten minste 20 minuten, al roerend, tot alle ui zacht en goudbruin is. Breng op smaak met peper en zo nodig zout. Laat afkoelen.

Verwarm je oven voor op 200 °C. Zet de quichevorm klaar.

Rol het deeg uit op een lichtjes met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 3 mm. Bekleed hiermee de quichevorm; laat het teveel aan deeg over de rand hangen. Bewaar wat overgebleven deeg om straks eventuele scheurtjes mee te repareren. Prik met een vork wat gaatjes in de deegbodem. Bekleed de deegbodem met bakpapier en vul met blindbakbonen, ongekookte rijst of gedroogde linzen.

Bak de bodem 15 minuten blind; verwijder dan het bakpapier en de blindbakvulling en bak de bodem nog 8 minuten of tot de bodem droog en iets bruin oogt. Snijd de overhangende rand bij. Repareer eventuele scheurtjes of gaatjes in de bodem met het bewaarde rauwe deeg. Draai de oventemperatuur omlaag naar 180 °C.

Klop voor de vulling de eieren en dooiers los met de slagroom. Klop de mosterd en bieslook erdoor met wat zout en witte peper.

Verdeel het afgekoelde uimengsel gelijkmatig over de taartbodem. Giet er voorzichtig het eimengsel over. Bak 30-35 minuten in de oven tot de vulling net gestold is en goudbruin. Laat 5 minuten staan en verwijder dan de quichevorm. Serveer warm of koud.

Stapsgewijze foto's op de volgende pagina's





Empanadas met kip en chorizo

10 STUKS



Voor het empanadadeeg

150 g boter
300 g bloem
Grote snuf fijn zout
1 middelgroot ei, losgeklopt
3-5 el water

Voor de vulling

4 kippendijen met bot en huid
1 el olijfolie
1 middelgrote ui, in kleine blokjes
1 teen knoflook, geperst
100 g chorizo, in kleine blokjes
½ tl komijnzaad
50 g rozijnen
Zout en peper

Om het af te maken

1 ei, losgeklopt, om te bestrijken

Materialen

Kleine braadslee
Grote bakplaat
Uitsteekvorm of kom van 12 cm doorsnee

Empanadas komen oorspronkelijk uit Spanje, Portugal en Latijns Amerika. Het zijn kleine deegpakketjes met een intens smakende, hartige vulling. Je kunt ze op elk tijdstip van de dag eten maar ze zijn extra lekker als tapasachtige snack bij een koud biertje.

Verwarm je oven voor op 180 °C. Doe voor de vulling de kippendijen in een kleine braadslee, bestrooi ruim met zout en peper en rooster ongeveer 45 minuten in de oven tot ze gaar zijn. Laat ze iets afkoelen.

Maak ondertussen het deeg. Smelt de boter en laat iets afkoelen. Doe de bloem in een grote kom en meng het zout erdoor. Giet de boter en het ei erbij. Meng, terwijl je steeds wat van het water toevoegt, tot je een zacht deeg hebt. Stort het deeg op je werkblad en kneed het enkele minuten door tot het glad is. Doe het deeg terug in de kom, dek af en laat het rusten terwijl je de vulling maakt.

Verwarm de olijfolie in een koekenpan op middellaag vuur. Voeg de ui toe en bak 10-12 minuten mee, tot de ui zacht is. Doe de knoflook, chorizo, het komijnzaad en de rozijnen erbij. Bak 5-8 minuten al roerende op middelmatig vuur totdat de chorizo goed warm is. Haal de pan van het vuur.

Haal, zodra de kippendijen voldoende zijn afgekoeld om ze vast te houden, het vel ervan af. Trek al het vlees van de botten en snijd het grof. Doe het kippenvlees bij het chorizomengsel. Proef en voeg indien gewenst zout en peper toe (chorizo is van zichzelf al best zout). Laat helemaal afkoelen.

Draai de oventemperatuur omhoog naar 200 °C. Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Bestuif je werkblad lichtjes met bloem en rol hierop het deeg uit tot een dikte van 3-4 mm. Gebruik de uitsteekvorm of de kom als mal om 10 deeggrondjes uit te steken. Rol indien nodig de afsnijdsels opnieuw uit. Verdeel de vulling over de rondjes. Maak de randen van de rondjes vochtig met water en vouw vervolgens een helft van de cirkel over de vulling tot een halfrond pakketje. Druk de randen goed op elkaar en versier ze met de tanden van een vork.

Leg de empanadas op de bakplaat en bestrijk ze met losgeklopt ei. Bak ze in 15-20 minuten goudbruin. Eet ze warm, zonder iets of met chilisaus.



Pecan pie

6-8 PERSONEN



Voor het zoete zanddeeg

200 g bloem
2 el poedersuiker
100 g koude boter, in blokjes
van ca. 1 cm
1 middelgroot ei, losgeklopt
1 tl citroensap
2 el zeer koud water

Voor de vulling

100 g boter
150 g golden syrup (grote
supermarkt of toko)
125 g bruine basterdsuiker
200 g ongezouten
pecanhelften
3 middelgrote eieren,
losgeklopt

Materialen

Springvorm van 23 cm
doorsnee en 3,5 cm diep

Ik ben dol op dit klassieke Amerikaanse recept – het is zo eenvoudig en haalt het beste uit het heerlijke verwantschap tussen noten en toffee. De machtige, donkere, plakkerige vulling komt perfect tot zijn recht wanneer je de pie serveert met een lepeltje lobbige geslagen slagroom.

Doe voor het deeg de bloem en de poedersuiker in een kom. Voeg de blokjes boter toe en wrijf het vet met je vingertoppen in de bloem tot het mengsel lijkt op fijn broodkruim. Je kunt dit ook doen in de keukenmachine of met een mixer; doe vervolgens over in een kom.

Meng het ei met het citroensap en water. Maak een kuiltje in het bloemmengsel en giet hier het eimengsel in. Meng het met een hand tot een samenhangend deeg. Lijkt het deeg te droog, voeg dan een extra scheut water toe. Kneed het deeg zodra het begint te plakken voorzichtig tot een bal. Wikkel de bal in vershoudfolie en leg ten minste 15 minuten in de koelkast te rusten.

Verwarm je oven voor op 180 °C en zet een bakplaat in de oven om op te warmen. Zet de springvorm klaar.

Rol het deeg op een lichtjes met bloem bestoven werkblad uit en bekleed hiermee de vorm. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem. Zet de springvorm in de koelkast terwijl je je vulling maakt.

Doe de boter, golden syrup en suiker in een steelpan en laat de boter op laag vuur smelten. Haal de pan, zodra de boter is gesmolten, van het vuur en laat 10 minuten afkoelen.

Verdeel de pecanhelften over de deegbodem. Klop de losgeklopte eieren door het afgekoelde stroopmengsel en giet dit over de pecannoten.

Bak 35-40 minuten of tot de vulling bijna gestold is maar nog net een beetje wiebelig. Terwijl de taart afkoelt, zal de vulling verder opstijven. Laat de pie helemaal afkoelen in de vorm. Serveer met lobbige geslagen slagroom.

Kinderkopjestaart met steenfruit

6 PERSONEN



Voor de vulling

350 g abrikozen
350 g perziken
3 el honing
75 g goede kwaliteit marsepein,
gekoeld

Voor de topping

175 g bloem
2½ tl bakpoeder
2 el fijne kristalsuiker
75 g koude boter, in blokjes
van ca. 1 cm
125 g slagroom, ongeslagen
1 eiwit
2 el ruwe rietsuiker

Materialen

Ovenvaste schaal met 1,3 liter
inhoud

Deze kinderkopjestaart, met z'n superlekkere, goudkleurige topping, ligt ergens tussen een crumble en een taart in. Je kunt allerlei soorten fruit gebruiken, afhankelijk van wat er in het seizoen is – het is een ideaal recept voor de late zomer. Het amandelaspect komt van de zoete marsepein, dat je over het fruit raspt en de abrikozen- en perziksmak mooi naar boven brengt.

Verwarm je oven voor op 190 °C.

Snijd voor de vulling de abrikozen en perziken in kwarten en ontpit ze. Snijd de grotere perzikhelften doormidden. Doe het fruit in de ovenschaal. Druppel de honing erover en rasp de marsepein er grof overheen.

Doe voor het deeg de bloem, bakpoeder en fijne suiker in een grote kom en meng goed. Voeg de boter toe en wrijf het lichtjes met je vingertoppen in de bloem tot het mengsel lijkt op broodkruim. Roer de slagroom er beetje bij beetje door tot je een zacht deeg hebt; mogelijk heb je niet alle slagroom nodig.

Verdeel het deeg met bebloemde handen in 10 delen. Rol elke portie tot een bal en duw ze iets plat met de hiel van je hand om er 'kinderkopjes' van te maken. Plaats de kinderkopjes voorzichtig bovenop het fruit en de marsepein.

Bestrijk de kinderkopjes met eiwit en bestrooi ze met de rietsuiker. Bak 40 minuten tot de topping goudbruin is en gerezen en het fruit bubbelt. Serveer warm, met ongeslagen room.





Hazelnoot-meringuerol

8 PERSONEN



Voor de meringue

4 middelgrote eiwitten
225 g fijne kristalsuiker
75 g geroosterde, blanke
hazelnoten, fijngehakt

Voor de vulling

350 g volle slagroom
3 el chocolade-hazelnootpasta
25 g pure chocolade, fijngehakt
25 g geroosterde, blanke
hazelnoten, fijngehakt

Materialen

Ondiep bakblik van 25 x 38 cm

Dit is een geweldig dessert – het ziet er indrukwekkend uit en smaakt heel verfijnd, maar is toch behoorlijk makkelijk te maken. Ik ben dol op de pralinesmaak, veroorzaakt door de combinatie van zoete meringue en hazelnoten.

Verwarm je oven voor op 180 °C. Bekleed het bakblik met bakpapier.

Klop voor de meringue de eiwitten met een (hand)mixer tot zich stijve pieken vormen. Klop eetlepel voor eetlepel de helft van de suiker erdoor. Zorg dat de suiker steeds goed wordt opgenomen voordat je meer suiker toevoegt. Vouw de rest van de suiker luchtigjes door de eiwitten voor een stevige, glanzende meringue.

Verspreid de meringue gelijkmatig in het beklede bakblik en strooi de gehakte hazelnoten erover. Bak 15-20 minuten tot de meringue lichtgoud van kleur is en stevig. Leg een groot stuk bakpapier klaar.

Keer de meringue voorzichtig om en leg met de notenkant naar beneden op het grote stuk bakpapier. Trek het bakpapier van de onderkant van de meringue af en laat de meringue helemaal afkoelen.

Klop voor de vulling de slagroom tot zich zachte pieken vormen. Klop de chocoladepasta in een andere kom los en vouw deze voorzichtig door de slagroom.

Bestrijk de afgekoelde meringue met de chocoladeroom; laat rondom een rand van 1 cm vrij. Strooi de chocoladesnippers over de slagroom, gevolgd door de gehakte hazelnoten.

Maak met een paletmes een inkeping over de breedte van de meringue, zo'n 1,5 cm van een van de korte kanten. Aan deze kant begin je met rollen. Rol de meringue op; gebruik hierbij het bakpapier als hulpmiddel. Het geeft niet als de meringue iets scheurt – het is onderdeel van de charme van dit dessert.

Doe de rol voorzichtig over op een rechthoekig serveerbord of een plank en serveer meteen.

Stapsgewijze foto's op de volgende pagina's



Frambozen-havermoutcheesecake

8 PERSONEN



Voor de bodem

125 g boter, gesmolten, plus
extra om in te vetten

250 g haverkoekjes
(natuurvoedingswinkel)

1 el honing

Voor de vulling

60 g grove havermoutvlokken

100 g fijne kristalsuiker

350 g ricotta

350 g volle roomkaas

4 middelgrote eieren

200 g frambozen

Voor de frambozencoulis

500 g frambozen

50 g poedersuiker

Om het af te maken

Handjevol frambozen

Materialen

Springvorm van 23 cm
doorsnee

Voor de smaken van deze cheesecake heb ik me laten inspireren door een Schots dessert, cranachan, dat wordt gemaakt met geroosterde havervlokken, frambozen, honing en een regionale zachte, milde kaas. Maak dit gerecht in de zomer of vroege herfst want dan zijn de frambozen op hun best.

Vet de springvorm in.

Doe voor de bodem de haverkoekjes in een keukenmachine en maal ze fijn. Voeg de gesmolten boter en honing toe en maal nogmaals kort tot alles goed vermengd is. Duw dit mengsel gelijkmatig in de ingevette springvorm. Laat hard worden in de koelkast terwijl je de vulling maakt.

Verwarm je oven voor op 180 °C.

Verwarm een kleine koekenpan op middelmatig vuur. Voeg de havervlokken en 1 theelepel van de suiker toe en rooster, al omscheppende, goudbruin. Kiep op een bord om te laten afkoelen.

Doe de ricotta, roomkaas, eieren en de rest van de suiker in de keukenmachine en mix glad. Schep de afgekoelde geroosterde havervlokken erdoor. Giet de vulling over de gekoelde bodem en verdeel de frambozen erover.

Bak 35-40 minuten of tot de cheesecake aan de rand gestold is maar in het midden nog wiebelig. Draai de oven uit, zet de ovendeur iets open en laat de cheesecake in de oven afkoelen. (Door de cheesecake langzaam te laten afkoelen, barst het oppervlak niet.)

Maak ondertussen de frambozencoulis. Pureer de frambozen met de poedersuiker in een blender, of gebruik een staafmixer. Duw de puree door een zeef in een kan om de zaadjes eruit te zeven.

Haal de cheesecake voorzichtig uit de springvorm, plaats op een groot bord of een plank en snijd in punten. Serveer met de frambozen en de frambozencoulis.