

Leuke HET KOOKBOEK
RECEPTEN

SANDRA EN ERIC WATERSCHOOT

FONTAINE UITGEVERS

Voorwoord 6

Algemene tips 8

Hapjes

Hummus 14

Hummus met paprika  16

Rode-bietenspread  17

Kaasvlinders 18

Bladerdeegvlinders met zalm 20

Spinazie-feta-bladerdeegrolletjes  21

Gevulde eieren 22

Gevulde eieren met zalm 24

Gevulde bleekselderijbootjes  25

Mexicaanse nacho's uit de oven 26

Griekse nacho's met gehakt uit de oven 28

Recept om zelf tzatziki te maken 28

Zoete-aardappelnacho's  31

Flammkuchen met spekjes en ui 32

Recept om zelf flammkuchendeeg te maken 32

Flammkuchen met zalm 34

Flammkuchenrolletjes 35

Tonijnsalade 36

Snackpaprika's met pittige tonijnsalade 37

Komkommerschuitjes met krabsalade 39

Bruschetta's met tomaat 40

Recept om zelf bruschettatopping te maken 40

Bruschetta's met geitenkaas  42

Bruschettasalade  43

Voorgerechten

Klassieke carpaccio 46

Carpacciorolletjes 48

Groentecarpaccio van courgette  50

Recept om zelf pesto te maken 50

Zalmtartaar 52

Mini-zalmtartaar met toast 54

Tartaar van mango en avocado  55

Pompoensoep 56

Pompoensoep met kip 58

Indiase wortelpompoensoep met kokos  59

Caesarsalade 60

Caesarsalade met pittige garnalen 62

Caesarsalade-wraps 63

Verse tomatensoep 64

Geroosterde tomatensoep  66

Chinese tomatensoep met kip 67

Hoofdgerechten

Pasta pesto met kip 70

Pasta-pestosalade met gerookte kip 72

Wraps kip pesto 73

Chili con carne 74

Recept om zelf chili con carne-kruidenmix te maken 74

Chili con carne-ovenshotel met pasta 77

Vegetarische chili sin carne  78

Lasagne bolognese 80

Lasagnemuffins  83

Bietenlasagne met walnoten  84

Hachee 86

Hachee-ovenshotel 89

Vegetarische kikkererwtenstoof met aubergine  90

Broodje shoarma 92

Recept om zelf gezonde knoflooksaus te maken 92

Kipshoarma bowl 95

Plaatpizzashoarma met puntpaprika 96

Risotto 98

Risotto met mango en rode peper 100

Risottoballetjes	101
Ratatouille	102
Ratatouille-ovenshotel met aardappelschijfjes	104
Bruschetta met ratatouille	105
Wraps met gehakt	106
Wraps met rodekoolsalade en falafel	109
Italiaanse wraptaart met mozzarella	110
Broodje hamburger	112
Italiaanse capreseburger	114
Gado-gadoburger	115
Recept om zelf pindasaus/satésaus te maken	115
Kip tandoori	116
Recept om zelf tandoori-marinade te maken	116
Kip-tandoorispies met komkommersalade	118
Curry met spruitjes	119
Poké bowl met tonijn	120
Vegetarische poké bowl met kikkererwten	122
Poké-bowlhapjes	123

Nagerechten

Klassieke tiramisu	126
Snelle aardbeientiramisu	128
Bokkenpootjestiramisu	129
Chocolademousse	130
Tony Choclonely karamel- zeezoutmousse	132
Frisse citroenmousse	133
Crêpes met appel	134
Crêpe Suzette	137
Kokscrêpes met warme kersen	139
Aardbeiencoupe	140
Tropische bananensplit	142

Stroopwafeltoetje met Baileys	143
Baklava	144
Baklavarolletjes	147
Filodeegcups met fruit	148
Recept om zelf banketbakkersroom te maken	148

Bakrecepten

Luchtige cake	152
Marmercake	154
Frambozen-crumble-yoghurtcake	155
Brownies met walnoten	156
Brownietaart met Maltesers	158
Browniewafels	159
Cheesecake	160
Kitkat-cheesecake met chocoladesaus	162
No bake aardbeiencheesecake	163
Klassieke appeltaart	164
Appel-notentaartje	167
Mini-apfelstrudel	168

Menu's

Vegetarisch Italiaans menu

Broccoli-cappuccino-soep	172
Courgetterolletjes met tomatenrisotto	175
Pastaschelpen met geitenkaas	176
Zabaglione	178

Feestmenu

Zalm in witte wijnsaus	180
Bruschetta's met aubergine	181
Wellington met paddenstoelen	183
Cranberry-cheesecake	184

Register

Voorwoord

LEUK DAT JE MIJN KOOKBOEK IN HANDEN HEBT. MOCHT JE MIJ OF LEUKERECEPTEN.NL NOG NIET KENNEN: IK BEN SANDRA EN DEEL AL JAREN MET VEEL PLEZIER MIJN RECEPTEN OP MIJN SITE. EN NU IS ER DEZE NIEUWE EDITIE VAN *LEUKE RECEPTEN - HET KOOKBOEK*, MET NOG MEER LEKKERE, MAKKELIJKE EN VOORAL LEUKE RECEPTEN!

Of je nu een hobbykok bent en met plezier vele uurtjes doorbrengt in de keuken of juist heel weinig tijd en zin hebt om te koken – van een lekkere maaltijd wordt iedereen blij. En dat hoop ik ook te bereiken met mijn recepten. Daarom zijn mijn recepten voor iedereen toegankelijk en leuk om te bereiden.

Voordat ik samen met mijn man Eric begon met mijn foodblog **LeukeRecepten.nl** kon ik nog niet heel goed koken. Maar ik vond het wel leuk om te doen en kreeg er steeds meer belangstelling voor en plezier in. Ik kwam erachter dat het vaak helemaal niet zo moeilijk is om bijvoorbeeld zelf bechamelsaus te maken of kip tandoori. En ik ben blij dat ik met mijn website vele anderen inspireer om zelf aan de slag te gaan. Geregeld krijg ik berichtjes en mailtjes van bezoekers die voor het eerst een nieuw recept hebben gemaakt of een compleet diner hebben gekookt voor familie en er supertrots op zijn. Daar word ik helemaal vrolijk van.

Na meer dan 10 jaar is onze site uitgegroeid tot een populair platform vol inspiratie voor een lekkere en leuke maaltijd, hapjes of gebakje. Ik bedenk zelf de recepten en ga vervolgens aan de slag in de keuken. Eerder zette mijn man Eric het daarna op de foto, maar dat doe ik nu zelf. Nadien kunnen we samen aan tafel om te genieten van het gerecht en publiceer ik het artikel vervolgens online. Of hier in dit kookboek dus.



Het was weer een feestje om aan de heruitgave te werken en nieuwe ideetjes te bedenken en te maken. En naast geheel nieuwe recepten vind je in dit boek ook oude vertrouwde toppers van **LeukeRecepten.nl**. Zo is dit boek een mooie verzameling geworden van gerechten waar ik blij van word, in een mooi en tastbaar boek.

In dit boek vind je makkelijke basisrecepten die niet mogen ontbreken in je kookroutine en handig zijn om altijd binnen handbereik te hebben. Daarnaast vind je bij elk basisrecept steeds twee leuke en verrassende varianten waarmee je kunt variëren. Bijvoorbeeld een vegetarische of snelle variant of juist een wat uitdagender recept. Zo is er voor elk wat wils.

De recepten in dit boek zijn vooral voor doordeweeks, maar in het weekend, op bijzondere momenten of feestdagen is het leuk om uit te pakken, met een gezellig diner voor vrienden of familie. Daarom vind je in deze nieuwe editie (vanaf p. 170) twee viergangenmenu's waarvan de gerechten goed op elkaar afgestemd en makkelijk te maken zijn en er ook nog eens heel mooi uitzien.

Veel plezier met mijn boek.

Liefs, Sandra



VOLG ME OOK OP:

www.leukerecepten.nl
of op Instagram, Facebook
en Pinterest



Met speciale dank aan Jaimy van Dijke. Zij heeft mij geholpen met het maken van een aantal recepten in dit boek. Ik was erg blij met haar hulp tijdens onze kookdagjes waardoor we samen veel nieuwe recepten konden maken, proeven en fotograferen.

Hummus met paprika

10 MINUTEN • 1 KOMMETJE • VEGETARISCH • ★

VARIANT 1

Ingrediënten

1 x basisrecept voor
hummus, zie blz. 14
2 geroosterde paprika's
uit pot
extra paprikapoeder

Benodigheden

keukenmachine of
staafmixer

Bereiding

Bereid de hummus zoals in het basisrecept en voeg
tegelijk met de kikkererwten de geroosterde paprika's toe.
Gebruik 1 theelepel paprikapoeder in plaats van
een snuf.





Rode-bietenspread

10 MINUTEN • 1 KOMMETJE • VEGETARISCH • ★

VARIANT 2

Ingrediënten

200 g gekookte bieten
125 g zachte geitenkaas
1 el citroensap
1 el honing
snuf zwarte peper
1 el pijnboompitten,
geroosterd
tuinkers ter garnering

Benodigheden

keukenmachine of
staafmixer

Bereiding

Doe de gekookte bieten samen met de geitenkaas in de keukenmachine. Voeg citroensap, honing en zwarte peper toe en meng tot een gladde spread. Doe de bietenspread in een kom en garneer met pijnboompitten en tuinkers. Lekker op brood of een toastje



Mini-zalmtartaar op toast

VARIANT 1

30 MINUTEN

12 STUKS

VIS

★ ★

Ingrediënten

160 g verse zalm
paar sprietjes bieslook
1 el crème fraîche
½ limoen
snufje zout en peper
12 toastjes

Benodigheden

ringetje of rond vormpje
van ca. 5 cm

Bereiding

Snijd de zalm in heel kleine blokjes. Hak ook de sprietjes bieslook fijn. Bewaar een aantal mooie om te garneren.

Meng de zalm met de fijngehakte bieslook, crème fraîche, rasp en het sap van de halve limoen en een snufje peper en zout.

Leg het ringetje op een toastje en vul dit met het zalmmengsel. Verwijder de ring en garneer de mini-zalmtartaar met 2 sprietjes bieslook. Herhaal dit met de rest. Serveer de toastjes direct.

- Je kunt het zalmmengsel al een dag van tevoren maken, goed afdekken en in de koelkast zetten. Serveer pas vlak van tevoren op de toastjes zodat deze niet zacht worden.
- Vervang de zalm ook eens door verse tonijn.

TIP

VARIANT 2

Tartaar van mango en avocado

25 MINUTEN

4 PERSONEN

VEGETARISCH

★★

Ingrediënten

1 mango
2 bollen mozzarella
2 avocado's
handje rucola
2 el pijnboompitten,
geroosterd

Dressing

2 el limoensap
3 el olijfolie
snuf peper en zout
chilivlokken naar smaak

Benodigheden

kookring van ca. 8 cm

Bereiding

Meng de ingrediënten voor de dressing goed. Snijd de mango en mozzarella in kleine blokjes. Halveer de avocado's, verwijder de pit en schil en snijd het vruchtvlees ook in kleine blokjes (besprenkel eventueel met een beetje limoen- of citroensap om verkleuring tegen te gaan).

Leg een kookring op een bord en doe daar ongeveer $\frac{1}{4}$ van de avocado in, druk zachtjes iets aan. Doe mozzarella en mango erbovenop en druk ook voorzichtig iets aan. Haal de kookring weg en doe een beetje rucola erbovenop. Herhaal dit nog 3 keer.

Besprenkel de vegetarische tartaar met wat dressing en garneer met pijnboompitten.

Serveer de tartaar van mango en avocado direct of bewaar maximaal 2 uur in de koelkast.

TIP



Pasta-pestosalade

VARIANT 1 met gerookte kip

15 MINUTEN • 2 PERSONEN • VLEES • ★

Ingrediënten

125 g pasta
1 gerookte kipfilet à 160 g
200 g cherrytomaatjes
3 el pesto, zie ook blz. 50
1 zakje mozzarellaballetjes
(of 1 grote bol)
50 g rucola
2 el pijnboompitten, geroosterd

Bereiding

Kook de pasta gaar. Giet hem daarna af en spoel af met koud water. Hierdoor gaat hij minder plakken en gaart hij niet verder door. Snijd de gerookte kipfilet in plakjes en de tomaatjes doormidden. Meng de pesto met de pasta en voeg vervolgens ook de kip, tomaatjes en mozzarella toe. Schep als laatste de rucola erdoor en bestrooi met pijnboompitten.

Vervang voor een vegetarische variant de gerookte kip door bijvoorbeeld plakjes gegrilde courgette.

TIP





Wraps kip pesto

25 MINUTEN • 2 PERSONEN • VLEES • ★

VARIANT 2

Ingrediënten

250 g cherrytomaatjes
250 g kipfilet
1 el olie
4 el pesto, zie ook blz. 50
100 g roomkaas
4 middelgrote wraps
100 g verse spinazie
2 el pijnboompitten,
geroosterd
paar blaadjes verse
basilicum

Benodigdheden

prikkertjes

Bereiding

Snijd de tomaatjes doormidden. Snijd de kip in stukjes.

Verhit de olie in een pan en bak de kip goudbruin en gaar. Roer dan de pesto erdoor en de roomkaas.

Verwarm de wraps. Verdeel wat spinazie over de wraps en schep hier een beetje van het romige kip-pesto-mengsel op. Verdeel er ook een paar tomaatjes en wat pijnboompitten en verse basilicum over.

Vouw de wraps dicht en steek vast met een prikkertje. Herhaal dit met de rest.

Vervang de spinazie
ook eens door rucola.

TIP



Kipshoarma bowl

25 MINUTEN • 4 PERSONEN • VLEES • ★★

VARIANT 1

Ingrediënten

4 pitabroodjes
500 g kipreepjes
2 el shoarmakruiden
1 grote courgette
1 el olie
snuf peper en zout
1 komkommer
250 g cherrytomaatjes
2 avocado's
200 g ijsbergsla
knoflooksaus,
zie ook blz. 92

Bereiding

Bak de pitabroodjes af in de oven. Kruid de kip met de shoarmakruiden. Snijd de courgette in plakjes, bestrijk met olie, bestrooi met een snufje peper en zout en grill ze in een (grill)pan. Bak de kipshoarma in een pan gaar.

Snijd de komkommer, tomaatjes en avocado in stukjes of plakjes. Verdeel de kipshoarma, komkommer, avocado, gegrilde courgette, tomaatjes en ijsbergsla mooi over 4 kommen (of borden). Serveer met knoflooksaus en pitabroodjes.

Dit recept is een gezondere versie van een broodje shoarma, met extra veel groenten en een gezonde knoflooksaus. Gebruik eventueel volkoren pitabroodjes voor extra vezels in dit recept.



Filodeegcups met fruit

35 MINUTEN + 15 MINUTEN OVENTIJD • 10 STUKS • ★★

VARIANT 2

Ingrediënten

25 g boter
5 vellen filodeeg, ontdooid
1 x kant-en-klare mix voor
banketbakkersroom of
zelfgemaakt
10 verse frambozen
1 kiwi
handje blauwe bessen

Benodigheden

muffinbakvorm
mixer

Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden. Smelt de boter. Vet de muffinbakvorm in met een beetje boter. Snijd een vel filodeeg 2 keer horizontaal en 1 keer verticaal zodat er 6 stukken ontstaan.

Smeer de stukken in met boter en leg er 3 op elkaar iets van elkaar verschoven zodat er een soort stervorm ontstaat. Druk deze voorzichtig in de muffinvormpjes. Maak zo in totaal 10 bakjes. Bak die vervolgens 15 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat ze daarna afkoelen en bereid de banketbakkersroom.

Vul de cups met het roommengsel en laat een paar minuutjes opstijven in de koelkast. Garneer de filodeegcups daarna met het verse fruit.

Recept om zelf banketbakkersroom te maken

Ingrediënten voor ca. 600 ml banketbakkersroom

100 g suiker
2 zakjes vanillesuiker (à 8 g)
4 eidooiers
50 g bloem
500 ml melk

Benodigheden

huishoudfolie



Meng de suiker, vanillesuiker en eidooiers in een kom. Klop door elkaar met een garde. Zeef de bloem erbij en roer tot deze is opgenomen. Verwarm de melk in een pannetje. Breng net aan de kook en zet het vuur daarna uit. Laat iets afkoelen anders bestaat de kans dat de eieren gaan stollen zodra je de warme melk toevoegt. Voeg de melk beetje bij beetje toe aan het eiermengsel en roer met de garde door elkaar. Eenmaal gemengd doe je het mengsel terug in het pannetje en verwarm je het op laag tot middelhoog vuur. Blijf met een garde roeren tot het mengsel is ingedikt tot een dikke vla. Dit duurt circa 10 minuten. Let op dat de onderkant niet verbrand. Giet de vla in een kom en dek af met huishoudfolie. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en vervolgens in de koelkast. Zodra hij is afgekoeld dikt hij ook nog iets in.

Vervang het genoemde fruit ook eens
door mandarijn, aardbeien en/of mango.

TIP





TIP

Vervang voor de bodem ook eens de 175 gram bastognekoeken en 50 gram boter door 130 gram theebiscuitjes en 115 gram boter.

Kitkat-cheesecake met chocoladesaus

30 MINUTEN + 50 MINUTEN OVENTIJD + OPSTIJVEN • 10-12 PERSONEN • ★★

VARIANT 1

Ingrediënten

1 x basisrecept voor
cheesecake, zie blz. 160
5 verpakkingen Kitkats
(4 finger pack)
100 g chocolade
125 ml slagroom

Benodigheden

mixer
bakpapier
springvorm van ca. 22 cm

Bereiding

Verwarm de oven op 140 graden op heteluchtfunctie. Bereid de bodem en het beslag van de cheesecake zoals beschreven in het basisrecept. Breek 3 Kitkat-verpakkingen in stukken en verdeel over de bodem van bastognekruidels. Giet het roomkaasmengsel in de springvorm, over de koekjesbodem met KitKat. Zet vervolgens circa 50 minuten in de oven.

Als de cheesecake goed opgesteven is in de koelkast, verdeel je de rest van de Kitkats erover. Smelt de chocolade in een kom boven een pan met heet water (au bain-marie). Voeg de room toe en roer tot een romige chocoladesaus. Sprengel wat chocoladesaus over de Kitkat-cheesecake en serveer de rest van de saus er apart bij.

No bake aardbeiencheesecake

40 MINUTEN + 4 UUR OPSTIJVEN • 16 STUKKEN • ★★

VARIANT 2

Ingrediënten

200 g theebiscuitjes
150 g boter of margarine
250 g aardbeien
10 blaadjes gelatine
100 g suiker
400 g roomkaas
200 ml slagroom
250 ml kwark

Benodigheden

bakpapier
keukenmachine
vorm van 25 x 25 cm

Je kunt deze taart ook in een ronde vorm met een diameter van circa 24 cm maken.

TIP

Bereiding

Maal de biscuitjes fijn in een keukenmachine. Smelt de boter en meng door de koekkrumels. Bekleed de vorm met bakpapier. Verdeel de krumels over de bodem en druk met een lepel aan op de bodem. Zet de vorm in de koelkast.

Pureer 200 gram aardbeien fijn in de keukenmachine, bewaar de rest als garnering. Doe de aardbeienpuree vervolgens in een pannetje en verwarm dit. Week de gelatine in koud water. Knijp de blaadjes uit en voeg ze toe aan de aardbeienpuree samen met de suiker en laat oplossen. Laat het mengsel vervolgens wat afkoelen.

Doe de roomkaas in een kom en klop met een mixer los. Voeg de slagroom toe en klop deze half stijf. Voeg de kwark toe en klop nog even goed door. Roer de aardbeienpuree erdoor. Giet het roze mengsel op de koekbodem. Laat de aardbeiencheesecake vervolgens minimaal 4 uur of een nacht opstijven in de koelkast. Snijd de taart in blokken of punten en garneer met aardbeienplakjes.





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>