Receptenboek

Bert-Johan
bertjohan@bertjohan.nl
versie 17
14 juli 2026

Dit receptenboek is gestart, ten tijde van mijn stage bij Philips in 1993, met het verzamelen van plaatjes uit de Allerhande van de Albert Heijn en uit andere kookboeken die ik in een plakboek plakte. Dat werd vies en wijzigingen en verbeteringen waren moeilijk bij te houden. Op een gegeven ogenblik ben ik daarom gestart met het opschrijven (cq overschrijven) van recepten in LaTeX: voor elk recept een aparte file. In februari 2020 ben ik begonnen om dit te combineren in één enkel document in ShareLaTeX wat tegenwoordig Overleaf heet. In 2023 heb ik maten en gewichten toegevoegd (van taartvormen, bekers, pannen en ijslepels) en een paragraaf over de W-factor van bloem en een lijst met pastasoorten.

Versie:

Versie 00	datum: dd mmm yyyy
Versie 01	datum: 10 feb 2020
Versie 02	datum: 02 aug 2020
Versie 03	datum: 06 dec 2020
Versie 04	datum: 13 feb 2021
Versie 05	datum: 21 oct 2021
Versie 06	datum: 22 jan 2022
Versie 07	datum: 19 jun 2022
Versie 08	datum: 16 mar 2023
Versie 09	datum: 04 jun 2023
Versie 10	datum: 14 nov 2023
Versie 11	datum: 29 dec 2023
Versie 12	datum: 15 mei 2024
Versie 13	datum: 12 nov 2024
Versie 14	datum: 28 mei 2025
Versie 15	datum: 07 sep 2025
Versie 16	datum: 03 dec 2025
Versie 17	datum: 14 juli 2026

Some LaTeX try-outs: é = e-accent egu ó = o-accent egu è = e-accent grave ü = u-umlaut ë = e-trema B&B = ampersand “smart quotes” *emphasize* **bold face** *slanted* `typewriter` sans serif *emphasize* underline it **bold** *italic* sans serif Mrs. Unbreakable space i.e. € 1000,– −30 °C 100% ... versus ... 48 – 50 and 48 — 50 's morgens of ’s avonds hopla doesn’t work does work cup $1\frac{3}{7}$ sugar

Taaladvies: Als je een woord of een lettergreep wilt benadrukken, met welk teken moet dat dan? Is het: “Het beleid is wél zinvol” of “Het beleid is wèl zinvol”? – Juist is: “Het beleid is wél zinvol.” of juist het beleid is *wel* zinvol.

Er zijn geen vaste regels voor het gebruik van enkele of dubbele aanhalingstekens. Traditioneel werd aangeraden om bij letterlijk citeren dubbele aanhalingstekens te gebruiken, maar het mag ook enkele.

Ik zei: “Ik hou niet van appeltaart.” (eerst punt, dan sluiten) of de laatste zin luidt: “Hij strekte zich uit en viel in een diepe slaap.” “Ik hou niet van appeltaart”, zei ik. (eerst sluiten, dan komma) Straks is, zo hoopt ze, “alles weer gewoon normaal”. (deel van een citaat) Ik dacht: morgen ga ik naar de film. (gedachten in principe niet)

Inhoudsopgave

1 Maten en Gewichten **5**

1.1 Inhoudsmaten 5

1.2 Gewichtsmaten 5

1.3 Verhouding instant gist versus verse gist 6

1.4 Verschil tussen baking soda en bakpoeder 6

1.5 Standaard taartvormen 6

1.6 Koffiekopjes – tot de rand gemeten 6

1.7 Pannen – tot 1 cm onder de rand gemeten 7

1.8 IJslepels 7

1.9 Engelse maten 7

2 Bloem **8**

3 Pasta-soorten **10**

4 Appeltaart **12**

5 Barbecue – bierkip – hele kip op bierblikje **14**

6 Bessentaart **16**

7 Bruine bonen – pikant met ui en appel **18**

8 Cake **19**

9 Chili pasta **20**

10 Feestballetjes pikant **21**

11 Cake Alaska alias Godenspijs **22**

12 Hapjes allerlei ofwel Spaanse tapas **24**

12.1 Pruimen gevuld met geitenkaas omwikkeld met spek 24

12.2 Geroosterde aardappelen uit de oven 24

12.3 Nachochips met bonen 24

12.4 Kipvleugeltjes 25

13 Kip Thai met kokosmelk **26**

14 Kruidkoek **27**

15 Lamskoteletjes met rozemarijn-knoflook-olie **29**

16 Zuurkool **30**

17 Boerenkool (met worst) **31**

18 Hutspot – Peen & Uien **32**

19 Lasagne Verdi **33**

20 Lasagne Gewoon **34**

21 Macaroni met Oesterzwammen en Gorgonzolasaus **36**

22 Macaroni met shoarmavlees **38**

23 Mango-kwark-taart **40**
24 Mangotaart **42**
25 Roomsoezen **44**
26 Oliebollen **45**
27 Verse Pasta **47**
28 Pizza – koopmans **49**
29 Pizza – from scratch **51**
30 Hartige taart **53**
31 Risotto in Paprika **54**
32 Chocoladetaart **55**
33 Slagroomtaart **57**
34 Pasta met Pesto **59**
35 Spaghetti met Tonijn **60**
36 Spaghetti Carbonara **61**
37 Tiramisu **62**
38 Thai Makreel **64**
39 Vlechtbrood **65**
40 Witlofschotel **67**
41 Prei-schotel **69**
42 Penne (pasta) met Gorgonzola **71**
43 Penne (pasta) met pijnboompitten **72**
44 Pruimenjam / Bramenjam / Appelmoes **73**
45 Erwtensoep **76**
46 Pompoensoep **78**
47 Tomatensoep **80**
48 Crème Brûllée **81**
49 Zandkoekjes **82**
50 Beskuit – Zuid Afrikaans Beschuit – Rusks **83**
51 Stokbrood / Chiabatta **84**
52 Starter voor Zuurdesembrood **86**
53 Zuurdesembrood **88**
54 Hamburgers (zelfgemaakt) **89**
55 Spareribs op de barbecue **90**
56 Kwarktaart **92**
57 Red Velvet-taart **94**
58 IJs / Roomijs **96**

59 Satésaus **97**
60 Pannenkoeken **98**
61 Barbecue shotgun shells canoles **99**
62 Keto Pannenkoeken met amandelmeel **100**
63 Granola **101**
64 Muesli-repen **102**
65 Spruitjes-schotel **104**
66 Porchetta – Buikspek **105**
67 Roti – Surinaams **106**
68 Gingerbread koekjes / poppetjes **107**
69 Shepherd's Pie **109**
70 Paella met kip en chorizo **111**

1 Maten en Gewichten

1.1 Inhoudsmaten

1 eetlepel	15 ml
1 dessertlepel	10 ml
1 theelepel	5 ml

1 liter	66 eetlepels
250 – 300 ml (koffiemok)	16 – 20 eetlepels
1 dl = 100 ml (koffiekopje)	6 – 7 eetlepels

1.2 Gewichtsmaten

aardappelmeel	1 afgestreken eetlepel	7 – 10 gram
basterdsuiker	1 afgestreken eetlepel	12 gram
bakpoeder	1 afgestreken eetlepel	7 – 10 gram
bakpoeder	1 zakje	15 gram (goed voor 500 gram bloem)
bloem	1 afgestreken eetlepel	8 gram
boter	1 afgestreken eetlepel	12 – 15 gram
cacao	1 afgestreken eetlepel	6 gram
custardpoeder	1 afgestreken eetlepel	8 gram
gelatine	1 blaadje	1.6 gram
gist (droog)	1 afgestreken eetlepel	9 gram
gist (vers)	1 afgestreken eetlepel	27 gram (1:3)
honing	1 afgestreken eetlepel	20 gram
krenten	1 afgestreken eetlepel	8 gram
maïzena	1 afgestreken eetlepel	8 gram
melk	1 afgestreken eetlepel	15 gram
(olijf)olie	1 afgestreken eetlepel	12 gram
paneermeel	1 afgestreken eetlepel	6 gram
poedersuiker	1 afgestreken eetlepel	9 gram
rozijnen	1 afgestreken eetlepel	10 gram
rijst	1 afgestreken eetlepel	15 gram
suiker	1 afgestreken eetlepel	8 – 12 gram
vanillesuiker	1 afgestreken eetlepel	8 – 12 gram
vanillesuiker	1 zakje	8 gram
water	1 afgestreken eetlepel	15 gram
zonnebloemolie	1 afgestreken eetlepel	12 gram
zout	1 afgestreken eetlepel	10 – 15 gram

theelepel is 3x kleiner dan eetlepel.

gist (droog)	1 afgestreken theelepel	3 gram
gist (droog)	2½ theelepel	7 gram
zout	1 afgestreken theelepel	3 – 5 gram

1.3 Verhouding instant gist versus verse gist

Verhouding 1:3. Qua dosering komt 100 gram *instant gist* overeen met 300 gram *verse gist*. Een belangrijk voordeel van de droge gist is dat ze niet vooraf moet opgelost worden in water alvorens ze met het deeg te mengen.

1.4 Verschil tussen baking soda en bakpoeder

Baking soda is simpelweg een zuiveringszout, ook wel natriumbicarbonaat genaamd; bakpoeder natriumbicarbonaat met een zuur en een stabilisator als toevoeging. Baking soda heeft een sterkere werking dan bakpoeder. Als baking soda gemengd wordt met zuren, zal het zijn werk gaan doen. Als er geen zuren in je baksel zitten, bestaat er een kans dat baking soda een vieze nasmaak geeft en dat je baksel niet zal rijzen. Doordat in bakpoeder de zuren al verwerkt zijn, heeft dit goedje alleen maar vocht en warmte nodig. Voor 1 theelepel baking soda, moet je 3 theelepels bakpoeder gebruiken en als er in het recept om azijn of een zuur wordt gevraagd, kun je dit weglaten aangezien zuren al verwerkt zijn in bakpoeder.

1.5 Standaard taartvormen

cakevorm	30 x 7 x 8 cm (= 1.5 liter)
springvorm	28 cm doorsnede, hoogte 6 cm (= 3.7 liter)
springvorm	26 cm doorsnede, hoogte 6 cm (= 3.2 liter)
springvorm	24 cm doorsnede, hoogte 6 cm (= 2.7 liter)
springvorm	20 cm doorsnede, hoogte 6 cm (= 1.9 liter)

1.6 Koffiekopjes – tot de rand gemeten

Grote dubbelwand glas/cappuccino = bodum = Mezzo Veneziano	275 ml
Dubbelwand glas/cappuccino V&D	175 ml
Illy porcelijn cappuccino	125 ml
Illy porcelijn espresso	60 ml
Metalen handbeschilderde mok	150 ml
Koffiemok eg Dali	275 ml
Happyhands spacemok	250 ml

Scootmobielmok	325 ml
Latte Maggiato glas	300 ml
Ikea glas	350 ml

1.7 Pannen – tot 1 cm onder de rand gemeten

Steelpan	1½ liter
Kleine pan	1½ liter
Middelkleine pan	2 liter
Middelgrote pan	2½ liter
Grote pan	4½ liter
Extra grote pan	9½ liter

1.8 IJslepels

Het probleem bij ijslepels is dat de binnen-diameter bijvoorbeeld 4½ cm is en dat de inhoud dan in theorie $½ * ⁴⁄₃ * pi * r^3 = 38$ ml is, maar dat de exacte inhoud (water, in ml) juist kleiner is, omdat de lepel niet een perfecte bol is (maar een afgeplatte bol). De fabrikant specificeert vaak de buiten-diameter of specificeert in 'aantal bollen per liter ijs' dat je met een ijslepel kunt halen... Maar dat is natuurlijk ook weer anders dan de exacte inhoud (water) van zo'n lepel. Hieronder daarom een overzicht. Drie gekocht bij 'Van Hattem Horeca'.

Type	Binnen [gemeten]	Fabri-kant	theorie [pi r3]	Maat [bol/lit]	Inhoud [gemeten]
Oude ijslpl	4½ cm	5 cm	38 ml	–	35 ml
Nw klein	4½ cm	5 cm	38 ml	maat 24 [42 ml]	35 ml
Nw medium	5¼ cm	5½ cm	60 ml	maat 16 [63 ml]	42 ml
Nw groot	6¼ cm	6 cm	102 ml	maat 12 [83 ml]	60 ml

1.9 Engelse maten

1 stone (st)	14 pounds	6350.29 gram
1 pound (lb)	16 ounces	453.59 gram
1 ounce (oz)		28.35 gram

1 Imperial gallon		4.55 liter
1 US gallon		3.78 liter
1 quart	¼ gallon	1.136 liter
1 pint	½ qaurt	0.568 liter
1 fluid once (fl oz)		0.028 liter
1 cup		0.250 liter

2 Bloem

Bij Italiëplein heb ik een cursus gevolgd. Hierin komt naar voren dat bloem verschillende 'W'-waardes kent. Hoe hoger de 'W', hoe sterker de bloem.

Water-percentage loopt van 55 – 80%. In een elektrische oven is de temperatuur lager, dus langer in de oven, dus meer verdamping. Dan dus meer water. Lage 'W' kan slechts 50 – 60% water opnemen; hogere 'W' kan meer water opnemen.

De temperatuur moet in totaal ongeveer 60 °C zijn. Dus bloem-temperatuur + water-temperatuur + buiten-temperatuur = 60. Bij warm weer, zeg 25 °C, is de bloem ook al gauw 25 °C dus dan koud water van 10 °C nemen. Bij middelmatige buitentemperatuur, zeg 20 °C, moet je lauw-warm water van, zeg 20 °C nemen, en bij koude temperatuur (15 °C) is de bloem ook 15 °C en dus echt warm water van 30 °C nemen.

Na mengen en kneden moet het deeg ongeveer 21 – 23 °C zijn.

Type	W-waarde	Water	Rijs/rijptijden / Geschikt voor
Zwakke bloem	90 – 170	50%	4 uur kamer / 8 uur koelkast koekjes, wafels
Middelsterk	180 – 260	55 – 65%	8 – 12 uur kamer / 24 uur koelkast baguette, pizza, pasta
Sterk	280 – 350	65 – 75%	12 – 24 uur kamer / 36 uur koelkast pizza chiabatta
Super sterk	350+	100%	72 uur of mengen met andere

Type	**Sterkte**	**W-waarde**
Supermarkt	zwak/middelsterk	170 – 200
Caputo 00 Classica (blauw/1kg)	middelsterk	200 – 220
Caputo Doppio Zero (blauw/1kg)	middelsterk	220 – 240
Caputo 00 Pizzeria * (rood/1kg, soms blauw/1kg)	middelsterk/sterk	260 – 280
Caputo 00 Cuoco * (rood/1kg)	sterk	300 – 320
Caputo Lunga Lievitazione (rood/1kg)	sterk	300 – 320
Caputo 0 Manitoba	supersterk	340 – 380

(grijs/1kg)

Le 5 Stagioni 00 (wit/1kg)	sterk	300 – 310
Le 5 Stagioni 00 Superiore (rood-wit/1kg)	sterk/supersterk	330 – 340
Dallagiovanna far pizza (groen/1kg)	middelsterk	200 – 210
Dallagiovanna universale (rood/1kg)	middelsterk	250 – 260
Dallagiovanna napoletana (blauw/1kg)	sterk	310 – 320
Dallagiovanna pizza 's' rozza (wit-rood/25kg)	supersterk	380 – 390
Dallagiovanna uniqua blu (blauw/25kg)	supersterk	380 – 390
Dallagiovanna uniqua rossa (rood/1kg)	supersterk	400 – 410

* = Ik heb ook gezien dat aangeraden wordt om 50% – 50% Caputo Pizzeria/Cuoco te nemen. Met dan een W=290.

Voor verse pasta gebruik ik:

Type
De Cecco Semola di grana duro rimacinata
Caputo Semola Rimacinata

3 Pasta-soorten

Spaghetti	De bekendste: een ronde pastasliert.
Spaghettini	Iets dikkere spaghetti.
Bugatini	Nog dikkere, holle spaghetti.
Capellini	Heel dunne spaghetti, soort mihoen.
Linguine	Lint spaghetti, de smalste in haar soort.
Fettuccine	Lint spaghetti, smaller dan tagliatelle.
Tagliatelle	Standaard bredere spaghetti, wat lijkt op een lint.
Papardelle	Nog breder lint, dan tagliatelle.
Lasagne	Bladen of deegvellen met saus er tussen.
Cannelloni	Heel dikke rollen deegvellen met saus er in. Soort wraps in een ovenschotel.
Ravioli	Gevulde pasta, met vierkante of ronde pakketjes met een kartelrandje.
Tortellini	Dit is ook een gevulde pastasoort. Tortellini heeft meer de vorm van een ring.
Macaroni	Korte holle gebogen pijpjes. In Italië zul je geen macaroni tegenkomen, wel maccheroni.
Maccheroni	Ietsjes langer en groter dan onze macaroni. Soort Bugatini, maar dan kort. Ofwel een soort mini rechte korte rigatoni/penne.
Penne	Holle pijpjes, schuin uiteinde. Je hebt gladde penne en penne rigate (met ribbeltjes aan de buitenkant).
Rigatoni	Penne, altijd geribbeld, zonder afgeschuind uiteinde.
Lumache	Grote elleboogjes, geribbeld, die lijken op een slak.
Fusilli	De wokkelpasta, in de vorm van een spiraal. Kan een heel dichte spiraal zijn, zoals echte wokkels of een minder dichte spiraal, zoals bij de KitchenAid.
Farfalle	De vlinderpasta of strikjepasta.
Conchiglie	Schelpjespasta. Lijkt best veel op Lumache, maar loopt bij het uiteinde iets taps toe. Deze pasta bestaat zowel in gladde als geribbelde (rigate) vorm.
Casareccia	Handgedraaide paste, dubbele S-vorm, ongeveer 2 tot 3cm lang en *niet* hol.
Gnocchi	Spreek je uit als [njokkie]. Kleine bolletjes. Gnocchi bestaat soms uit aardappel en dan strikt genomen géén pasta. Maar het komt wel dicht in de buurt van pasta.
Dischi volanti	Een lange dichte krul, soort vliegende schotels. Heel apart.
Orzo	Pasta in de vorm van rijst (en sommigen denken dat het rijst is, maar dat is niet zo).

Orechiette	Ingedeukte ronde schijfjes, soort oortjespasta. Echte streekpasta, afkomstig uit de Zuid-Italiaanse regio's Basilicata en Apulië.

4 Appeltaart

Datum:	Januari 2008	Bron:	Etna ovenboek
Type:	Gebak/Taart	Hoeveel:	–
Bereiding:	20 minuten (appels schillen/snijden)		
	+ 30 minuten (bereiden)		
	+ 1 uur (bakken)		

Ingrediënten

500 gram	zelfrijzend bakmeel
1/2 theelepel	zout
250 gram	basterdsuiker
1 theelepel	geraspte citroenschil
300 gram	harde boter (let op: meer dan één pakje)
1	ei
1 kg	appels
100 gram	rozijnen
	citroensap
	suiker
	kaneel
1	ei

Eventueel 500 gram gewone bloem met 16 gram (= 1 zakje = 2 eetlepels) bakpoeder. Officieel is het zonder ei. Het wil niet met 250 gram boter.

Bijzondere benodigdheden

Springvorm, 26 – 28cm doorsnede.

Beschrijving

- De rozijnen laten wellen.
- Doe het zelfrijzend bakmeel, het zout, de basterdsuiker en de citroenschil in de kom.
- Snij de boter in kleine blokjes en doe dit erbij. Hou één blokje apart om de springvorm in te vetten.
- Voeg tot slot het ei toe.
- Kneed met koude handen het geheel tot een stevig deeg. Of met deeghaak in de KitchenAid. Als het kruimelig blijft, meer boter en/of meer ei. Laat eventueel het deeg rusten in de koelkast.
- Schil intussen de appels en snijdt ze in blokjes of in schijfjes.
- Vet de springvorm in met het laatste blokje boter.

- Haal $^{2}/_{3}$ – $^{3}/_{4}$ deel van de het deeg uit de koelkast en drappeer daarmee de bodem en de randen van de ingevette springvorm.
- Doe de appels en gewelde rozijnen in de vorm en druk het stevig aan. Voeg citroensap, suiker en kaneel naar smaak toe.
- Maak sliertjes van het overgebleven deeg en leg deze ruit-gewijs op de bovenkant.
- Smeer de bovenkant in met het ei voor een mooie glans.
- In de oven, $180 - 200\,^{\circ}\mathrm{C}$, ongeveer 60 minuten.

5 Barbecue – bierkip – hele kip op bierblikje

Datum:	Mei 2012	Bron:	Youtube (C1000 BBQ tips)
Type:	BBQ	Hoeveel:	Ongeveer 2 – 3 personen
Bereiding:	10 minuten (bereiden) + 60 minuten (bbq-en)		

Ingrediënten

1 hele kip
1 blikje bier, zonder conserveermiddel, bijv. Grolsch
Knoflook
Rozemarijn
Thijm
Marjolijn
Sambal
Kipkruiden
Olijfolie
Zout

Beschrijving

- Blikje bier moet half-vol zijn (dus drink er 150 ml uit).
- Enkele teentjes knoflook in het bierblikje gooien (zeg 1 teentje, in stukjes). Rozemarijn, thijm en marjolijn in het bierblikje (zeg 1 theelepel van elke soort). Een ruime, volle theelepel sambal erbij in het blikje.
- In een kom hetzelfde klaarmaken: 3 flinke theelepels sambal & Rozemarijn & Thijm & Marjolijn. Voeg hier kipkruiden aan toe (niet in het bierblikje). Voeg tevens een flinke scheut olijfolie toe tot een papje ontstaat. Eventueel, naar smaak, zout toevoegen. Zout maakt kipvlees droog, dus spaarzaam gebruiken.
- Kip hiermee insmeren (terwijl je 'm op je hand houdt)
- De ingesmeerde kip op het bierblikje zetten.
- Kip & bierblikje op het rooster van de barbecue zetten; deksel erop.
- Indirect grillen (zie ***) op de barbecue voor ongeveer 60 minuten. Met een temperatuurmeter kun je in de kip prikken; als die 90 °C aangeeft is de kip door-en-door gaar.

*** Je maakt een indirecte barbecue door de kooltjes naar één kant van de barbecue te schuiven. Op het "lege" gedeelte leg je een aluminium bakje eventueel gevuld met 2 cm water. Of je schuift de kooltjes naar de linker- en de rechterkant, waardoor er in het midden een "leeg" gedeelte onstaat waar je het

aluminium bakje plaatst. Het vlees (kip of vis) braad je dan op het rooster, pal boven het alumimium bakje. De deksel op de BBQ (eventueel half open) met een optimale luchtcirculatie.

Opmerkingen

Het bier gaat koken. De eiwitten van de kip zijn nog niet gestold, dus de poriën staan nog open. Het verdampte bier gaan in de poriën zitten en het eiwit gaat daardoor stollen (en het bier zit erin opgesloten). Je krijgt daardoor extra mals vlees.

6 Bessentaart

Datum:	Januari 2008	Bron:	Grote Teddy
Type:	Gebak/Taart	Hoeveel:	–
Bereiding:	30 minuten (schoonmaken bessen) + 15 minuten (bereiden) + 40 minuten (bakken)		

Ingrediënten

200 gram	bloem
100 gram	boter
100 gram	suiker
1	ei
20 gram	boter
500 gram	rode bessen
3	ei-dooier
50 gram	suiker
125 gram	gemalen amandelen
3	eiwit
50 gram	suiker

Bijzondere benodigdheden

Springvorm, 26 of 28 cm doorsnede & twee beslagkommen (èèn voor eiwit stijfslaan en èèn voor eidooier pasta-mengel)

Beschrijving

- Voorverwarmen van de oven is noodzakelijk.
- De bloem, boter en suiker en het ene ei kneden tot een deeg.
- De bessen schoonmaken en laten uitlekken.
- De drie eieren splitsen.
  De eidooier, de suiker en de gemalen amandelen mengen met een mixer tot een pasta.
- Het eiwit *vetvrij* stijfslaan en daarna de suiker erbij voegen.
- Het eiwitmengel en de pasta voorzichtig door elkaar roeren.
- Schep de bessen erdoor.
- Beboter de springvorm en drappeer het deeg op rand en bodem.
- Vul de vorm met het bessen-mengel.
- In de oven, 200 °C, ongeveer 40 minuten.

Opmerkingen

De bessentaart is altijd wat zurig, wat ik wel lekker vind, maar voor sommigen is het wellicht beter om wat meer suiker toe te voegen...

7 Bruine bonen – pikant met ui en appel

Datum:	Januari 2008	Bron:	Allerhande
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 2 personen
Bereiding:	10 minuten		

Ingrediënten

1 pot (360 gram netto)	bruine bonen
2	wortels (of 1 dikke peen)
25 gram	gerookte spekblokjes
2	uien
2 theelepels	chilipoeder
1	appel (groot en stevig, bijvoorbeeld Jonagold)
1 dl	donkerbruin bier
1 theelepel	bouillonpoeder
1½ eetlepel	Zaanse mosterd
	peper

Beschrijving

- Spekblokjes fijnsnijden. Uien pellen en fijnsnijden. Worteltjes of dikke peen in hèèl kleine stukjes snijden.
- Worteltjes in ca 5 minuten beetgaar in olie bakken.
- Spekblokjes erbij doen en omscheppen.
- Uien en chilipoeder erbij doen en tot beetgaar bakken.
- Intussen appel schillen en in partjes en blokjes snijden.
- Appel, uitgelekte bruine bonen, bier, bouillonpoeder en mosterd erbij doen en nog enkele minuten verwarmen.
- Op smaak brengen met peper.

Opmerkingen

Serveren met ijsbergsla.

8 Cake

Datum:	Januari 2008	Bron:	Etna Ovenboek
Type:	Gebak/Taart	Hoeveel:	ongeveer 16 plakjes
Bereiding:	20 minuten (bereiden) + 80 minuten (bakken)		

Ingrediënten

250 gram	bloem (sommige recepten zeggen zelfrijzend bakmeel) 2024-11-12 ➽ moet wel met **bakpoeder** verhouding 500 gram bloem ➽ 15 gram (1 zakje) bakpoeder
250 gram	zachte boter
250 gram	suiker
1 zakje	vanillesuiker
1 theelepel	citroensap
4	eieren
1 flinke mespunt	zout

Bijzondere benodigdheden

Cakevorm van ongeveer 30 x 8 x 7 cm

Beschrijving

- Snijdt de zachte boter in blokjes in de kom.
- Doe de suiker, de vanillesuiker en het citroensap erbij.
- Klop de ingrediënten met mixer (of deeghaken) tot een romige massa.
- Voeg èèn voor èèn, al mixende, de eieren toe.
- Klopt niet te lang; dan wordt het te luchtig en zakt de zaak in.
- Voeg de bakpoeder toe.
- Voeg het zout toe.
- Spatel of mix met de mixer de bloem door het boter-suiker-eier-mengsel.
- Voeg tot slot het zout toe.
- Beboter de vorm en doe het deeg in de vorm.
- In de oven, $150 - 160\,^{\circ}\mathrm{C}$ (*) ongeveer 60 – 80 minuten.

(*) Officieel is een temperatuur van $160 - 175\,^{\circ}\mathrm{C}$ opgegeven met een baktijd van 60 – 70 minuten. Praktijk heeft uitgewezen dat een lagere temperatuur een beter resultaat oplevert.

9 Chili pasta

Datum:	Januari 2008	Bron:	Thai
Type:	Bijgerecht	Hoeveel:	–
Bereiding:	20 minuten		

Ingrediënten

3	rode pepers
7	shallotjes (gesneden)
2 knollen	(= 20 teentjes) knoflook
1 eetlepel	citroengras (gesneden)
2 theelepels	koriander wortel (gesneden)
1 theelepel	limoen rasp
1 theelepel (4 gram)	zout
5	peperkorrels
2 theelepels	gedroogde garnalen
1 theelepel	garnalen pasta

Beschrijving

- Mix de chilli's, het zout en de peperkorrels.
- Voeg het citroengras, de koriander wortel en de limoen rasp toe. Goed mixen.
- Voeg daarna de knoflook en de shallotjes toe.
- Daarna de garnalen en de garnalen pasta.
- Blijf mixen tot een romige pasta ontstaat.

10 Feestballetjes pikant

Datum:	Januari 2008	Bron:	Allerhande
Type:	Liflafjes	Hoeveel:	–
Bereiding:	10 minuten		

Ingrediënten

Bosuitjes
Worcestershiresaus
Chilipoeder
Rundergehakt
Sambal en/of verse rode peper
Olijfolie
Zoete chilisaus en/of knoflooksaus
Eventueel paneermeel

Beschrijving

- Snij de bosuitjes in smalle ringetjes.
- Meng de bosui met de worcestershiresaus en de chilipoeder door het rundergehakt.
  Eventueel met paneermeel
- Breng het gehakt verder op (pikante) smaak met sambal en/of fijngehakte rode peper.
- Maak kleine balletjes en braad ze rondom gaar.
- Serveren met cocktailprikkertjes.
- Serveren met dip van zoete chilisaus of knoflooksaus.

11 Cake Alaska alias Godenspijs

Datum:	November 2008	Bron:	??
Type:	Nagerecht	Hoeveel:	Ongeveer 4 personen
Bereiding:	20 minuten		

Ingrediënten

halve (± 15 cm)	cake
1/4 pot	(=100 gram uitgelekt) kersen (op sap)
3	eieren (eiwitten)
paar eetlepels	suiker
1/4 liter	roomijs
	Grand Marinier
eventueel	walnoten
eventueel	slagroom

Bijzondere benodigdheden

Middelgrote plastic "vorm" van ± 16 cm en een houten snijplank of een grote lasagneschaal om de cake Alaska in om te kiepen.

Beschrijving

- De kersen even in de vriezer (heeeeel koud maken) helpt erg.
- Beleg de middelgrote vorm rondom met heel dunne plakjes cake. Eventueel besprenkelen met Grand Marinier (doe ik meestal niet).
- Klop de 3 eiwitten vetvrij stijf en voeg op het laatste moment de suiker erbij en blijf kloppen tot een messcherpe massa ontstaat.
- Smeer de cake in met het eiwit; hou nog 50% van het mengsel over voor het bedekken van de buitenkant. Het stijve eiwit-mengsel blijft zeker een uur goed in de koelkast.
- Verkruimel een plakje cake en vul daarmee de gaten op; gebruik het eiwit als cement om het tot één geheel te maken.
- Het mooiste is als je *nu* het ijs erin schept en daar bovenop de kersen en eventueel de walnoten.
- Het geheel *goed* aandrukken... beter teveel indrukken dan te weinig.
- Dan nog een laagje eiwit en daarop de 'bodem' afdekken met cake.
- Ik druk het zaakje nog een keer goed aan.
- Daarna wegzetten in de vriezer. Internet zegt dat het zelfs 24 uur in de vriezer kan/mag.
- De verhouding ijs / kersen moet bijna 80/20 zijn voor optimaal resultaat.

- Bij opdienen de schaal omkeren en de buitenkant bedekken met de resterende 50% van het eiwit-mengsel.
- Ongeveer 10 minuten onder de gril of brownen met een torch. Ik doe 10 minuten onder de gril. Er ontstaat een licht-bruine kleur.
- Een theekopje Grand Marnier opwarmen is genoeg. Ik heb de neiging teveel te nemen. Over taart gieten en aansteken. Als je voldoende (dus niet teveel) Grand Marnier hebt, hoef je niet uit te blazen, maar kun je het laten uitbranden, zonder dat het eiwit zwart wordt.
- Eventueel slagroom, maar de laatste keer deed ik zonder en dat beviel goed.

12 Hapjes allerlei ofwel Spaanse tapas

Datum:	Juni 2011	Bron:	Hennies Kitchen
Type:	Bijgerecht	Hoeveel:	–
Bereiding:	–		

12.1 Pruimen gevuld met geitenkaas omwikkeld met spek

Ingrediënten

pakje gedroogde pruimen zonder pit
plakjes mager ontbijtspek
geitenkaas
walnoten
cocktail prikkers

Beschrijving

Ook leuk voor de barbecue. Vul de pruim met kaas en een stukje walnoot. Wikkel de gevulde pruim in één of twee stukjes ontbijtspek. Steek ze op een cocktailprikker. Braad ze op een grilplaat of koekepan of op de BBQ.

12.2 Geroosterde aardappelen uit de oven

Ingrediënten

nieuwe aardappelen
olijfolie
Provençaalse kruiden
knoflook (eventueel)
bakpapier
grof zeezout

Beschrijving

Ook leuk voor bij de barbecue. Boen de aardappelen schoon, snijdt ze in stukken of grove frieten. Schud ze om met olijfolie, zodat de stukken bedekt worden met een filmpje olijfolie. De Provençaalse kruiden erover strooien en de knoflook in hele kleine stukjes toevoegen. Op een bakplaat met bakpapier gaar roosteren in een oven op 180 °C, ongeveer 30 minuten. Opdienen met grof zeezout.

12.3 Nachochips met bonen

blikje rode kidneybonen
2 eetlepels tomatenpuree

oregano
chilipoeder
komijn
1 zak nachochips
200 gram belegen kaas (geraspt)
1 avocado
1 rode sjalot of kleine ui
1 tomaat
1 theelepel citroensap
120 gram zure room
1 eetlepel verse koriander

Beschrijving

Kidneybonen eventueel fijnmaken in een keukenmachine. Verwarm de bonen en de tomatenpuree in een koekenpan. Leg de nachochips op een grote ovenschaal en bestrooi ze met de belegen kaas. Zet ze vlak voor het opdienen in de oven, op 220 °C, ongeveer 5 minuten (tot de kaas smelt). Snijdt intussen de avocado in blokjes en meng deze met de fijngesneden sjalot (of ui) en gesneden tomaat en sprenkel de citroensap er over. Giet de warme bonen+tomatenpuree over de warme nacho's, giet daarover de zure room en de koude blokjes avocado+tomaten erover. Maak 't af met het strooien van koriander.

12.4 Kipvleugeltjes

500 gram kippenvlees of 1 kg kippenboutjes
1 teen knoflook
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel hete chilisaus
1 eetlepel tomatenketchup (eventueel de hot-variant)
halve eetlepel ketjap
zout
peper
pruimen-chutney (eventueel)

Beschrijving

Snijdt het kippenvlees in stukjes. Meng de fijngesneden knoflook met de olijfolie, de hete chilisaus, de ketchup en de ketjap. Breng op smaak met zout en peper. Marineer de kip gedurende 1 uur. Gril op een grilplaat of in de koekenpan of BBQ. Of op een ovenplaat, op 180 °C, ongeveer 30 minuten. Serveer met pruimen-chutney.

13 Kip Thai met kokosmelk

Datum:	Januari 2008	Bron:	Thai
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 2 personen
Bereiding:	10 minuten (bereiden) + 30 minuten (marinade intrekken) + 30 minuten (grillen)		

Ingrediënten

500 gram	kipfilet
1 theeepel	chili pasta
½ dl	kokosmelk
4	limoenblaadjes
1 theelepel	suiker
2 theelepels	vissaus
3 theelepels	(olijf)olie

Eigenlijk kippenborst, in plaats van kipfilet. En er staat “kaffir lime leaves”.

Beschrijving

- Doe de olie in de wok en wacht tot deze heel heet is.
- Bak dan heel even de chili pasta in de hete olie.
- Voeg dan de kokosmelk toe en roer het stevig door.
- Voeg gekneusde limoenblaadjes toe
- Voeg de kip erbij en roer tot de kip gaar is.
- Voeg de suiker en de vissaus naar smaak toe.
- Serveren met de limoenblaadjes en witte rijst.

Opmerkingen

Als ’t te heet is door de chilipasta, kun je meer suiker toevoegen om ’t wat zachter te maken. Geef als drinken een zoete fruitdrank zoals sinaasappelsap of cola. Geef eventueel ijsbergsla met komkommer om het heet te verzachten.

14 Kruidkoek

Datum:	Januari 2008	Bron:	Lekturama
Type:	Gebak/Taart	Hoeveel:	–
Bereiding:	15 minuten (bereiden) + 1 uur (bakken)		

Ingrediënten

15 gram	boter
250 gram	zelfrijzend bakmeel
1 theelepel (4 gram)	zout
50 gram	bruine basterdsuiker
3 theelepels	kaneelpoeder
1/2 theelepel	gemberpoeder
1/2 theelepel	anijszaadjes
1 mespunt	geraspte nootmuskaat
1 mespunt	kruidnagelgruis
1 flinke mespunt	peper
100 gram	gesnipperde dadels
50 gram	amandelsnippers
125 gram	stroop / keukenstroop
1	ei (*)
2 dl	melk (lauw warm)

(*) Officieel is het zonder ei.

Opmerkingen

- Eventueel 250 gram gewone bloem met 8 gram (= $\frac{1}{2}$ zakje = 1 afgestreken eetlepel) bakpoeder.
- Eventueel gestampte muisjes i.p.v. anijszaadjes.
- Eventueel gembernootjes i.p.v. gesnipperde dadels.
- Eventueel 100 gram stroop met 3 eetlepels gembernat i.p.v. 125 gram stroop.
- Eventueel 150 – 200 gram gewassen rozijnen (er staat niet dat ze geweld moeten worden) met klein gesneden sukade i.p.v. de gesnipperde dadels en de amandelsnippers.

Bijzondere benodigdheden

Cakevorm van ongeveer 30 x 8 x 7 cm.

Beschrijving

- Voorverwarmen van de oven is een must.
- De melk moet lauw warm zijn voor optimaal resultaat.
- Beboter de vorm.
- Doe de bloem, het zout en de suiker in een kom.
- Alle specerijen toevoegen.
- De dadelsnippers en amandelsnippers erbij (gembernootjes, rozijnen, sukade).
- Schep de huishoudstroop door het bloem-specerijen-snipper-mengsel.
- Voeg tot slot het ei toe.
- Schep eventueel nu ook het gembernat erdoor.
- Roer daarna zoveel melk door het mengsel tot een dikke, nog net vloeibare, soepele pasta ontstaat dat in brokken van de lepel valt.
- Schep dan snel het mengsel in de vorm en zet die direct in de warme oven.
- In de oven, $150 - 175\,^{\circ}\mathrm{C}$, ongeveer 60 minuten.

Opmerkingen

Voor optimaal resultaat is na het toevoegen van de melk geen seconde te verliezen! Giet de dikke vloeibare pasta in èèn keer in de vorm, en ledig de kom met enkele slagen van de beslaglepel. Laat het zorgvuldig leegschrapen van de kom achterwege. Ook de dikke vloeibare pasta in de vorm niet eens meer gladstrijken, maar onmiddellijk in de oven plaatsen. Het is ook een optie om voor te verwarmen op $200\,^{\circ}\mathrm{C}$ en, na het plaatsen van de vorm in de oven, deze terug te draaien naar $150 - 175\,^{\circ}\mathrm{C}$.

15 Lamskoteletjes met rozemarijn-knoflook-olie

Datum:	Januari 2008	Bron:	Allerhande
Type:	BBQ	Hoeveel:	Ongeveer 4 personen
Bereiding:	10 minuten		

Ingrediënten

4 dubbele	lamskoteletjes
2 eetlepels	olijfolie
2 theelepels	Dijon mosterd
2 teentjes	knoflook
2 takjes	rozemarijn
	zwarte peper (vers gemalen)

Beschrijving

- Olijfolie en mosterd door elkaar mengen.
- Knoflook persen en erbij voegen.
- Op smaak brengen met de zwarte peper.
- Rozemarijn takjes strippen en de naaldjes in stukjes knippen en bij de olie-knoflook-peper voegen.
- Lamskoteletjes marineren met olie-knoflook-rozemarijn mengsel.
- Afgedekt in de koelkast bewaren.
- In 8 minuten roosteren op de BBQ.

16 Zuurkool

Datum:	November 2023	Bron:	Sophie Glutenvrij (.nl)
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 4 personen
Bereiding:	30 minuten		

Ingrediënten

1½ kg	aardappelen
500 gram	zuurkool
5 eetlepels	appelsap
2 – 3	appels
250 – 375 gram	spekreepjes
100 gram	rozijnen
paar ml	melk
1	rookworst
	zout, peper

Beschrijving

- Ik doe steeds teveel zuurkool tov aardappelen!
  Verhouding aardappelen : zuurkool = 3:1 (of 2:1 max)
- Op internet koken ze de zuurkool echt urenlang ipv 20 minuten.

- Laat de rozijnen in warm water wellen
- Schil de aardappels en snijd ze in blokken. Kook de aardappels in zo'n 15 – 18 minuten (bijna) gaar.
- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in blokjes.
- Spoel eventueel de zuurkool even af; dan wordt 'ie minder zuur.
- Doe de zuurkool met het vocht, appels, rozijnen en eventueel de 5 eetlepels appelsap in een pan. Leg de rookworst er bovenop. Laat ongeveer 10 minuten doorkoken en roer af en toe door.
  Eventueel de rozijnen en appel pas later bij de puree toevoegen.
  Alternatief is om de rookworst in het hete water van de aardappelen op temperatuur te laten komen. Bij mij is de worst vaak te koud.
- De spekreepjes bakken.
- Als de aardappelen bijna gaar zijn, afgieten, klein scheutje melk toevoegen, melk aan de kook brengen, de aardappelen stampen to puree.
- Zout en peper toevoegen ➽ proeven.
- Voeg nu de zuurkool met appels en rozijnen inclusief het kookvocht toe aan de aardappelpuree. Schep de spekreepjes erbij. Stamp alles nogmaals goed door met de aardappelstamper.

17 Boerenkool (met worst)

Datum:	October 2026	Bron:	Koken met Kennis — Kitchen Lab
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 4 personen
Bereiding:	30 minuten		

Ingrediënten

800 – 1000 gram	aardappelen
500 gram (1 zak)	boerenkool
1	boullionblokje (runderboullion)
250 – 375 gram	spekreepjes
paar ml	melk
1	rookworst
	zout, peper
	mosterd

Beschrijving

- Schil de aardappels en snijd ze in blokken en kook ze in 20 minuten gaar in een aparte pan.
- Koken met Kennis raadt aan om de boerenkool *apart* te koken van de aardappelen !! Harry Vermegen en Jumbo doen dat niet, die stoppen alles bovenop elkaar, maar ik heb er minder goede ervaringen mee.
- Boerenkool met een laagje water op het vuur met de deksel erop. Dus meer stomen dan koken. Een bouillonblokje bovenop de boerenkool (of juist bij de aardappelen). Dit moet 20 minuten koken/stomen.
- Kook de aardappels in zo'n 20 minuten (bijna) gaar.
- De spekreepjes bakken.
- Als de aardappelen gaar zijn, afgieten, klein scheutje melk toevoegen, melk aan de kook brengen, de aardappelen stampen to puree.
- Zout en peper toevoegen ➽ proeven.
- Voeg nu de (afgegoten) bloemkool met spekjes toe aan de aardappelpuree. Schep de spekreepjes erbij. Stamp alles nogmaals goed door met de aardappelstamper.
- Zout en peper naar smaak.
- Er kan een lepeltje mosterd door de boerenkool-stampot.

18 Hutspot – Peen & Uien

Datum:	Mei 2024	Bron:	–
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 3 personen
Bereiding:	30 minuten		

Ingrediënten

750 gram	aardappelen
600 gram	wortels
2 grote	uien
paar ml	melk
1	rookworst
	zout, peper, noodmuskaat

Beschrijving

- Schil de aardappelen, de wortels en de uien.
- Ik doe aardappelen en wortels apart koken, maar kan ook bij elkaar.
- De uien bak ik in de koekepan op, omdat ze dan caramaliseren en zoeter worden, wat lekkerder is.
- Na 20 minuten koken, maak ik puree van de aardappelen door wat melk toe te voegen en te stampen. Daarna de gekookte wortels en de opgebakken uien erbij.
- Op smaak brengen met zout, peper en heel klein beetje noodmuskaat.

19 Lasagne Verdi

Datum:	Januari 2008	Bron:	Verpakking
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 4 personen
Bereiding:	20 minuten (bereiden) + 30 minuten (in oven)		

Ingrediënten

2 pakjes	champignonsaus (Honig)
8½ dl	melk
1 dl	witte wijn
250 gram	ham (in blokjes)
1	courgette
125 gram (= ½ bakje)	champignons
125 – 175 gram	lasagnebladen (verdi)
2	tomaten

Bijzondere benodigdheden

Bakpapier en een lasagne ovenschaal.

Beschrijving

- Snij de courgette in hèèl kleine blokjes.
- Snij de ham in kleine blokjes.
- Snij de champignons in hèèl kleine blokjes of in dunne plakjes.
- Vet de lasagne ovenschaal in en bedek deze met bakpapier.
- Meng de pakjes champignonsaus met de 8½ dl melk en de 1 dl witte wijn.
- Breng de champignonsaus al roerende aan de kook en laat deze 7 minuten zachtjes koken.
- Voeg aan het eind van de kooktijd de courgette, de ham en de champignons toe aan de saus.
- Vul laagje voor laagje de ovenschaal met steeds een beetje saus en dan lasagnebladen. Begin met een heel dun laagje saus. Eindig ook met een laagje saus en leg daarop plakjes tomaat.
- In de oven, 200 °C, ongeveer 30 minuten.

20 Lasagne Gewoon

Datum:	November 2022	Bron:	AH online
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 4 personen
Bereiding:	20 minuten (snijden) + 40 minuten (bereiden) + 20 minuten (in oven)		

Ingrediënten

150 gram	gerookte spekreepjes
2	middelgrote uien
(eventueel) 1	winterpeen
(eventueel) 2	paprika
500 gram	half-om-half gehakt
400 gram / 400 gram	tomaten in blik / potje tomatensaus / tomato frito
2 teentjes	knoflook
15 gram	verse basilicum
	oregano
187½ – 250 gram	lasagnebladen
	anderhalf cellofaantje á 125 gram
	zout, peper, chili-saus
250 gram	kaas
(eventueel) 500 gram	crème fraîche
(eventueel)	verse tomaten voor garnering

Bijzondere benodigdheden

Bakpapier en een lasagne ovenschaal.
Voor de grote lasagneschaal (6 personen) alles 1½ keer en voor beide lasagneschalen (12 personen) alles 3 keer (= 6 ui, 6 paprika, 1500 gram gehakt, 6 tomaten in blik/saus/frito, 6 á 8 teentjes knoflook, 4½ cellofaantje = iets meer dan 2 doosjes lasagnebladen)

Beschrijving

- Snij de ui, de wortel en eventueel de paprika in hèèl kleine blokjes.
- Bak in een koekepan de gerookte spekreepjes, met aan het eind heel even de orgegano.
- Ik doe de spek uit de koekepan in een andere pan.
- Bak de wortel en de ui tot het kleur heeft gekregen (karameliseren).
- Ik gooi de wortel en de ui bij de spekjes.
- Braad het gehakt en gooi het bij de spekjes-massa.

- Ik gooi nu de tomaten uit blik en/of de pot tomatensaus bij de spekjes-massa.
- Braad de paprika heel even aan en gooi het bij de spekjes-massa.
- Pers de knoflook uit in de spekjes-massa.
- Haal de blaadjes van de basilicum en stop het bij de spekjes-massa.
- Op smaak brengen met zout en peper en eventueel chili-saus.
- Laat de massa 15 – 45 minuten pruttelen.

- Ik vet de lasagne ovenschaal in en bedek deze met bakpapier.
- Vul laagje voor laagje de ovenschaal met steeds een beetje saus en dan lasagnebladen. Begin met een *heel dun* laagje saus. Eindig ook met een laagje saus en leg daarop plakjes kaas en eventueel crème fraîche en de tomaat.
- In de oven, $180 - 200\,^{\circ}\mathrm{C}$, ongeveer 15 – 20 minuten.

21 Macaroni met Oesterzwammen en Gorgonzola-saus

Datum:	Januari 2008	Bron:	Allerhande
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 2 personen
Bereiding:	20 minuten		

Ingrediënten

300 gram	vlindermacaroni
	zout
250 gram	spinazie
2	bosuitjes
100 gram	oesterzwammen
2 eetlepels	(olijf)olie
1 teentje	knoflook
1 theelepel	tijm
100 gram	gorgonzola
1 dl	koffieroom
	peper
4 eetlepels	Parmezaamse kaas
	frisse sla
	zongerijpte tomaten

Bijzondere benodigdheden

Magnetronfolie en een glazen schaal van 2 liter.

Beschrijving

- Vlindermacaroni koken in water en zout tot ze beetgaar is.
- Spinazie wassen en laten uitlekken.
- Bosuitjes schoonmaken en in stukjes van $^1/_2$ centimeter snijden.
- Oesterzwammen in reepjes snijden.
- Olie in de glazen schaal doen, knoflook persen en erbij doen.
- Bosuitjes, oesterzwammen en tijm erdoor scheppen.
- In magnetron ongeveer 3 minuten op vol vermogen verwarmen.
- Spinazie in grove repen snijden.
- Spinazie door het bosui-oesterzwam-mengsel scheppen.
- Afdekken met magnetronfolie of deksel en ongeveer 2 minuten op vol vermogen verwarmen.
- Gorgonzola in stukjes snijden.

- Gorgonzola en koffieroom door het bosui-oesterzwam-spinazie-mengsel scheppen.
- Afdekken en ongeveer 3 minuten op vol vermogen verwarmen tot kaas is gesmolten.
- Op smaak brengen met zout en peper.
- Vlindermacaroni erbij scheppen.
- Parmesaanse kaas over de macaroni strooien.

Opmerkingen

Serveren met tomatensalade.

22 Macaroni met shoarmavlees

Datum:	Januari 2008	Bron:	Allerhande
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 2 personen
Bereiding:	20 minuten		

Ingrediënten

300 gram	vlindermacaroni
1	ui
1 eetlepel	olie
1 teentje	knoflook
200 gram	shoarmavlees
1 zakje	shoarmakruiden (Silvo)
1	courgette (klein)
1/2	gele paprika
1 potje	gekruide tomatensaus (Napoletana Grand'Italia)
100 gram	geraspte oude kaas
1 eetlepel	geroosterd sesamzaad (Zonnatura)
	ijsbergsla

Bijzondere benodigdheden

Magnetronfolie en glazen schaal van 2 liter.

Beschrijving

- Vlindermacaroni koken tot ze beetgaar is.
- Ui pellen en snipperen en in glazen schaal doen.
- Knoflook pellen en persen en erbij doen in de glazen schaal.
- Shoarmavlees en de shoarmakruiden erdoor scheppen.
- In magnetron (onafgedekt) ongeveer 3 minuten op vol vermogen verwarmen.
- Courgette wassen en in blokjes snijden.
- Paprika wassen, schoonmaken en in stukjes snijden.
- Courgette, paprika en tomatensaus door vleesmengsel scheppen.
- Afdekken met magnetronfolie of deksel en ongeveer 3 minuten op vol vermogen verwarmen.
- Vlindermacaroni erbij scheppen en nogmaals 4 minuten afgedekt op vol vermogen verwarmen.
- Geraspte kaas en sesamzaad over de macaroni strooien.

Opmerkingen

Serveren met ijsbergsla.

23 Mango-kwark-taart

Datum:	Januari 2008	Bron:	Zoet & Hartig gebak
Type:	Gebak/Taart	Hoeveel:	–
Bereiding:	15 minuten (bereiden) + 25 minuten (bakken) + 6 uur (afkoelen) + 30 minuten (garneren)		

Ingrediënten

15 gram	boter
6	eidooier
50 gram	suiker
1 mespunt	zout
1 theelepel	geraspte citroenschil
3	eiwit
50 gram	suiker
100 gram	bloem
6 blaadjes	witte gelatine
2	mango's (middelgroot)
150 gram	basterdsuiker
225 gram	kwark
1	eiwit
3½ dl	slagroom
75 gram	geschaafde geroosterde amandelen

Eventueel 80 gram bloem en 20 gram maïzena. Eventueel 2 eetlepels witte wijn ipv 2 eetlepels water voor de gelatine Eventueel meer witte wijn in het mangomengsel. Eventueel de amandelen zelf roosteren in een droge koekepan.

Bijzondere benodigdheden

Springvorm, 24 cm doorsnede en bakpapier en twee beslagkommen.

Beschrijving

- (Biscuitdeeg)
- Beboter de springvorm en bekleed het met bakpapier.
- De eidooier en de 50 gram suiker, de citroenrasp en het zout met de mixer stijfslaan tot een dik en romig geheel.
- In een tweede kom het eiwit *vetvrij* stijfslaan.
- Voeg de andere 50 gram suiker erbij en daarna nog even doormixen.
- Spatel het eidooier-mengsel met een lepel door het eiwit-mengsel.
- Spatel de bloem met een lepel door het eiwit-eidooier-mengsel.

- In de oven, $175 - 200\,^{\circ}\mathrm{C}$, ongeveer 25 – 30 minuten.

- Daarna het geheel 6 – 12 uur laten afkoelen.
- De taart middendoor, in twee schijven snijden.
- De mango's schillen en in heel kleine blokjes snijden (of pureren).
- Snij ook enkele mango-reepjes voor de garnering.
- Voeg de basterdsuiker bij de mango's.
- Laat de gelatineblaadjes in koud water weken zodat ze zacht worden.
- Schudt het overtollige water eraf.
- Een heel klein beetje water (2 eetlepels max) in de pan heet maken, maar niet laten koken en vervolgens de blaadjes er èèn voor èèn indoen. Deze lossen dan op.
- Roer de opgeloste gelatine door de mango's en voeg daarna de kwark toe.

- Klop eerst het eiwit stijf in een grote kom (straks komen de mango's en de slagroom erbij)
- Klop in een andere kom de slagroom met de suiker stijf.
- Doe de mango's bij het eiwit.
- Doe $^1/_3$ deel van de stijfgeslagen slagroom bij het eiwit-mango-mengsel.
- Spatel het geheel om tot een luchtig geheel.

- Schep het eiwit-mango-slagroom-mengsel op de taartbodem. Gebruik het andere $^2/_3$ deel van de slagroom om de hele taart ermee te bedekken.
- Garneren met de geroosterde gesnipperde amandelen en de mangoreepjes.

24 Mangotaart

Datum:	Januari 2008	Bron:	Grote Teddy
Type:	Gebak/Taart	Hoeveel:	–
Bereiding:	15 minuten (bereiden) + 25 minuten (bakken) + 6 uur (afkoelen) + 30 minuten (garneren)		

Ingrediënten

15 gram	boter
4	eidooier
50 gram	suiker
4	eiwit
50 gram	suiker
100 gram	bloem
20 gram	speisestärke
20 gram	cacaopoeder
2	mango's (klein tot middelgroot)
2 eetlepels	witte wijn
2	eidooier
50 gram	suiker
4 blaadjes	witte gelatine
3/8 liter	slagroom
	kokosrasp van 1/2 noot voor garnering

Bijzondere benodigdheden

Springvorm, 24 cm doorsnede.

Beschrijving

- Maak Biscuitdeeg als volgt:
- Beboter de springvorm en bekleed het met bakpapier.
- De eidooier en de 50 gram suiker met de mixer stijfslaan tot een dik en romig geheel.
- In een tweede kom het eiwit *vetvrij* stijfslaan.
- Voeg de andere 50 gram suiker erbij en daarna nog even doormixen.
- Spatel het eidooier-mengsel met een lepel door het eiwit-mengsel.
- De bloem erdoor spatelen met een lepel.
- De speisestärke en de cacaopoeder erdoor spatelen met een lepel.
- In de oven, $175 - 200\,^{\circ}\mathrm{C}$, ongeveer 25 – 30 minuten.
- Daarna het geheel 6 – 12 uur laten afkoelen.
- De taart middendoor, in twee schijven snijden.

- De mango's schillen en in kleine blokjes snijden. Snij ook enkele mango-reepjes voor de garnering.
- De slagroom stijfslaan.
- Laat de gelatineblaadjes in koud water weken zodat ze zacht worden. Schudt het overtollige water eraf.
- De witte wijn, de eidooier en de suiker in een pan doen, heet maken, maar niet laten koken en vervolgens de blaadjes er èèn voor èèn indoen. Deze lossen dan op.
- Roer het wijn-gelatine-mengsel door de mango's.
- Het helft van de stijfgeslagen slagroom bij het wijn-mango-mengsel voegen. Opmerking: als het mengsel nog te warm is, slaat de slagroom dood).
- De taartbodem met dit wijn-mango-slagroom-mengsel bestrijken. De andere taarthelft erop zetten en het geheel met de andere helft van de stijfgeslagen slagroom bestrijken.
- Garneren met de reepjes mango en de kokosrasp.

Opmerkingen

Het kan ook zonder gelatine...

25 Roomsoezen

Datum:	Januari 2008	Bron:	Etna Ovenboek
Type:	Gebak/Taart	Hoeveel:	12 bollen
Bereiding:	15 minuten (bereiden) + 40 minuten (bakken) + 20 minuten (afkoelen) + 15 minuten (garneren)		

Ingrediënten

1½ dl	water
65 gram	boter
1 flinke mespunt	zout
90 gram	bloem
3	eieren
3½ dl	slagroom
3 – 4 eetlepels	suiker
1 zakje	vanillesuiker
1 zakje	chocoladeglazuur
	overige ingrediënten zoals deze vermeld staan op de verpakking van de chocoladeglazuur

Bijzondere benodigdheden

Oven bakplaat en eventueel een spuitzak

Beschrijving

- Breng het water met de boter en het zout aan de kook.
- Voeg de bloem in èèn keer toe, zodra de boter gesmolten is.
- Roer het deeg tot een het bal is dat loslaat van de bodem.
- Laat de bloem even gaar worden en neem dan de pan van het vuur.
- Laat het bloemmengsel iets afkoelen.
- Klop de eieren er èèn voor èèn door.
- Schep het deeg in een spuitzak en spuit 12 ronde vormen op de bakplaat. Laat voldoende ruimte; de soezen worden ongeveer 2x zo groot.
- In de oven, 190 °C, ongeveer 35 – 40 minuten.
- Klop, als de soezen klaar zijn en afgekoeld, de slagroom met de suiker en de vanillesuiker stijf.
- Maak het glazuur volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- Knip de soezen open en vul ze met slagroom (eventueel wederom met de spuitzak).
- Giet over de bovenkant wat chocoladeglazuur.

26 Oliebollen

Datum:	Januari 2008	Bron:	Gevonden op internet
Type:	Snack	Hoeveel:	30 – 40 bol = 6 – 7 pers
Bereiding:	20 minuten (bereiden) + 1 uur (rijzen) + (10 x 4) minuten (bakken)		

Ingrediënten

1 kg	bloem
0.85 liter	melk (lauw warm)
0.15 liter	bier
80 gram	verse gist
of	
3 zakjes a 7 gram	droge gist
200 gram	rozijnen
200 gram	krenten
1 bakje	sukade
50 gram	witte bastardsuiker of gewone suiker
4 – 5 stuks (= 0.75 – 1 kg)	goudrenetten
80 gram	boter
	citroensap
veel (= 20 – 30 gram = 2 eetlepels)	zout
3	eieren
1.5 – 2 liter	zonnebloemolie
	poedersuiker
1 km	servetten of keukenpapier

Eventueel 1 liter melk i.p.v. melk en bier. Eventueel meer appels, minder rozijnen en krenten.

Voor de gele wok is 1½ liter zonnebloemolie genoeg, voor de zwarte braadpan van mama is 2 liter zonnebloemolie nodig. Ruim zout gebruiken, twee eetlepels vol (beslag proeven!)

Opmerkingen

- Ruim zout toevoegen (handplam vol).
- De gele wok wil wel op gas, niet op electra.
- Appelbeignets wil ook wel, maar dan kleine appels kiezen (of kleine dikke schijfjes maken).

- Kale bollen en appelbeignets zijn sneller gaar dan bollen met rozijnen en krenten).
- IJslepel 'Nieuw medium' (5¼ cm) ofwel maat 16 gebruiken. Of de maat kleiner 'Oude ijslepel' = 'Nieuw klein' (4½ cm) ofwel maat 24 gebruiken voor 'lieve' kleine bolletjes.

Beschrijving

- Krenten en rozijnen wellen in lauw warm water.
- Melk, eieren en boter op kamertemperatuur laten komen.
- Boter in hèèl kleine blokjes snijden.
- Appels schillen en in kleine blokjes snijden en/of in plakken voor beignets.
- Bloem, boter, citroensap, sukade, basterdsuiker (of gewone suiker) in de kom doen.
- Verse gist oplossen in 0.1 liter warme melk. Droge gist gewoon zo in het bloem-mengel gooien.
- Kuiltje maken in het bloem-mengsel en lauwe opgeloste gist erin gieten. Vanuit het midden roeren tot het zo dik is, dat het niet meer gaat.
- Eieren één voor één toevoegen.
- De rest van de melk en/of het bier beetje bij beetje toevoegen.
- Roeren of mixen met deeghaken tot een klonterig deeg ontstaat.
- Zout toevoegen ➽ proeven!
- Tot slot de krenten, rozijnen en appels stukjes erdoor spatelen.
- Afdekken met een hete theedoek.
- 1 – 2 uur laten rijzen op goed warme plek.
- In de hete olie bakken op 180 °C. Kleine bolletjes ongeveer 3 – 4 minuten in totaal; middelgrote ongeveer 6 – 8 minuten in totaal.

27 Verse Pasta

Datum:	November 2008	Bron:	Internet
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 2 personen
Bereiding:	10 minuten (bereiden) + 15 minuten (afkoelen) + 15 minuten (verwerken)+ 2 minuten (koken)		

Ingrediënten

200 gram	bloem (beter: 1/3 semolina en 2/3 bloem)
flinke mespunt	zout
2	eieren
1 – 2 eetlepels	warm water
1 – 2 eetlepels	olijfolie

Bijzondere benodigdheden

Pastamachine.

Beschrijving

- Doe de bloem en het zout in de kom.
- Breek één ei en laat het in een kuiltje in de bloem vallen.
- Begin met een vork het ei van binnenuit naar buiten te vermengen met de bloem. Doe daarna het tweede ei erbij. Kneed het tot een deeg ontstaat.
- Voeg halverwege het kneden de olijfolie toe.
- Kneed vervolgens tenminste 10 minuten om het deeg zo elastisch mogelijk te maken.
- Als het deeg te droog wordt, moet je warm water toevoegen, als het deeg te nat is, bloem toevoegen.
- Verpak het deeg in huishoudfolie en zet het 15 tot 20 minuten weg in de koelkast.
- Intussen kun je de pastamachine klaarzetten en/of de pastasaus maken.
- Pak/snijdt van het koude deeg een hoeveelheid van ongeveer 1 eigrootte en kneed het nog een keertje door en rol het door de pastamachine op de grootste afstand. Vouw het daarna dubbel en draai het deeg 90 graden en doe het nogmaals door de pastamachine op de grootste afstand. Dan het deeg steeds door de pastamachine halen op één standje kleiner. Ikzelf ga tot stand 4 (van de 7). Dan de pasta door het snijgedeelte halen. De slierten kun je dan laten liggen of even laten drogen op een rekje.
- Bij de **laatste twee** ei-groote deeg-delen, het water aan de kook brengen en de pasta in ongeveer 2 minuten gaar koken.

Het beste is om de gekookte pasta daarna direct (!) met de pasta-saus te vermengen om te voorkomen dat deze aan elkaar gaat kleven. Als alternatief kun je een flinke scheut olijfolie door de pasta halen om te voorkomen dat het aan elkaar kleeft.

Uiteraard zijn in de winkel ook varianten te koop, zoals een roller om uit de plakken deeg de vlindertjes of farfalle (strikjes) te stansen. Je kunt ook het deeg voor lasagne gebruiken. Voor tagliatelle kun je de deegvellen bestuiven met bloem en dan oprollen en dan in plakjes snijden. Wel ontrollen voordat je gaat koken.

28 Pizza – koopmans

Datum:	Augustus 2013	Bron:	Honig/Koopmans pizza-deeg
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	2 – 3 personen
Bereiding:	30 minuten + 20 minuten		

Ingrediënten

1 pak (450 gram)	Koopmans pizzabodem deeg
± 200 ml	water (lauw warm)
	zout
	olijfolie
1 blikje (450 gram)	gepelde tomaten
	zout
	peper
	italiaanse kruiden
1	ui
1 teentje	knoflook
1 bakje (250 gram)	champignons
1	paprika (rood, geel of groen)
	blikje ananas
150 gram	ham of salami of chirozo
150 gram	kaas
enkele	olijven
30 gram	boter

Eventueel bloem met pizza-deeg van Koopmans, eventueel gewone bloem, eventueel olijven toevoegen of een blikje tonijn in plaats van champignons en paprika.

Beschrijving

- Pizza-deeg en/of de bloem in een grote kom doen.
- Beetje lauw-warm water erbij doen (bijvoorbeeld 100 ml) en met een vork door het bloem spatelen. Dan met de handen het deeg+water kneden tot een elastisch deeg. Steeds water bijvoegen als het te droog is, bloem bijvoegen als het te nat is.
- Voeg 20 gram boter toe om het nog elastischer te maken.
- Mespuntje zout toevoegen.
- Flink doorkneden, ik kneed meestal 10 minuten lang.

- Het uitsmeren van het deeg op de bakplaat gaat het gemakkelijkst als het deeg nog een beetje kleverig is. Bakplaat insmeren met een restje boter en het deeg uitsmeren over de bakplaat in ronde of vierkante vorm. Maak een klein opstaand randje zodat de sappen uit de tomaten niet over de bakplaat stromen. Smeer de rand in met een beetje olijfolie. Eventueel ook een flinke scheut olijfolie over de rest van het deeg.
- Snij de gepelde tomaten tot kleinere stukjes en drapeer het op het deeg.
- Snij de ui in stukjes en drappeer het over de tomaat.
- Pel het knoflookteentje en pers het uit over de ui.
- Voeg ruim italiaanse kruiden toe, eventueel met zout en peper.
- Snij de champignons en de paprika in stukjes en drappeer dat ook over de tomaten.
- Eventueel stukjes ananas toevoegen.
- Afdekken met ham, kaas en olijven.
- In de oven, 180 °C, ongeveer 20 – 25 minuten.

Opmerkingen

Als het deeg wat plakkerig is, smeert het makkelijker uit over de bakplaat.

29 Pizza – from scratch

Datum:	Oktober 2022	Bron:	Vincento's plate
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	3 – 4 personen
Bereiding:	30 minuten		

Ingrediënten

100% = 500 gram	bloem
55 – 60% = 275-300 ml	water (koud)
2% = 10 gram (1 eetlepel)	zout
1-2½ gram (⅔-1 theelepel)	droge gist
of	
3-7½ gram	verse gist
(eventueel) 10 gram	olijfolie

Bij Italiëplein heb ik een cursus gevolgd. Hierin komt naar voren dat bloem verschillende 'W'-waardes kent. Hoe hoger de 'W', hoe sterker de bloem. Supermarkt-bloem is zwak-tot-gemiddeld. Je kunt dat niet langer dan 4 uur laten rijpen/rijzen. Dus op dezelfde dag mengen, 1ste rijs, bolletjes maken, 2de rijs en bakken.

Italiaanse bloem (Caputo, 5 Stationi) hebben een hogere 'W'-waarde en daarmee langere rijp/rijs-mogelijkheden. Een 'W' van 270 moet minimaal 8 uur rijpen/rijzen en maximaal 12 – 24 uur.

Water-percentage loopt van 55 – 80%. In een elektrische oven is de temperatuur lager, dus langer in de oven, dus meer verdamping. Dan dus meer water. Lage 'W' kan slechts 50 – 60% water opnemen; hogere 'W' kan meer water opnemen.

De temperatuur moet in totaal ongeveer 60 °C zijn. Dus bloem-temperatuur + water-temperatuur + buiten-temperatuur = 60. Bij warm weer (60 °C) is de bloem ook al gauw 25 °C dus dan koud water nemen. Bij middelmatige temperatuur moet water lauw-warm zijn en bij koude temperatuur (15 °C) is de bloem ook 15 °C en dus water van 30 °C nemen.

Na mengen en kneden moet het deeg ongeveer $21 - 23\,^{\circ}\mathrm{C}$ zijn.

Pizza Store neemt meer gist, ongeveer 5 gram droge gist (dus 15 gram verse gist).

Beschrijving

- Het water in een kom en los het zout er in op. Zeker als je de KitchenAid gebruikt.
- Voeg dan 20% van de bloem toe en meng het tot iets wat lijkt op pannenkoekenmix.
- Voeg dan de gist toe en los het op in het bloem-water-mengsel.
- Voeg dan **beetje bij beetje** de rest van de bloem toe in de kom.
- Daarna op het aanrechtblad het kneden tot één bal. Als je er met je vinger in prikt en het veert helemaal terug dan is het deeg klaar.
  Dit kneden duurt ongeveeer 10 minuten (vanaf het op het aanrechtblad kieperen).
  In de KitchenAid ongeveer 8 tot 10 minuten (bij 1 kg bloem) op stand 1 laten draaien.
- Voeg eventueel op het eind de olie toe.
- Wegzetten voor 2 uur bij kamertemperatuur (bulkrijs).
- In dough-balls verdelen van 200 – 230 gram elk (voor 26 – 28 cm).
  Voor pizza's van 30 cm moet je naar dough-balls van 250 – 280 gram gaan.
  Dat is voor 500 bloem = 815 gram deeg = iets meer dan 3½ deegbal.
  Dat is voor 1 kg bloem = 1630 gram deeg = iets meer dan 7 deegbal.
- Voor 8 – 24 uur wegzetten in de koelkast (bij hogere 'W'-waarde).
- Caputo 00 Pizzeria = middelsterk/sterk = W 260 – 280 = 8 – 12 uur rusten/rijzen bij kamertemperatuur of 24 uur in koelkast.
  Dallagiovanna napoletana = sterk = W 310 – 320 = 12 – 24 uur rusten/rijzen bij kamertemperatuur of 36 uur in de koelkast.

30 Hartige taart

Datum:	Januari 2008	Bron:	Allerhande
Type:	Hartige Taart	Hoeveel:	Ongeveer 4 personen
Bereiding:	15 minuten + 45 minuten		

Ingrediënten

6 plakjes	deeg voor hartige taart (diepvries, Koopmans)
4	eieren
250 ml	crème fraîche
	zout
	peper
	nootmuskaat (liefst vers geraspt)
20 gram	boter
150 gram	gruyère kaas (geraspt)
2	gerookte kipfilets (reepjes)

Bijzondere benodigdheden

Lage taartvorm, doorsnede 24cm.

Beschrijving

- Plakjes deeg over aanrecht uitspreiden en laten ontdooien.
- In een kom de eieren met de crème fraîche loskloppen.
- Mespunt zout, peper en noodmuskaat toevoegen.
- Taartvorm invetten met de boter.
- Bodem en wand bekleden met deeg. Overtollig deeg, dat boven de rand uitsteekt, wegsnijden.
- Bodem met kaas bestrooien.
- Kip in reepjes snijden en gelijkmatig over de bodem verdelen.
- Ei-crème-fraîche-mengsel erop schenken.
- In de oven, 175 °C, ongeveer 45 minuten.

31 Risotto in Paprika

Datum:	Januari 2008	Bron:	Allerhande
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 2 personen
Bereiding:	20 minuten		

Ingrediënten

1 zakje	risotto (Grand'Italia)
1 rode	paprika
1 gele	paprika
	zout
50 gram	ontbijtspek
100 gram	geitenkaas (zacht, verkruimeld)
2 eetlepels	italiaanse kruiden van Iglo uit de diepvries

Beschrijving

- De risotto klaarmaken volgens de gebruiksaanwijzing.
- Paprika's wassen en halveren (delen in ⅔ cq ⅓)
- De ⅓ in stukjes snijden.
- De andere helft (⅔) in een pan met weinig water (2 cm) en zout, 5 – 10 minuten zachtjes koken.
- Ontbijtspek knapperig bakken.
- Door de risotto de paprika stukjes, de spek, de geitenkaas en de italiaanse kruiden scheppen.
- Paprika's vullen en serveren.

Opmerkingen

Lastig te eten ;-)

32 Chocoladetaart

Datum:	Juli 2011	Bron:	Boekje gebak
Type:	Gebak/Taart	Hoeveel:	Ongeveer 8 tot 12 punten
Bereiding:	20 minuten (bereiden) + 30 minuten (bakken) + 30 minuten (afkoelen) + 20 minuten (garneren)		

Ingrediënten

	bakpapier
15 gram	boter
6	eieren
100 gram	suiker
150 gram	boter
150 gram	pure chocolade
1 eetlepel	water
150 gram	bloem
	zout
	abrikozenjam of abrikozenmoes
(voor glazuur)	
100 gram	chocolade
2 eetlepels	water

Er wordt niet gerept over maïsena, maar ander biscuitdeeg kent vaak 120 gram bloem en 20 tot 30 gram maïsena.

Bijzondere benodigdheden

Springvorm, 24cm doorsnede.

Beschrijving

- De springvorm beboteren en met bakpapier bedekken.
- Oven voorverwarmen (op 175 °C of voorverwarmen op 200 °C om bij het afbakken de oven terug naar 175 °C te schroeven)
- Een plastic of metalen kom vetvrij maken. Eieren splitsen en eiwit in de kom opvangen. Eidooier in een tweede kom doen. De 150 gram boter erbij doen en het ei*geel*-met-boter schuimig mixen met een deel van de suiker. Bijvoorbeeld 40 gram.
- De 150 gram chocolade smelten met 1 lepel water en dit door het eidooier-met-boter-en-suiker roeren.
- Vervolgens het ei*wit* vetvrij opkloppen. Vervolgens de rest van de suiker (60 gram) erbij kloppen tot een witte crème ontstaat.
- Het chocolade-mengsel erdoor spatelen.

- Zout erbij doen.
- Het bloem zeven (!) of in ieder geval gedeelte voor gedeelte erdoor spatelen. Eventueel de maïsena er door spatelen.
- Het geheel snel in de springvorm doen en in de voorverwarmde oven zetten.
- Oven, 175 °C, 20 – 25 minuten.

De afgekoelde taart doormidden snijden en 1 deel bestrijken met abrikozenjam of abrikozenmoes. Afwerken met chocolade glazuur (= 100 gram gesmolten chocolade met 2 lepels water).

33 Slagroomtaart

Datum:	Juli 2011	Bron:	Gebakboekje
Type:	Gebak/Taart	Hoeveel:	Ongeveer 8 tot 12 punten
Bereiding:	20 minuten (bereiden) + 30 minuten (bakken) + 30 minuten (afkoelen) + 20 minuten (garneren)		

Ingrediënten

15 gram	boter
	bakpapier
4 grote of 5 middelmatige	eieren
100 – 150 gram	suiker
	zout
2 zakjes	vanillesuiker
100 gram	bloem
20 gram	maïsena
grote pot	kersen (zonder pit)
2x 250 ml	slagroom
	suiker
	hagelslag

Eventueel 120 gram bloem (en geen maïsena). Eventueel citroenrasp of citroensap. Eventueel mandarijnpartjes, ananasstukjes, nootjes of iets dergelijks.

Bijzondere benodigdheden

Springvorm, 28cm doorsnede.

Beschrijving

- De springvorm beboteren en met bakpapier bedekken.
- Oven voorverwarmen (op 175 °C of voorverwarmen op 200 °C om bij het afbakken de oven terug naar 175 °C te schroeven)
- Een plastic of metalen kom vetvrij maken. Eieren splitsen en eiwit in de kom opvangen. Eidooier in een tweede kom doen. Het ei*geel* opkloppen met een (klein) deel van de suiker. Bijvoorbeeld 50 gram.
- Vervolgens het ei*wit* vetvrij opkloppen. Vervolgens de rest van de suiker (100 gram) erbij kloppen tot een witte crème ontstaat.
- Het eidooier-mengsel erdoor spatelen.
- Zout en vanillesuiker (en citroenrasp of citroensap) erbij doen.
- Het bloem zeven (!) of in ieder geval gedeelte voor gedeelte erdoor spatelen. Maïsena er door spatelen.

- Het geheel snel in de springvorm doen en in de voorverwarmde oven zetten.
- Oven, 175 °C, 20 – 25 minuten.
- Na afkoelen, de springvorm openen en papier verwijderen.
- Kersen laten uitlekken.
- Snij de koek doormidden. Onthoud hoe de delen op elkaar passen.
- Doe de uitgelekte kersen op de bodem.
- Erboven een klein deel van de slagroom.
- Tweede deel er precies op leggen.
- Verder insmeren met de rest van de slagroom.
- Decoreren met slagroom en hagelslag.

34 Pasta met Pesto

Datum:	November 2008	Bron:	Internet
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 2 personen
Bereiding:	(verse pasta, 10+15+15+2)		

Ingrediënten

voor 2 personen	verse pasta
250 gram	spekjes
30 – 40 gram	pesto
eventueel	knoflook
eventueel	ui
eventueel	Parmezaanse kaas

Beschrijving

Maak de verse pasta, en intussen de spekjes bakken. Eventueel de knoflook en de ui bij de spekjes even meebakken. Eventueel Parmezaanse kaas erover strooien bij opdienen.

35 Spaghetti met Tonijn

Datum:	Januari 2008	Bron:	Tip Culinair
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 2 personen
Bereiding:	15 minuten		

Ingrediënten

200 gram	spaghetti
1 blikje – 185 gram	tonijn
	boter
1	ui
1/2 eetlepel	tomatenpuree
1 zakje	Maggi roomsaus
2 eetlepels	kappertjes
	basilicum
	peper
	Parmezaamse kaas
	olijven
	sla
1	ei

Beschrijving

- Spagetti koken.
- Tonijn laten uitlekken.
- De ui snipperen en in de boter of olijfolie zachtjes bakken.
- De tomatenpuree toevoegen.
- 1/4 liter water (= ruim voldoende voor 2 personen) en het zakje roomsaus erbij doen en al roerende aan de kook brengen.
- De tonijn erbij doen.
- De kappertjes erbij doen.
- Peper naar smaak toevoegen.
- Garneren met basilicum, Parmezaanse kaas en olijven.

Opmerkingen

Eventueel serveren met sla en ei.

36 Spaghetti Carbonara

Datum:	Juni 2026	Bron:	Vincenzo's Plate
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 4 personen
Bereiding:	15 minuten		

Ingrediënten

500 gram	spaghetti
200 gram	guanciale of spekjes
100 – 125 gram	pecorino romano
3	eieren
	peper (en geen zout)

Beschrijving

- Pecorino Romano raspen.
- Doe de drie eieren erbij (of beter 1 ei en 2 eigeel) en mix tot een dikke crème ontstaat.
- Peper bij de pecorino-ei-mix, naar smaak.
  Later voeg je nog wat vet en spaghettiwater toe.
- Spagetti al dente koken, dus niet helemaal gaar.
  Je moet een beetje water apart houden.
- Bij guanciale moet je de huid eraf snijden en snij je een deel van de peper-laag weg. Daarna in plakjes en dan in reepjes.
- De guanciale of spekjes bakken tot ze krokant zijn.
  Het makkelijkst is, om de guanciale of spekjes even in een schaaltje apart te houden. Je kunt een beetje vet (smaak) bij de pecorino-ei-peper-mix doen.
- Beetje spaghettiwater bij de pecorino-ei-peper-mix. Het wordt dan een creamy geheel (zoals dikke yoghurt).
- Spaghetti uit de pan vissen en in de koekenpan doen. Deze pan moet niet te heet zijn, anders krijg je straks roerei.
- Heel klein beetje spaghettiwater bij de spaghetti, dan de creamy pecorino-ei-peper-mix erbij en goed omroeren. Eventueel meer spaghettiwater toevoegen tot het een echte saus is (zoals dunne yoghurt).
- Tot slot de guanciale of spekjes erbij.
- Serveren/garneren met extra losse stukjes guanciale of spekjes en wat pecorino en wat peper.

Opmerkingen

Pasta carbonara is lekker met een frisse salade.

37 Tiramisu

Datum:	Januari 2008	Bron:	Tip Culinair
Type:	Bijgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 6 personen
Bereiding:	20 minuten		

Ingrediënten

4	eidooier
2	eiwit (je houdt dus 2 eiwit over)
100 gram	suiker of poedersuiker
500 gram	mascarpone
1 zakje (8 gram)	vanillesuiker
	cacao of Nesquick
	lange vingers
400 ml	koffie
4 eetlepels	Ameretto

Na een paar tiramisu recepten uitgeprobeerd te hebben ben ik tot de conclusie gekomen dat in het ideale tiramisu recept de juiste verhouding eiwit – eidooier 2 op 4 is. Dit zorgt voor de beste structuur.

Beschrijving

- Zet eerst vijf kopjes espresso (samen 400 ml). Zorg ervoor dat deze redelijk snel afkoelt.
- Scheid de eierdooiers en het eiwit. Klop 4 eierdooiers met de (poeder) suiker tot een mooie gladde gele crème onstaat. Meng door het eidooier-schuim de mascarpone en eventueel de vanillesuiker. Klop de twee eiwitten op tot stijf wit schuim. Schep hier het eigeelmengsel doorheen.
- Voeg nu aan de afgekoelde (zodat de alcohol niet meteen verdampt) koffie de Amaretto toe. Dompel de langevingers even kort onder in het koffiemengsel. Niet te lang, want dan worden ze zompig.
- Doe de natte en breekbare lange vingers in een glas of schaal. Laat wat ruimte tussen de lange vingers en vul ze met het mascarponemengsel. Leg over de laag die je nu hebt gekregen een tweede laag lange vingers en vul de gaten opnieuw op met het mascarponemengsel. Ga hier mee door tot je lange vingers op zijn, maar houd er rekening mee dat je genoeg mascarponemengsel overhoudt voor de bovenste laag die alleen uit mascarponemengsel bestaat.

- Zet de tiramisu nu zeker 8 uur in de koelkast om een beetje stijf te worden en de smaken goed in te laten trekken.
- Vlak voor het opdienen strooi je pas de cacaopoeder (of Nesquick) over de tiramisu heen (doe je dit eerder dan wordt de cacao vochtig en klef).

38 Thai Makreel

Datum:	Januari 2008	Bron:	Thai
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 2 personen
Bereiding:	10 minuten (bereiden) + 30 minuten (marinade intrekken) + 30 minuten (grillen)		

Ingrediënten

1 flinke (ongeveer 500 gram)	makreel
1 theeepel	citroensap
2 theelepels	Chineese reddish
	citroenrasp
	citroen in partjes
	ijsbergsla
1 dl	japanse soja saus
1 dl	mirin (japanse zoete wijn)
2 – 3 theelepels	suiker
½ dl	fijngemalen gember

Beschrijving

- Maak een marinade van de de soja saus, de mirin, de suiker en de gember. Houd ¼ dl apart voor dipsaus.
- Maak de makreel schoon en snijd de huid kruisgewijs in om de marinade goed in de vis te laten intrekken.
- Laat de marinade minstens 30 minuten in de koelkast in de vis intrekken.
- In de oven laten grillen, op middelmatig-laag, ongeveer 30 minuten.
- Keer de vis enkele keren om en marineer opnieuw tijdens het grillen.
- Besprenkel met wat citroensap.
- Serveren op een schaaltje met de partjes citroen, de citroenrasp, de ijsbergsla en de Chineese reddish. Vergeet de dipsaus niet.

39 Vlechtbrood

Datum:	Januari 2008	Bron:	Zoet & Hartig gebak
Type:	Gebak/Taart	Hoeveel:	–
Bereiding:	15 minuten (bereiden) + 15 minuten (rijzen + snijden) + 30 minuten (rijzen) + 30 minuten (bakken)		

Ingrediënten

1 pak	wit broodmix
1/4 liter	melk (lauw warm)
50 gram	zachte boter
1	ei
200 gram	belegen Goudse kaas
2	appels
2 eetlepels	crème fraîche
100 – 200 gram	rozijnen
1	eidooier

Eventueel 2 eetlepels bakgember i.p.v. rozijnen.

Bijzondere benodigdheden

Een bakplaat van 30 x 40 cm.

Beschrijving

- Klop het ei los in een kommetje.
- Maak de melk lauw warm.
- Maakt van de broodmix, de lauw warme melk, de zachte boter en de helft van het losgeklopte ei een brooddeeg volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- Kneed het deeg met de hand of met de mixer en kneedhaken tot het soepel en elastisch is (ongeveer 10 minuten).
- Laat het deeg, afgedekt in de kom, ongeveer 15 minuten rijzen op een warme plek.
- Snijdt intussen de kaas in blokjes.
- Schil de appels en snijdt ze in blokjes.
- Meng de kaas, de appels, de crème fraîche, de rozijnen (of bakgember) en de eidooier door elkaar.
- Druk het gerezen deeg plat en rol het uit tot een lap van 35 x 30 x 1 cm.

- Verdeel het kaas-appel-rozijnen-mengsel over de lap deeg. Laat hierbij ongeveer 10 cm aan elke zijde vrij. Snij de 10 cm randen in, in reepjes van ongeveer 2 cm. Vouw cq. vlecht de reepjes aan de bovenkant van de vulling.
- Laat het deeg, afgedekt in de kom, nogmaals 30 minuten rijzen op een warme plek.
- In de oven, 220 °C, ongeveer 25 – 30 minuten.

40 Witlofschotel

Datum:	Januari 2008	Bron:	Tip Culinair
Type:	Bijgerecht	Hoeveel:	Ongeveer 4 personen
Bereiding:	40 minuten + 20 minuten		

Ingrediënten

350 gram	aardappelen
	zout
	peper
3 eetlepels	crème fraîche
$^1/_2 - 1$ dl	melk
25 gram	boter
1 eetlepel	olijfolie
1 kg	witlof
3 eetlepels	honing
eventueel 10 gram	poedersuiker
50 gram	walnoten, fijngehakt
2 eetlepels	peterselie
75 gram	bloem
75 gram	boter (koelkast koud en hard)
2 teentjes	knoflook
3 eetlepels	peterselie
25 gram	gedroogde broodkruimels of beschuit

Bijzondere benodigdheden

Ovenschaal.

Beschrijving

- Schil de aardappelen en kook de aardappelen in 20 minuten gaar.
- Witlof in grove stukken snijden.
- Aardappelen pureren met warme melk.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Boter en olijfolie verhitten in de koekenpan.
- Witlof ongeveer 1 – 2 minuten bakken.
- Honing toevoegen en kort laten caramelliseren.
- Eventueel poedersuiker erover strooien.
- Witlof mengen met aardappelpuree, walnoten en peterselie.
- Crème fraîche toevoegen.
- Witlofstamppot in ovenschaal doen.

- Bloem, koude boter, knoflook, peterselie en broodkruim (beschuit) mengen en met vingertoppen verkruimelen tot fijn verdeeld mengsel. Broodkruim-mengsel over witlof-ovenschotel verdelen.
- In oven, op 185 °C, 20 minuten.

41 Prei-schotel

Datum:	Maart 2025	Bron:	Jumbo / Eef kookt zo
Type:	Allerlei	Hoeveel:	4 – 5 personen
Bereiding:	20 minuten (bereiden)		

Ingrediënten

800 gram	aardappels (iets kruimig)
2 stuks (ong. 270 gram)	pastinaak (of meer aardappels)
4 stuks (ong. 750 – 900 gram)	prei
2	ui
2 – 3 tenen	knoflook
2	paprika
500 gram	gehakt
2	appels

Eventueel:

	tomaten (Eef doet dat niet)
	peterselie (vers – fijngesneden)
	crème fraîche
	kaas

Kruiden:

3 eetlepels	kerriepoeder (basis / onmisbaar)
2 theelepels	paprikapoeder
1 theelepel	chilivlokken
1 theelepel	venkelzaad
1 theelepel	korianderzaad
1 theelepel	kurkuma
1 theelepel	gember
	zout & peper

Beschrijving

- Schil de aardappelen en de pastinaak en kook de aardappelen en pastinaak in 15 – 20 minuten nagenoeg gaar.
- Snij de ui in ringen of snippers, de paprika in stukjes, de prei in ringen en de appel in stukjes.
- Als je tomaten hebt, snij de tomaten in blokjes.
- Maak de knoflook schoon.
- Boter en olijfolie verhitten in de koekenpan of hapjespan.

- Bak de ui totdat het bruin wordt. Voeg dan knoflook toe.
- Het gehakt erbij en rul meebakken (tot het niet meer grijs is).
- Voeg de prei, de paprika toe, de tomaten en (alleen) kerrie toe.
  Als je geen roommengsel maakt, voeg je alle kruiden (en peterselie) toe.
- Voeg daarna de appel toe.
- Eef maakt een roommengsel van de crème fraîche, de overige kruiden en de peterselie.
- Maak laagjes in een ovenschaal, beginnend met aardappelen/pastinaak dan prei-mix, dan het roommengsel, dan aardappelen/pastinaak, etc
- Eventueel kaas er over heen.
- In oven, op 185 °C, 10 – 20 minuten.

42 Penne (pasta) met Gorgonzola

Datum:	Januari 2008	Bron:	Allerhande
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	–
Bereiding:	5 minuten		

Ingrediënten

Penne (pasta) (hoeveelheid op de gok)
Gorgonzola (hoeveelheid op de gok)
Mascerpone (hoeveelheid op de gok)
Eventueel crème fraîche
Zoete witte wijn (op de gok)

Beschrijving

In een steelpannetje, goed roeren. Voorkom dat het gaat schiften. Geen water toevoegen, geen melk toevoegen.

43 Penne (pasta) met pijnboompitten

Datum:	Oktober 2020	Bron:	Jellie
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	–
Bereiding:	30 minuten		

Ingrediënten

250 gram	cherrytomaatjes
	olijfolie
	zeezout
200 – 250 gram	penne / pasta
15	zongedroogde tomaatjes
80 ml	olijfolie
meer	zeezout
2 teentjes	knoflook
paar takjes	tijm
25 gram	pijnboompitten
	bladspinazie of rucola
(eventueel)	feta kaas

- Halveer de cherrytomaatjes en leg ze met de zaadlijst naar boven op een bakplaat.
- Besprenkel met olijfolie en zeezout.
- In oven, op 180 °C, 15 – 30 minuten. Klaar als ze iets verschrompeld zijn.
- Kook de penne / pasta.
- De zongedroogde tomaatjes, de 80 ml olijfolie de knoflook (geperst?), zeezout en de tijmblaadjes in een kom en pureer met een staafmixer of keukenmachine.
- Voeg daarna de pijnboompitten toe en pulseer nog een paar keer.
- Als de pesto te droog is, voeg dan wat kookvocht van de penne/pasta toe.
- Giet de pasta/penne af en voeg ¾ van de pesto toe. Hussel flink met eventueel meer olijfolie.
- Leg de bladspinazie/rucola op een bord. Cherrytomaatjes er omheen. Dan de pesto-pasta. Bovenop een toef van de overgebleven pesto en (eventueel) was feta kaas. Eventueel bestrooien met geroosterde pijnboompitten.

44 Pruimenjam / Bramenjam / Appelmoes

Datum:	Juli 2020	Bron:	Internet
Type:	Misc	Hoeveel:	–
Bereiding:	20 minuten per kilo fruit (schoonmaken) + 30 minuten per batch van 2.5 kg (koken + in potjes doen)		

Ingrediënten

Pruimen:

1250 gram	pruimen (schoongemaakt)
1 zakje á 25 gram	geleipoeder
250 gram	kristalsuiker
of	
500 gram	geleisuiker (zonder geleipoeder)
100 ml	water
1	limoen

Appels:

1250 gram	appels (schoongemaakt)
125 gram	kristalsuiker
100 ml	water

Bijzondere benodigdheden

Jam-potjes – 360 ml (zie beschrijving) en een staafmixer en mijn grootste pan van 4½ liter. Daarnaast vergiet, opscheplepel en weegschaal.

Beschrijving

pruimen:

- Bij 3300 gram pruimen bleef, na schoonmaken, ongeveer 2500 gram over.
  2500 schone pruimen ➽ 2500 + 50 + 500 + 100 + 100 = 3250 gram.
  Dit past precies in mijn grootste pan van 4½ liter.
- Het wordt aangeraden niet meer dan 2 − 2½ kg tegelijkertijd te maken.
- Elk potje is ongeveer 360 gram dus ongeveer 8½ potjes (per batch van 2½ kg).
  Ook in 2023 had ik ongeveer 8½ potjes (per batch van 2½ kg).

appels:

- Bij 1500 gram appels bleef in 2023, na schoonmaken, ongeveer 1250 gram over.

Kristalsuiker heb ik in 2023 gegokt; AH zegt 125 gram per 1250 gram schone appels. Ook water gegokt op ongeveer 100 ml water. Ik deed in 2023 iets meer, want redelijk zure appels.
Dus grofweg 1250 + 125 + 125 = 1500 gram.
In 2023 had ik ongeveer 3½ potjes (per batch van 1 kg).

alles:

- Alle potjes en deksels (en de trechter en opscheplepel) in de vaatwasser op 65 °C (geen vaatwassertablet) of in de gootsteen met heel heet leidingwater van 80 °C en uitlekken op een theedoek.

pruimen:

- Alle pruimen goed wassen, bijvoorbeeld in de gootsteen.
- Met vergiet de pruimen uit de gootsteen halen en laten uitlekken.
- Alle pruimen ontpitten. Ze hoeven niet in stukjes. Draag handschoenen, want pruimen geven een gele stof af die moeilijk uit je huid te halen is.
- Ik doe ongeveer 15 – 20 minuten per kilo pruimen.
- Alle pruimen in de pan, geleipoeder, kristalsuiker en het water erbij doen.
- Limoen helemaal uitknijpen en bij de pruimen doen. Ik doe 1 limoen per batch van 2½ kg.
- Breng de pruimen op mid-vuur aan de kook.
- Bij zo'n 50 °C haal ik de staafmixer er kort door en doe dat bij 80 °C nog een keer.
- **PROEVEN!**
- Bij 100 °C zie je dat de massa aan de rand kookt...
  Dan gaat de tijd in... bij 1½ minuut kookt ongeveer alles...
  Bij 3 minuten gooi ik het vuur uit

bramen:

- Weet ik nog niet. Wel eerst pureren, dan in vergiet en pollepel zorgen dat de pitjes niet meekomen, dan pas koken.

appels:

- Appels goed wassen, van rotte plekken ontdoen, in vieren snijden en klokhuis verwijderen. Ik schil de appels niet. Partjes in de pan.
- Alle appels in de pan, kristalsuiker en het water erbij doen.
- Limoen of citroensap toevoegen
- Breng de appels op mid-vuur aan de kook.
- Bij zo'n 80 °C haal ik de staafmixer er door tot er een egale massa is ontstaan.

- **PROEVEN!**
- Bij 100 °C zie je dat de massa kookt...

alles:

- Iets laten afkoelen, maar hoeft in principe niet. De kokende massa kan zo het potje in.
- Ik vul de potjes tot 2 – 3 mm onder de glasrand (en niet 1 mm, want dan komt de jam na afkoelen tot in de rand van het potje). Als je het potje omdraait, ontstaat er een 'vacuüm' van ongeveer 5 – 7 mm.
- Na een paar potjes, toch de rand van het glas even afvegen (of aflikken met vinger) om te voorkomen dat er jam tussen de rand en de deksel komt te zitten.
- Na vullen de deksel er op draaien, omkeren en laten afkoelen.

45 Erwtensoep

Datum:	Februari 2010	Bron:	Okoko recepten
Type:	Soep/Hoofdgerecht	Hoeveel:	4 – 5 personen
Bereiding:	per pakket 30 minuten (schillen/snijden) + 15 minuten aan kook brengen + 20+20+15=60 minuten (koken)		

Ingrediënten

Eén pakket – 2½ à 2¾ liter – 7 kommetjes. Twee pakketten – 5 à 5½ liter – 12 kommetjes. Drie pakketten – 7 à 7½ liter – 18 kommetjes. Er zit 400 ml in een kommetje; er zit 800 ml in een soepblik.

400 – 500 gram	spliterwten
10 gram (= 1 eetlepel)	zout
1 – 1¼ liter	water
2	schouderkarbonades
2 – 3	laurierblaadjes
1 takje	tijm
eventueel 1 kruimige	aardappel
eventueel 1	bouillonblokje
1 (100 gram)	ui
1 – 200 gram	prei
200 gram	winterwortel
200 gram	knolselderij
1	rookworst

Beschrijving

- Ikzelf bak eerst de karbonades in een koekenpan goudbruin. Formeel hoeft dat niet.
  Eventueel ook de ui en de wortel bakken in de koekenpan.
- Breng in een grote pan de spliterwten met 1 tot 1¼ liter water (bij LIDL-pakket zit 300 gram spliterwten, waar zelfs 1 liter water echt teveel is), 1 eetlepel zout, (gebakken) karbonades, laurierblaadjes en tijm aan de kook en laat dit **20 – 30 minuten** zachtjes koken. Roer regelmatig ook over de bodem.
- Aan het begin direct het schuim afschuimen. Dit komt door onopgeloste gluten en eiwitten van, voornamelijk, het vlees. Doe je dit niet kan de soep bitter worden en dat is niet lekker.
- Voeg de groenten toe (eventueel de aardappel; eventueel het boullionblokje) en laat de soep nog eens **20 minuten** zachtjes koken.

- Neem het vlees uit de pan en snijd het in stukjes. Roer de soep goed door, zodat de erwten de soep binden. Voeg het vlees en de rookworst toe en laat de soep nog een keer **10 − 15 minuten** zachtjes koken.
- Breng op smaak met zout en peper.
- **bij invriezen zo snel mogelijk afkoelen om bacteriën en vergisting te voorkomen, bijvoorbeeld door uit te storten in lasagneschalen**

In LIDL wordt gezegd: 45 minuten + 30 minuten + 10 minuten koken.

46 Pompoensoep

Datum:	Oktober 2021	Bron:	LIDL
Type:	Soep/Hoofdgerecht	Hoeveel:	4 personen
Bereiding:	per pakket 30 minuten (schillen/snijden) + 10 minuten aan kook brengen + 20 minuten koken drie pakketten: +/- 2½ uur in totaal		

Ingrediënten

Eén pakket – 2 à 2¼ liter – 5 kommetjes. Twee pakketten – 4 à 4½ liter – 11 kommetjes. Drie pakketten – 6 à 6½ liter – 15 kommetjes. Er zit 400 ml in een kommetje; er zit 800 ml in een soepblik.

In LIDL wordt gezegd: 1 liter water per pakket, maar dan wordt het te waterig.

per pakket	
1	fles-pompoen
1 – 2	(rode) ui
2 flinke	winterpenen/wortels
1 stuk	gember (maakt weinig uit hoe groot, zeg max ½–1 cm)
1 – 2 teentjes	knoflook
1 grote	appel
1	sinaasappel
1	boullionblokje (groente- of runderboullion)
¾ liter	water
	peper, zout, suiker en/of zoete chili-saus

Gember maakt de soep ‘scherp’. Dus maximaal 1 cm voor 2 paketten.

Beschrijving

- Het snijden van de fles-pompoen is een rot-klus. Het werkt het beste als je de pompoen eerst in tweeën snijdt. De halve pompoen: reepje links en reepje rechts er af; de overgebleven halve pompoen in tweeën. De reepjes krijg je bijna niet geschild, maar de overgebleven halve-half-pompoen wel.
- Snipper de ui, snij de wortel in kleine blokjes, schil de gember en snij het in heel kleine blokjes, schil knoflook, schil de pompoen en snij in grove blokken. Appel in halve partjes, sinaasappel schillen en in halve partjes.

- Uitje fruiten in de grote pan. Voeg onmiddelijk de wortel en gember toe.
- Voeg na ongeveer 2 minuten de knoflook toe.
- Voeg na ongeveer 2 minuten de blokken pompoen toe.
- Voeg na weer 2 minuten de appel en sinaasappel toe.
- Voeg daarna, na weer 2 minuten het water en het groenteblokje of bouillonblokje toe aan de pompoen-massa.
- Koken voor ongeveer 20 minuten. Maak halverwege met de staafmixer er een gladde massa van.
- Op smaak brengen met (suiker), peper en zout en eventueel zoete chili-saus.

47 Tomatensoep

Datum:	April 2022	Bron:	LIDL
Type:	Soep/Hoofdgerecht	Hoeveel:	4 personen
Bereiding:	voor drie paketten ongeveer 1½ uur		

Ingrediënten

Voor 1 pan soep = 2½ liter = 6 kommetjes = 4 personen. Met DRIE LIDL-pakketten en 1¾ – 2 liter water geeft ongeveer 6½ liter soep = 16 kommetjes. Er zit 400 ml in een kommetje; er zit 800 ml in een soepblik.

In LIDL wordt gezegd: 750 ml water per pakket, maar dan wordt het te waterig.

per pakket	
750 gram	tros-tomaten of roma tomaten
1 blikje (140 gram)	tomatenpuree
1 (150 gram)	(rode) ui
1 – 2 (100 – 150 gram)	winterpenen/wortels
2 teentjes	knoflook
1	boullionblokje (groente- of vleesboullion)
2 takjes	thijm
½ – ⅝ liter	water
	peper, zout, suiker en/of zoete chili-saus

Beschrijving

- Snipper de ui, snij de wortel in kleine blokjes in grove blokken.
- Groene steeltje uit de tomaten en snij in 4 grove blokken.
- Uitje fruiten in de grote pan. Voeg onmiddelijk de wortel (sofritto).
- Voeg na ongeveer 2 – 4 minuten de tomatenpuree toe.
- Pers de knoflook en voeg het toe
- Voeg na ongeveer 2 – 4 minuten de tomaten toe.
- Ik kook dit goedje ten minste 10 minuten. Voeg daarna het water, de bouillonblokje(s) en de thijm toe aan de tomaten-massa.
- Koken voor ongeveer 20 – 30 minuten. Maak halverwege met de staafmixer er een gladde massa van.
- Op smaak brengen met (suiker), peper en zout en eventueel zoete chili-saus.

48 Crème Brûllée

Datum:	Augustus 2020	Bron:	Internet Chef Julien
Type:	Nagerecht	Hoeveel:	4 schaaltjes
Bereiding:	20 minuten (bereiden)		

Ingrediënten

500 ml	room 40% vet
250 ml	melk (volle melk)
1	vanillepeul
8 – 10	ei-dooiers of 4 – 5 dooiers + 4 – 5 ei
100 – 125 gram	suiker
	(riet)suiker voor caramellaag

Beschrijving

- Room + melk + vanille op vuur tot vlak onder kookpunt
  Cees Holtkamp doet zelfs over kookpunt en laat het 15 minuten koken!
- Laten trekken, minimaal 5 minuten, beter 30 minuten
- Ei-geel en suiker mengen; kennelijk niet eerder dan wanneer room+melk+vanille min-of-meer klaar is. Door te kloppen wordt het mengsel licht-geel... bijna wit. Niet te schuimig.
- Dan beetje warme room+melk+vanille in het ei-geel-mengsel (familie maken)
- warme room+melk+vanille toevoegen – beetje bij beetje. Sommigen zoals Cees Holtkamp doen kokend room+melk+vanille toevoegen, La Garage en Chef Julien laten de room+melk+vanille eerst afkoelen, voegen toe en gaan opnieuw opwarmen, maar strickt genomen hoeft dat niet.
- Opwarmen tot 130 °C. (Sommigen zeggen: “Maximaal 80 °C ”). Hoe hoger de temperatuur, hoe korter de oven-tijd. Bij 130 °C is de oventijd ongeveer 30 – 40 minuten. (Bij 80 °C zeker 50 – 60 minuten)
- Doe aan het eind van de oventijd een triltest.
- Af laten koelen en opstijven in de koelkast.
- Rietsuiker (niet te dik want dan lang branden, niet te dun) erop en branden of 1 minuut grillen in de oven.

49 Zandkoekjes

Datum:	Augustus 2020	Bron:	Laura's Bakery
Type:	Koekjes	Hoeveel:	1 bakplaat vol
Bereiding:	20 minuten		

Ingrediënten

200 gram	boter
100 gram	suiker
eventueel zakje 8 gram	vanille-suiker
1/2 theelepel	zout
2	ei-dooiers
250 gram	bloem
eventueel 6 gram	bakpoeder (*)

(*) Officieel geen bakpoeder – Veel bloem = arm deeg. Meeste deeg-soorten = 1-2-3 = 1 deel suiker + 2 delen boter + 3 delen bloem Bij speculaas is meer suiker dan boter eg 300 gram suiter / 225 gram boter / 500 gram bloem. Zeeuwse bloem is bloem met zeer laag eiwitgehalte en wordt vaak gebruikt voor koekjes en patisserie.

Beschrijving

- Boter in blokjes snijden en in de kom doen.
- De suiker, het zout, de ei-dooiers, eventueel de vanillesuiker, eventueel de bakpoeder erbij doen.
- Het ei-wit eventueel bewaren om de koekjes een glanslaag te geven.
- Mixen met de mixer – de KitchenAid met deeghaak werkt perfect, maar het kan ook met de handmixer – en langzaam het bloem erbij doen.
- Verder mixen met de mixer totdat een kruimelig deeg ontstaat.
- Daarna met de handen – in de kom of op de werkbank – kneden tot een bal deeg.
- Het werkt het best als je deze deegbal even 1 uur in de koelkast legt.
- Rol de deegbal (of een deel van de deegbal) uit tot een plak van ongeveer 1/2 cm dik.
- Steek de koekjes uit van 1/2 cm dik.
- Ongeveer 10 – 15 minuten op 170 °C graden
- In de oven zijn ze nog wat zacht; toch er uit halen en op het aanrecht laten afkoelen. Dan worden ze pas knisperig.

50 Beskuit – Zuid Afrikaans Beschuit – Rusks

Datum:	November 2020	Bron:	Ouma Ansa (+ internet)
Type:	Bijgerecht / snack	Hoeveel:	–
Bereiding:	30 minuten		

Ingrediënten

500 gram	bruismeel (bloem + ½ zakje bakpoeder)
2½ kop	cruesli / muesli (honing / noten)
1 kop	klapper (geraspte kokos)
1 kop	suiker
1 theelepel	sout (zout)
2	eiers (eieren)
1 kop	melk (of karnemelk)
500 gram	botter (roomboter)

Beschrijving

- Meng bruismeel (bloem), ½ zakje bakpoeder, cruesli of muesli, klapper (kokos), suiker, sout (zout) in een kom.
- Klits eiers (eieren) en melk saam en voeg by.
- Smelt botter (roomboter) en voeg by.
- Meng deeglik (mixer met deeghaken).
- In gesmeerde panne tot gaar (cakeblik, 24 cm).
- In oond, 180 °C, 30 – 40 minuten.
- Sodra afgekoel, gooi versigtig uit panne. Sny broodjie in 2 1/2 cm snye en sny dan elke skyf in 2 of 3 vingers.
- Droog uit, in oond, 90 °C, 7 ure.

51 Stokbrood / Chiabatta

Na vele malen proberen, eindelijk een recept wat min-of-meer werkt. Gebaseerd op Brian Lagerstrom (met een biga) en op de cursus van Italiëplein.

Datum:	Februari 2023	Bron:	Brian Lagerstrom
Type:	Bijgerecht / snack	Hoeveel:	–
Bereiding:	bijna 3 uur in totaal		

Ingrediënten

Biga:

225 gram	bloem (minstens W300)
175 ml	water
2 gram	instant gist

Rest:

225 gram	bloem (minstens W300)
160 ml	water
5 – 7 gram (2−2½ theelepel)	instant gist

Extra:

20 – 40 ml	water
3 – 5 gram (1 theelepel)	zout

(in totaal 500 gram bloem, 390 ml water (78%), 5 – 7 gram instant gist, 3 – 5 gram zout (6 – 10%)

Beschrijving

Biga:

- Water, dan gist oplossen en dan bloem bij elkaar doen in een afsluitbaar bakje. Met een vork goed door elkaar mengen.
- Bakje afsluiten en bij kamertemperatuur 12 – 18 uur laten rijzen/rijpen.

Rest:

- Water, dan gist oplossen en dan bloem en later nog zout bij elkaar in een kom doen en de biga er bij kieperen. Kneden in een keukenmachine met deeghaak en de laatste 20 – 40 ml water in gedeeltes toevoegen. Ongeveer 5 minuten kneden op lage stand.

Het kan ook met de hand. Alles in de kom en dan eerst met je vingers vooral mengen, daarna vooral 'omvouwen' (zie ook stretch & fold hieronder) want het is een flink plakkerige bende.

- Deeg is plakkerig, maar niet meer bloem toevoegen
- In de mengkom, afgedekt met een theedoek, 30 – 45 minuten laten rijzen bij kamertemeratuur.
- Stretch & fold in de kom. Ofwel: je pakt met een natte hand steeds 1 hoekje van het deeg en vouwt het naar de andere hoek. Dan draai je de kom een kwartslag en doe je het opnieuw. Een keertje of zestien.
- Hou het in de mengkom, afgedekt, 30 – 45 minuten laten rijzen bij kamertemeratuur.
- Stretch & fold in de kom of op een natte werkbank. Ofwel: je spray'd de werkbank nat met water, zodat er een klein filmpje water op ligt. Je keert de kom om en het deeg valt op de werkbank. Je trekt aan de hoeken tot een lap van 20x30 cm. Dan vouw je $^2/_3$-deel naar links en $^2/_3$-deel naar rechts. En daarna $^1/_3$-deel naar boven en nog eens $^1/_3$-deel naar boven. Dit komt allemaal niet zo precies, maar vouw de plak op tot een 'bolletje' van 15x15 cm. Gooi het terug in de mengkom.
- Weer terug in de mengkom, afgedekt, 30 – 45 minuten laten rijzen bij kamertemeratuur.
- Stretch & fold & divide. Ofwel: bebloem de drooggemaakte werkbank. Je keert de kom om en het deeg valt op de werkbank. Ook hier een laagje bloem overheen. Verdeel dan het deeg in 3 of 4 gelijke stukken. Je kunt het nog een keer proberen te vouwen, maar ik doe dat niet. Pak het deeg op en leg het op een stuk bakpapier.
- Weer (op het bakpapier, liefst afgedekt, maar de theedoek plakt vaak aan het deeg... dus ik doe het niet) 15 – 20 minuten laten rijzen bij kamertemeratuur.
- Oven (en pizzasteen of bakplaat) voorverwarmen op 250 °C
- Met een schep het bakpapier met deeg zo op de pizzasteen of bakplaat schuiven. Eventueel sprayen met wat water, maar ik doe dat niet, omdat de oven dan teveel afkoelt.
- In 15 – 20 minuten afbakken.

52 Starter voor Zuurdesembrood

Datum:	Mei 2024	Bron:	Internet oa Maroeska Metz
Type:	Bijgerecht / snack	Hoeveel:	–
Bereiding:	enkele dagen		

Ingrediënten

dag 1:	
50 gram	water
50 gram	volkoren tarwemeel of roggemeel
0 gram	bloem
dag 2:	
50 gram	water
40 gram	volkoren tarwemeel of roggemeel
10 gram	bloem
dag 3:	
50 gram	water
30 gram	volkoren tarwemeel of roggemeel
20 gram	bloem
–50 gram	uithalen en weggooien
dag 4:	
50 gram	water
20 gram	volkoren tarwemeel of roggemeel
30 gram	bloem
–100 gram	uithalen en weggooien
dag 5:	
50 gram	water
10 gram	volkoren tarwemeel of roggemeel
40 gram	bloem
–100 gram	uithalen en weggooien
dag 6:	
50 gram	water
0 gram	volkoren tarwemeel of roggemeel
50 gram	bloem
–100 gram	uithalen en weggooien

Je houdt ongeveer 250 gram starter over.

Beschrijving

- In een schoon glazen potje, met deksel, maar niet luchtdicht afsluiten, op kamertemperatuur.
- Na 6 of 7 dagen is de starter klaar. Dan in de koelkast bewaren en eens per week bijvoeden.

53 Zuurdesembrood

Datum:	Februari 2023	Bron:	Jornt de Jong
Type:	Bijgerecht / snack	Hoeveel:	–
Bereiding:	enkele dagen		

Ingrediënten

500 gram	bloem
375 ml	water
75 – 125 gram	starter
5 – 10 gram (1 – 2 theelepels)	zout

(in totaal 500+60 gram bloem, 375+60 ml water (78%), 10 – 12 gram zout Stokbrood is met 3 – 5 gram zout; op internet doet men bij zuurdesembrood 10 – 12 gram zout op 500 gram bloem.

Beschrijving

- Starter met 125 gram water en 125 gram bloem 'opstarten' en liefst 24 uur buiten de koelkast
- Starter met bloem en water mengen, dan zout toevoegen
- Ongeveer 12 uur laten rijzen.
- Vormen in een mandje en dat 'overnight' laten rijzen.
- In 40 minuten afbakken.

54 Hamburgers (zelfgemaakt)

Datum:	Mei 2024	Bron:	leukerecepten.nl en brenda-kookt.nl
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	–
Bereiding:	10 min (klaarmaken) + 10 minuten (bakken)		

Ingrediënten

1 kg	half-om-half of rundergehakt
1	ui
2	eieren
50 – 75 gram	paneermeel
2 eetlepels	ketchup
2 teentjes	knoflook
1 theelepel	zout
1 theelepel	gedroogde peterselie
1 theelepel	paprikapoeder
	peper
	zout
eventueel:	
1 theelepel	cayenne, chilipoeder, komijn, kurkuma of tijm
1 theelepel	bruine suiker

Beschrijving

- Ingrediënten mengen, maar voeg geen zout of peper toe en niet kneden (het worden geen gehaktballen).
- Het beste kun je de hamburgers nét voordat je ze op de grill legt voorzien van zout en peper – zo krijgt het zout geen tijd om de burger uit te drogen maar geeft het wel een heerlijke smaak.
- Maak hamburgertjes van ongeveer 120 – 125 gram per stuk en ongeveer 1 cm dik
- Of mini-hamburgertjes van ongeveer 55 – 60 gram per stuk en ongeveer 1 cm dik
- Grillen of bakken in ongeveer 8 minuten.

55 Spareribs op de barbecue

Datum:	September 2021	Bron:	PitMasterX / Ralph BBQ
Type:	BBQ	Hoeveel:	–
Bereiding:	30 min (BBQ opstoken) + 120 min (smoke/garen) + 80 min (in alu folie) + 40 min (met saus)		

Ingrediënten

Rub:	
1/4 deel	zout (gewoon fijn zout, niet per se zeezout)
1 deel	papikapoeder
1/4 deel	knoflookpoeder
1/4 deel	uienpoeder

Aflak-saus:	
250 milliliter	ketchup
paar eetlepels	appelsap
2 eetlepels	ketjap manis
2 theelepels	Worcestershire sauce
2 eetlepels	rub (zie hierboven)
4 eetlepels	rietsuiker of basterdsuiker

Laatste keer deed ik 3x 20 minuten roken op 130 °C tot 65 °C kerntemperatuur. Daarna in folie (geen extra vocht, alleen aflaksaus) op 130 °C voor 2x 20 minuten tot 95 °C kerntemperatuur. Ze kwamen er met heel klein plasje vocht weer uit.
Ze waren gaar en lekker, maar nog iets te stevig.

Beschrijving

- Vlies verwijderen. Eerst met een mes over een botje; daarna je vinger er onder en het langzaam van de spareribs aftrekken.
- Olie of mosterd er op smeren; daarna laagje rub (aan beide kanten).
- BBQ, $120 - 150$ °C, indirect. Na 1 1/2 uur checken hoe ze er bij liggen. De rub moet aan het vlees blijven plakken, als een bark. Het vlees moet wat zacht en bijna gaar aanvoelen. Beste is om elk kwartier even te sprayen met appelsap. Kerntemperatuur van $65 - 75$ °C

- De spareribs op aluminiumfolie, op de rug leggen. Ook na het inpakken kunnen de spareribs het beste met de rug op het rooster liggen. Appelsap of ander vocht of saus of beetje wiskey of boter met ketchup in de holte leggen en dichtvouwen, zodat ze straks stomen. BBQ mag hoger bijv $140 - 160\,^{\circ}\mathrm{C}$, mag ook direct. Ongeveer 1 uur. Kerntemperatuur van $95\,^{\circ}\mathrm{C}$. Je kunt ook met de thermometer in het vlees prikken en de weerstand voelen.
- Tijdens roken is het voorgaren. Tijdens folie is het doorgaren.
- Aflakken met de aflaksaus. BBQ weer op $120 - 150\,^{\circ}\mathrm{C}$, weer met vleeskant naar boven, indirect. Hooguit 10 – 15 minuten.

56 Kwarktaart

Datum:	Juni 2022	Bron:	Lauras Bakery (online)
Type:	Gebak/Taart	Hoeveel:	6 – 8 persone
Bereiding:	45 minuten (bereiden) + 3 uur opstijven		

Ingrediënten

springvorm 20 cm	**24 cm**	
150 gram	187 gram	biscuitjes (bijv volkoren van LIDL)
80 gram	100 gram	(room)boter
6 – 8 bl (10 – 13 gr)	8 – 10 bl	gelatine
500 gram	625 gr	kwark
250 ml	312 gr	slagroom
20 gram (1 1/8 – 2 eetlpl)	25 gram (2 eetlpl)	suiker
100 ml	125 gr	aardbeienvocht (of melk)
300 gram	375 gr	verse aardbeien (voor kwarklaag)
of		
450 gram	560 gr	bevroren aardbeien (voor kwarklaag)
10 stuks	12	verse aardbeien (voor de rand)
8 stuks	10	verse aardbeien (ter decoratie)

Officieel moet je de gelatine oplossen in 100 ml melk, maar volgens mij gaat het net zo goed (of zelfs beter) in het afgietsel van de aardbeien. Sommige websites lossen het op in sinaasappelsap.

Bijzondere benodigdheden

Springvorm van 20 cm. (Bij een springvorm van 24 cm heb je eigenlijk 1.4 keer zoveel ingrediënten nodig, maar omdat 'ie wat lager is kan 1.25 x).

Beschrijving

- Bakpapier op de bodem en in de rand van de springvorm.
- Laat de kwark (eventueel) uitlekken.
- Maak de aardbeien schoon of laat de bevroren aardbeien ontdooien en laat ze goed uitlekken – zo min mogelijk water – en vang het vocht op voor het oplossen van de gelatine.
- Laat de gelatineblaadjes 5 – 10 minuten weken in een schaaltje met koud water.

- Maak de biscuitjes fijn in een keukenmachine of door het fijn te stampen in een beker. Het moet eigenlijk allemaal kruimels worden (maar enkele stukken biscuits werkt ook).

- Smelt de boter in een steelpannetje en voeg de kruimels toe. Roer goed door en stort het in de springvorm. Druk het goed aan met de bolle kant van een lepel of een plastic schrapertje.
- Halveer ongeveer 10 – 15 aardbeien van gelijke grootte en zet deze langs de rand in de bakvorm.

- Blender / staafmixer de aardbeien tot een mouse.
- Klop de slagroom met de suiker stijf.
- Verwarm het aardbeien-vocht (of de melk of sinaasappelsap) op laag vuur (tot ongeveer $50 - 60\,^{\circ}\mathrm{C}$). Knijp de gelatineblaadjes uit en los de blaadjes al roerende op in de melk of het vocht. Haal de pan van het vuur. Laat het mengsel afkoelen tot $40\,^{\circ}\mathrm{C}$ in bijvoorbeeld een koud bad met water (gootsteen).

- Voeg de aardbeien-mouse en de kwark bij elkaar in een kom. Voeg daarna het gelatine-mengsel toe. Pas daarna de slagroom.
  Ik deed kwark, aardbeien-mouse en gelatine bij de slagroom, maar dat wordt niet aangeraden.
- Giet het kwarkmengsel over de bodem en spreidt het gelijkmatig uit.
- Laat de taart minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.
- Decoreer de aardbeien-kwarktaart met extra aardbeien.

57 Red Velvet-taart

Datum:	Mei 2024	Bron:	Laura's Bakery
Type:	Gebak/Taart	Hoeveel:	6 – 8 personen
Bereiding:	45 minuten (bereiden) + 30 minuten (bakken) + 30 minuten frosting		

Vroeger ontstond de rode kleur door een reactie tussen een zuur (van de karnemelk) en het cacaopoeder. Het stofje dat daarvoor zorgde zit tegenwoordig niet meer in cacaopoeder, dus hebben we kleurstof nodig om hetzelfde effect te krijgen. Voor de smaak doet het niets, dus als je geen fan bent van kleurstof zou je het ook weg kunnen laten.

Ingrediënten

Cake:

120 gram	roomboter (ongezouten)
250 gram	suiker
2	eieren
50 gram	cacaopoeder (ongezoet)
2 theelepels	vanille-extract
250 ml	karnemelk
300 gram	bloem
10 – 15 gram	bakpoeder
of 3 – 4 gram	baking soda
1 theelepel	zout
2 theelepels	citroensap

Frosting:

160 gram	roomboter
250 gram	roomkaas (A-merk is steviger)
1 theelepel	vanille-extract
150 gram	poedersuiker
eventueel	sinaasappelschil of citroenschil

Tip van Laura's Bakery: Kun je de karnemelk ook weglaten? Je proeft de karnemelk niet terug in het recept, dus daarvoor hoef je het vooral niet weg te laten. Als je het alsnog niet wilt gebruiken, vervang je het door 250 ml melk gemengd met 1 eetlepel citroensap of azijn. Even doorroeren en 10 minuten laten staan voordat je het gebruikt.

Laura's Bakery gebruikte een heel potje rode kleurstof op gelbasis, van rond de 30 gram. Omdat red velvet uit chocoladecake bestaat heb je vrij veel kleurstof nodig.

Je kunt een extra smaak toevoegen door bijvoorbeeld sinaasappelschil of citroenschil (alleen het gekleurde deel van de schil) door de crème te mengen of door het vanille-extract door een ander smaakextract te vervangen.

Bijzondere benodigdheden

Springvorm van 20 cm.

Beschrijving

Cake:

- Bakpapier op de bodem en in de rand van de springvorm.
- Klop boter en suiker romig
- Voeg daarna de eieren één voor één toe en mix tot deze zijn opgenomen.
- Maak in een kommetje een pasta/papje van de cacaopoeder, vanille-extract, (eventueel de kleurstof) en een scheutje van de karnemelk. Roer goed door tot er een egale massa ontstaat. Voeg toe aan het botermengsel en mix tot deze volledig is opgenomen.
- Voeg de bloem in delen toe. Daarna de bakpoeder (of de baking soda) En voeg het zout toe. Mix het kort door elkaar.
- Voeg de karnemelk en het citroensap toe terwijl je blijft mixen.
- Kieper het geheel in de vorm
- In de oven, $170 - 180\,^{\circ}\mathrm{C}$, ongeveer 30 – 40 minuten.

Frosting:

- Klop de boter in een paar minuten licht en romig. Dit is echt belangrijk, want anders krijg je klontjes.
- Voeg de roomkaas en het vanille-extract toe en mix tot deze zijn opgenomen.
- Voeg de poedersuiker toe. Mix dit op een lage stand (of spatel) door de crème. Als de poedersuiker is opgenomen kun je nog even kort op een hoge stand mixen voor een luchtig en romig resultaat.
- Proef de crème; als je hem graag zoeter wilt hebben kun je meer poedersuiker toevoegen. Je crème zal hier dan ook steviger van worden. Je kunt de frosting gelijk gebruiken of in de koelkast laten opstijven tot hij nog steviger wordt.

58 IJs / Roomijs

Datum:	Jan 2023	Bron:	Verscheidene recepten
Type:	Dessert	Hoeveel:	1 – 1½ liter / 8 personen
Bereiding:	20 minuten (bereiden) + 3 uur bevriezen		

Beschrijving

Aardbeien: 400 ml aardbeien (LIDL), 250 ml slagroom, 250 ml volle melk, 75 – 100 gram suiker, géén zout (proeven!) ➽ 900 ml massa ➽ 2000 ml roomijs.

Vanille: 400 ml volle melk, 400 ml slagroom, 1 vanille-stokje, 3 eidooiers, 150 gram suiker, heel ietsie-pietsie mespuntje zout ➽ iets eiïg (misschien door vanille-extract dat ik erbij deed?)

Op https://alleitaliaanse.nl/ staat: 310 ml melk, 160 ml slagroom, 3 eidooiers, 90 gram suiker.

Melk + room + vanillestokje + deel suiker koken tot 100 °C; en 30 minuten laten intrekken. Intussen eidooiers lobbig kloppen met rest suiker. Kokende melk/room deels op eidooier-mengsel gieten (familie maken) en dan eidooier-melk-mengsel terug in de pan gieten en opwarmen tot maximaal 75 °C (absoluut niet boven 80 °C), maakt mengsel lobbig. Zeven om scrambled eggs en schilvertjes van het stokje er uit te filteren.

Yoghurt: 400 ml melk, 200 ml yoghurt, 200 ml slagroom, 100 gram suiker.

Chocolade: 320 ml melk, 40 ml slagroom, 60 gram suiker, 80 gram pure chocolade (70%)

59 Satésaus

Datum:	Dec 2023	Bron:	Harry Vermegen (online)
Type:	Allerlei	Hoeveel:	–
Bereiding:	20 minuten (bereiden)		

Ingrediënten

1	ui
2 – 3	teentjes knoflook
1 theelepel	gember of gemberpoeder
200 ml	kokosmelk
1	ui
80 – 100 gram (4 eetlepels)	pindakaas
25 ml (2 eetlepels)	ketjab manis
1 theelepel	sambal badjak (niet sambal oelek)
1 theelepel	komijnzaad
½ theelepel	laos
400 ml	water
1 theelepel	koriander / ketoembar
	citroensap
	zout

René Ameling gebruikt *geen* kokosmelk, maar zegt wel dat je kokosvet kunt gebruiken, als je dat wilt. In tegenstelling tot Harry, laat René wel de saus koken en blijft water toevoegen, tot wel 400 ml aan toe. En hij gebruikt gemalen koriander (= ketoembar) met een beetje citroensap en brengt het op smaak met zout.

Beschrijving

- Uitje fruiten.
- Knoflook erbij.
- Kokosmelk erbij, pindakaas erbij, opwarmen op laag (!) vuur, niet koken.
- Ketjab erbij, sambal erbij, komijnzaad en laos erbij.
- En/of – zoals René Ameling doet – water toevoegen, koriander/ketoembar erbij, citroensap en zout naar smaak.

60 Pannenkoeken

Datum:	Jan 2019	Bron:	–
Type:	Allerlei	Hoeveel:	3 tot 4 personen
Bereiding:	20 minuten (bereiden)		

Ingrediënten

1/1 portie	**2/3 portie**	**ingr**
300 gram (is 450 ml)	200 gram (is 300 ml)	bloem
450 – 500 ml	300 – 330 ml	melk
2	1½ – 2	eieren
1 theelepel	⅔ theelepel	bakpoeder
½ theelepel	⅓ theelepel	zout

Beschrijving

- Bloem in de kom.
- Bakpoeder, zout en de eieren erbij.
- Een derde van de melk (eventueel melk met water) erbij doen en op hoge snelheid mixen.
- Daarna de overige twee-derde er langzaam bij gieten en mixen totdat de juiste 'vloeibaarheid' is bereikt: niet te dik, maar ook zeker niet te dun.
- Beetje olie of boter in de koekenpan.
- Het geheim zit er in dat de koekenpan minstens 80 °C moet zijn, voordat je het pannenkoekenbelag in de pan laat lopen.
- Aan twee zijden bakken.

61 Barbecue shotgun shells canoles

Datum:	Aug 2024	Bron:	Ralph de Cock
Type:	BBQ	Hoeveel:	3 tot 4 personen
Bereiding:	20 minuten (bereiden)		

Ingrediënten

18 – 20	canoles
1	klein shalotje of kleine ui
1/4	rode peper (of beetje sambal of chili-vlokken)
2 – 3	augurkjes
100 gram (1/4 zak)	spinazie (vooral voor vocht)
500 gram	half-om-half gehakt
300 gram	ontbijtspek
	peperkorrels (voor af en toe een shot)
eventueel	kappertjes (eventueel)
	zout / peper / BBQ-rub / knoflook-poeder
	BBQ-saus in een fles

Beschrijving

- Gehakt in schaaltje. Op smaak brengen met zout, peper, BBQ-rub, knoflook-poeder.
- Sjalotje (of ui) snipperen en erbij voegen.
- Zeg 1/4 rode peper (zonder zaadlijst of zaadjes) – zoveel als je aankan – ook snipperen; erbij voegen. Alternatief is wat sambal of chili-vlokken.
- Augurkjes snipperen en erbij voegen.
- Spinazie grof hakken en erbij voegen (ook vooral voor de vocht).
- Kappertjes (iets zuurtje) afwisselen met peperkorrels...
  Kun je niet zien 'of het raak is... '.
- Goed mengen; de peperkorrels zakken naar de bodem.
- Canoles met je vingers vullen; er mag geen lucht in zitten.
- Spekreepjes insmeren met BBQ-saus (ook voor het vocht) en de canoles er in rollen. Buitenkant kan openblijven. Het is ongeveer $1\frac{1}{2} - 2$ reepjes per canoles. Het werkt het beste als de canole helemaal omringt is met spek, maar het *kan* ook als een deel van de canole nog bloot ligt.
- Indirect grillen op BBQ op $150 - 180\,^{\circ}\mathrm{C}$.
- Halverwege aflakken met BBQ-saus.
- Ralph zegt: "Na 30 – 40 minuutjes op de BBQ is het klaar".
- Eventueel met een kaas-saus serveren als fingerfood.

62 Keto Pannenkoeken met amandelmeel

Datum:	Oct 2024	Bron:	Joyce
Type:	Allerlei	Hoeveel:	1 tot 2 personen
Bereiding:	20 minuten (bereiden)		

Ingrediënten

80 gram	amandelmeel
2	eieren
60 ml = 60 gram	melk
1 theelepel	bakpoeder
1/2 theelepel	zout
beetje	kwark (als garnering)

Beschrijving

- Alles in de kom.
- Mixen met mixer of garde of een vork. Substantie is als dun cement
- Beetje olie of boter in de koekenpan.
- Drop beslag in koekepan met medium of grote ijslepel = maat 16 [63 ml] of maat 12 [83 ml].
- Druk de substantie plat met een spatel tot een pannenkoek van 10 – 15 cm en 1 cm dik.
- Aan twee zijden bakken.

63 Granola

Datum:	Juli 2025	Bron:	Laura's Bakery
Type:	Misc	Hoeveel:	–
Bereiding:	30 minuten (bereiden) + 1 uur (bakken)		

Ingrediënten

150 gram	havervlokken
100 – 150 gram	noten, zoals amandelen, cashewnoten, pecannoten of walnoten (*)
50 – 100 gram	piten of zaden, zoals pompoenzaden of zonnebloemzadenv(*) of lijnzaad
100 gram	gedroogd fruit, zoals cranberries kokossnippers, rozijnen of abrikozen (**)
2 – 3 gram (1 eetlepel)	kaneel (*)
40 – 80 gram (2 – 4 eetlepels)	honing
13 – 20 gram (1 – 1½ eetlepel)	kokosolie of kokosvet of zonnebloemolie of olijfolie

(*) Voorlopig niet ivm allergie.
(**) Voeg pas na het bakken toe!

Beschrijving

- Bakpapier op de bakplaat; alles op de bakplaat.
- Ongeveer 15 – 20 minuten op 180 °C.
  Roer halverwege om.
- Laat het afkoelen.
- Stop de brokken in bijvoorbeeld een weckpot en voeg het gedroogde fruit toe.

64 Muesli-repen

Datum:	Sept 2025	Bron:	Laura's Bakery
Type:	Misc	Hoeveel:	–
Bereiding:	30 minuten (bereiden) + 1 uur (bakken)		

Ingrediënten

260 gram	havervlokken
100 – 150 gram	ontpitte dadels
80 – 100 gram	noten, zoals amandelen, cashewnoten, pecannoten of walnoten (*)
40 – 50 gram	zaden, zoals pompoenzaden, zonnebloemzaden(*) of lijnzaad
	rasp van een flinke citroen
3 – 5 gram (1 – 2 eetlepels)	kaneel (*)
80 – 120 gram (4 – 6 eetlepels)	honing
60 gram (4 eetlepels)	water
eventueel	ei
50 gram (4 eetlepels)	kokosolie of kokosvet of zonnebloemolie of olijfolie

(*) Voorlopig niet ivm allergie.
(**) Voeg pas na het bakken toe!

Beschrijving

- Snij de dadels fijn en hak de noten in grove stukken. Eventueel in een blender.
- Doe de haver, noten, zaden, dadels, citroenrasp en kaneel in een kom en meng door elkaar.
- In een pannetje verwarm je de honing tot het zeer vloeibaar is.
- Voeg water en olie toe.
- Voeg het honingmengsel toe aan het havermout mengsel, roer er helemaal doorheen zodat er een kleverige massa ontstaat.
- Is jouw mengsel nog wat droog? Voeg dan wat extra honing of een ei toe voor extra binding.

- Stort het mengsel in een met bakpapier bekleed bakblik; gelijkmatig verdelen en druk het stevig aan.
- Ongeveer 30 minuten op 200 °C.
- Laat het iets afkoelen en haal het dan uit de vorm en laat het verder afkoelen.
- Snij in repen. Probeer echt geduld te hebben met het snijden van de repen. Als je te snel bent gaan de randen heel erg brokkelen.

65 Spruitjes-schotel

Datum:	Sept 2025	Bron:	Laura's Bakery
Type:	BBQ	Hoeveel:	–
Bereiding:	10 minuten (bereiden) + 20 minuten (koken) + 15 minuten (oven)		

Ingrediënten

750 gram	aardappelen (of aardappelschijfjes (*))
700 gram	spruitjes
500 gram	gehakt
2	ui
3 teentjes	knoflook
	kerrie
	italiaanse kruiden (bascilicum, dille, etc)
	zout & peper

(*) Officieel is het met aardappelschijfjes, die je opbakt in een koekepan, maar ik vind dat het met gekookte aardappelen ook prima kan...

Beschrijving

- Schil de aardappelen en kook ze in 20 minuten gaar.
- Maak intusen de spruiten schoon. Deze moeten ongeveer 5 – 9 minuten koken (dus ik wacht nog even).
- Pel intussen de ui en snij in ringen.
- Maak de knoflook schoon, pers het alvast.
- Afhankelijk van het tempo, nu de spruiten koken.
- Giet de aardappelen af en snij ze in schijfjes. Doe een eerste laagje in een ovenschaal.
- Bak de ui, de knoflook en het rul het gehakt – met de italiaanse kruiden – in de koekenpan.
- Doe de ui-en-gehaktmengsel als tweede laagje in een ovenschaal.
- Giet de spruitjes af. Bak de spruitjes in de pan met olie, peper, zout en kerriepoeder gedurende 5 minuten.
- Maak laagjes in een ovenschaal, beginnend met aardappelen dan ui en gehakt, dan spruiten en weer aardappelen.
- Eventueel kaas er over heen.
- In oven, op 185 °C, 10 – 20 minuten.

66 Porchetta – Buikspek

Datum:	Sept 2025	Bron:	PitmasterX en anderen
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	–
Bereiding:	30 minuten (bereiden) + 4 uur (bakken)		

Ingrediënten

1500 gram	Porchetta – Buikspek (met zwoerd/huid)

Optie 1:

veel	zout & peper
naar smaak	tijm (liefst vers)
naar smaak	rozemarijn (liefst vers)
naar smaak	salie (liefst vers)
1 stuks	citroen / sinaasappel (rasp)
10 tenen	knoflook

Optie 2:

veel	zout & peper
naar smaak	mosterd
naar smaak	rozemarijn
naar smaak	venkelpoeder
naar smaak	chili flakes

Beschrijving

- Nachtje van te voren het zwoerd inzouten voor optimaal effect.
- Test-rol de porchetta en snij eventueel een deel van het zwoerd af (of juist van het vlees af zodat er een flapje zwoerd is) zodat al het vlees is ingepakt, maar niet dubbel zwoerd.
- Zwoerd overal gaatjes in prikken of ruitjes snijden.
- Vlinder de porchetta, door in het midden een inkeping te maken (maar niet helemaal door) en dan naar links en rechts een lange inkeping.
- Binnenkant insmeren met mosterd of met olijfolie en de kruiden.
- Oprollen met opbindtouw.
- Buitenkant inzouten (eventueel heel klein beetje olijfolie).
- BBQ met half direct en half indirect.
- Garen op indirect op $150 - 180\,^{\circ}\mathrm{C}$ totdat de kern ongeveer $70\,^{\circ}\mathrm{C}$ is. Daarna laatste stukje op direct en BBQ naar $200 - 250\,^{\circ}\mathrm{C}$.
- Geen saus!

67 Roti – Surinaams

Datum:	December 2025	Bron:	The Lemon Kitchen
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	4 personen
Bereiding:	20 minuten (bereiden) + 40 minuten (koken)		

Ingrediënten

Saus:

500 gram	kippendij of kippenpoten
1	ui
2 teentjes	knoflook
2 eetlepels	masala (poeder)
of	
4 eetlepels	masala paste (potje)
	komijnzaad
	koriander
	kurkuma
70 gram	tomatenpuree
200 gram	aardappelen
400 gram	kouseband of sperziebonen
1	maggiblokje

Roti zelf:

Beschrijving

- Ui snipperen, knoflook schoonmaken en alvast persen, aardappelen schillen en in vieren delen, sperziebonen afdoppen of kouseband in stukjes snijden.
- Formeel eerst de masala, de ui, de knoflook en de kruiden aanfruiten en dan de kip.
- Beter: eerst de kip aanbraden.
- Masala, ui, knoflook en de kruiden toevoegen en even aanfruiten.
- Gooi er 100 ml water bij.
- Gooi de aardappelen er bij en gooi er nog 200 ml water erbij.
- Gooi – na 10 minuten – de sperziebonen of de kouseband erbij.
- Gooi het maggiblokje erbij.
- Laat het minstens nog 10 minuten koken.

68 Gingerbread koekjes / poppetjes

Datum:	December 2025	Bron:	Laura's Bakery
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	20 stuks
Bereiding:	15 minuten (bereiden) + 40 minuten (koken)		

Ingrediënten

Deeg:

250 gram	bloem
125 gram	roomboter (ongezouten)
80 gram	bruine basterdsuiker
80 gram	stroop / keukenstroop
1	ei
2 eetlepels	gemberpoeder, kaneel (*)
	noodmuskaat (*), kruidnagel
	koriander, anijszaadjes
1 flinke mespunt	peper
1 theelepel (4 gram)	zout
eventueel	amandelsnippers

Fondant:

	kant-en-klaar fondant / icing
of	
100 gram	suiker
10 gram	blanke stroop / glucose-stroop
30 gram	water

(*) Voorlopig niet ivm allergie.

Beschrijving

Deeg:

- Meng de boter, suiker tot een romig mengsel, bijvoorbeeld met de KitchenAid en deeghaak of met de mixer en gardes
- Voeg het ei toe en mix tot het is opgenomen.
- Dan de stroop erbij.
- Meng de kruiden en het zout en de peper alvast door elkaar in een apart kopje.
- Voeg de bloem in delen toe aan het ei-boter-stroop-mengsel en voeg de kruiden in delen toe.
- Stort dit op een met folie bedekt aanrechtblad of snijplank. en rol het tot 5 – 10 mm dik uit. Stop het minstens vier uur in de koelkast.

- Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 5 mm en steek de koekjes uit.
- Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat.
- In de oven, ongeveer 16 minuten op 160 °C.
- Laat de koekjes afkoelen voordat je ze versiert.

Fondant:

- Suiker, glucose-stroop en het water in een pannetje verwarmen tot 113 °C.
- Een marmer stenen plaat heel licht insmeren met olie en de hete suikermassa er op storten en omspatelen met een plamuurmes tot er een witte massa ontstaat.
- De fondant is oneindig lang houdbaar, als je er met schone lepel of met natte schone handen stukjes uithaalt.

69 Shepherd's Pie

Datum:	Januari 2026	Bron:	The Whole Some Dish
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	4 personen
Bereiding:	20 minuten (appels schillen/snijden) + 30 minuten (bereiden) + 1 uur (bakken)		

Ingrediënten

Aardappel-mengsel:

500 – 750 gram	aardappelen
100 gram	roomboter (ongezouten)
	melk
1/2 theelepel	knoflookpoeder
	zout & peper
	parmezaanse kaas

Vleessaus:

2	ui
2 teentjes	knoflook
500 gram	gehakt
2 theelepels	peterselie
1 theelepel	rozemarijn
1 theelepel	thijm
	zout & peper
1 eetlepel	Worcestershire saus
1 blikje (140 gram)	tomatenpuree
2 eetlepels	bloem
1 kopje (250 ml)	rundvleesbouillon of boullionblokje
1 pot (680 gram)	doperwten & wortelen
1 blikje (140 gram)	mais

Beschrijving

Aardappelmengsel:

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in 20 miuten.

Vleessaus:

- Snipper de uien. Pel en pers de knoflook.
- Ui aanbraden in een laagje olie, voeg daarna de knoflook toe.
- Voeg het gehakt toe en braad dat ook aan, tot het grijs is.
- Voeg de peterselie, tijm en rozemarijn toe. Voeg de Worcestershire toe. Breng op smaak met zout en peper.
- Voeg de tomatenpuree en de twee eetlepels bloem toe.

- Voeg de bouillon of het bouillonblokje (met wat water) toe.
- Voeg de doperwten met wortels en de mais toe.
- Kook de vleessaus tot hij dik is.

Combineren:

- Stamp de gekookte aardappelen en voeg boter (eventueel wat melk) toe.
- Breng op smaak met zout en peper en knoflookpoeder.
- Voeg parmezaanse kaas toe.
- Giet de vleessaus in een platte ovenschaal.
- Daar bovenop de het aardappel-kaas-mengel.
- In de oven, zeg $150 - 180\,^{\circ}\mathrm{C}$, tot het vlees borrelt en de aardappelen goudkleurig zijn.

70 Paella met kip en chorizo

Datum:	April 2026	Bron:	Life Allcrea by Claudia
Type:	Hoofdgerecht	Hoeveel:	4 personen
Bereiding:	20 minuten (appels schillen/snijden) + 15 minuten (bereiden)		

Ingrediënten

400 gram	paella-rijst of pandanrijst
700 gram	kippendijen
250 gram	chorizo worst (of plakken)
6 teentjes	knoflook
2	paprika
100 – 250 gram	doperwten (uit blik, uit pot)
125 ml	droge witte wijn
750 ml	kippenbouillon
4 – 6	saffraandraadjes
	paprikapoeder
400 gram	gepelde tomaten (eventueel)
	citroensap (eventueel)
	zout en peper

Beschrijving

- Het is al snel te zout...
- Was de rijst en laat het in een vergiet uitlekken.
  Ik sla deze stap over.
- De rijst **niet** apart koken!!
  of toch wel apart koken....
- Snij de paprika in klein stukjes.
- Pel en pers de knoflook.
- Snij de kippendijen in stukjes – geen zout (!)
- Snij de chorizo in dikke plakken of in reepjes.
- Verhit de olijfolie in de wok of pan en braad de kippendijen.
- Schep de kippendijen uit de pan en doe ze even apart op een bord.
- Doe de chorizo in de pan en bak ongeveer 2 minuten.
- Knoflook bij de chorizo.
- Voeg de kip erbij.
- Paprika bij de chorizo en knoflook. Bak circa 3 á 4 minuten.
- Voeg nu de doperwten en (eventueel) de gepelde tomaten toe en (eventueel) citroensap
- Doe de rijst erbij
- Doe de wijn, de saffraan, de paprikapoeder en de bouillon erbij.

- Koken voor 10 á 15 minuten.