

INHOUD

Inleiding 7

Ontbijt + brunch 10

Hapjes + tussendoortjes 26

Lunch + warme salades 52

Hoofdgerechten 80

Zoetigheden 116

Register 138

Dankwoord 144



BANANEN- PLAATKOEK MET BLAUWE BESSEN

180 g bloem
90 g havermout
60 g fijne tafelsuiker
1 tl bakpoeder
1 tl baking soda
¼ tl fijn zeezout
1½ tl kaneel
50 g rozijnen
30 g pecannoten, grof gehakt
2 grote rijpe bananen
2 grote eieren
200 g Griekse yoghurt
1 tl vanille-extract
geraspte schil van ½ citroen
5 el milde olijfolie
100 g blauwe bessen
1-2 el bruine basterdsuiker

Havermout, noten, vruchten en yoghurt. Dat klinkt als ontbijt, maar smaakt naar iets zoets bij de thee. Dat is toch fantastisch?! Hoewel dit gerecht veel ingrediënten bevat, is het heel gemakkelijk te bereiden – en het resultaat is een sappig en smakelijk ontbijt dat je zelfs mee kunt nemen.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een standaard-braadslee in en bekleed hem met bakpapier.

Meng de bloem, havermout, suiker, het bakpoeder, de baking soda, het zout en de kaneel in een kom. Roer de rozijnen en pecannoten erdoor.

Prak de bananen met een vork tot puree en voeg de eieren, yoghurt, het vanille-extract, de citroenrasp en de olie toe en roer goed.

Roer de natte ingrediënten door de droge tot ze net zijn gemengd – het geeft niet als er nog wat klontjes en stukjes in zitten. Schenk het beslag in de braadslee en strijk de bovenkant met een spatel glad. Verdeel de blauwe bessen erover en duw ze eventueel zachtjes in het beslag – laat ze half zichtbaar. Strooi de bruine basterdsuiker erover.

Bak de koek in 25 minuten goudbruin; een prikker die je erin steekt, moet er schoon uit komen. Snijd de plaatkoek in 12 blokjes en serveer ze warm of koud.

Voor 12 blokjes

–

Vorbereiden 15 min.

–

Bakken 25 min.

RICOTTA-TARTELETES MET ASPERGES EN MUNT

- 80 g ricotta
- 2 volle el versgeraspte Parmezaanse kaas
- 1 groot ei, losgeklopt
- geraspte schil van ½ citroen
- ½ el olijfolie, plus extra voor het besprenkelen
- 1 el fijngehakte munt, plus extra voor het bestrooien
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- 1 vel bladerdeeg van 20 x 30 cm (ca. 320 g) (tot gebruik gekoeld bewaren)
- 24 fijne groene asperges, bijgesneden tot een lengte van 12 cm

De citroen en munt brengen deze groentetaartjes tot leven. Ze zijn een ideale lentelunch of verfijnd voorgerecht en het allerlekkerst in het asperge-seizoen. Geef er een gemengde salade bij.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een standaardbraadslee met bakpapier.

Klop de ricotta, Parmezaanse kaas, 2 eetlepels van het ei, de citroenrasp, olijfolie, munt en wat zout en peper in een kom door elkaar.

Snijd het vel bladerdeeg eventueel bij; je hebt een rechthoek van 20 x 30 cm nodig. Halveer de lap in de lengte en breedte zodat er vier rechthoeken van 10 x 15 cm ontstaan. Leg ze in de braadslee.

Geef rondom elke deegrechthoek met de tanden van een vork een rand aan van 1 cm breed en bestrijk die met het resterende ei. Prik binnen de randen het deeg in met de vork. Verdeel het ricottamengsel erover en strijk het uit; laat de randen vrij. Leg de asperges erop, sprenkel er wat olie over en bestrooi ze met munt en wat zout. Bak de tartelettes 25 minuten, tot ze gerezen en goudbruin zijn.

Serveer direct.

Voor 4 stuks
-
Vorbereiden 10 min.
-
Bakken 25 min.



PITTIGE KAAS-SPEKBURGERS

olijfolie, voor het invetten
500 g rundergehakt, liefst met 20% vet
2 plakjes gerookt spek, fijngehakt
1 el sriracha (tomatenketchup mag ook)
zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper
1 grote ui, in dunne ringen
4 plakken monterey jack of Goudse kaas
4 hamburgerbroodjes, eventueel geroosterd
plakken tomaat en blaadjes sla, voor erbij

Deze burgers hebben misschien geen geroosterd uiterlijk, zoals burgers van de grill, maar zijn wel heerlijk mals en zitten boordevol smaak. Geen droge taaie burgers in deze braadslee.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een standaardbraadslee in met olijfolie.

Meng het gehakt, spek, de sriracha en zout en peper in een kom met je handen. Vorm van het gehaktmengsel 4 gelijke burgers van ongeveer 1,5 cm dik. Druk ze niet te stevig in elkaar, net genoeg om hun vorm te behouden.

Verdeel de ui over de braadslee en leg de burgers erop. Bak ze 15 minuten en keer ze halverwege om. Leg een plak kaas op elke burger en bak ze nog 5 minuten. Ze moeten licht veerkrachtig aanvoelen.

Serveer de burgers en de uien op de broodjes en beleg ze met tomaat en sla.

Voor 4 personen
–
Vorbereiden 10 min
–
Bakken 20 min.



GEBAKKEN KARNEMELKKIP MET MAIS EN KOOL

8 drumsticks, zonder vel
50 g panko (Japans paneermeel)
4 el paneermeel
1 tl paprikapoeder
1 tl cayennepeper
½ tl fijn zeezout
1 tl knoflookpoeder
olijfolie
4 kleine maiskolven of 2 grote,
gehalveerd
2 el boter
½ tl gerookte paprikapoeder
zeezout en versgemalen zwarte peper
160 g splijtkool of jonge spitskool, in
reepjes

Marinade

2 el citroensap
250 ml karnemelk of yoghurt
2 teentjes knoflook, geperst
2 tl dijonmosterd
½ tl gedroogde oregano
½ tl zeezout
¼ tl versgemalen zwarte peper

Het hoogtepunt van dit door de Zuidelijke Amerikaanse keuken geïnspireerde feestmaal is de kip. Hij is heel mals, sappig en smakelijk dankzij het langdurige karnemelkbad. Het maakt echt een groot verschil.

Meng alle marinade-ingrediënten in een grote, stevige diepvrieszak. Doe de drumsticks erin en zorg ervoor dat ze goed met de marinade bedekt worden. Laat ze minstens 2 uur (maar het liefst een nacht) in de koelkast marinieren. Haal de drumsticks 30 minuten voor bereiding uit de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Meng alle paneermeel, het paprikapoeder, de cayennepeper, het zout en knoflookpoeder in een kom. Schud overtollige marinade van de drumsticks en haal ze door het paneermeelmengsel. Druk ze erin, zodat het paneermengsel goed blijft plakken. Leg de drumsticks op een met olijfolie ingevet rooster.

Bestrijk de maiskolven met een kwart van de boter, bestrooi ze met het gerookte paprikapoeder en wat zout en peper. Wikkel ze stevig in aluminiumfolie en leg ze in een standaardbraadslee. Zet het rooster met de drumsticks op de braadslee en schuif het geheel in de oven. Bak alles 35 minuten, tot de kip gaar en knapperig is.

Meng ondertussen de kool met een scheutje olijfolie en zout en peper. Schuif 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd de mais opzij en leg de kool ernaast. Leg nu de kip op de mais en zeker niet op de kool, want de stoom van de kool zou het paneerlaagje van de kip zacht maken. Verhit alles de laatste 5 minuten en serveer direct.

Voor 2 personen

–

Vorbereiden

20 min. + 2 uur marinieren

–

Bakken 35 min.

