

Een snel overzicht van wat je zoal kunt maken per hoofdingrediënt

Eieren en kaas

eieren

- Aardappeltortilla volgens James 139
- Frittata met geitenkaas 99
- Pikant roerei 195
- Pikante eieren met pompoen 135

mascarpone

- De bagel 17
- Haver-citroenkoekjes 407
- Trifle met Irish coffee 405

mozzarella

- Mozzarellasalade met pancettakruim 373
- Sandwich met mozzarella en chorizo 29

ricotta

- Ricottaburgers 37
- Ricotta-kruidenkoekjes 149
- Speltkoekjes met basilicum en ricotta 131

Fruit

aardbeien

- Aardbeien-komkommersalade 401
- Briochettoast met aardbeien en mascarpone 409

appels

- Appel, gember en witlof 365

bananen

- Bananen-kwarktaart 399

frambozen

- Chocolade-havercrumble 403

mango

- Mango-passievruchtenmix 411

vijgen

- Focaccia met geitenkaas en vijgen 35
- Toast met vijgen en ricotta 413
- Vijgen, bulgur en bramen 383

Groenten

Bladgroenten

- Een snelle groene minestrone 207
- Pho met geroosterde kip 65
- Soep van groene groenten 51

asperges

- Bouillon met kip, asperges en noedels 59
- Cannelloni met asperges 297
- Lamsvlees met asperges 241



Wortel, zwarte bonen en koriander

wortelen, boter, zwarte bonen, korianderblad, mosterdzaad, ui, gedroogde chilivlokken

Kook **600 g wortelen** in ruim lichtgezouten kokend water gaar, giet ze af en vang het kookvocht op. Pureer de wortelen in een foodprocessor met **20 g boter** en $1\frac{1}{2}$ dl opgevangen kookvocht.

Smelt **30 g boter** in een diepe pan en rooster hierin **2 theelepels zwart mosterdzaad** een minuut of twee. Giet **2 blikken van 400 g zwarte bonen** af, doe de bonen in de pan, sluit de pan en laat ze 5 minuten doorwarmen.

Pel **een ui** en snijd hem in dunne ringen. Smelt **30 g boter** in een schone pan en fruit de uien goudbruin. Voeg **een flinke snuf gedroogde chilivlokken** toe en nog **een theelepel mosterdzaad**. Laat alles kort bakken.

Verdeel de wortelpuree over twee soepkommen, roer rustig de zwarte bonen erdoor, bestrooi met **wat korianderblad** en schep de hete uien met de boter erop.

Voor 2. Geurig, voedzaam, zoet en redelijk pikant.

Hapje met blauwe kaas

Snijd een Engelse muffin (geen cakeje maar een plat, bleek broodje) open en rooster hem kort. Prak wat zachte blauwe kaas (Cashel blue, gorgonzola, picos, roquefort of zoiets) met een paar eetlepels boter. Besmeer de muffins hiermee en gril ze tot alles licht bubbelt.

Blauwe kaas, jonge krieltjes

Koop jonge krieltjes of in ieder geval kleine aardappeltjes in ruim lichtgezouten water gaar en giet ze af. Snijd ze nog heet doormidden en leg ze in een ovenschaal. Kruimel er royaal blauwe kaas overheen, bijvoorbeeld stilton of stichelton, en zet ze onder de hete ovengrill tot de kaas is gesmolten.

Blauwe kaas, vijgen en stokbrood

Rijpe vijgen, zachte blauwe kaas. Dat is een magische combinatie van smaken en texturen. En zelfs meer dan dat als u er ook wat grof gescheurde stukken licht geblakerd, heel krokant stokbrood bij geeft.



Gestoofte rodekool met blauwe kaas en appel

rodekool, blauwe kaas, appels,
wittewijnazijn, zuurdesembrood

Schaaf **250 g rodekool** fijn. Snijd **2 appels (coxen)** in parten. Verhit **2 eetlepels arachideolie** in een hapjespan, doe de kool en appelstukjes erin en smoor af en toe roerend tot de kool gaar gaat worden en de appelstukjes zachter zijn. Voeg **1 dl wittewijnazijn** toe en laat dit pruttelen.

Scheur **een dikke snee zuurdesembrood** in grove stukjes en bak ze in **een beetje olie of boter** goudbruin en krokant. Laat ze kort op keukenpapier uitlekken.

Verdeel kool en appel op twee borden. Snijd **175 g blauwe kaas** in blokjes en verdeel ze met de zuurdesemcroustons op de borden.

Voor 2. Pikant, krokant. De uitgesproken luxe van blauwe kaas.



Varkensbuik, pistachenoten en vijgen

varkensbuik, saucijzenvlees, pistachenoten, verse vijgen

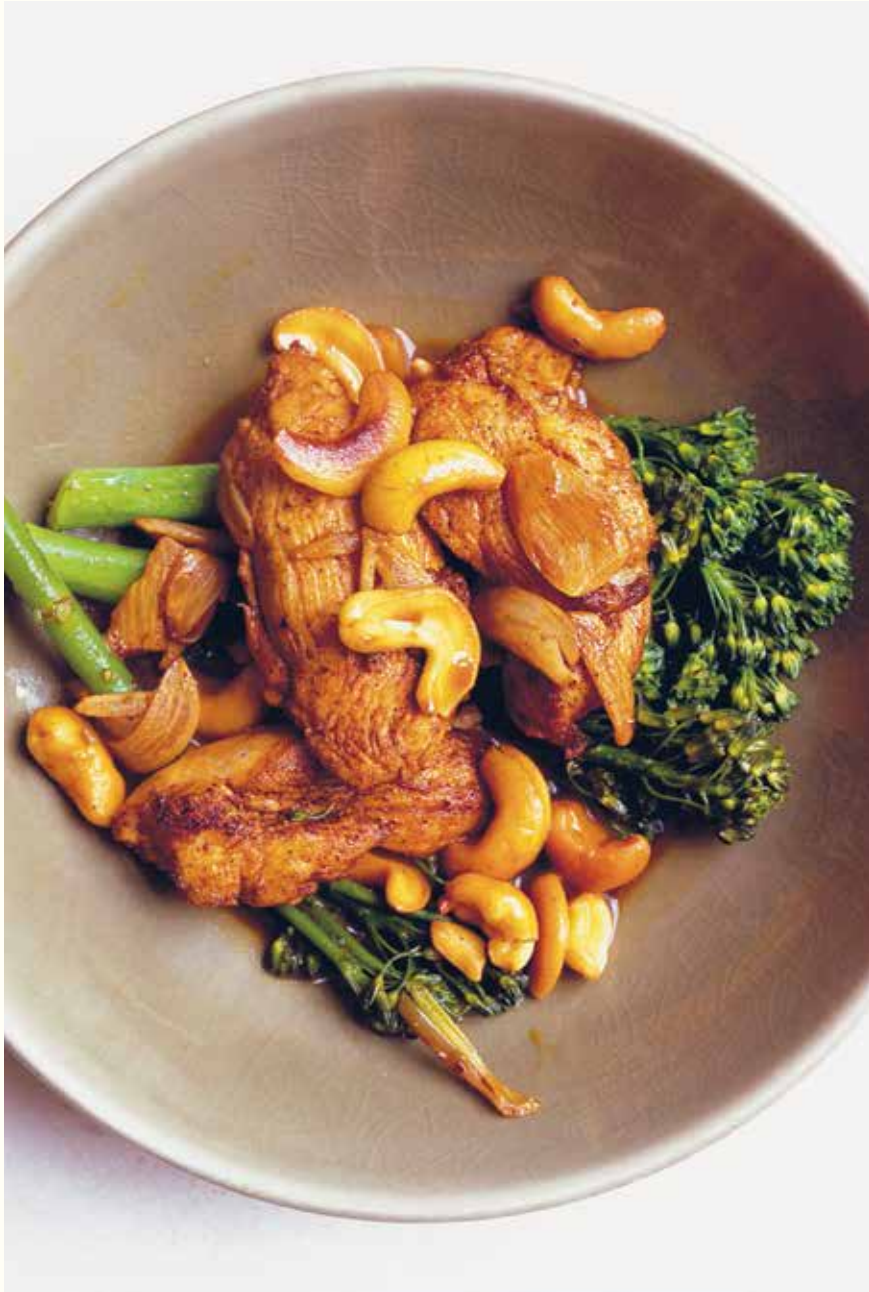
U hebt **een stuk varkensbuik van circa 2 kg** nodig, ontbeend en het zwoerd ingekerfd. Leg het vlees met het zwoerd boven op een snijplank en snijd het in 6 stukken van gelijke grootte.

Doe **500 g goed gekruide saucijzenvulling** in een mengkom. Hak **100 g gedopte pistachenoten** grof en doe ze in de kom, doe er ook **4 gehakte vijgen** bij. Kruid het mengsel goed met zout en peper.

Snijd elk stuk vlees horizontaal doormidden, smeer een laag vulling op de onderste stukken varkensbuik en leg ze dicht tegen elkaar aan in een braadslee. Leg de bovenstukken varkensbuik erop, druk ze stevig aan en braad het vlees 20 minuten in de tot 200 °C verhitte oven.

Schakel de temperatuur terug naar 160 °C, doe er **6 gehalveerde vijgen** bij en braad het vlees nog 1 uur tot het gaar en heel sappig is.

Voor 6. Rijk, zoet en fruitig. Gebraad voor een herfstdag.



Geroerbakte kip met cashewnoten en broccoli

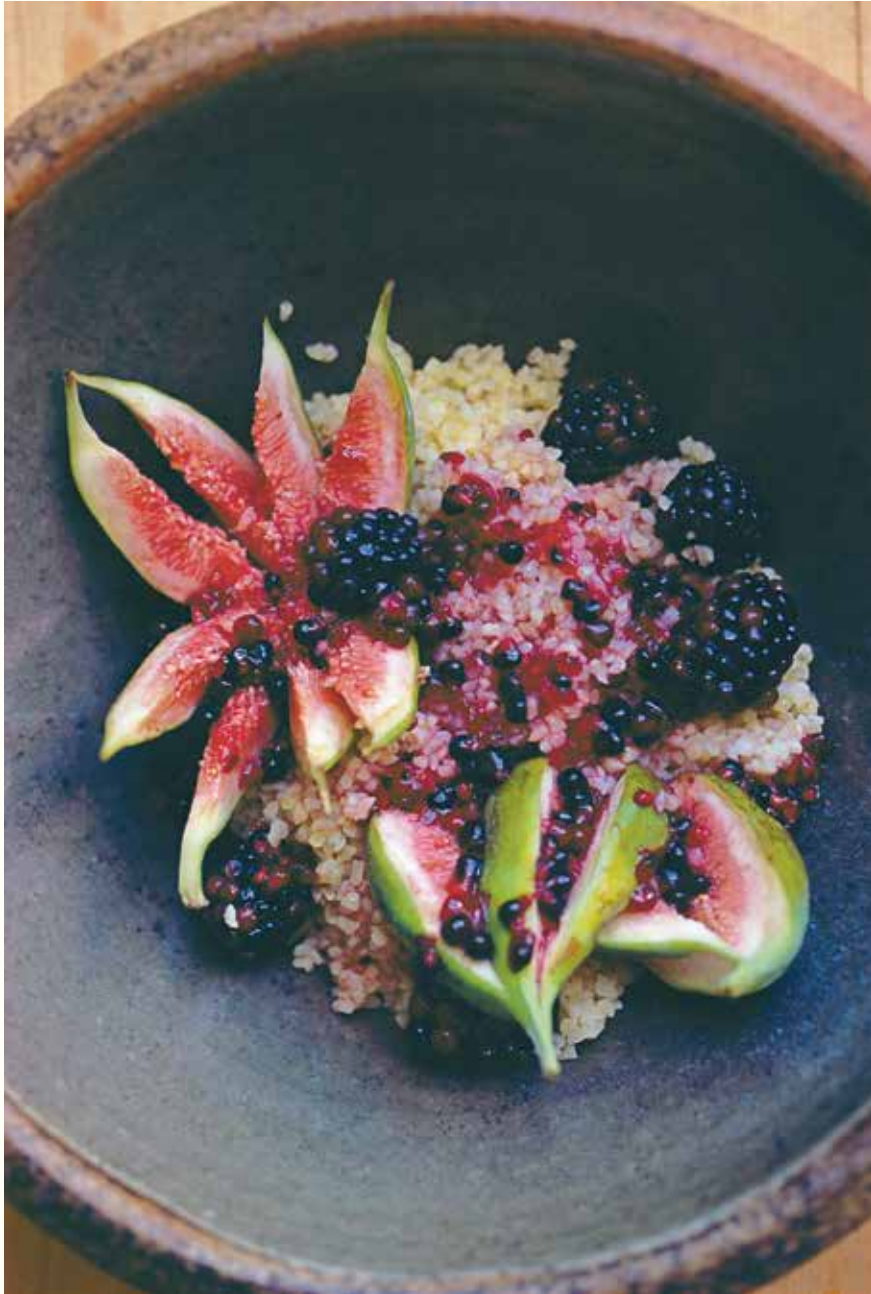
kipfilets, gezouten cashewnoten, bimi, vijfkruidenpoeder, knoflook

Snijd **2 grote kipfilets** in dikke stukken. Doe ze in een kom en meng er **3 theelepels vijfkruidenpoeder** door. Snijd **2 tenen knoflook** in dunne plakjes en meng ze door de stukken kip.

Verhit **2 eetlepels arachideolie** in een wok en bak hierin de stukken gekruide kip in een paar minuten rondom goudbruin. Voeg **50 g gezouten cashewnoten, 200 g aspergebroom of bimi** en **2 dl heet water** toe en breng aan de kook. Zet een deksel op de pan en laat de kip een paar minuten stomen tot de groente gaar is. U hebt voor de saus een lepel nodig.

Voor 2. Knapperige groente, krokante cashewnoten, malse kip.

U kunt de saus licht binden met maïzena of pijlwortelmeel. Ik doe dat liever niet, tenzij ik een klassiek gerecht maak waarvan de saus gebonden hoort te zijn. Doe voor een iets dikkere saus tegelijk met het vijfkruidenpoeder een paar theelepels Shaoxing rijstwijn en 2 eetlepels maïzena bij de kip.



Vijgen, bulgur en bramen

vijgen, bulgur, bramen, walnotenolie,
rodewijnazijn

Breng **150 g bulgurkorrels** in heel ruim water met zout aan de kook, sluit de pan en neem hem van het vuur.

Zet **150 g bramen** klaar, prak 4 ervan in een kom met een vork fijn. Roer er **een eetlepel walnoten- (of olijf)olie** door en **2 eetlepels rodewijnazijn**. Veeg **3 rijpe vijgen** schoon, haal de steeltjes eraf en snijd ze verschillende keren van boven naar beneden in, maar niet helemaal door. Druk de parten voorzichtig open als een bloem.

Giet overgebleven water van de bulgur af en vermeng het graan met de overgebleven bramen, de bramendressing en de vijgen.

Voor 3. Eenvoudig graan, stralende, fruitige dressing. Een bijgerecht bij ham en rundvlees, of een lichte lunch.