



KamerKook
Catering & kookworkshops

kookworkshop werelds koken
Amsterdam 2012

Beknopt receptenboekje



In dit beknopte boekje treft u een selectie aan van recepten uit de wereldse keuken zoals deze tijdens de *Wereldse* kookworkshop van www.KamerKook.nl worden gebruikt.

De recepten zijn steeds voor 6 personen tenzij anders vermeld. Veel kookplezier bij het (opnieuw) koken van de recepten en graag tot ziens bij een andere gelegenheid.

Pieter Hubregtse - KamerKook Catering en Kookworkshops Amsterdam

tel. 06 / 284 194 10

e-mail info@KamerKook.nl

Voorgerechten:

bananenchutney.....	pagina 3
blinis met chuka wakamé en gerookte wilde zalm	pagina 4
lolly van schapenbrie en geconfijte peer	pagina 5
kroketjes van gevogelte en Serranoham	pagina 6
Chioggiabietjes met mierikswortelroomkaas	pagina 7
gambas al ajillo met limoenblad / vlindergarnalen.....	pagina 8
koekies van mieliepap	pagina 9
geitenkaasballetjes in een kruidenjasje	pagina 10
sushi / California roll	pagina 11
gefrituurde schorseneren met truffelmayonaise	pagina 12
gevulde dadels met zuurkool en gedoogde ham	pagina 13

Hoofd- en bijgerechten:

maismuffins.....	pagina 14
ingelegde kerrievis.....	pagina 15
gevulde puntpaprika met dillerijst	pagina 16
spinaziepasteitjes.....	pagina 17
aardappeltortilla met all-i-oli.....	pagina 18
Thaise groentencurry	pagina 19
Caesarsalad	pagina 20
gegrillde kip met verse thijm	pagina 21
vers pastadeeg	pagina 22
pappardelle (verse pasta) met citroensaus	pagina 23
rotolo met wilde spinazie, feta en geroosterd sesamzaad	pagina 24
Libanese viskoekjes	pagina 25
Kiptajine	pagina 26
Tajine van zeeduivel met venkel	pagina 27
Tabouleh	pagina 28
Gerookte zalm	pagina 29
Kip piri-pri	pagina 30

Desserts:

mango-cocosijs.....	pagina 31
speculaasjes.....	pagina 32
brownies.....	pagina 33
marasche	pagina 34
chocoladebonbon met rozemarijn en zeezout.....	pagina 35
mandarijentaart met amandelen.....	pagina 36
kletskoppen	pagina 37
Kaapse brandewyntert met siroop	pagina 38
Baklava	pagina 39
Aardbeien-pepersorbet	pagina 40

Banaan-rozijnenchutney

Voor 6 personen

Ingrediënten:

250 gr bananen
½ st. ui, fijngesnipperd
1 teen knoflook, fijngedrukt
65 gr gele rozijnen
4 gr zout
2 gr kerriepoeder
1 gr koenjit
175 ml azijn
125 gr suiker
snufje gemalen kruidnagel

Bereiding:

Meng alle ingrediënten in de pan goed door elkaar. Laat het geheel in ongeveer een uur op een laag vuur gaar sudderen tot een smeuijge massa.

Doe de chutney in een laag schaalpje en laat goed afkoelen.

Serveer met bijvoorbeeld garnalensamosa's, een stukje paté of gefrituurde Indiase papadams.

Blini's

Ca. 20 stuks

Ingrediënten:

1 tl droge gist
1,5 dl lauwe melk
60 gram boekweitmeel
1 ei, gesplitst
0,5 theelepelsuiker
zout
40 gram boter
60 gram bloem
1 extra eiwit

garnering (crème fraîche, zalmsnippers, chuka wakamé, verse dille)

Het beslag:

Doe de gist in een kommetje en roer er 1/2 dl. lauwe melk door. Doe het boekweitmeel in een schaal en roer het gistmengsel erdoor. Laat het beslag afgedekt op een warme plaats 1 uur rijzen.

Roer de eidooier los met de suiker en zout. Laat de helft van de boter in 1 dl. melk smelten en klop dit samen met het dooiermengsel door het gerezen beslag.

Schep er de bloem door en klop het beslag enkele minuten door.

Klop de eiwitten stijf en spatel ze door het beslag.

De blini's bakken:

Smelt in het koekepannetje (of bak de blini's in de poffertjespan) een klontje boter, schenk zoveel beslag in de pan tot de bodem net is bedekt en bak de blini aan de onderkant bruin. Keer hem en bak de andere kant.

Bak de overige blini's op dezelfde wijze.

Traditioneel:

Beleg de blini's met plakjes gerookte zalm en een schepje crème fraîche.

Bestrooi ze met fijngehakte dille en maal er wat peper overheen.

Een lekkere variant is met gebakken blini's, een plukje chuka wakamé (zeewiersalade, o.a. ook bij Albert Heijn te koop) en een plakje gerookte zalm.

Lolly van schapenbrie en geconfijte peer

Voor 6 personen

Ingrediënten:

150 gram schapenbrie (bijv. Skeapsrond van boerderij de Dikhoeve)
2 stuks stevige handperen (Conférence of Doyenné du Comice)
poedersuiker

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160° C.

Was de peren maar schil ze niet. Snijdt met een scherp mes, een dunschiller of een mandoline zo dun mogelijke plakjes van de peer. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi ze met een beetje poedersuiker.

Plaats de bakplaat met peren 8 minuten in de oven. Draai de peren voorzichtig om met een vorkje en bestrooi ze opnieuw met poedersuiker. Plaats ze nog 6 minuten in de oven. Ze zijn dan als het goed is wat uitgedroogd. Laat ze buiten de oven op het bakpapier wat afkoelen.

Snijd de brie in blokjes van 2x3 cm en 1 cm dik. Prik elk blokje aan een houten ijslollystokje of aan een prikker. Plak aan beide zijden van de kaas een plakje peer.



Serveer direct (de brie gaat na een tijdje uitlopen).

Kroketjes van wild en gedroogde ham

Voor 6 personen

Ingrediënten:

100	gr	gevogeltefilet, grofgesneden (bijvoorbeeld eend, fazant, patrijs, kwartel)
50	gr	gedroogde ham, fijngesneden (bijv. Jamón Serrano)
1	st.	kleine ui, gepeld en zeer fijngesneden
1	st.	ei, gesplitst
40	gr	bloem
½		mespuntje kaneel
½	dl	melk
½	dl	olijfolie
		broodkruim om te paneren
		zout en peper
		olie om te frituren

Bereiding:

Verhit de olie in een pan en bak hierin de stukken gevogeltefilet. Neem uit de pan met een schuimspaan. Maak de gevogeltefilet fijn in de keukenmachine. Als er nog fijne stukjes vlees te zien zijn is dat prima. Fruit vervolgens zachtjes de fijngesneden ui in de olie. Als de ui glazig is, voeg dan al roerend de bloem toe. Blijf roeren en laat de bloem garen. Voeg dan een klein beetje melk toe en blijf roeren. Het papje verandert in een deegje. Blijf roeren en voeg opnieuw een beetje melk toe. Herhaal dit tot alle melk is gebruikt. Dit is de roux.

Meng de roux met het gemalen vlees, kaneel, de stukjes ham en roer hier de eidooier doorheen. Breng op smaak met zout en peper. Breng het mengsel over in een platte schaal en zet deze een half uur in de diepvries om deze zo snel mogelijk te laten afkoelen. Het mengsel zal verder opstijven.

Zet een schaaltje klaar met het losgeklopte eiwit en een schaaltje met broodkruim. Vorm van het afgekoelde mengsel rolletjes en haal deze eerst door het eiwit en dan door het broodkruim.

Frituur ze vlak voor het serveren in hete olie met enkele tegelijk tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Chioggiabietjes met mierikswortelroomkaas

Voor 6 personen

De Chioggiabiet is een vergeten groente. De zoete, ronde biet met gladde, lichtrode schil heeft inwendig witte en roze ringen. Deze biet is in najaar en winter prima verkrijgbaar en rauw uitstekend te eten.

Ingrediënten:

2	st	Chioggiabieten
3	el	witte wijnazijn of witte balsamico condiment
150	gr	roomkaas (bijv. Philadelphia)
3	tl	vers geraspte mierikswortel (of uit een potje)
3	tl	verse marjolein, fijngehakt
3	tl	verse bieslook, fijngehakt
0,5	tl	citroenrasp van een verse citroen, zeer fijngehakt

zout / peper



Bereiding:

Schil de rauwe bieten met een dunschiller.

De bedoeling is dat er van de biet plakjes van ca. 1 mm dikte worden gesneden.

Het flinterdun snijden van de bietjes is het moeilijkste onderdeel. Gebruik zo mogelijk een mandoline hiervoor of anders een groenteschaaf of desnoods een heel scherp mes.

Leg de dunne plakjes biet een uur te marinieren in een kommetje met de azijn en een snuf zout (als de bietjes langer dan enkele uren marinieren worden ze helemaal roze).

Meng de roomkaas in een kom met de verse kruiden, de mierikswortel en de citroenrasp. Naar smaak zout en peper toevoegen.

Leg op elk plakje biet twee theelepels vulling en rol ze netjes op. Zet ze eventueel vast met een prikker.

N.B. Je kunt dit mengsel ook gebruiken om iets anders mee te vullen zoals een plakje gerookte zalm.

Knoflookgarnalen met limoenblad

Gamba's al ajillo

voor 6 personen

ingrediënten:

500	gr	ongepelde garnalen (ongekookt)
		zeezout
6	el	extra virgin olijfolie
3	st	knoflookteen, gepeld en grof gehakt
3	st	limoenblaadjes (djeroek poeroet)
4	st	gedroogde chilipepers, van zaad ontdaan
4	el	bladpeterselie en/of korianderblad, fijngehakt
		limoen

Bereiding:

Bestrooi de garnalen aan beide kanten met zout. Laat ze ongeveer 15 minuten bij kamertemperatuur staan.

Vermeng olie, knoflook, limoenblad en chilipeper in een ondiepe pan en sauteer ze bij matige warmte gedurende 2 minuten. Let op dat de knoflook niet verkleurd. Haal de smaakmakers uit de olie en houdt ze apart. Voeg de garnalen aan de olie toe en laat ze al roerend fruiten tot ze net gaar zijn – dit duurt drie minuten. Roer de smaakmakers er dan weer door. Bestrooi met peterselie/koriander en dien op met schijfjes limoen.

Variant: pel de garnalen maar laat het staartje eraan zitten. (Van de schalen kun je een heerlijke bouillon trekken!). Snij de gamba's in de lengte bijna doormidden maar zorg dat de helften bij het staartje vast blijven zitten. Als je ze dan bakt, gaan ze mooi opkrullen.

Koekies van mieliepap met gegrilde halloumi en oesterzwammen

Voor 6 personen

Ingrediënten:

55	gr	polenta (koop de snelkookversie van 2 minuten)
2	dl	(paddestoelen)bouillon
25	gr	roomboter
35	gr	geraspte Parmezaanse kaas of harde pecorino
2	tl	fijngehakte verse koriander peper en zout
40	gr	oesterzwammen, in reepjes gesneden
50	gr	halloumi (stevige Griekse kaas die ook gebakken en gegrilld kan worden)

Bereiding:

Breng de bouillon aan de kook en voeg in één keer al roerende de polenta toe. Laat zachtjes koken en blijf roeren. De massa wordt stevig. Voeg de boter en de geraspte kaas toe. Breng op smaak met peper en zout. Roer er de fijngehakte koriander door. Spreid de massa met een natte lepel uit op een bakplaat en laat afkoelen.

Bak de oesterzwammen in wat olie/boter in een koekenpan aan beide zijden tot ze goudbruin zijn.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Snijd reepjes of ruitjes of steek rondjes uit van de afgekoelde polenta. Bak de koekjes in ca. 10 minuten in een voorverwarmde oven (185°Celsius) tot ze lichtbruin zijn.

Grill de halloumi op een voorverwarmde grillplaat of grillpan tot er een mooi ruitjespatroon ontstaat.

Serveer de koekjes op een mooie schaal. Leg op elk koekje een plakje gegrilde halloumi en garneer ze af met een reepje oesterzwam.

Geitenkaasballetjes

Voor 16 balletjes

Ingrediënten:

16	st	witte druiven (bijvoorkeur zonder pit)
150	gr	zachte geitenkaas, zonder korst
½	el	honing
		enkele takjes marjolein
		enkele takjes bladpeterselie
		peper en zout

Bereiding:

Was de druiven en kruiden. Roer de honing door de geitenkaas. Breng op smaak met peper en zout.

Haal de marjolein van de takjes en snijd deze samen met de peterselie zeer fijn. Vouw een beetje kaas om elke druif en rol ze door de fijngesneden groene kruiden.

Leg tot gebruik koud weg op een velletje bakpapier tot serveren.

California roll (sushi binnenstebuiten)

Voor 8 personen

Ingrediënten:

360	gr	sushi rijst
440	ml	water
2	tl	saké (rijstwijn)
1	stukje	zeewier (naar smaak)
3	el	rijstazijn
3	el	suiker
2	tl	zout
160	gr	krab (uit blik, uitgelekt)
2	el	mayonaisse
		zout
0,5	st	komkommer
1	st	avocado
2	st	norivellen (in tweeën gesneden)
2	el	sesamzaad, geroosterd



zeef, snijplank, schone theedoek, plasticfolie

Bereiding:

Was de rijst goed tot het spoelwater helder is. Laat de rijst uitlekken in de zeef. Stoom de rijst in ca. 30 minuten gaar met het water, de saké en evt. het zeewier. Laat de rijst dan goed uitdampen en afkoelen.

Snijd de gewassen komkommer nog een keer in de lengte door en verwijder de uiteinden en de zaadjes. Snijd de komkommer verder in de lengte in dunne repen.

Verwijder pit en schil van de avocado. Snijd de avocado in smalle reepjes.

Meng krab en mayonaisse. Voeg naar smaak nog wat zout toe.

Meng rijstazijn, suiker en zout in een kleine kom. Giet dit mengsel over de gestoomde rijst en schep even goed door.

Leg elk norivel met de glanzende zijde naar beneden. Leg wat komkommer, krabmengsel en avocado op het vel en rol het op tot een kokertje.

Spreid een stuk plasticfolie uit en verdeel daar wat rijst over in een rechthoek ter grootte van het norivel. Strooi er wat geroosterde sesamzaadjes over. Leg een gevuld nori-kokertje op de rijst. Rol met behulp van het plastic de rijst op zodat de norirol in het midden terecht komt. Duw nog wat om de rol gelijkmatig van vorm te maken.

Snijd de ingepakte rollen met een scherp mes. Maak het mes tussendoor steeds schoon met een vochtige doek. Verwijder het plasticfolie. Serveer met sojasaus en wasabipuree en/of ingelegde gember.

Gefrituurde schorseneren met truffelmayonaise

Voor 8 personen

Ingrediënten:

4	st	schorseneren, geschild en gewassen
5	dl	melk
2	tl	zeezout
		olie om te frituren
		tempurabloem
10	el	broodkruim (liefst panko = grof soort Japans broodkruim)
4	el	mayonaise (goede uit pot of zelfbereid) mengen met
2	tl	truffelpasta (of 1 tl truffelolie)

Bereiding:

Kook de schorseneren beetgaar in melk met zeezout. Koel ze af met koud water en snijd in stukken van 5 cm. Verwarm de olie tot 170° C.

Maak een dik tempuramengsel van tempurabloem en wat koud water en laat even rusten.

Haal de schorseneren door de tempura en daarna door het broodkruim. Frituur ze in een frituurpan of in een pannetje op het fornuis in 3 minuten goudbruin en serveer met de truffelmayonaise.

Gevulde dadels met zuurkool

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4	st	dadels, zonder pit
2	el	zuurkool, uitgelekt
4		smalle plakjes rauwe of gerookte ham

Bereiding:

Vul elke dadel met een plukje zuurkool. Rol de dadel dan in een plakje ham.

Leg de dadels op een bakplaat met wat bakpapier.

Bak de dadels ca. 10 minuten in de oven op 180° Celsius. De ham wordt dan bruin en knapperig.

Maismuffins met chili

10 stuks

Ingrediënten:

175	gr	bloem
175	gr	grof maismeel (polenta)
2	tl	zuiveringszout
0,5	tl	bakpoeder
1	tl	zout
1	tl	suiker
60	gr	boter
3,5	dl	karnemelk
2	st	groene chili's, ontpit en fijngehakt (of bijv. Jalapeño pepers uit een pot)
60	gr	geraspte kaas
2	st.	eieren, geklopt
3	st	gehakte bosuien
1,5	el	zonnebloemolie
400	gr	rundergehakt
1	st.	teen knoflook, fijngehakt
1	dl	kant-en-klare Mexicaanse salsa
1,5	dl	tomatensaus
1	bosje	verse koriander, fijngehakt gemalen korianderzaad, komijn, paprikapoeder, chilipoeder, kaneel, oregano, cacao poeder zout en zwarte peper

Bereiding:

Meng in een kom de bloem met het maismeel, zuiveringszout, bakpoeder, zout en suiker. Roer de boter erdoor, daarna karnemelk, chilipepers, kaas en eieren, meng alles losjes.

Verwarm de oven voor op 220°Celsius. Schep het beslag in ingevette muffinvormen en bak ze in porties 10 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat de muffins iets afkoelen en leg ze dan op een rooster.

Verhit de zonnebloemolie in een ruime pan en bak het gehakt en de knoflook tot het vlees mooi bruin is. Roer er salsa, tomatensaus, specerijen, cacao, gehakte koriander en zout en peper naar smaak door heen. Laat 10 minuten zachtjes staan.

Verlaag de oventemperatuur naar 160°C. Snijd de kapjes van de muffins en bewaar ze. Hol de muffins van binnen voorzichtig uit en lepel er het gehaktmengsel in. Bestrooien met gehakte voorjaarsuien en zet de kapjes er weer op. Leg de muffins op bakplaten en warm ze nog eens 10 minuten door in de oven.

Serveer direct.

N.B. Je kunt ook zelf 250 ml pittige saus maken van bliktomaten met komijnzaad, korianderzaad, snuifje kaneel, theelepels cacao poeder, paprikapoeder, oregano en chilipoeder. Even pureren met de staafmixer en klaar!

Ingelegde kerriervis

6 personen

Ingrediënten

400 gr Victoriabaars, kabeljauwfilet of een andere stevige visfilet
olie om in te bakken
zout en peper
60 gr bloem (1)
5 gr kerriepoeder (1)
1 st. ei
10 ml melk
50 ml olie
1 st. ui, fijngesnipperd
1 st. knoflookteen, uitgeperst
10 gr kerriepoeder (2)
5 gr gemalen kurkuma (koenjit of geelwortel)
10 gr bloem (2)
1 tl Provençaalse kruiden
1 st. laurierblad
300 ml water
80 ml azijn
50 ml gembersiroop
20 gr suiker
1 st. rode paprika, in dunne reepjes gesneden

Bereiding

Snijd de vis in stukken en bestrooi met peper en zout. Maak het beslag door bloem (1), kerriepoeder (1), ei en melk met een garde goed glad te roeren. Doe de vis in het beslag en schep de stukken goed om zodat ze aan alle kanten met beslag bedekt zijn.

Giet voor de marinade olie in een pan en fruit hierin de uien en de knoflook. Voeg kurkuma, kerriepoeder (2), bloem (2), Provençaalse kruiden en laurierblad toe en laat dit enkele minuten op een laag vuur garen. Voeg water, azijn, gembersiroop, suiker en paprika toe en roer dit alles goed door. Breng de marinade op smaak met zout en peper en laat haar op een laag vuur sudderen.

Verhit wat olie in een braadpan of wok. Bak de vis om en om tot deze gaar is. Leg de stukken in een schotel, giet de marinade er overheen en laat ze staan om af te koelen. Dek dan de schotel af en bewaar hem in de koelkast.

Serveer de vis met een salade.

Het lekkerst is het om de zoetzuur gemarineerde kerriervis een dag van tevoren te maken.

De vis kan ook direct warm worden geserveerd in de marinade.

Zoete gevulde groene (of rode...) puntpaprika's

Voor 6 personen

Ingrediënten:

6	st	groene of rode puntpaprika's
50	gr	bloem
6	el	olijfolie
		zeezout en peper
150	gr	rondkorrelrijst
4	dl	groentebouillon
100	gr	oesterzwammen, fijngesneden
2	st	sjalotten, fijngesneden
1	tl	zoete paprikapoeder
1	bosje	verse dille

Bereiding:

Ontpit de paprika's voorzichtig door er een sneetje in te maken en de zaadjes te verwijderen.

Fruit de sjalot met de oesterzwam en de paprikapoeder in een beetje olie aan. Meng door de rijst.

Voeg steeds een beetje van de bouillon toe en kook de rijst in de bouillon al roerend net gaar. Laat afkoelen. Breng op smaak met peper en zout. Meng met de gehakte dille. Vul elke paprika voorzichtig met het rijstmengsel.

Wentel de paprika aan alle kanten door de bloem. Verhit de olie in een koekenpan en voeg enkele paprika's toe zodra de olie heet is. Roer en keer de paprika's enkele malen met een schuimspaan tot ze er lichtbruin uitzien. Laat ze uitlekken op een schaal met keukenpapier en bestrooi ze met een beetje zeezout.

Doe niet teveel paprika tegelijk in de pan omdat de temperatuur van de olie dan te ver daalt.

Alternatieve bereidingswijze: leg de gevulde puntpaprika's (zonder bloem) in een ovenschaal die met een beetje olijfolie is ingevet. Plaats de schaal 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200° C.

Snijd de paprika's voor serveren in brede ringen.

spinaziepasteitjes

Voor circa 20 stuks

Ingrediënten:

25	gr	rozijnen
25	ml	olijfolie
1	st.	sjalotje, fijngehakt
250	gr	spinazie, grof gehakt
6	gr	uitgelekte ansjovis, fijngehakt
2	st	teentjes knoflook, fijngehakt
25	gr	pijnboompitjes, geroosterd en gehakt
1	st.	ei, losgeklopt
350	gr	bladerdeeg
		zout en gemalen peper

Bereiding:

Week de rozijnen 10 minuten in warm water. Afgieten en grof hakken.

Bak de sjalot goudbruin in de olie voeg de spinazie aan de sjalot toe. Doorroeren, afdekken en 2 minuten laten staan op een laag vuurtje. Haal de deksel eraf en laat het vocht verdampen.

Voeg de ansjovis, knoflook, zout en peper toe. Al roerend nog 1 minuut koken. Van het vuur halen, rozijnen en pijnboompitten erdoor roeren en af laten koelen.

Rol het bladerdeeg een beetje uit met een deegroller.

Steek rondjes met een doorsnede van 7,5 cm uit het deeg. Leg op ieder rondje 3 theelepels van de spinazievulling. Houd de randen vrij. Maak de randen van elk rondje vochtig met een beetje water. De rondjes dubbelklappen en met een vork aandrukken tot een gekarteld half maantje.

Verwarm de oven voor op 180°Celsius.

Smeer de flapjes in met het losgeklopte ei, bestrooi ze met gehakte amandelen, sesam- of maanzaad en bak ze in ca. 15 minuten goudbruin.

aardappeltortilla

voor 10 personen

Ingrediënten:

- 12 el olijfolie
- 1 stuks middelgrote ui, in halve ringen gesneden
- 4 stuks middelgrote aardappelen, geschild en in dunne plakken gesneden
- zout
- 7 stuks eieren
- 1 teen knoflook
- 1 bos peterselie, fijngehakt

Bereiding:

Verhit de olie in een of meer koekepannen. Doe de ui en iets later de aardappel in de olie (het mengsel moet net niet onder staan). Laat dit onder af en toe roeren heel langzaam garen (pruttelen) tot de aardappelen gaar maar nog wel stevig zijn. De aardappelen moeten NIET bakken!

Klop de eieren los, voeg flink wat zout toe en schep het uitgelekte aardappel-ei mengsel erin.

Even roeren om lokale stolling te voorkomen. Laat het mengsel 15 minuten staan. Verwarm een eetlepel van de olie in de koekepan. Doe het aardappelmengsel er in één keer bij en verdeel het gelijkmatig. Draai het vuur laag en laat de tortilla zo garen tot de onderkant lichtbruin is.

Leg een deksel op de pan en keer de pan. Laat de tortilla terug in de pan glijden en bak nog even op een laag vuur tot licht goudbruin.

All-i-oli

Ingrediënten:

- 2 tenen knoflook
- 1 tl grof zeezout
- 2 stuks eidooiers (gebruik verse eieren of gepasteuriseerd eigeel)
- 1 tl citroenrasp (citroen eerst goed boenen onder warme kraan)
- 4 el citroensap
- 1 dl olijfolie
- 1 dl zonnebloemolie

bereiding:

Pureer met een staafmixer of keukenmachine de eidooiers, knoflook, zeezout en citroenrasp en -sap.

Giet nu een dun straaltje olie erbij en ga door totdat de dikte van mayonaise ontstaat. Breng zondig op smaak met zout en/of citroensap.

Thaise groentencurry

Voor 6 personen

Ingrediënten:

currypasta

8 stuks gedroogde pepers, zonder zaadjes en gehakt
2 stuks verse grote rode peper
1 tl korianderzaad
1 tl komijnzaad
4 tenen knoflook
4 stuks citroengrassstengels
2 stuks limoenblaadjes
2 cm galangawortel
garnalenpasta
1 tl zout

voor de groentencurry

1 stuk pompoen
2 dl kokosroom
2 el plantaardige olie
1 teen knoflook
1 el currypasta
2 el lichte sojasaus (of vissaus)
1 el kristalsuiker
1 dl bouillon
2 stuks limoenblaadjes, grof gehakt
80 g bamboescheuten
6 stuks basilicumblaadjes of nog liever Thaise basilicum

Bereiding:

Wrijf alle ingrediënten voor de curry (met de keukenmachine of vijzel) tot een gladde pasta. Voeg eventueel wat olie toe om een smeüige pasta te krijgen.

Verwarm de kokosroom zachtjes in een kleine pan, maar laat de room niet koken.

Neem de pan van het vuur, dek af en zet opzij.

Was en schil de pompoenen. Snijd ze in grote stukken. Rooster ze met een beetje olie in de oven bijna gaar.

Verhit de olie in een wok of koekenpan en bak de knoflook licht aan.

Roer de currypasta (let op: 1 eetlepel, de rest kan wel twee weken in de koelkast bewaard worden) er goed door. Bak deze kort mee en schenk de kokosroom erbij.

Roer tot deze begint in te koken. Voeg de sojasaus en suiker toe. Schenk de bouillon erbij en laat alles 5 minuten sudderen.

Roer de limoenblaadjes, de pompoen en de bamboescheuten erdoor en laat nog 1 minuut zachtjes koken.

Verwarm vlak voor serveren de curry. Meng er de basilicumblaadjes door.

Caesarsalad - "King of Salads"

Ingrediënten

1 krop bindsla (Romeinse sla)
1 snee oud brood, zonder korst
olijfolie
zout
peper
3 teentjes knoflook
½ blikje ansjovis in olie
1 eetlepel mosterd
3 eetlepel citroensap
1 theelepels Worcestershire saus
1 ei, heel zacht gekocht
grof geraspte Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

Maak eerst croûtons. Snijd de boterham en dobbelsteentjes. Pers twee knoflookteentjes uit in een klein kommetje en voeg daar 3 eetlepel olijfolie aan toe. Roer de "broodblokjes" in de kom tot ze goed doorweekt zijn door de knoflook en de olie. Spreid de blokjes uit op een bakplaat en bak ze gedurende 10 minuten in de oven op 180° C, tot ze goudbruin beginnen te worden. Haal ze er eerder uit als ze dreigen te verbranden.

Was en droog de sla. Scheur grote bladeren in stukken, zodat ze later bij het eten niet gesneden hoeven te worden.

Pers het overgebleven teentje knoflook in een kom. Neem 3 ansjovisfilets uit het blik, snijd ze in hele kleine stukjes en voeg ze toe aan de knoflook. Voeg mosterd, Worcestershire saus en citroensap toe. Voeg ook het ei toe. Klop alles tot je een mooi homogene luchtige mix. Blijf doorkloppen terwijl je beetje bij beetje de olijfolie toevoegt. Doe dit voorzichtig, geef de olie een kans om te mengen met het ei, anders gaat alles schiften en kun je weer opnieuw gaan beginnen.

Bij het serveren schep je eerst de sla op. Giet daar de dressing over en strooi als laatste de geraspte kaas er overheen. Het mooiste effect bereik je door op dat moment pas de kaas grof te raspen. Eventueel kun je het de salade nog garneren met wat dunne reepjes van de overgebleven ansjovisfilets. Je kunt ook gekookte halve kwarteleitjes als garnering toevoegen.

Gegrillde kipdijen met thijm en citroen

Voor 6 personen

Ingrediënten:

600	gr	kipdijen
½	bos	verse thijm
1	st	citroen
		zout en peper
		olijfolie

Bereiding:

Pers de citroen uit. Haal de blaadjes van de takjes thijm.

Bestrooi de stukken kip met peper, zout en de blaadjes thijm. Doe er het citroensap bij en roer even om. Laat de kip een half uur afgedekt marinieren.

Laat de kip dan een beetje uitlekken en doe er met kwastje wat olijfolie op.

Verwarm een grillpan of grillplaat op het vuur tot deze goed heet is. Leg met een tang of een vleesvork de stukken kip erop. Laat ze twee minuten stil liggen en draai ze dan een kwartslag voor een mooi ruitpatroon. Draai na weer twee minuten de kipdijen om en behandel de andere kant op dezelfde manier.

Serveer meteen.

Vers pastadeeg

Inleiding:

Dit basisdeeg kan voor 1001 toepassingen gebruikt worden. Je kunt het meteen verwerken tot één van de vele pastavormen - al of niet gevuld - of met een natuurlijk middel als saffraan, spinazie, basilicum, of rode biet mooi op kleur brengen. Je kunt de pastavellen ook met de hand of met een pastamachine tot de gewenste vorm snijden en laten drogen.

Kook verse pasta in een ruime hoeveelheid gezouten water. Afhankelijk van de dikte is verse pasta in enkele minuten gaar.

Ingrediënten:

200	gr	pastabloem
200	gr	tarwebloem
4	st	eieren
½	dl	olijfolie extra vergine
1	tl	zout
		extra bloem

Bereiding:

Doe de bloem in een grote kom of maak er een berg van op de werkbank. Maak een kuiltje en breek daar één voor één de eieren in.

Voeg een beetje olie en zout toe. Kneed dit tot een glad deeg. Als het deeg te veel plakt kan nog wat extra bloem worden toegevoegd. Dek het deeg af met plasticfolie en plaats het 30 minuten in de koelkast tot het verder verwerkt wordt.

Met een deegroller of een pastamachine kunnen er vervolgens vellen van gerold worden. Gebruik steeds een beetje bloem als anti-plak. Ga van de widest stand van de pastamachine stap-voor-stap naar steeds nauwere standen tot de gewenste dikte.

Pappardelle met citroensaus

8 personen

Ingrediënten:

650 gr vers pastadeeg
50 gr boter
1 el verse marjolein
1 el verse peterselie
1 tenen knoflook
1 st citroenen
2 dl slagroom
zout en peper

zeef

Bereidingswijze:

Maak eerst de pasta. Neem een stukje van het deeg af en haal dit door de pastamachine op stand 1. Bestuif beide kanten met meel en herhaal op nummer 2. Ga door tot nummer 6 of 7. Bestuif het pastavel nu flink met bloem en rol losjes op. Snijd nu de opgerolde lap in stukjes van 2 cm breed. Rol de pastaslierten dan weer uit en leg te drogen tot gebruik.

Saus

Rasp de zeste (het geel van de schil) van de citroen. Hak de kruiden fijn.

Smelt de boter in een kleine pan met een dikke bodem. Voeg citroenrasp, kruiden, slagroom en zout en peper toe en breng dit langzaam aan de kook. Laat het, al roerende, een paar minuten zachtjes koken.

Pers de helft van de citroen, meng het sap door de kokende saus en breng weer aan de kook. Neem de pan van het vuur.

Breng alvast (warm) water in een grote pan aan de kook.

Serveren:

Verwarm de saus.

Doe de pappardelle in het gezouten kokende water en kook de pasta *al dente*. Giet af en meng de pasta door de saus.

Schep op een schaal en serveer met wat achtergehouden groene kruiden.

Rotolo met wilde spinazie, feta en geroosterd sesamzaad

Voor 5 personen

Inleiding:

Dit pastagerecht wordt gemaakt van vers pastadeeg, gevuld met enkele lekkernijen en vervolgens in een doek opgerold en gekookt. Deze rotolo is vegetarisch maar je kunt ook bijvoorbeeld heel dunne plakjes rauwe ham meerrollen of in het paddestoelenmengsel kleine stukjes gevogelte meebakken.

Ingrediënten:

400	gr	vers pastadeeg (zie receptuur)
250	kg	wilde spinazie
150	gr	feta
75	gr	geraspte parmezaanse kaas
15	gr	sesamzaad, geroosterd
2	st	sjalotten
		zout en peper

schone theedoeken, bindtouw

Bereiding:

Bak de gesnipperde sjalotten in wat boter goudbruin. Laat het vocht verdampen en het mengsel afkoelen. Meng de geroosterde sesamzaadjes erdoor.

Was de spinazie zorgvuldig en smoor deze in een pan tot de blaadjes geslonken zijn. Laat ze goed uitlekken in een vergiet en snijd ze fijn. Meng de spinazie met fijngemaakte feta en geraspte kaas. Breng op smaak met peper en zout.

Rol stukken deeg met de pastamachine uit tot dunne lappen die iets korter zijn dan een uitgespreide schone theedoek. Plak een paar lappen met een klein beetje water aan elkaar tot bijna de hele doek bedekt is.

Smeer het spinazie-kaas mengsel dun uit over de lap maar houd de randjes vrij. Breng een streep van de sjalotten op de lap aan de onderzijde. Rol de lap met behulp van de doek voorzichtig op, te beginnen aan de kant waar de sjalotten liggen. Rol de rotolo dan in de doek. Bind de beide uiteinden af met een stukje bindtouw en maak om de 10 centimeter als een rollade een extra knoopje om de rol.

Kook de rol in een grote pan gezouten water in 20 minuten gaar.

Serveer de rotolo door deze in mooie plakken te snijden op een warme schaal, eventueel met een beetje boter of een saus.

Libanese viskoekjes

Ca. 20 stuks

600	gr	stevig witvisfilet
1	st	aardappel, geschild
3	el	verse koriander
3	el	verse peterselie
3	tl	geraspte gemberwortel
120	gr	wortel, grof geraspt
1,5	st	lenteui, in ringetjes
1	st	limoen, geraspt en uitgeperst
1	st	rode peper, fijngesneden
150	gr	bloem

Pureer de vis en de aardappel in de keukenmachine. Voeg peterselie, koriander, gemberrasp, rode peper en limoensap- en rasp toe en draai nog even. Meng de wortel, lenteui en het vismengsel. Maak met natte handen platte koekjes, haal ze door de bloem. Bak ze in ruim olie aan beide kanten goudbruin.

Dipsaus

50	gr	honing
3	el	olijfolie
60	ml	azijn
1	st	rood pepertje, fijngehakt
1	teen	knoflook, fijngehakt
1	tl	sumac
0,5	st	komkommer, in zeer kleine blokjes
1	el	geroosterd sesamzaad

Meng honing, olijfolie, azijn, knoflook, sumac en peper in een pannetje. Breng het aan de kook en laat het onafgedekt 5 minuten zachtjes koken. Haal van het vuur en laat afkoelen. Voeg dan komkommer en sesamzaad toe. Proeven! (zout, knoflook, peper, suiker?)

Tajine van kip

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4	st	kippenpoten of 400 gr kipdijen
50	gr	olijven, gehalveerd
2	el	gepekeld citroenschil, in stukjes
50	gr	winterwortel, geschild en in blokjes
100	gr	aardappel, geschild en in blokjes
1	st	ui, gesnipperd
4		teentjes knoflook, gesnipperd
1	tl	geelwortel (koenjit)
1	tl	gemberpoeder
½	tl	komijnpoeder
2	el	korianderblad, gehakt
		zout en peper
		olijfolie

Bereiding:

Roerbak ui en knoflook 5 minuten in olijfolie op een zacht vuurtje. Voeg de kip toe en bak deze rondom tot hij aan alle kanten bruin is. Voeg 4 deciliter water (of kippebouillon) en de aardappel en wortel toe, peper en zout naar smaak en de komijn, gember en geelwortel, breng het aan de kook en laat een half uur stoven. Doe nu de citroen en de olijven erbij en laat het nog eens een half uur stoven. Neem de kip eruit en kook het vocht in tot saasdikte. Giet de saus over de kip en bestrooi met koriander.

Tajine met zeeduivel en venkel

Voor 6-8 personen

Ingrediënten:

1	kg	zeeduivel, in stukjes
2	st	venkelknollen, zeer fijngesneden
6	st	aardappelen
4	el	olijfolie en nog wat om te besprenkelen
3	st	teentjes knoflook in dunne plakjes zout en peper
16	st	kerstomaatjes handvol olijven

Marinade:

2	st	teentjes knoflook
1	tl	zeezout
2	tl	gemalen komijn
1	tl	paprikapoeder
		sap van 1 citroen
		verse bladpeterselie, grof gehakt
1	el	olijfolie

Bereiding:

Maak van knoflook en een beetje zout een gladde pasta in bijvoorbeeld een vijzel. Doe de komijn, het paprikapoeder, citroensap en de koriander erbij en roer de olie erdoor. Leg de zeeduivel in een schaal. Bestrijk de stukjes zeeduivel met de rest van de marinade. Dek de schaal af en marineer de vis ½ uur in de koelkast.

Kook de aardappelen 8 minuten zonder deksel in ruim water. Giet ze af en snijd ze in de lengte doormidden.

Verhit 2-3 eetlepels olie in een tajine of een vuurvaste stoofpan met dikke bodem. Fruit daarna de knoflook al roerend 1-2 minuten op matig vuur tot hij verkleurt. Schep de aardappelen, kerstomaatjes en gesneden venkel erdoor. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Leg de gemarineerde stukken vis erop. Strooi de olijven rond de vis en druppel er 1 eetlepel olie over. Schenk wat water of bouillon erbij en leg het deksel op de pan. Laat de vis 15 minuten op matig vuur sudderen tot hij lekker mals is.

Schep de vis voorzichtig door de rest van de ingrediënten en serveer de tajine.

Tabouleh

Bulghursalade

Voor 15 personen

Ingrediënten:

300	gr	droge bulghur (fijn of middel)
		heet water
1	st	rode paprika
8	st	kerstomaatjes
1	st	komkommer
4	el	citroensap
8	el	olijfolie
1	tl	komijnzaad (licht geroosterd)
1	teen	knoflook
1	bos	peterselie
3	st	bosuitjes
		enkele takjes koriander of verse munt

blaadjes bindsla, babyleaf en/of witlof
peper, zout (harissa)



Bereiding:

Was de groenten en de kruiden.

Doe de bulghur in een grote kom en giet er wat heet water op zodat de bulghur nèt onderstaat. Roer een keer door met een vork en dek af met een deksel, bord of wat plasticfolie.

Snij paprika, kerstomaatjes en komkommer in piepkleine blokjes.

Snij bosui in ringetjes.

Hak peterselie (ja, de hele bos!), knoflook en koriander heel fijn.

Roer de bulghur nog een keer door. Meng met de gesneden groenten, kruiden, olie en citroensap. Voeg wat gemalen peper en komijnzaad toe en eventueel wat zout of extra citroensap. Proeven dus!

Voor wat extra pit kun je er ook een fijngesneden Spaans pepertje doorheen doen of een beetje harissa (Tunesische sambal-achtige saus).

Leeg een flinke lepel tabouleh op de blaadjes bindsla, babyleaf en/of witlof.

Serveer de blaadjes op een platte schaal.



A la minute warm gerookte zalm

Ingrediënten:

zalmfilet
peper, zout

Bereiding:

Dep de zalmfilets droog en bestrooi met een beetje versgemalen peper en weinig zout.

Kies een goed geventileerde ruimte (buiten, of onder afzuigkap → vantevoren aanzetten...).

Strooi een paar eetlepels houtmot op wat aluminiumfolie. Leg dit op de bodem van de rookoven. Haal het rekje eruit. Steek de branders aan of plaats de rookoven op een kleine gaspit / laag vuur. Doe het deksel erop.

Zodra er wat rook ontstaat, leg de zalmfilet op een stukje bakpapier op het rekje in de rookoven en doe het deksel snel dicht. Laat circa 10 minuten zachtjes roken. Controleer of de vis de gewenste gaarheid heeft. Laat een paar minuten rusten en verdeel dan over de blinis met chuka wakamé (Japanse zeewiersalade).

Gegrillde kip piri-piri

Voor 6 personen

Ingrediënten:

750 gr kipdijen
1 st gele paprika, in repen gesneden
1 st rode paprika, in repen gesneden
12 takjes thijm
enkele takjes verse koriander

zeezout en versgemalen zwarte peper

Voor de piri-pirisaus:

2 st rode uien, grof gesneden
6 tenen knoflook, gepeld
7 st rode pepers, zonder zaadjes en zaadlijsten
1 el paprikapoeder
½ st citroen, schil geraspt en uitgeperst
4 el witte wijnazijn
3 el Worcestershiresauce
1 tl gedroogde oregano
½ bosje verse basilicum

Bereiding:

Bestrijk de kipdijen met weinig olijfolie en bestrooi met wat gemalen peper en zout.

Verwarm een grillpan of –plaat. Grill de stukken kip (niet allemaal tegelijk) met behulp van een tang op de grillplaat. Laat ze vooral rustig 5 minuten liggen, dan ontstaan de typische grillstrepen. Haal ze van het vuur, leg apart en grill de rest van de kip. Grill dan de paprikarepen. In de zomer is het grillen van de kip op de BBQ nog lekkerder!

Voor de saus:

Doe de ingrediënten voor de saus in een keukenmachine of blender en laat even draaien.

Schep de saus in een passende schaal en leg er de kipstukken en paprika in. Leg er de takjes thijm bovenop. Zet 20 minuten in de oven op 200 °Celsius. Draai de kip na 10 minuten nog een keer om. Controleer een stukje kip en serveer met wat blaadjes koriander.

Variatie: je kunt een deel van de saus ook prima als marinade gebruiken. Marineer de stukken kip dan bijvoorbeeld vast 24 uur van tevoren. Marinade en saus wel apart houden.

Mango-cocosijs

Voor 10 personen

Ingrediënten:

4	dl	cocosmelk
3	st	eidooiers
4	el	witte basterdsuiker
2½	dl	room
2	st	rijpe mango's
2	st	steranijs
1	st	stengel citroengras, grofgehakt
1	el	vanillesuiker
25	gr	amandelschaafsel of cocosrasp

Bereiding:

Verwarm de cocosmelk in een pan en voeg steranijs en citroengras toe. Laat niet koken! Laat dit nog 10 minuten van het vuur af verder trekken.

Meng in een grote kom de suiker, vanillesuiker en de eidooiers. Klop dit met een garde tot een crèmeachtige massa.

Schil de mango en ontpit deze. Snijd het vruchtvlees in grove stukken en pureer ze met een keukenmachine of een blender tot een gladde massa.

Zeef de cocosmelk en gooi de specerijen weg.

Voeg nu beetje bij beetje en al roerend de warme cocosmelk bij de dooiers.

Doe dit mengsel in een schone pan en verwarm het tot 75° Celsius. Blijf roeren! Gebruik een kookthermometer. Haal onmiddellijk van het vuur af en doe de vla in een schone bak en laat het wat afkoelen.

Sla ondertussen de room lobbig maar net niet stijf.

Voeg de mangopuree toe aan de vla en roer goed door.

Doe dit mengsel dan in de ijsmachine en draai er ijs van. Wanneer het bijna klaar is, gaat de room erbij. Laat nog enkele minuten draaien. Zonder ijsmachine kan het ook: zet een ruime bak met het mengsel, inclusief de slagroom in de vriezer en roer het ieder kwartier goed door totdat het ijs stevig ijs.

Rooster ter garnering het amandelschaafsel of de cocosrasp goudbruin in een droge koekenpan.

Speculaasijs

Voor 5 personen

Ingrediënten:

30	ml	water
45	gr	suiker
2	st	eidooiers (=40 gram) van zeer verse eieren
1	tl	speculaas- of koekkruiden
40	ml	Corenwijn
150	ml	zeer koude slagroom
100	gr	speculaasjes

Bereiding:

Zet de ijsmachine aan.

Los water en suiker op en breng in een pan aan de kook tot een suikersiroop.

Doe de dooiers en de speculaaskruiden in een kom en voeg de hete siroop al roerend toe. Blijf roeren en laat afkoelen (bijvoorbeeld in een keukenmachine). Voeg de Corenwijn toe. Blijf mengen.

Sla de slagroom niet helemaal stijf. Meng voorzichtig met een spatel door het afgekoelde mengsel.

Doe alles in de ijsmachine en laat draaien tot het ijs wordt.

Verkruimel de speculaasjes. Doe de kruimels bij het ijs en laat nog enkele minuten draaien. Bewaar het ijs tot gebruik in de diepvries.

Serveer snel!

Brownies

Voor ca. 10 stukken

Ingrediënten:

120	gr	boter
6	el	cacao
2	el	zonnebloemolie
1	el	oploskoffie
3	el	koffielikeur
70	gr	bloem
½	tl	bakpoeder
		snufje zout
200	gr	suiker
2	st	eieren
2	tl	vanillesuiker

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Laat de boter, cacao, zonnebloemolie, oploskoffie en koffielikeur zachtjes smelten (niet koken!).

Maak de eieren, suiker en vanillesuiker met een mixer glad. Zeef de bloem en meng zout en bakpoeder er doorheen.

Mengen met chocolademengsel.

Bekleed een bakplaat met een opstaande rand met ovenpapier. Giet het mengsel erop (als het goed is ca. 2 cm hoog, het gaat nog rijzen in de oven).

Ca. 25 minuten op 180°C bakken. Als het uit de oven komt lijkt het gebak misschien nog wat vloeibaar van binnen. Het wordt vanzelf steviger. Laat het gebak daarom goed afkoelen voordat je het gaat snijden.

Marasche

Inleiding:

Dit mooie Italiaanse koekje is prima thuis te maken. Het lijkt qua smaak en vorm wel op ons bitterkoekje. Het moeilijkste zal waarschijnlijk zijn om de kersen te vinden. Probeer een horecagroothandel, een delicatessenzaak of een Italiaanse specialiteitenwinkel.

Ingrediënten:

(voor ca. 25 stuks)

200	gr	witte amandelen
175	gr	suiker
2	st	eiwitten (=60 gram)
		amarenekersen op siroop (in pot of blik te koop)
		klein scheutje amaretto of een paar druppels amandelessence
		extra amandelschaafsel
		extra eiwit

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 °Celsius.

Doe alle ingrediënten behalve de kersen en het amandelschaafsel in een keukenmachine en maak fijn. Kneed een beetje van het mengsel om elke kers heen zodat deze bedekt is. Haal elk balletje door het eiwit en rol het door het amandelschaafsel.

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak ze in ca. 12 minuten op 160 °Celsius tot ze bleek-bruin zijn.

Chocoladebonbons met rozemarijn en zeezout.

Voor ca. 30 bonbons

Ingrediënten:

200 gr slagroom 40% vet
650 gr pure chocolade
2 takjes verse rozemarijn
grof zeezout

Benodigheden:

steelpan (dikke bodem)
spatel
rvs kom
doorhaalvorkje
ovenschaal
plastic folie
bakpapier



Bereiding:

Weeg de slagroom samen met de rozemarijn af op een weegschaal. Rozemarijn niet te lang in de slagroom laten trekken (zeepsmaak). Breng de slagroom en rozemarijn aan de kook, zeef de massa en haal deze zodra de massa kookt van de warmtebron af. Bekleed in tussentijd een ovenschaal met plastic folie. Voeg aan de gekookte massa 200 gram van de chocolade toe. Roer de slagroom en de chocolade met de spatel door elkaar en zorg dat het een geheel vormt. Giet de chocolademassa vervolgens in de ovenschaal. Laat de chocolade liefst 24 uur uitkristalliseren (dit is de basis voor de bonbon).

Snijd deze massa als deze stevig is geworden in vierkanten van 2 bij 3 cm. Verwarm 150 gram van de overgebleven chocolade tot 45 graden. Wanneer de chocolade de 45 graden heeft bereikt voegt u onder voortdurend roeren de resterende 300 gram chocolade toe. Blijf de chocolade roeren tot alle chocolade is opgelost, de chocolade heeft een eindtemperatuur van 30 graden. Met een doorhaalvorkje haalt u nu de blokken van 3 bij 3 door de chocolade heen. Leg de bonbons op bakpapier om ze uit te laten lekken. Leg enkele korrels grof zeezout op elke bonbon.

Mandarijentaart met amandelen Voor 8 personen

Ingrediënten:

300	gr	mandarijnen
3	st	eieren
170	gr	suiker
200	gr	gemalen amandelen
1		theelepel bakpoeder

Bereiding:

Breng de mandarijnen in een pan met wat koud water aan de kook en laat ze 1 uur zachtjes koken. Laat ze uitlekken en snijd ze als ze afgekoeld zijn door en haal de pitten eruit. Hak in de keukenmachine alles (schil, wit, vruchtvlees) tot pulp.

Verwarm de oven voor op 190°C.

Vet de benodigde springvorm(en) in met boter en bekleed ze met bakpapier.

Klop de eieren. Doe er de suiker, amandelen en bakpoeder bij. Meng goed en voeg er de mandarijnenpulp aan toe.

Giet het beslag in de voorbereide vorm en zet hem een uur in de oven. Een satépen die je erin steekt moet er schoon en droog uitkomen.

Dek de taart na 30 minuten oven af met aluminiumfolie om de bovenkant niet te bruin te laten worden.

Haal de taart uit de oven en laat het afkoelen, op een rooster, maar in de vorm.

Kletsoppen

20 stuks

Ingrediënten:

50	gr	bloem
100	gr	basterdsuiker
35	gr	roomboter (niet koud)
30	gr	amandelen, in grove stukjes
20	ml	water
1,5	tl	kaneel

siliconenmatje (of een bakplaat bekleed met bakpapier)

Bereiding:

Roer de boter zacht in een kom en meng suiker, kaneel en gebroken amandelen erdoor. Zeef de bloem boven de kom en spatel door het mengsel. Voeg het water toe en meng nog een keer goed.

Verwarm de oven voor op 220° C.

Maak met twee theelepeltjes kleine bergjes deeg van ca. 2 cm. doorsnee op ruime afstand van elkaar. Het deeg gaat smelten en uitlopen.

Bak de koekjes in ca. 6 minuten of tot ze bruine randjes krijgen. Let op dat ze niet te donker worden (bitter).

Laat afkoelen op een rooster.

Kaapse brandewyntert met siroop

Voor 6 personen

Ingrediënten:

250	gr	gedroogde dadels (zonder pit)
250	ml	kokend water
2	tl	bicarbonaat (zuiveringszout, vraag bij de drogist of een kookwinkel)
125	gr	boter
200	gr	bruine basterdsuiker (1)
2	st	eieren
180	gr	bloem
2	tl	bakpoeder
0,5	tl	zout
1	tl	speculaaskruiden of koekkruiden
100	gr	walnoten, gehakt

Voor de siroop:

15	gr	roomboter
100	ml	water
1	st	vanillestokje
80	ml	cognac
2	st	limoen, geraspte schil van~
125	gr	bruine basterdsuiker (2)

Bereiding:

Snijd de dadels in kleine stukjes en doe deze in een pan met het kokende water en breng ze opnieuw aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer het zuiveringszout door het water. Zet de pan apart.

Klop boter en basterdsuiker (1) romig. Klop de eieren schuimig en klop dit langzaam door het botermengsel. Zeef de bloem samen met het bakpoeder, het zout en de speculaaskruiden en voeg dit bloemmengsel bij het eimengsel. Voeg hieraan het dadelmengsel en de noten toe en roer alles goed door elkaar. Doe het mengsel in een goed ingevette ovenschotel en bak de taart 40 minuten in een oven van 180° Celsius. Controleer of de taart gaar is door er met een naald in te prikken. Als de naald er droog uit komt, is de taart gaar.

Maak ondertussen de siroop. Breng basterdsuiker (2), boter, water, geraspte limoenschil en het vanillestokje al roerend aan de kook tot al de suiker is opgelost. Neem de siroop van het fornuis en verwijder het vanillestokje.

Breng de siroop vlak voor serveren weer snel aan de kook, voeg de cognac toe en giet de siroop over het gebak. Serveer lauw-warm met ongezoete, opgeklopte slagroom en/of vanillesaus.

Baklava

(voor een bakplaat met ca. 20 stukjes)

300	gr	noten (pistache noten of andere soorten nootjes)
50	gr	suiker
12		ontdooide vellen filodeeg
100	gr	gesmolten boter

Ingrediënten siroop

150	gr	vloeibare honing
100	gr	suiker
100	ml	water
1	tl	oranjebloesemwater



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180° C.

Vet de bakvorm (20x30 cm) in.

Hak de nootjes fijn. Meng suiker en noten met elkaar.

Leg in de bakvorm 3 vellen filodeeg op elkaar; bestrijk ieder vel apart met wat gesmolten boter. Strooi ongeveer 1/3 deel van je notenmengsel over de velletjes heen. Herhaal deze handeling twee keer, totdat de nootjes op zijn.

Eindig dan met 3 lagen van het filodeeg.

Snijd de bovenste laag ruitvormig in (ongeveer 4x4 cm) en bestrijk dit met wat van de gesmolten boter.

Bak de baklava in ongeveer 30 minuten in de oven totdat de blaadjes goudbruin zijn geworden.

Terwijl de baklava aan het bakken is, bereid je de siroop. Roer water, honing en suiker op middelhoog vuur tot het een gladde siroop. Breng dit vervolgens aan de kook op hoog vuur en laat het enkele minuten pruttelen. Voeg eventueel enkele druppels oranjebloesemwater toe.

Schenk de siroop over de nog warme Baklava en laat dit afkoelen.

Aardbeiensorbet

Voor 8 personen

Ingrediënten:

425	gr	verse aardbeien
105	gr	suiker

eventueel nog wat citroensap, dit versterkt de aardbeiensmaak
enkele aardbeien voor garnering

Bereiding:

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Pureer ze dan met de suiker met behulp van een staafmixer of keukenmachine. Zeef de puree met een bolzeef.

Doe het aardbeienmengsel in de sorbetière (ijsmachine) en laat het draaien tot het ijs wordt. Schep het dan tot gebruik over in een bak en plaats het in de vriezer. Draai zonodig een volgende lading.

Variatie: voeg enkele slagen zwarte peper uit de molen toe aan het mengsel voor het in de sorbetière gaat.