

delicious.

*Slow*

# Inhoud

## Rundvlees

- 6 Gestoofde runderwangen met salsa verde
- 8 Braciola
- 10 Biefstuk met wilde-paddenstoelensaus
- 12 Chili extra large
- 14 Homemade pastei
- 16 Chinees gestoofd rundvlees

## Lamsvlees

- 18 Griekse ovenpasta met lamsvlees
- 20 Lamscurry uit de oven
- 22 Lamstajine met abrikozen
- 24 Lamsschenkel in massamancurry
- 26 Bobotie
- 28 Lamsvlees en croûte

## Pasta en risotto

- 30 Risotto met radicchio en gorgonzola
- 32 Freestyle lasagne
- 34 Pasta uit de oven met taleggio, doperwten en pancetta
- 36 Macaroni met kaas en truffelolie
- 38 Lasagne
- 40 Risotto met rode biet en smeltende brie

## Varkensvlees

- 42 Varkensgebraad met marsala-vijgensaus
- 44 Gehaktballetjes met hemelse puree

- 46 Sticky spareribs
- 48 Bonenovenschotel met saucijsjes
- 50 Varkenterrine met verse piccalilly
- 52 Varkenshaas en venkel uit de oven met Marokkaanse specerijen
- 54 Varkensbui met relish van gekaramelliseerde pinda's en rode peper
- 56 Frankfurter met geroerbakte rodekool
- 58 Varkenskarbonade met paddenstoelensaus en balsamicoaardappels

## Gevogelte

- 60 Gebraden kip met geroosterde romesco
- 62 Gebraden kwartel met spliterwtendal
- 64 Thaise kipcurry uit de oven
- 66 Marokkaanse kip met olijven
- 68 Cassoulet met eend
- 70 Gebraden massamankip
- 72 Kip met boterbonenpuree en knapperige chorizo

## Zeebanket

- 74 Vispastei
- 76 Groene curry met gerookte zalm
- 78 Aziatische zalm uit de oven
- 80 Zalm gepocheerd in olijfolie met vanille
- 82 Mosselen in cider
- 84 Vistajine

## Soepen

- 86 Thaise tomatensoep
- 88 Paddenstoelensoepp met knoflookbrood
- 90 Pittige linzen-wortelsoep
- 92 Bloemkoolsoep met kaas
- 94 Tomatensoep met spaghetti en kipgehaktballetjes
- 96 Aziatische kippensoep met kokosmelk
- 98 Doperwtensoepp met croque-monsieur

## Vegetarisch

- 100 Aubergine-kikkererwtencurry
- 102 Paddenstoelen uit de oven met feta
- 104 Jalousie met pompoen, geitenkaas en uienmarmelade
- 106 Dubbelgebakken soufflés
- 108 Lasagne met spinazie, geroosterde paprika en geitenkaas
- 110 Aardappeltaartjes met paddenstoelen

## Gerechten om te delen

- 112 Kippenleverpaté met porcini
- 114 Tartiflette op toast
- 116 Bagna cauda met minigroenten
- 118 Snelle fondue met geroosterde groenten
- 120 Herfströsti met warmgerookte zalm
- 122 Warme paddenstoelen-gortsalade met taleggio
- 124 Gefrituurde brie met zoete chilisaus



# Braciola

## hoofdgerecht (6-8 personen)

2 tenen knoflook  
4 bosuien, fijngesneden  
10 g fijngesneden bladpeterselie  
5 plakjes salami (bijv. Italiaanse of Hongaarse salami), grofgehakt  
250 g fontina\* of taleggio\*, fijngehakt  
40 g geraspte parmezaan  
35 g vers broodkruim, geroosterd  
50 g zongedroogde tomaatjes, uitgelekt  
1½ kg ossenhaas, uit het midden van de haas gesneden\*  
80 ml olijfolie  
350 g cherry-trostomaatjes, in kleine takjes  
ook nodig: een braadslee en keukentouw

Doe de knoflook, bosui, peterselie, salami, de kazen, het broodkruim en de zongedroogde tomaatjes met zout en peper naar smaak in een keukenmachine, en meng alles met de pulseknop. Knip 8 flinke stukken keukentouw af. Snijd het vlees met een scherp mes over de lengte in, maar niet helemaal door. Leg het als een boek open op een plank en klop het met een vleeshamer of deegroller iets dunner uit. Strijk de vulling over het vlees, laat rondom een rand van 3 cm vrij en rol het vanaf een lange kant naar je toe op. Bind het met de stukken keukentouw op, wikkel het stevig in plasticfolie en leg het minstens 1 uur maar liever een nacht in de koelkast.

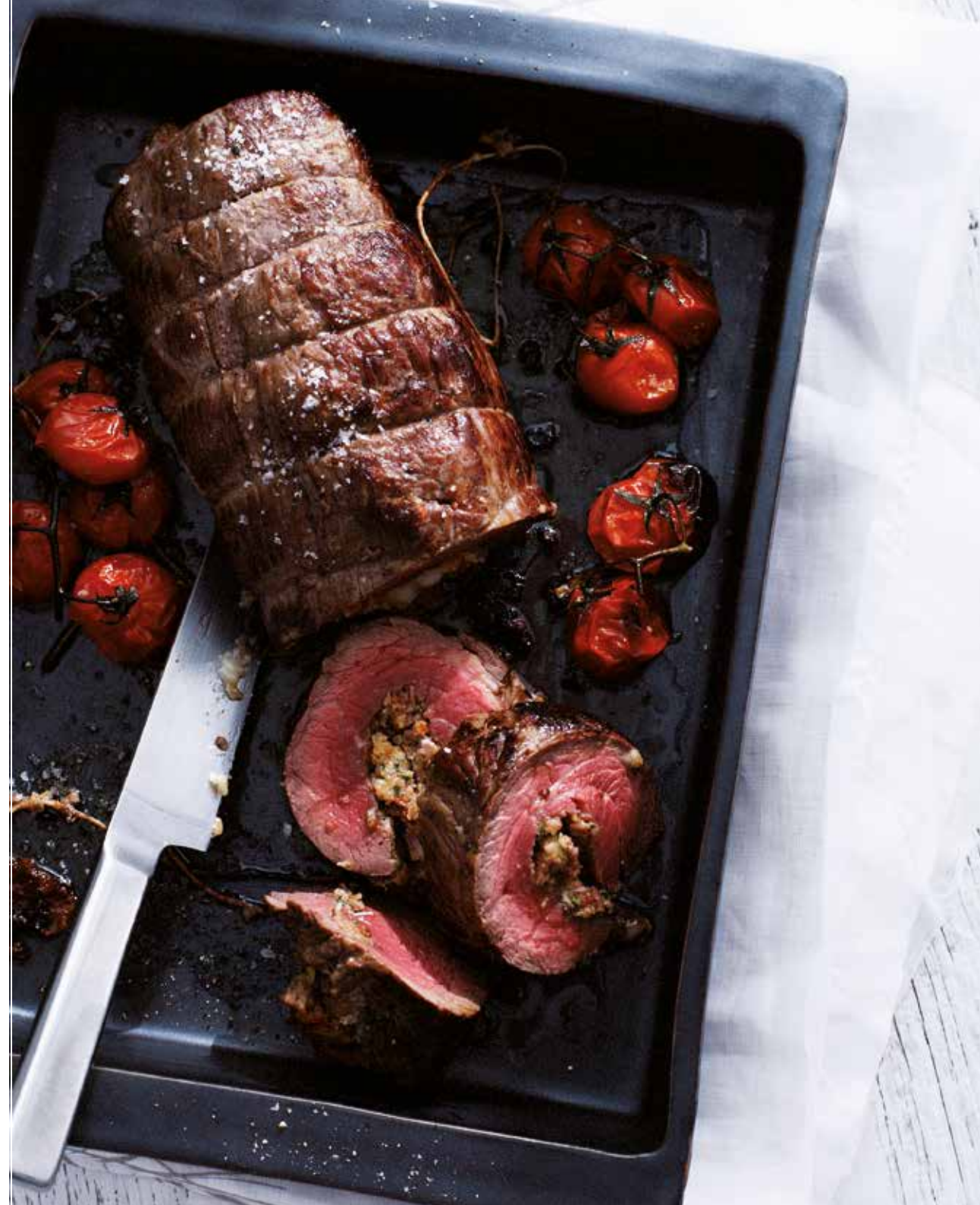
Verwarm de oven voor op 200 °C.

Verhit de olie in een grote koekenpan of vuurvaste braadslee op hoog vuur. Bak het vlees hierin rondom bruin, zet het in de oven en braad het 25 min. Leg 5 min. voor het einde van de braadtijd de trostomaatjes in de braadslee tot het vlees rosé gebraden is en de tomaatjes iets zachter zijn. Haal het uit de oven en zet de braadslee losjes afgedekt met aluminiumfolie 10 min. opzij.

Verwijder het keukentouw van het vlees, snijd het in dikke plakken en dien ze op met de tomaatjes.

Bereiden ± 30 min. / rusten 1-12 uur / oven ± 25 min.

\* Te koop bij een gespecialiseerde kaaswinkel of een winkel met Italiaanse producten. Bestel het vlees van tevoren bij de slager.



# Pasta uit de oven met taleggio, doperwten en pancetta

hoofd- of lunchgerecht  
(6-8 personen)

400 g grote pastaschelpen  
(conchiglioni)  
2 el olijfolie + extra om door  
de pasta te schudden  
200 g doperwtjes  
2 grote courgettes  
100 g pancetta of mager  
rookspek, fijngehakt  
1 teen knoflook, geraspt  
rasp van 1 (bio)citroen  
500 g taleggio\*, fijngehakt  
300 ml slagroom  
een snuf nootmuskaat  
20 g geraspte parmezaan  
ook nodig: een grote  
ovenschaal, ingevet

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Kook de pastaschelpen in kokend water met zout volgens het voorschrift op het pak beetbaar. Giet af, laat goed uitlekken en schud de schelpen om met een beetje olijfolie.

Kook intussen de doperwten in 2-3 min. in kokend water gaar. Giet de erwten af en spoel ze koud. Rasp de courgette grof. Doe de courgette in een vergiet, bestrooi met zout en laat 10 min. uitlekken. Spoel de courgette af en dep droog.

Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur en roerbak de pancetta in 2-3 min. knapperig. Voeg de knoflook, courgette en het citroenrasp toe en bak alles nog 2 min. Breng op smaak met zout en peper. Laat de courgette afkoelen en pureer samen met de doperwten in een keukenmachine met de pulseknop tot een grove pasta. Of prak alles met een vork. Vul de pastaschelpen met het groentemengsel en leg de schelpen naast elkaar in de ovenschaal.

Doe de taleggio en de room in een vuurvaste kom en zet deze op een pan met zachtjes kokend water, roer af en toe tot de kaas gesmolten en de saus glad is. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Giet de saus over de pastaschelpen en bestrooi met parmezaan. Zet de schaal 20 min. in de oven tot de saus goudbruin is en borrelt.

Bereiden ± 30 min. / oven ± 20 min.

\* **Taleggio** is een Italiaanse kaas met gewassen korst en is te koop in delicatessen- en kaaswinkels.



# Gebraden massamankip

## hoofdgerecht (4 personen)

1 kip van 1½ kg  
2 el geraspte verse gember  
2 citroenblaadjes\*,  
fijngesnipperd  
2 stengels citroengras\*,  
1 geraspt, 1 in 3 stukken  
2 limoenen, 1 gehalveerd,  
1 uitgeperst  
70 g massamancurrypasta\*  
1 el zonnebloemolie  
500 g kleine vastkokende  
krieltjes, 10 min. voor-  
gekookt, uitgelekt  
250 ml kippenbouillon  
400 ml kokosmelk  
2 tl tamarindepasta\*  
1 el vissaus\*  
1 el geraspte palmsuiker\* of  
donkerbruine basterdsuiker  
2 tl fijngehakte ongezoeten  
pinda's en takjes koriander,  
voor erbij  
ook nodig: een ingevette  
braadslee, keukentouw

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Dep de kip vanbinnen en vanbuiten droog met keukenpapier en leg in de braadslee. Meng in een kommetje de helft van de gember met de helft van de citroenblaadjes en het geraspte citroengras. Doe het gembermengsel met de limoenhelften en stukjes citroengras in de buikholte van de kip. Bind de poten op met keukentouw.

Roer 1 eetlepel currypasta door de zonnebloemolie. Wrijf de kip rondom in met currypasta en bestrooi met zout en peper. Dek de braadslee losjes af met aluminiumfolie en braad de kip 40 min. in de oven. Haal de folie eraf, doe de krieltjes in de braadslee en bedruip ze met het braadvet. Braad de kip nog 40 min. in de oven of tot de krieltjes gaar zijn en er helder vocht uit de kip loopt als je met een spies in het dikste deel van de dij prikt. Leg kip en krieltjes in een schaal en zet deze losjes afgedekt met aluminiumfolie opzij.

Zet intussen de braadslee op het vuur, doe de overgebleven gember en currypasta erin en roer 1 min. op laag vuur tot het geurt. Giet de bouillon erbij en laat alles in 3-4 min. tot de helft inkoken. Roer de kokosmelk door de saus en laat deze weer inkoken tot hij lichtgebonden is. Voeg de tamarindepasta, vissaus, limoensap en suiker toe en roer alles door elkaar. Giet de saus in de schaal rondom de kip of in een kan.

Snijd de kip aan en serveer met de massamansaus, bestrooi met pinda's, koriander en het overgebleven citroenblad. Bereiden ± 15 min. / oven ± 80 min.

\* Al deze producten zijn te koop in winkels met Aziatische producten.



# Lasagne met spinazie, geroosterde paprika en geitenkaas

## hoofdgerecht (4-6 personen)

400 g jonge spinazie  
200 ml crème fraîche of zure room  
100 ml slagroom  
2 eieren, losgeklopt  
40 g geraspte parmezaan  
750 g stukke geroosterde rode paprika, uitgelekt  
250 g verse geitenkaas  
375 g verse lasagnevellen  
groene sla, voor erbij  
ook nodig: ovenschaal van 20x26 cm / 1 l inhoud

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Blancheer de spinazie 1 minuut in kokend water tot de groente geslonken is. Giet af in een zeef en druk er zo veel mogelijk vocht uit. Laat koud worden.

Roer in een kom de crème fraîche of zure room, slagroom, eieren en de helft van de parmezaan door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.

Dep met keukenpapier het teveel aan olie van de geroosterde paprika af. Verdeel een derde van het roommengsel over de bodem van de ovenschaal, bedek met de helft van de paprikastukken, verkruimel de helft van de geitenkaas erover en verdeel daarop de helft van de spinazie. Bedek de groente met een laag lasagnevellen. Snijd ze zo nodig bij.

Herhaal deze volgorde van lagen en dek af met een laatste roomlaag. Bestrooi met de overgebleven parmezaan en dek de schaal af met bakpapier en aluminiumfolie.

Bak de lasagne 30 min. in de oven, verwijder folie en bakpapier en bak de schotel nog 10-15 min. tot de vulling borrelt en de bovenkant goudbruin is. Haal de schaal uit de oven, laat 5 min. staan en dien de lasagne op met een groene sla.

Bereiden ± 20 min. / oven ± 45 min. / rusten ± 5 min.

