



Inhoud

6 BIJNA FRANS

Geef net als toonaangevende Franse bistro's een nieuwe draai aan klassieke gerechten.

26 POP-UP DINER

Haak aan bij de laatste eetmode en geef onverwacht een etentje bij je thuis.

46 ZONOVERGOTEN

Met simpele, verkoelende gerechten geniet je optimaal van een zomerse dag.

68 VERPLAATS JE FEESTMAAL

Sommige gerechten zijn het lekkerst in de open lucht, op een kleed in de schaduw onder een boom.

88 ALLES UIT DE KAST

Zet wat vernuftige garneringen op de borden en je gasten zullen versteld staan.

110 EAST MEETS WEST

Geef gerechten een exotische Aziatische smaak, van viskoekjes tot kwartel met peper en zout.

130 TRATTORIA IN EIGEN KEUKEN

Of het nu gaat om pizza, pasta of tiramisu; de beste rustieke Italiaanse gerechten komen uit de trattoria.

150 THUIS UIT ETEN

Er is geen speciale gelegenheid nodig om bij kaarslicht van een diner voor twee te genieten.

170 WE BLIJVEN HIER!

Recepten die de keuken en alle harten verwarmen: verwen jezelf met ultiem comfortfood.

190 NOG EVEN GRILLEN...

De vonken vliegen eraf wanneer je deze recepten in de buitenlucht op de barbecue bereidt.

210 FIJNE KERST

'So this is Christmas'. Ons idee van een feestmaal, zonder gedoe.

232 BASISRECEPTEN

234 REGISTER

Kipnuggets

Kipnuggets zijn zeker niet alleen voor kinderen. Deze geraffineerde versie is al net zo populair bij volwassenen.

hoofdgerecht of snack (4 personen)

2 kipfilets van 170 g elk
4 tenen knoflook, fijngehakt
10 g bladpeterselie
2 el geknipt bieslook
fijngeraspte schil van
½ biologische citroen
3 eieren
100 g panko broodkruim*
50 g bloem
zonnebloemolie, om te
frituren
aioli (zie basisrecepten,
blz. 232) en dunne friet,
voor erbij

Hak de kipfilets grof en doe ze met knoflook, peterselie, bieslook en citroenrasp in een keukenmachine. Voeg zout en peper naar smaak toe. Splits 1 ei in dooier en wit, doe het eiwit bij het kimpengsel, houd de dooier apart en mix alles tot een grove puree – pas op, mix niet te lang. Verdeel het kimpengsel in 16 porties en vorm er met vochtige handen balletjes van.

Klop in een diep bord 2 eieren los met de achtergehouden dooier. Maal de panko in de keukenmachine fijn en doe in een ander bord. Strooi de bloem op een plat bord en meng er zout en peper naar smaak door. Wentel de nuggets eerst door de bloem, dompel ze dan in het ei en wentel ze door de panko. Zet ze afgedekt 30 min. in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vul een friteuse of een diepe braadpan tot halverwege met olie en verhit tot 190 °C (een blokje brood is hierin in 30 sec. goudbruin).

Frituur de nuggets in porties in steeds 3-4 min. goudbruin.

Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken. Laat ze dan in de oven in 5 min. gaar worden.

Serveer de kipnuggets met de frites en aioli.

* Panko broodkruim koop je bij Aziatische winkels; je kunt panko door gewoon paneermeel vervangen.

Bereiden ± 30 min. / oven ± 10 min. / wachten ± 30 min.



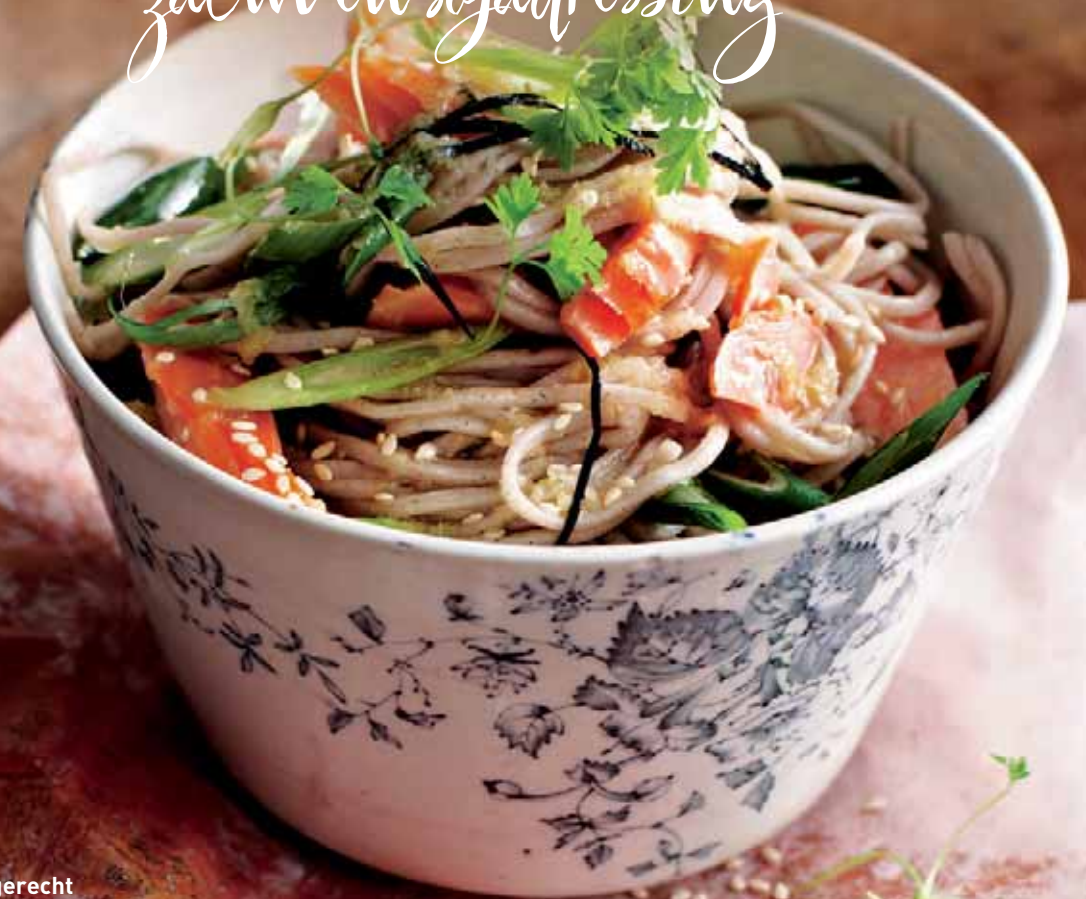
East meets West

Fusion, eigenlijk houd ik niet zo van die term.

Maar ik experimenteer wel graag met Aziatische smaken. Het is extra leuk om uit te gaan van traditionele gerechten als burgers, caesar salade en crème caramel en daar dan een bijzondere draai aan te geven met ingrediënten van de toko.



Sobanoedels met warmgerookte zalm en sojadressing



voor- of lunchgerecht
(4 personen)

125 ml rijstazijn*
2 el geraspte gemberwortel
1½ el sojasaus
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 tl sesamololie
60 ml zonnebloemolie
270 g sobanoedels*
300 g gedopte diepvries
edamamebonen (jonge
groene sojaboontjes)*
300 g warmgerookte zalm*,
in stukjes
1 vel nori zeewier*, in repen
gesneden
2 bosuien, in schuine dunne
ringetjes
2 tl geroosterd sesamzaad
koriandercress of gewone
korianderblaadjes*, voor
erbij

Roer in een kommetje de azijn, gember, sojasaus, knoflook en sesamololie door elkaar. Klop er geleidelijk de zonnebloemolie door en zet opzij.

Kook de sobanoedels volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en laat de edamameboontjes de laatste 3 min. meekoken. Giet de noedels af en spoel ze koud, doe ze in een grote schaal met de zalm en de helft van de norirepen. Giet de dressing erover en schep alles losjes door elkaar.

Verdeel het noedelmengsel over vier soepkommen of diepe borden. Garneer met bosui, sesamzaad, koriandercress en overgebleven nori.

* Rijstazijn, sobanoedels, edamamebonen en nori zijn te koop in winkels met Aziatische producten. Warmgerookte zalm koop je bij de visboer, koriandercress is te vinden op boerenmarkten, bij goed gesorteerde groentewinkels en supermarkten.

Bereiden ± 20 min.

Kaastaartjes met vijgen

voorgerecht (6 stuks)

6 velletjes diepvriesdeeg

voor hartige taart,
ontdoid

150 g verse geitenkaas

240 g ricotta

20 g geraspte Parmezaanse
kaas

3 eieren

125 ml slagroom

1 el rozemarijnaaldjes,
fijnggehakt

3 vijgen, gehalveerd

vincotto* en cressen*, voor
erbij

ook nodig: 6 quichevormen
van 10 cm Ø en 3 cm diep

Bekleed de quichevormen met het deeg en snijd het teveel vlak boven de rand eraf. Zet ze 30 min. in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Prik de bodems in met een vork, bekleed ze met bakpapier en vul ze met bakbonen. Bak de bodems in de oven 10 min. blind. Verwijder bakbonen en bakpapier en bak de bodems nog 2 min. tot het deeg goudbruin en droog is.

Klop intussen in een kom de geitenkaas, ricotta, Parmezaanse kaas, eieren en slagroom door elkaar en voeg zout en peper naar smaak toe. Roer de rozemarijn door het kaasmengsel en giet het in de vormen.

Druk in elk taartje een halve vijg met de snijkant boven. Bak ze 20-25 min. in de oven tot de vulling net stevig is.

Besprenkel de taartjes met vincotto en garneer met cressen. Serveer ze warm.

* Vincotto is een smaakgever gemaakt van gedroogde druivenmost of vijgen en is verkrijgbaar in Italiaanse en delicatessenwinkels; vervang eventueel door balsamicoazijn. Cressen zijn te koop op boerenmarkten en bij goed gesorteerde groentewinkels.

Bereiden ± 10 min. / oven ± 40 min. / wachten ± 30 min.



Vispastei

Er is geen lekkerder comfortfood dan heerlijke vispastei.
Rijk en romig en precies goed voor een koude avond.

hoofdgerecht (6 personen)

500 ml melk
1 kleine ui, gehalveerd
2 verse laurierblaadjes of
1 gedroogd laurierblad*
3 takjes tijm
1 kg aardappels (désirée),
geschild en in stukjes
gesneden
100 g boter
300 ml slagroom
500 g ontvelde zalmfilet,
kleine graatjes verwijderd,
in stukjes van 3 cm
500 g ontvelde witte
visfilet*, kleine graatjes
verwijderd, in stukjes
van 3 cm
125 ml visbouillon
40 g bloem
15 g fijngesneden
bladpeterselie + extra
voor erbij
250 g gepelde rauwe
garnalen
3 hardgekookte eieren,
fijngehakt

Zet een pan met de melk, ui, laurier en tijm op middelhoog tot hoog vuur. Breng de melk tot tegen de kook aan, draai het vuur uit en laat 30 min. trekken. Zeef de melk in een maatbeker en gooi de inhoud van de zeef weg.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Breng intussen de aardappels in een pan met koud water met zout aan de kook en laat ze op middelhoog tot laag vuur in 12 min. gaar koken. Laat ze goed uitlekken. Pureer de aardappels in een pureeknijper of draaizeef. Voeg 50 g boter, 200 ml slagroom en zout en peper naar smaak toe en klop de puree glad. Houd warm.

Verdeel de zalm en witte vis in een ovenschaal van 1½ liter inhoud en giet de bouillon erover. Doe er zout en peper bij en dek af met aluminiumfolie. Laat de vis in de oven in ongeveer 15 min. gaar worden. Schep de stukken vis met een schuimspaan op een schaal. Bewaar 80 ml stovochts.

Smelt 40 g boter in een pan op middelhoog tot laag vuur. Voeg de bloem toe en roer 1 min. tot het een gladde roux is. Roer geleidelijk de melk erdoor tot het een gladde saus is en laat deze 2-3 min. op laag vuur koken tot hij gebonden is. Roer het stovocht en de overgebleven 100 ml slagroom erdoor, gevolgd door de peterselie en zout en peper naar smaak.

Schep de vis weer in de ovenschaal en strooi de garnalen en het gehakte ei erover. Giet de bechamelsaus over de vis met daarop de aardappelpuree; strijk de bovenkant met een bolle kant van een houten lepel glad. Verdeel de overgebleven 10 g boter in stukjes erop.

Verhoog de oventemperatuur tot 200 °C. Bak de pastei 20-25 min. tot de bovenkant goudbruin is en de saus borrelt. Bestrooi met de extra peterselie en serveer.

* Kijk voor een verantwoorde keuze op www.goedevnis.nl. Verse laurier is een deel van het jaar te koop bij goed gesorteerde groentewinkels, of pluk ze van uw eigen laurierboompje!

Bereiden ± 1 uur / oven ± 40 min.



Italiaanse gekruide taart

Op zoek naar een originele, andere kersttaart? Probeer deze kruimelige, pittig gekruide taart die is afgeleid van de klassieke Italiaanse torta Sbrisolona uit Lombardije. Lekker bij een kop koffie of maak er met mascarpone en rood fruit een dessert van.

gebak of nagerecht (6-8 personen)

250 g bloem, gezeefd
200 g fijn polentameel*
140 g blanke amandelen,
geroosterd en fijngehakt
2 el cacao-poeder, gezeefd +
extra om te bestuiven
200 g fijne kristalsuiker
125 g koude boter,
fijngesneden
125 ml zonnebloemolie
3 eieren, losgeklopt
1 el vanille-essence
1½ tl kaneel
½ tl versgeraspte
nootmuskaat
½ tl kardemompoeder
150 g amandelen met vlies
ook nodig: lage taartvorm
met losse bodem van
24 cm Ø, ingevet

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Doe de bloem met polenta, blanke amandelen, cacao en suiker in een keukenmachine en meng met de pulseknop alles door elkaar. Voeg de boter toe en gebruik de pulseknop nog een paar keer tot alles net is gemengd. Stort het mengsel in een kom en roer de olie, eieren, vanille, snuf zout en specerijen erdoor tot alles gelijkmatig is gemengd. Verdeel het deeg in de voorbereide vorm en druk de amandelen in een cirkelvormig patroon erop.

Bak de taart 25-30 min. in de oven tot een in het midden erin gestoken spies er droog uitkomt. Haal de taart uit de oven en laat 10 min. in de vorm afkoelen. Zet de taart op een rooster om helemaal koud te laten worden. Bestuif de taart met cacao en serveer.

* Polentameel is bij de Italiaanse delicatessenwinkel te koop.

Bereiden ± 30 min. / oven ± 25-30 min.

