



vlak bij Marken

INHOUD



ontbijt, brunch & lunch	13
cakes en dingen voor bij de thee	52
drank	84
vooraf	104
hoofdgerechten	161
toe	225
registers	252



de ultieme 'puffy' pancakes

Als wij een kater hebben (dat gebeurt natuurlijk bijna nooit) maken we deze pancakes in de late morgen. Ik weet het: er bestaan honderden recepten voor pancakes, maar dit is echt Het Ultieme Recept. En u weet het: ik lieg nooit.

voor een flinke stapel van 20 stuks

250 gram bloem
snuf zout
20 gram bakpoeder
1 eetl. suiker
100 gram boter, in klontjes + extra
om ze in te bakken
350 ml melk
1 zakje vanillesuiker of
1 theel. vanille-extract
2 eieren, losgeklopt

voor het serveren

200 gram frambozen
200 ml crème fraîche
wat witte basterdsuiker om erover te
strooien

Meng in een grote kom de bloem met het zout, het bakpoeder en de suiker. Smelt in de tussentijd de boter in de melk in een steelpannetje op het vuur. Voeg de vanille daaraan toe.

Giet het warme melk-botermengsel al kloppend bij de bloem in de kom toe en roer tot er geen klontjes meer zijn. Klop dan de eieren erdoor.

Verhit een klontje boter in de koekenpan, giet met een soeplepel 3 scheppen beslag in de pan allemaal iets uit elkaar, zodat u drie kleine pannenkoekjes hebt.

Keer ze na ongeveer 3 minuten of wanneer er gaatjes in het oppervlak ontstaan en bak ze nog een minuut of twee aan de andere kant.

Serveer ze met frambozen, crème fraîche en wat witte basterdsuiker.



ZELF CITROENEN INMAKEN

← DAT IS ZO GEPIEPT! →



Zo'n 12 CITROENEN
3 DL CITROENSAP
WAT KOKEND WATER
& RUIM ZEEZOUT
(DAN BEDOELIK ECHT
1,5 KILO OFZO)

WAS DE CITROENEN GOED EN KERF ZE KRUISLINGS
IN MET EEN MESJE. ZO - DAT DE ONDERKANT
AAN ELKAAR BLIJFT ZITTEN.

WRIJF ZE FLINK IN MET ZOUT. VERDEEL ZE OVER
DE POTTEN & STROOI NOG EEN RUIME HAND ZOUT
IN BEIDE POTTEN. VERDEEL HET CITROENSAP ER-
OVER EN VUL DE POTTEN VERDER AF MET HET
HETE WATER. SLUIT ZE GOED AF EN LAAT ZE OP
EEN DONKERE PLEK ZO'N 3 WEKEN STAAN.
SCHUD DE POTTEN AF EN TOE OM.

→ NU ZIJN ZE KLAAR VOOR GEBRUIK!

SPOEL DE CITROENEN VOOR GEBRUIK WEL GOED AF!
AFGESLOTEN IN DE POT BLIJVEN DE CITROENEN
WEL 1 JAAR GOED. BEWAAR EEN GEOPENDE POT
IN DE KOELKAST.

gebruik ingemaakte citroenen in stoofgerechten,
of alleen de schil in dunne reepjes gesneden in
salades: met kip, vis of kaas bijvoorbeeld.
Het zoute citroenwater dat overblijft in de pot
kunt u in dressings gebruiken!





duizend-tomatensla met huisgemaakte ricotta van geitenmelk, korianderzaad & basilicumolie

voor de ricotta

1,5 liter geitenmelk
het sap van 1 citroen
1 eetl. korianderzaad, even in een droge koekenpan geroosterd
1 theel. zout

voor de salade

750 gram zo veel mogelijk verschillende soorten tomaten
een paar eetl. basilicumolie (zie blz. 136)
het sap van 1 citroen
peper en zout

Vermeng de geitenmelk met het citroensap, 't korianderzaad en 't zout tot de melk schift. Laat 'm dan 3 minuten zacht koken, zodat de wei (het heldere deel) zich goed scheidt van de wrongel (het witte deel).

Giet alles door een schone kaasdoek die u in een zeef hebt gelegd. Vang de wei op in een kom eronder, want daarmee kunt u soda bread (zie mijn *Winterboek*) bakken. Wring de wrongel in het kaasdoek zo goed mogelijk uit en zet het doek met de ricotta in een vormpje waar gaatjes in zitten. (Dit heet een 'faiselle' in het Frans, maar u maakt dat ook van een blikje of bekertje waar u wat gaten in de bodem prikt.)

U kunt de ricotta ook direct zo gebruiken, u hoeft hem niet in een mal de duwen hoor.

Hoe langer u de kaas laat uitlekken, hoe harder hij wordt, dus voor ricotta hoeft dat niet lang te zijn. Ik laat hem wel helemaal koud worden in de koelkast.

Maak de salade.

Snijd de tomaten in schijfjes en spreid ze uit over een groot bord. Verkrummel de kaas erover en druppel er basilicumolie en citroensap overheen. Maal er peper en zout boven en dien gelijk op.





Schellingwoude



Joris

italiaanse ribeye met knof en kruiden

of biefstukjes, of karbo's of kippedijen of rosbief of kippepootjes of of of ...

voor de marinade

10 teentjes knoflook, grof gehakt van elk 3-4 eetl. fijngehakte: oregano, basilicum, peterselie, rozemarijn
1 eetl. zout
150 ml olijfolie
5 eetl. balsamico
2 theel. witte peper uit de molen

2 flinke ribeyes zonder been van 300 gram elk en zeker 2,5 cm dik

Pureer de knoflook met de kruiden en het zout in een vijzel of in de kleine kom van de keukenmachine tot een grove pasta. Roer de olijfolie, balsamicoazijn en witte peper erdoor.

Bewaar de helft van het mengsel in een apart kommetje, zet opzij.

Verdeel de andere helft van het kruidenmengsel over de steaks. Wrijf het er met uw handen goed in. Laat ze zeker 1 uur marineren.

Verhit de BBQ, grillpan of koekenpan middelheet en smeer het rooster of de pan dun in met olie.

Bak de ribeyes 7 minuten, draai ze dan om en bak nog een minuut of 5. Smeer ze steeds in met het kruidenmengsel.

Haal de ribeyes van het vuur als u ze gaar genoeg vindt.

Laat ze afgedekt met alufolie 15 minuten rusten zodat de sappen zich weer in het vlees kunnen verdelen. Snijd het vlees in repen en serveer ze met een grote salade.



WEEK EEN HANDVOL "WOODCHIPS" IN EEN GLAS WATER. DIE "CHIPS" KOOPT U TROUWENS BIJ DE BETERE SUPERMARKT OF KEUKENZAAK. BEST ROOI DE HETE KOLEN MET DE NATTE HOUTSNIPPERS EN UW GEROOSTERDE GERECHT KRIJGT EEN NÓG HEERLIJKERE & GEROOKTE SMAAK → OH! (ER BESTAAN OOK WOODCHIPS GEMAAKT VAN OUDE WHISKY VATEN!!!)

