

INHOUD

Dank vii

Inleiding: Denken over eten ix



DEEL EEN: MIJN KEUKEN

Mijn keuken 5

Voor je begint 7

Mijn ingrediënten 9

Mijn keukengerei 15

Mijn basisrecepten en werkwijze 19

BASISRECEPTEN 19

BASISKOOKTECHNIEKEN 27



DEEL TWEE: DE RECEPTEN

INSPIRERENDE ONTBIJT- EN BRUNCHRECEPTEN 31

INSPIRERENDE LUNCHRECEPTEN 61

Een broodje met een kom soep 69

De pique-nique (picknick) 91

Gezellige lunches met vrienden 109

INSPIRERENDE DINERRECEPTEN 127

Een feest van kleine hapjes 135

Maaltijden voor een weekendje weg 149

Eenvoudige dinertjes met vrienden 167

Geraffineerde en elegante dinertjes 189



INSPIRERENDE DESSERTS 214

Herinneringen aan mijn jeugd in Frankrijk 223

Liefde voor fruit 237

Gebak voor elke dag 255

Schitterende en onweerstaanbare desserts 275

Register 306





Quinoapannenkoekjes met karnemelk, citroen en maanzaad

'Laten we dat doen!' riep Philip toen ik hem op mijn laptop foto's van een huis liet zien. We gingen een weekje naar Kreta om onze tiende trouwdag en de komst van de baby te vieren, ik was toen zes maanden zwanger van Lulu. Het huis was gewoonweg fantastisch. Het had een goed onderhouden bloementuin met verschillende niveaus, olijfbomen, een groot zwembad om bij te zitten, en een goed-uitgeruste keuken, waar ik helemaal blij van werd. 'We hoeven nergens naar toe!' zei ik plagerig aan de ontbijttafel waar we onze dagen planden. Ik kookte zelf onze lunches en diners met verse producten van de markt in Chania – *hallo Griekse sla en moussaka* – en ik bakte elke ochtend deze pannenkoekjes. Ze horen nu tot Lulu's lievelingsontbijtgerechten. Ze zijn licht en heerlijk, en doen me steeds aan die bijzondere tijd in ons leven denken.

Ik maak mijn pannenkoekenbeslag liefst met karnemelk, maar gebruikte ook wel melk of yoghurt, afhankelijk van wat er in voorraad was. Geef er warme ahornsiroop bij.

Voor 10-12 pannenkoekjes van 10 cm doorsnee

60 g witte rijstbloem of kleefrijstemeel
40 g quinoameel
30 g quinoavlokken
2 eetl. lichte rietsuiker
1½ theel. bakpoeder
2 snuffen zeezout
2 eetl. maanzaad
fijngeraspte schil van 1 biologische citroen
2 grote eieren, gesplitst in dooiers en witten
krap 250 ml karnemelk
½ theel. citroenessence (naar keuze)
1 eetl. koolzaadolie, plus extra om de pannenkoekjes te bakken

Vermeng in een kom bloem en meel met quinoavlokken, suiker, bakpoeder, een snuf zeezout, maanzaad en citroenrasp.

Klop in een andere kom de eidooiers en karnemelk door elkaar. Klop eventueel de citroenessence erdoor en ook de olie. Roer dit mengsel door de droge ingrediënten.

Klop in een derde kom de eiwitten met een snuf zeezout tot het schuim in zachte pieken blijft staan. Spatel het door het beslag.

Verhit in een koekenpan 1 eetlepel koolzaadolie op halfhoog vuur. Giet drie bergjes van 60 ml beslag in de koekenpan (zoals voor drie-in-de-pan). Bak ze tot er luchtbellens op de koekjes ontstaan, keer ze om en bak de andere kant in nog 1-2 minuten goudbruin. Bak op deze manier pannenkoekjes van al het beslag.

Serveer de pannenkoekjes met warme ahornsiroop of honing – Philip houdt vol dat de ahornsiroop warm moet zijn, dus daarom vertel ik dit erbij – en vers zomerfruit.



Kip op Aziatische wijze met rijstnoedelsalade

Voor 4 personen

1 eetl. saffloerolie
1 kipfilet (ca. 200 g)
zeezout en peper
300 g brede rijstnoedels
½ slanke komkommer, geschild, in
dunne plakjes
1 kleine venkelknol, zonder groen en
stelen, kern verwijderd, in dunne
plakken (liefst op de mandoline)
½ oranje paprika, zaadjes en
zaadlijsten verwijderd,
in dunne repen
1 kleine rode ui, in dunne ringen
(liefst op een mandoline)
4 handvol rucola
2 eetl. grofgesneden Thais basilicum
20 muntblaadjes, fijngesnipperd
grofgemalen rode peperkorrels,
om te garneren

Voor de saus

2½ cm verse gemberwortel, geschild
en fijngeraspt
1 teen knoflook, geperst
3 eetl. vissaus (nam pla)
sap van 3 limoentjes
4 eetl. sesamololie

In de tijd dat ik met mijn vrienden Sandra en Keith in Nieuw-Zeeland woonde, kon ik mijn kennis van de Aziatische keuken verbreden. Het enige wat Sandra's liefde voor *crème brûlée* kan evenaren is haar passie voor Thais eten, dus we aten heel vaak Thais, wat mij tot mijn grote vreugde kennis deed maken met de wondere wereld van rijstnoedels. Brede rijstnoedels zijn vers het allerlekkerste – bij een Aziatische supermarkt – maar als je ze niet kunt vinden, zijn de gedroogde ook prima. Ik voeg ze toe een groenteroerbakschotel, soepen in Aziatische stijl, en salades, zoals deze verfrissende, koude salade – een volmaakte maaltijd voor een warme zomerdag.

Verhit de saffloerolie in een koekenpan op halfhoog tot hoog vuur. Bak de kipfilet aan beide kanten een paar minuten tot hij gaar is. Bestrooi met zeezout en peper, haal hem van het vuur en snijd hem in 1 cm dikke plakjes; zet opzij.

Week gedroogde rijstnoedels 10 minuten in kokendheet water, giet ze af en zet opzij. Gebruik verse noedels volgens de beschrijving op de verpakking (ik kook ze altijd iets korter).

De saus Klop in een kom alle ingrediënten door elkaar tot het een mooie emulsie is.

Vermeng in een andere schaal de noedels met kip, komkommer, venkel, paprika, rode ui, rucola, basilicum en munt. Giet de saus erover en schep alles luchtig door elkaar. Bestrooi de salade met rode peper; proef en voeg naar smaak nog wat zeezout en peper, limoensap, sesamololie of vissaus toe. Verdeel de salade over 4 borden.



Aardappelnestjes gevuld met krab en gember

Voor 18-20 nestjes

1 grote (225 g) vastkokende aardappel of zoete aardappel, geschild en fijngeraspt
1 groot ei, losgeklopt
½ theel. versgeraspte nootmuskaat
1 eetl. fijngesneden bladpeterselie
zeezout
geplette rode of zwarte peperkorrels
3 eetl. (45 g) boter, gesmolten
½ biologische groene appel, klokhuis verwijderd, in blokjes
1 eetl. limoensap
100 g gekookt vers krabvlees
1 eetl. olijfolie
1 eetl. fijngesneden koriander
1 bosui, fijngesneden
½ eetl. geknipt bieslook, plus wat sprietten om te garneren
crème fraîche, voor erbij
2 eetl. granaatappelpitten, voor erbij
fleur de sel, voor erbij

Deze aardappelnestjes zijn hapjes die ik heel graag maak. Laat je niet voor de gek houden door hun uiterlijk – ze zien er heel ingewikkeld uit, maar zijn erg gemakkelijk te maken. En het resultaat is verrukking bij elke hap.

Verhit de oven tot 215 °C. Vet de holletjes van een grote of twee kleine minimuffinbakplaten in met bakspray en zet ze opzij.

Roer in een kom de geraspte aardappel met ei en nootmuskaat door elkaar. Voeg de peterselie, zeezout naar smaak en de geplette peperkorrels toe. Knijp steeds kleine beetjes van dit mengsel in je handen uit. Druk het zo uit in de muffinvormpjes dat het bakjes worden en verwerk al het aardappelmengsel op deze manier. Doe in elk bakje ½ theelepel gesmolten boter.

Zet de bakplaten in de oven en bak de aardappelnestjes in 25 minuten knapperig en goudbruin. Haal ze uit de vormpjes en laat ze op een taartrooster afkoelen.

Vermeng in een kom de appel met limoensap, krab, olie, koriander, bosui en bieslook. Breng op smaak met zeezout en peper. Schep met een theelepel kleine porties salade in de aardappelnestjes. Zet er een dotje crème fraîche en een paar granaatappelpitten op. Bestrooi met *fleur de sel* en wat sprietten bieslook.



Tian van zomergroenten

Oh, het genoeg van zo'n smeltend-zachte groentetian in je mond! Ik heb een enorm zwak voor dit gerecht. De *tian* komt oorspronkelijk uit Zuid-Frankrijk en is een gerecht waarvoor zomergroenten – min of meer dezelfde als die voor *ratatouille* – laag-om-laag in een schaal worden gezet en dan langzaam gegaard in een niet te hete oven. Het resultaat is zachte lagen van smaken en geuren die je naar het mediterrane gebied brengen. 's Zomers, als er op de markt heerlijke aromatische groenten te koop zijn, maak ik dit gerecht wekelijks. Je kunt dit gerecht van tevoren klaarmaken, zelfs een dag tevoren en het later in de oven zetten.

Voor 4 personen

1 eetl. fijngehakte citroentijm of gewone tijm
10 g basilicumblad, gesnipperd
5 tenen knoflook, geperst
2 (Italiaanse) aubergines (280 g), in dunne ronde plakjes
zeezout
olijfolie
2 courgettes (400 g), in dunne plakjes (liefst op een mandoline)
3-4 rijpe tomaten (550 g), in dunne plakken
2 venkelknollen (280 g), in dunne plakken (liefst op een mandoline)
peper

Meng de kruiden en knoflook in een kommetje.

Leg de plakjes aubergine in een vergiet, bestrooi ze met zeezout en laat ze 30 minuten staan zodat ze een deel van het vocht kwijtraken. Dep de plakjes met keukenpapier droog.

Verhit de oven tot 160 °C.

Vet een grote ovenschaal in met olie en leg de groenten er laag om laag in: 1 laag tomaten, 2 lagen courgette, 1 laag aubergine en 1 laag venkel: vul de schaal op deze manier tot alle groenten op zijn. Verdeel steeds wat knoflook en kruiden tussen de lagen. Bestrooi ze met zeezout en peper en besprenkel ze royaal met olie.

Zet de *tian* 1 uur en 15 minuten in de oven tot de groenten gaar zijn en een vork er gemakkelijk inglijdt. Controleer regelmatig en dek de schaal indien nodig af met een stuk bakpapier zodat de groenten niet bruin worden. Serveer de *tian* warm met een groene salade en gegrild vlees of vis.



Notencrumble met appel, rabarber en aardbeien

Het kost geen moeite om van crumbles te gaan houden – dit dessert, een knapperige notenlaag die warme stukjes fruit gestoofd in eigen sap bedekt, is simpelweg onweerstaanbaar. Voorals als je er vanillecustard bij geeft, zoals Billy, Philips Ierse grootvader, altijd deed. We zijn trots dat we deze familietraditie mogen doorgeven.

Voor 6-8 personen

Je hebt nodig: 8 ramekins van 240 ml inhoud of een ovenschaal van 25 x 18 cm

Voor het fruit

350 g (4 stuks) rabarberstelen, geschild, in blokjes
2 grote stevige handappelen, bijv. elstar, geschild, klokhuis uitgestoken, in blokjes

250 g aardbeien, ontkroond, in blokjes

1 theel. citroenextract

50 g lichte rietsuiker

fijngeraspte schil van 1 biologische sinaasappel

boter, voor de ramekins

Voor de notencrumble

40 g hazelnotenmeel

55 g kleefrijstemeel

40 g gierst- of amarantmeel

100 g fijne, lichte ruwe rietsuiker (blz. 14)

40 g walnoten, grofgehakt

30 g gedopte groene pistachenoten, grofgehakt

35 g havermout

6 eetl. (90 g) boter, in blokjes, op kamertemperatuur

yoghurt of crème anglaise

(zie Basisrecepten, blz. 26), voor erbij

Het fruit Vermeng in een kom al het fruit met citroenextract, suiker en sinaasappelrasp. Laat het 30 minuten staan. Vet de acht ramekins in met boter en zet ze opzij.

De notencrumble Vermeng in een kom het hazelnoten-, kleefrijst- en gierstemeel met suiker, walnoten, pistachenoten en havermout. Wrijf met de vingertoppen de boter hierdoor tot een grofkrumelig mengsel ontstaat en zet het tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Verhit de oven tot 180 °C.

Verdeel het fruit over de ramekinvormpjes en strooi er een laag crumble op. Bak de crumbles 30-35 minuten in de oven tot het fruit borrelt en de crumble goudbruin is. Haal de ramekins uit de oven, laat ze iets afkoelen en serveer ze met naturel yoghurt of crème anglaise.





Citroentaart

Mijn vader drinkt elke ochtend versgeperst citroensap. Zonder suiker. Dat is meer dan ik aankan, terwijl ik dol ben op citroen – en veel overheb voor een punt citroentaart. Ik denk dat citroen in onze genen zit.

Deze taart is gevuld met een citroencrème waar je je vingers bij aflikt. Ik maak hem met meyer citroenen – mijn lievelingssoort vanwege de milde en zoetere smaak – maar ook limoen, gewone citroen en zelfs clementine zijn heerlijk hiervoor.

De frambozensaus Pureer de frambozen met de suiker in een foodprocessor. Zeef in een *chinois* de pitjes uit de puree. Breng hem dan in een pan aan de kook. Klop de maïzena erdoor en laat de saus 1 minuut pruttelen. Neem de pan van het vuur en laat de saus afkoelen.

De citroencrème Klop in een kom de eieren met de extra dooier, suiker, citroenrasp en het -sap door elkaar. Giet het mengsel in een pan en voeg de boter toe. Verwarm alles onder voortdurend roeren op laag vuur tot de boter is gesmolten en de crème gaat binden; hij mag beslist niet koken. De crème is klaar als hij gebonden is en de bolle kant van een lepel bedekt.

De taart Verhit de oven tot 180 °C. Rol het deeg uit en bekleed de vorm ermee. Prik met een vork kleine gaatjes in de deegbodem. Zet de vorm 30 minuten in de koelkast en bak hem dan 15 minuten blind (zie Basistechnieken, blz. 27, voor de werkwijze). Verwijder steunvulling en bakpapier en bestrijk de bodem met eiwit. Bak hem nog 5 minuten in de oven. Haal hem eruit en laat hem iets afkoelen.

Giet de citroencrème in de taartbodem en sprenkel de frambozensaus erover. Trek met een vork een patroon in de saus. Zet de taart nog 15 minuten in de oven. Haal de taart eruit en laat hem koud worden voor je hem serveert.

Voor een taart van 22 cm doorsnee

Je hebt nodig: een taartvorm van 22 cm doorsnee

Pâte sucrée (zie Basisrecepten, blz. 21), met citroenrasp (doe bij de bereiding de fijngeraspte schil van 1 citroen bij de droge ingrediënten)

Voor de frambozensaus

200 g frambozen
2 eetl. lichte rietsuiker
½ theel. maïzena

Voor de citroencrème

3 grote eieren plus 1 eidooier
80 g lichte rietsuiker
sap van 4 (meyer) citroenen, plus de fijngeraspte schil van 1 ervan (160-180 ml sap)
6 eetl. (90 g) koude boter, in blokjes

