

't Waanzinnige
**KINDER
KOOKBOEK**



Eerste druk, 2020

© 2020 recepten Hugo Kennis

© 2020 teksten Mark Haayema

© 2020 illustraties Emanuel Wiemans

Fotografie Saskia Lelieveld

Met medewerking van Charlotte Hamilton

Uitgegeven door Uitgeverij Rubinstein

Prinseneiland 43, 1013 LL Amsterdam

info@rubinstein.nl

Vormgeving: Villa Grafica

ISBN 9789047627777

Alle rechten voorbehouden

 @hugokennis

www.markhaayema.nl

www.rubinstein.nl


RUBINSTEIN

't Waanzinnige
**KINDER
KOOKBOEK**

**HUGO KENNIS
& MARK HAAYEMA**


RUBINSTEIN



VOORDAT JE IN DIT BOEK BEGINT,
MOET JE NET ALS NA HET Plassen,
BUITEN SPELEN, MOESTUINIEREN,
ÉÉRST JE HANDEN WASSEN!



VOORWOORD

Koken is altijd belangrijk geweest in ons gezin. De gezelligheid van samen aan tafel zitten en de dag doornemen vond ik heerlijk. Als kind wist ik dan ook al jong dat ik later iets met eten wilde gaan doen. Daarom ben ik naar de koksschool gegaan. In de jaren daarna heb ik van alles met eten gedaan: van werken in restaurants, veel verschillende kookprogramma's op tv tot een heuse kookshow in het theater.

Kinderen vroeg leren koken is mijn missie! Kinderen van nu groeien op in een online wereld, maar eten is juist iets wat niet online kan. Het is maar wat leuk en fijn als je al jong leert om toekomstige vriendjes en vriendinnetjes ook offline te verrassen en te verwennen! Met liefde geef ik hier een aantal heerlijke recepten aan jullie door. Kook ze, geef er je eigen twist aan en heb vooral lol in de keuken!

Alle liefs,
X HUGO



Mijn vader is kok.

Hij begon ooit op een marineschip. Daar kookte hij op de wilde zeeën. Terwijl de rest van de bemanning vocht tegen piraten en zeemonsters, maakte hij een lekker stampotje klaar. Ik zal hem binnenkort eens vragen of ik dat nu zelf heb verzonnen of dat het echt is gebeurd.

Volgens mij hebben mijn zussen en ik het kookplezier van hem overgenomen. Hoewel mijn zus in haar studententijd een aardappel kon (droog)koken, om deze vervolgens doorbakken van de bodem te schrapen. Mijn moeder maakte graag vreemde gerechten uit nog vreemdere landen. Een beetje vreemd maar wel lekker.

Nadat mijn vader op een zondag een stuk vlees op tafel had gezet en daarna in een natuurboek liet zien welke mooie vogel er op het bord lag, zijn al zijn kinderen vegetariër geworden. Ik ben dan ook heel blij dat bijna alle recepten (behalve de mosselen, vissticks en vitello tonnato) vegetarisch te maken zijn, door het vlees te vervangen.

Veel kooklol!
MARK

INHOUDSOPGAVE

01 VOOR

Aw, mijn vingers	8
In vuur en vlam	12
Mies an plas	14
Restaurant LeGeur	16



02 HOOFD

Tomaten-groentesoep met balletjes	20
Mag het wat zachter?	24
Pompoensoep	26
Vitello tonnato	28
Leve de koningin	30
Koninginnenpasteitje met paddenstoelen	32
Dieet	34
Loempia's met garnalen	36
3x amuse	38
Vissticks met remouladesaus	44
Moestuintips	46
Moestuinsalade	50
Lust niks	52
Spruitjes met bacon en balsamico	54
Wist je dat: frittata	56
Restjesfrittata	58
Spelregels	61
Thaise mosselen	64
Pad in een gat	66
Wat een drama	68
Kaasfondue	70
Wist je dat: Parmezaanse kaas	72
Pasta pesto	74
AGV: kippendijen, krieltjes en tomatensalsa	76
Heilige uit India	78
Auberginedahl en naanbrood	80



03 TOETJES

Wist je dat: flammkuchen	84
2x flammkuchen	86
Hamburger met superknapperige frieten	90

04 SAUZEN EN SMEERSELS

Gegrilde ananas met limoen crème	96
Themafeesten	98
Thaise plakrijst met mango en kokos	100
Churrochips	102
Wist je dat: pavlova	104
Pavlovataart	106

3x sauzen	114
Brand!	116
Sambal badjak	118
Dieetwensen	120
3x smeersels	122



05 PICKNICK HIGH TEA

Picknick	126
Picknickgerechtjes	128
Sandwiches	130
Wist je dat: high tea	134
High Tea	136

Hoe vouw je een servet?	142
Dankwoord	144
Register	146
Over Mark en Hugo	151



Au, mijn vinger!

Om iets te snijden heb je een mes nodig.
Hoe scherper het mes, des te makkelijker het snijdt,
maar daardoor kan het ook best gevaarlijk zijn.

Vraag altijd aan
een volwassene om
mee te kijken!



JULIENNE SNIJDEN

Oh jee, een lastig woord! *Julienne* betekent gewoon: dunne luciferhoutjes snijden. Officieel is julienne gesneden groente 0,2 cm breed, maar snij gewoon zo dun als jou lukt. Deze snijtechniek wordt vaak gebruikt voor groente in soepen of sauzen gaat.

Wat moet je doen?

Snijd een wortel in stukken van 3 à 4 cm. Zet een stuk rechtop op de plank snijd het in héél dunne plakjes van 0,2 cm, ongeveer zo dik als een lucifer. Leg de plakjes schuin op elkaar en snij ze in de lengte in hele dunne reepjes van ongeveer 0,2 cm. Tadaa, nu heb je julienne!





BRUNOISE SNIJDEN

Brunoise betekent in kooktaal in kleine blokjes of dobbelsteentjes snijden. Deze techniek wordt veel gebruikt om groente gelijkmatig gaar te laten worden. Officieel zijn de blokjes 0,5 bij 0,5 bij 0,5 cm, maar zó precies hoeft jij niet te werken. Wat wel belangrijk is, is dat alle snijvlakken even groot zijn, anders worden ze nooit vierkant.

Wat moet je doen?

Snijd een courgette (of wortel, of biet...) in lange plakken van (ongeveer) een halve centimeter. Leg dan de plakken allemaal recht op elkaar en snijd ze in repen van ook weer een halve centimeter breed. Draai de stapel repen een kwartslag en snijd er nu stukjes af van een halve centimeter. Zo heb je de perfecte brunoise. Oftewel: kleine blokjes!



RADIJSBLOEMETJE

Om een gerecht mooi af te maken heb je garneringen nodig. Een klassieke garnering die ik meteen leerde op de koksschool was de radijsbloem. Stuur lastige kleine broertjes en zusjes even de kamer uit als je deze gaat maken, en ga voorzichtig te werk, want je wilt niet uitschieten met je mes!

Wat moet je doen?

Neem een radijsje in je ene hand, hou het vast met je vingers halverwege. Hou een mesje met een scherp puntje vlak bij de punt vast in de andere hand. Steek nu de punt van het mesje in het midden van de radijs rondom in een zigzagpatroon. Let op dat het mesje niet verder komt dan het diepe midden van de radijs, ter hoogte van je vingers. Zorg dat de sneetjes telkens netjes op elkaar aansluiten en ga zo helemaal rondom. Leg het mesje weg en trek voorzichtig de radijs open. En dan heb je twee mooie puntige bloemen.

In vuur en vlam

Om iets in een pan te verhitten gebruikt de chef het fornuis.
Koken kan op elektriciteit (inductie) of op gas.

Soms staat er in het recept: *Op laag vuur*.
Dat betekent voor de inductiekookplaat stand 1 of 2
en voor de gaspit het laagste standje.

Middelhoog vuur betekent voor de inductiekookplaat stand 4 of 5
en voor de gaspit standje halverwege.

Bij *hoog vuur* mag de inductiekookplaat op stand 8 of 9
en de gaspit kan voluit gedraaid.



Mies an Plas

Dit klinkt als een Duitse poes
die hoognodig naar de kattenbak moet,
maar zo spreek je de Franse woorden *mise-en-place* uit.
Deze term wordt in alle keukens gebruikt en
daarmee bedoelen ze de voorbereidingen die je treft
om lekker ontspannen te kunnen koken, zonder stress.

Bij de mise-en-place hoort bijvoorbeeld:

- » Sla wassen
- » Groenten snijden
- » Kruiden klaarzetten
- » Boter op kamertemperatuur brengen
- » Oven voorverwarmen

Maar ook:

- » Tafel dekken. Daarover lees je meer op pagina 62
- » Servetten vouwen. Tips daarvoor staan op pagina 144



Restaurant LeQueur

Restaurant LeQueur staat bekend om haar bijzondere gerechten.

Van heinde en verre komen gasten om de lekkernijen van
Chef Hugôt te proeven.

De chef-kok is heel belangrijk, maar hij kan niet zonder de andere
medewerkers in zijn restaurant. We stellen ze straks aan je voor.



Chef Hugôt

Beroep: Kok
Lievelingsgerecht: De hutspot van zijn oma
Houdt van: Bijzondere smaken
Houdt niet van: Kant-en-klare hap



Madame Mascha

Beroep: Kokkin
Lievelingsgerecht: Italiaanse pasta's
Houdt van: Mooie borden
Houdt niet van: Stress



Chef Dreeft Mark

Beroep: Afwasser
Lievelingsgerecht: Spruiten
Houdt van: Een geintje af en toe
Houdt niet van: Lege flessen afwasmiddel



Vaste gast Émanuel

Beroep: Eter
Lievelingsgerecht: Daghap
Houdt van: Regelmaat
Houdt niet van: Verandering



Serveur Frène

Beroep: Oberin
Lievelingsgerecht: Zolang er maar peper in zit
Houdt van: Spanning en sensatie
Houdt niet van: Ontevreden gasten

01

VOOR

Als je buik begint te knorren
en 't menu ligt voor je neus.
Als je moeite hebt met kiezen
want er is toch zoveel keus.

Als je eindelijk hebt gekozen
voor iets kleins als vooraf.
Als je glimlacht naar de ober
en Irène komt in draf.

Als het tafellaken schoon is
en de bestelling opgenomen.
Dan weet restaurant LeQueur
dat het voorgerecht mag komen.





TOMATEN-GROENTESOEP

met ballen

BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN

OVENTIJD: 50 MINUTEN

Deze soep is ideaal als je niet van groente houdt. Want hoewel er een hoop groente in zit, proef je vooral de lekker zoete tomatensmaak! Tip: wil je weten of iemand stiekem al uit de pan heeft gesnoept? Kijk goed wie er een rode mond heeft!

INGREDIËNTEN

Voor de soep:

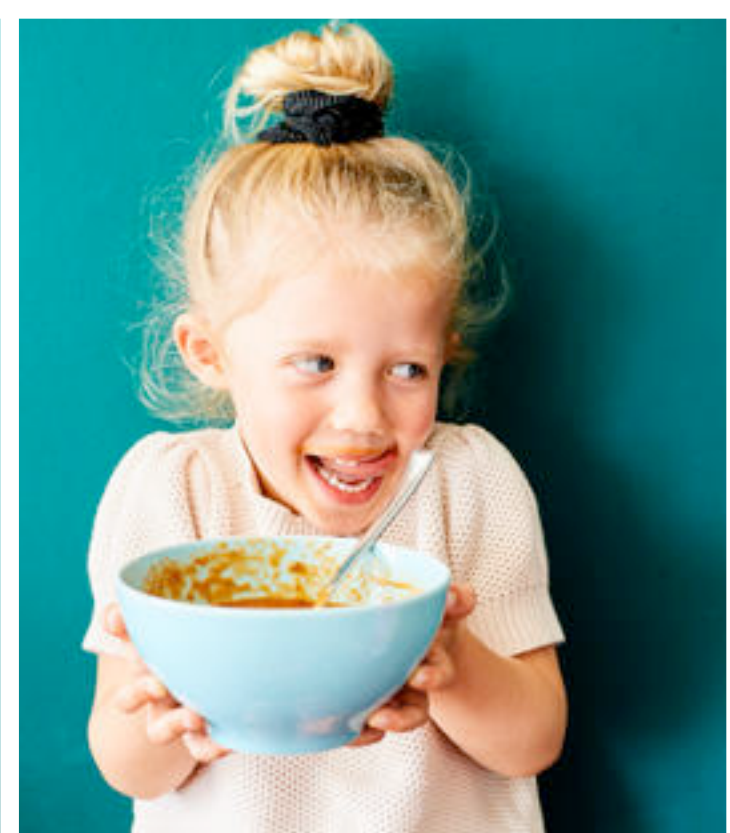
2 kg tomaten
2 rode paprika's
1 aubergine
1 courgette
3 uien
4 tenen knoflook
1 blikje tomatenpuree (70 g)
2 l groentebouillon
Bosje selderij
Zout en peper

Voor de ballen:

250 g rundergehakt
1 ei
2 el paneermeel
1 uitje
Zout en peper naar smaak
3 el boter

WAT MOET JE DOEN?

- » Verwarm de oven voor op 200 °C.
- » Snijd de tomaten door de helft. Haal de harten en zaadlijsten uit de paprika's snijd ze in dikke repen. Haal de kroontjes van de aubergine en courgette en snijd ze in dikke plakken. Pel de uien en snijd ze in brede ringen.
- » Vet een bakplaat in met olie en leg de groente erop. Giet er nog een scheutje olie over en hussel goed door elkaar. Leg de ongepelde tenen knoflook er ook tussen. Breng op smaak met zout en peper en zet het in de oven voor 45-50 minuten.
- » Maak ondertussen de gehaktballetjes: meng het gehakt met zout en peper, de paneermeel en het ei. Draai er met je handen kleine balletjes van.
- » Snipper de ui. Verwarm de boter in een pan en voeg de uitjes en de gehaktballetjes toe en bak ze mooi bruin. Zet ze even apart.
- » Zet een grote pan op het vuur en bak de tomatenpuree even aan. Voeg dan de groentebouillon toe en breng alles aan de kook. Doe als het kookt de selderij erbij.
- » Haal de bakplaat uit de oven. Haal de tenen knoflook uit de bakplaat en, wanneer deze iets afgekoeld zijn, pel het vel eraf. Voeg alle groente toe aan de bouillon en laat de soep nog een half uur zachtjes pruttelen.
- » Mix met een staafmixer de soep glad. Voeg dan de gehaktballetjes toe en serveer.



MAG HET WAT ZACHTER

Op het menu van deze week staat: 'Geroosterde Pompoen'.

Het is half zes en het restaurant stroomt weer vol.

En natuurlijk zit Émanuel weer op zijn vaste plek aan tafel nummer vijf om als eerste het nieuwe gerecht te proeven.

Émanuel ziet er vandaag minder vrolijk uit dan normaal.

'Gaaf het wel goed met u?' vraagt Irène beleefd.

De vaste gast glimlacht moeizaam. 'Ik bwen vandwaag naaw de tandawts geweest'.

Irène neemt zijn bestelling op en geeft deze door aan de keuken.



Pling!

Even later drukt Hugôt op de bel en zet het gerecht met geroosterde pompoen op de bar. Irène komt aangedraafd en brengt het bord naar tafel vijf. Hugôt kijkt gespannen toe vanuit de keuken, valt zijn nieuwe creatie in de smaak?

Maar nog geen minuut later komt Irène terug met het bord en een sip gezicht.

'Smaakt het niet?' vraagt Hugôt verbaasd.

'Meneer vraagt of het wat zachter kan!' zegt Irène.

'Natuurlijk! Weet je wat, dan maak ik er een pompoenstampotje van!' lacht Hugôt.

Pling!

Tevreden brengt Irène het bord naar tafel vijf. Émanuel neemt een hap, maar als hij probeert te kauwen schreeuwt hij het uit. 'Aaaaau! Mag wet alsjebwieft wat zawgter?'

'Wat moeten we doen?' vraagt Irène aan de chef-kok.

Hugôt glimlacht: 'Geen probleem, ik gooi het wel in de blender.'

Pling!

Voorzichtig loopt Irène nu met een grote kom naar tafel vijf.

'Kijkt u eens, pompoensoep.' Naast het bord legt ze een rietje.

Als Émanuel de soep naar binnen heeft geslurpt knikt hij tevreden.

'Dit was de wekkerste soep die wik ooit heb gepwoeft!'

POMPOENSOEP

BEREIDINGSTIJD: 35 MINUTEN

Als je het leuk vindt om mooie of enge lampionnen te maken van pompoenen is het natuurlijk zonde om de lekkere binnenkant niet te gebruiken. Maak er bijvoorbeeld deze lekkere kruidige soep van! Kun je even bijkomen van al je geknutsel.

INGREDIËNTEN

1 ui
3 cm gember
1 flespompoen
Olie om in te bakken
2 tl ras el hanout (specerijenmengsel)
1 l groentebouillon
100 ml kokosmelk

Verder nodig:

Bakpapier
Staafmixer

WAT MOET JE DOEN?

- » Verwarm de oven voor tot 180 °C. Pel en snipper de ui. Schil de gember met een theelepels en snijd deze in stukjes.
- » Halveer de pompoen in de lengte, verwijder de pitjes en snijd de pompoen in blokjes. Verdeel de pompoen over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met een scheutje olie en bak de pompoen voor ongeveer 15 minuten.
- » Verhit een beetje olie in een pan en voeg de ui, gember en ras el hanout toe. Bak dit voor ongeveer 5 minuutjes, tot de ui net bruin begint te worden. Voeg dan de bouillon en de pompoenblokjes toe en laat het 15 minuutjes pruttelen.
- » Voeg de kokosmelk toe, pureer de soep met een staafmixer glad en voeg zout en peper naar smaak toe.





VITELLO TONNATO

BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN

Deze Italiaanse klassieker ziet er altijd sjiek uit! Het is helemaal niet zo lastig om te maken, maar je kunt er zeker indruk mee maken op je familie of vrienden als je een keer restaurantje wilt spelen. Of als je je ouders wilt inpakken als je iets van ze nodig hebt!

INGREDIËNTEN

Voor de tonnato-saus:

145 g tonijn uit blik
5 el (zelfgemaakte) mayonaise (zie pagina 115)
2 el kappertjes
3 ansjovisfilets uit blik
2 el olijfolie
Zout
Versgemalen peper

Voor de vitello:

200 g plakjes gebraden kalfsfricandeau
3 takjes bladpeterselie
2 el kappertjes
Versgemalen peper

Verder nodig:

Staafmixer

WAT MOET JE DOEN?

- » Laat de tonijn uitlekken. Pureer de tonijn, mayonaise, kappertjes, ansjovisfilets en de olijfolie met de staafmixer tot een gladde saus. Breng de saus op smaak met zout en peper.
- » Leg de plakjes fricandeau op vier borden. Smeer een laagje tonijnsaus op het vlees. Pluk de peterselie en snijd deze fijn. Leg de peterselie en kappertjes op de vitello tonnato en breng op smaak met peper.

LEVE DE KONINGIN

Leve leve de koningin!

Zij komt bij ons eten.

Leve leve de majesteit!

We mogen niks vergeten.

Is alles keurig, alles net?

Schone lakens, schoon toilet?

Leve leve de koningin!

Zij komt hier dineren.

Leve leve de majesteit!

Wat gaan we haar serveren?

Een salade in 't rood-wit-blauw?

Een goud belegde kabeljauw?

Leve leve de koningin!

We maken haar straks blij.

We geven onze majesteit!

Een koninginnenpastei!

Leve leve de koningin!





KONINGINNENPASTEITJE

BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN

Wie houdt er nou niet van een romige ragout in een krokant bakje? De vulling van deze pasteitjes is trouwens heel makkelijk zelf te maken. En je kunt ook nog eens zelf bepalen wat erin gaat.

INGREDIËNTEN

250 g gemengde paddenstoelen
1 teen knoflook
Een handje platte peterselie
½ citroen
2 el olijfolie
50 g boter
60 g bloem
100 ml paddenstoelenbouillon
Zout en peper
4 bladerdeegpasteitjes

WAT MOET JE DOEN?

- » Scheur of snijd de paddenstoelen voorzichtig in stukjes. Pel de knoflook en snijd deze fijn. Pluk de blaadjes van de peterselie en snijd ze grof. Pers de halve citroen uit en zet het sap apart.
- » Smelt de boter in een pan, voeg de bloem toe en bak in 5 minuten de bloem gaar. Laat deze roux nu afkoelen.
- » Doe de olie in een koekenpan en als deze goed warm is, voeg de paddenstoelen en het uitje toe. Fruit de uien en voeg iets later ook de knoflook toe. Als de paddenstoelen verkleurd zijn haal je de pan van het vuur. Voeg het citroensap toe. De peterselie mag er nu ook bij.
- » Voeg de roux toe en roer even door. Voeg dan langzaam de paddenstoelenbouillon toe, terwijl je blijft roeren. Voeg zout en peper naar smaak toe en roer alles nog eens goed door. Als de paddenstoelenvulling nog een beetje droog is, kun je er een scheutje water of bouillon bij doen.
- » Vul de pasteitjes met de romige paddenstoelenvulling en doe het dekseltje van de pasteitjes erop.

DIEET

Elke woensdagavond,
reserveert mevrouw van Spruit
in LeQeur hetzelfde tafeltje
maar zij ziet er telkens ánders uit.



Dan wat mollig, dan weer dun.

Echt, ze jojoot óp en neer.

Soms is ze net een mager frietje
dan een volle ronde peer.

Elke maandag begint ze meestal
aan een afslank-dieet.

Dan zijn er dagen dat zij enkel
wortels en komkommer eet.

Dan telt ze alle calorieën,
die ze binnenkrijgen mag.

Maar is het bijna weekend,
zegt ze dag.

Soms is ze zo verdrietig,
dan weet ze zich geen raad

en eet ze enkel chocolade
vanaf 't ontbijt tot 's avonds laat.

De dag erna voelt ze zich beter:
dan zijn alle zorgen van de baan.

Ze staat dan uren in de fitness
en eet enkel een banaan.

Haar gewicht is zo veranderlijk
net als haar humeur.

Dus we laten haar lekker gaan
dat scheelt een hoop gezeur.

LOEMPIA'S

met garnaal

BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

Deze frisse en gezonde loempia's zijn niet alleen erg lekker, maar ook nog eens leuk om te maken! Als je van knutselen houdt, zijn deze kleurrijke loempia's zeker iets voor jou. En je kunt zelf een variatie op de inhoud bedenken!

INGREDIËNTEN

Voor de loempia's:

8 rijstvellen
1 rijpe mango
1 komkommer
100 g mihoen rijstnoedels
1 bosje koriander
150 g roze garnalen, gepeld

Voor de dipsaus:

2 el hoisinsaus
1 el pindakaas
½ limoen
Een scheutje kokend water

WAT MOET JE DOEN?

- » Doe de rijstnoedels in een pan. Schenk er heet water op tot ze net onderstaan en laat ze in ongeveer 10 minuutjes zacht worden. Doe ze in een vergiet en spoel ze af met koud water.
- » Vul een pan met water, voeg er zout aan toe en breng aan de kook. Kook de garnalen voor ongeveer 2 minuten, tot ze gaar zijn. Laat ze drogen op wat keukenpapier.
- » Snijd de komkommer in de lengte doormidden en snijd deze in reepjes. Schil de mango en snijd het vruchtvlees los van de pit. Snijd het vruchtvlees in reepjes.
- » Vul een koekenpan met warm water om hier de rijstvellen in te weken. Leg een vochtige theedoek op het aanrecht of de tafel. Leg telkens één rijstvel in de koekenpan met water tot dit zacht is. Leg het vel daarna op de vochtige theedoek. Leg de vulling in het midden: de rijstnoedels, mango, komkommer, een paar takjes koriander en wat garnaaltjes. Trek nu de onderkant van het rijstvel tot de helft van de vulling en rol de loempia strak op.
- » Pers voor de dipsaus de limoen uit en meng het sap met de andere ingrediënten door elkaar.





3X AMUSE

BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN

Een amuse wordt in een slijk restaurant geserveerd voorafgaand aan het diner. Het is een soort lekkermakertje voor het diner echt begint. Dus als je een keer thuis restaurantje wilt spelen, zijn deze onmisbaar. Maar je kunt bijvoorbeeld ook twee of drie van deze amuses bij elkaar serveren als voorgerecht. Aan jou de keus!

AVOCADOCRÈME EN RIVIERKREEFTJES

INGREDIËNTEN

2 avocado's
1 limoen
zout en peper
100 g rivierkreeftjes, gekookt en gepeld
2 el extra vergine olijfolie
Een paar takjes dille

Verder nodig:

Blender of staafmixer

WAT MOET JE DOEN?

- » Snijd de avocado's in de lengte doormidden en verwijder de pit. Haal met een lepel het vruchtvlees eruit. Doe het vruchtvlees met het sap van een halve limoen en wat zout en peper in de blender. Meng tot een zachte crème.
- » Meng de rivierkreeftjes met de olijfolie, het sap van een halve limoen en wat takjes dille goed door elkaar. Voeg zout en peper toe naar smaak.
- » Serveer de avocadomousse en rivierkreeftjes in een klein glaasje of op een eetlepel.

SALADEWRAPS

INGREDIËNTEN

2 kroppen little gem-sla
1 wortel
100 g radijsjes
Een handje geroosterde pinda's
100 g taugé
2 lente-uien
2 el hoisinsaus

WAT MOET JE DOEN?

- » Haal de blaadjes sla los van de kropjes little gem. Snijd de lente ui in dunne ringetjes. Rasp de wortel en snijd de radijsjes in vieren. Hak de pinda's grof.
- » Vul de blaadjes sla met de wortel, radijs, taugé. Strooi de lente-ui en pinda's erover.
- » Maak dan de dipsaus door een klein scheutje warm water toe te voegen aan de hoisin en dit even los te roeren. Dip de saladewraps in de hoisin.

INVOLTINI

INGREDIËNTEN

1 courgette
25 g pijnboompitten
6 semi-zongedroogde tomaten
Olijfolie
1 bos basilicum
4 plakken parmaham
125 g mozzarella

Verder nodig:

Cocktailprikkers
Een blender of staafmixer

WAT MOET JE DOEN?

- » Snijd de courgette in dunne plakken over de lengte. Doe dit bijvoorbeeld met een kaasschaaf.
- » Bak de courgettes in een grillpan voor 4 minuten.
- » Rooster de pijnboompitjes. Mix in een blender of staafmixer de tomaten en pijnboompitten met zout, peper en olijfolie tot een fijne pasta.
- » Leg een plak ham op elke plak courgette. Smeer wat van het tomatenmengsel erop. Scheur een stukje mozzarella van de bol en leg dit erop. Rol het geheel op en zet het rolletje vast met een cocktailprikker.



'Kijk eens aan, Émanuel,
even tussen *hoofd* en voor
om de smaak op gang te brengen,
een kleine hap voor tussendoor.

Een *amuse*, zeggen de Fransen.
Goed van smaak en heel gezond.
Een *amuse* betekent letterlijk:
entertainment voor de mond'

02

HOOFD

Als de soepkom leeg gelepeld
en 't voorafje is opgeeten.
Als je buik opnieuw gaat knorren
want die wil alweer iets eten.

Als het volgende dat gaat komen
net iets groter is dan hiervoor
en de ober roept naar de keuken:
'Volgende gang, kom maar door!'

Als 't vuile servies en het bestek
door de ober is meegenomen.
Dan zal het niet lang meer duren
voordat het hoofdgerecht
zal komen.





VISSTICKS

met remouladesaus

BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN

Vissticks lusten we bijna allemaal! Maar vind jij ze soms ook een beetje te klein? Met dit recept kun je zelf kiezen hoe groot je ze maakt. En met de verse remouladesaus smaken ze echt lekkerder dan die van die kapitein!

INGREDIËNTEN

Voor de vissticks:

600-800 g kabeljauwfilet, of een andere stevige witte vis
Bloem, om te paneren
2 eieren, geklutst
150 g panko of grof broodkruim
Zonnebloemolie

Voor de remouladesaus:

6 el (zelfgemaakte) mayonaise (zie pagina 115)
6 el Griekse yoghurt
2 el kappertjes
3 augurkjes
2 el vers geperst citroensap
1 handvol verse, platte peterselie
Zout en peper

WAT MOET JE DOEN?

- » Snijd de augurkjes in blokjes, hak de kappertjes fijn en snijd de peterselie fijn. Doe de mayonaise, yoghurt, kappertjes, augurk, het citroensap en de peterselie door elkaar. Breng op smaak met zout en peper en zet weg voor later.
- » Snijd de vis in repen van ongeveer 5 bij 5 centimeter. Doe de bloem, het geklutste ei en de panko in 3 verschillende kommen en breng op smaak met zout en peper.
- » Wentel elke reep vis eerst in de bloem. Zorg ervoor dat de vis helemaal bedekt is maar niet te dik. Schud de overtollige bloem eraf. Doop de vis vervolgens in het ei en daarna in de panko. Leg opzij tot je klaar bent om te bakken.
- » Verhit ongeveer 3 centimeter zonnebloemolie in een koekenpan. Bak de vissticks op middelhoog vuur in 2 minuten per kant goudbruin. Draai de vissticks maar één keer om, anders is de kans groot dat ze uit elkaar vallen. Zorg ervoor dat de visjes naast elkaar in de pan kunnen liggen, en bak de vissticks anders in porties.
- » Laat uitlekken op keukenpapier en serveer met remouladesaus.

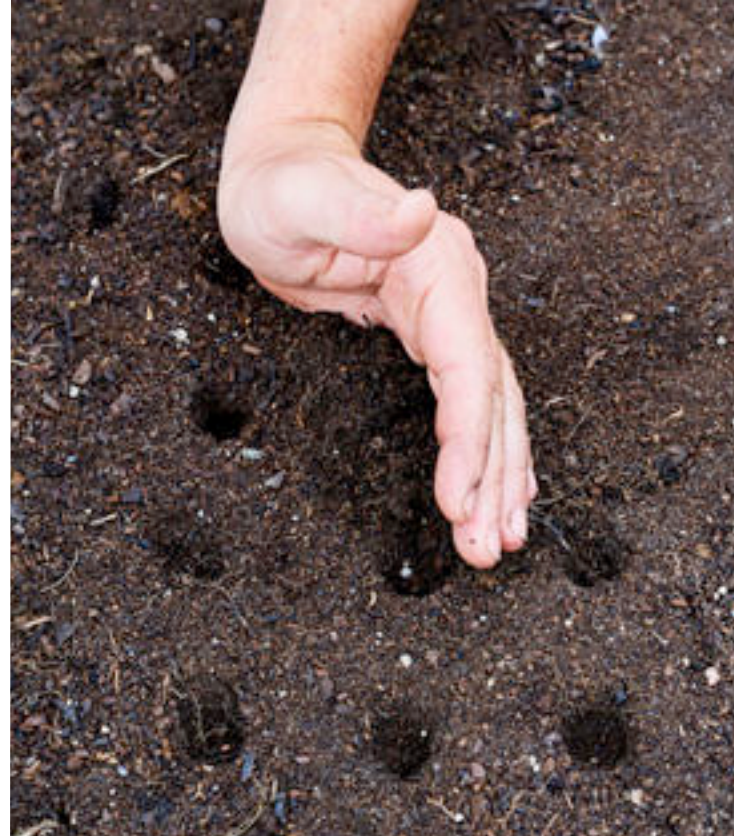
Moestuintips

VAN HUGO

Moestuineren is mijn grootste hobby! Of je nou een tuin hebt, een balkon of alleen een plantenbak op de vensterbank, je kunt altijd je eigen groente, fruit of kruiden kweken! Leuk om te doen en veeeel lekkerder dan uit de winkel.

In plaats van bloemetjes of plantjes kun je ook potten met heerlijk geurende kruiden in de vensterbank zetten. Die zien er net zo leuk uit en zijn ook nog eens nuttig én lekker.



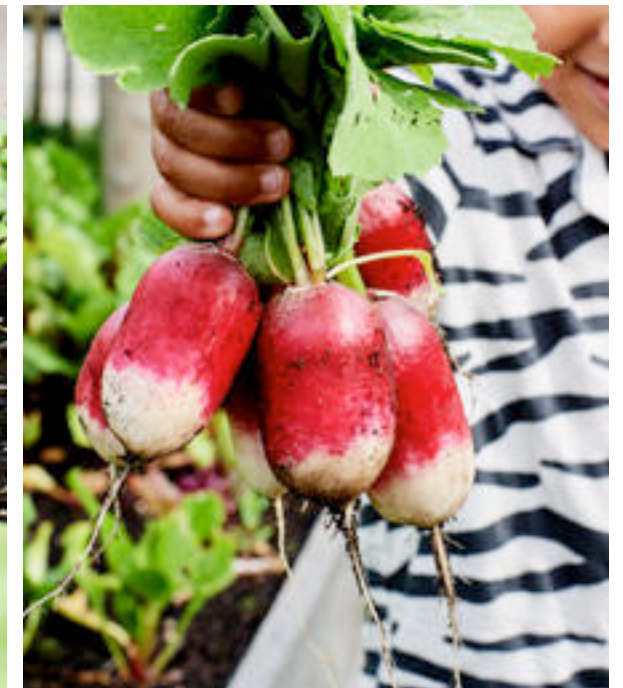


RADIJSJES KWEKEN

Voor in de moestuin of balkonbak of raamkozijn is de radijs een leuke groente om mee te beginnen.

- » Neem een bak of pot met een diepte van minimaal 20 centimeter. Vul deze met voedzame moestuinaarde.
- » Duw de aarde licht aan en maak er met je vingers gaatjes in van ongeveer één vingerkootje diep. Prik het volgende gaatje telkens ongeveer 10 cm verder.
- » Doe in elk gaatje één radijszaadje. Dek alle gaatjes af met wat aarde en duw licht aan.
- » Sproei de aarde goed nat met water uit de plantenspuit of fijne gieter. Zorg dat de grond de komende weken iets vochtig blijft, maar niet kletsnat.
- » Na enkele dagen tot maximaal 2 weken ga je al kleine blaadjes zien. Het voordeel van een radijs is dat je hem niet hoeft te verplaatsen. En na 6-8 weken kun je je eigen gekweekte radijs al eten. En met het blad kun je een heerlijke pesto of salade maken!

Heel veel plezier en succes!!



MOESTUINSALADE

BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN

Hugo is een grote moestuinfanaat en verbouwt dus ook zijn eigen groente! Deze salade zou je grotendeels en vrij snel kunnen laten groeien in je eigen tuintje of balkon. Maar ook zonder moestuin is hij zeker de moeite waard om eens te maken.

INGREDIËNTEN

Voor de salade:

1 krop sla
1 bos radijsjes, met blad
1 komkommer
150 g gerookte kip
100 g frambozen

Voor de dressing:

30 g frambozen
60 ml witte-wijnazijn (of frambozenazijn)
1 kleine sjalot
120 ml olijfolie
Zeezout en versgemalen peper, naar smaak

WAT MOET JE DOEN?

- » Haal de bladeren van de kropsla los. Scheur eventueel dikke nerven eruit en scheur de hele grote bladeren in stukken. Was de sla in een grote kom water en haal de bladeren er voorzichtig uit: korreltjes zand die naar beneden zijn gezakt wil je niet mee scheppen! Schud goed uit in een schone theedoek of slinger de sla droog in een slacentrifuge.
- » Was de radijsjes en was ook de bladeren van de radijs goed. Haal de radijsjes van de bladeren en snijd ze in vieren. Snijd de komkommer in plakjes. Snijd de kip in blokjes.
- » Snipper de sjalot heel fijn. Mix met een staafmixer de frambozen, de azijn, de olie en de zout en peper tot een gladde saus. Voeg de sjalotjes toe.
- » Vul een grote schaal met de sla, radijsjes, radijzenblad, de komkommer, gerookte kip en dressing. Meng goed door elkaar en strooi op het laatst de frambozen erover.



LUST NIKS

Vaak hoor je kinderen zeuren:

‘Getver, iew dat lust ik niet.

Ik wil dat niet, dat laat ik staan,

doe mij een portie friet.’

Gisteren was er zo’n gevalletje

in restaurant LeQueur.

Ze kwam aan op haar tractor

en het begon al bij de deur.

Ze schreeuwde tegen haar ouders

Want iedereen moest het weten:

‘Jullie weten niet wat ik lust,

ik eet wat ik wil eten!’

Het meisje begon te huilen.

Ze gilte alles bij elkaar.

En die arme ouders zaten

met de handen in het haar.

Madame Mascha kwam aan tafel:

‘Zo mevrouw, weet je wat?

Ik breng jou straks een groot bord

met verse patat!’

‘Nee,’ gilte ze. ‘Nee!

Dat kun je echt vergeten.

Niemand weet wat ik lust,

ik eet wat ik wil eten!’



Madame Mascha keek naar het meisje

dat almaar traande met tuiten.

Ze dacht diep na en vroeg toen zacht:

‘Wil jij een bordje spruiten?’



SPRUITJES MET BACON EN BALSAMICO

VOORBEREIDING: 30 MINUTEN
OVENTIJD: 25 MINUTEN

Yeah, spruitjes! Geen spruitjes-fan? Probeer dan zeker eens dit recept. Door de spruitjes te roosteren in de oven en ze daarna af te blussen met balsamicoazijn, krijgen ze een friszoete karamelsmaak. Zo vindt echt iedereen deze groente lekker!

INGREDIËNTEN

4 zoete aardappels
1 kg spruiten
12 plakjes bacon
Olijfolie om in te bakken
1 rode chilipeper
1 bos bladpeterselie
1 citroen
Olijfolie extra vierge
50 ml balsamicoazijn
200 g feta

Verder nodig:
Pureestamper

WAT MOET JE DOEN?

- » Schil de aardappels en snijd ze in gelijke stukken. Breng de aardappels in water met een beetje zout aan de kook en kook ze in ongeveer 15 minuten gaar.
- » Verwarm de oven voor op 200 °C. Maak de spruitjes schoon en snijd ze doormidden. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de spruitjes erover.
- » Scheur de plakjes bacon in stukjes en verdeel die over de spruiten. Sprenkel er een beetje olijfolie om in te bakken overheen en bestrooi de spruiten en bacon met een beetje zout en versgemalen peper. Bak het geheel 20-25 minuten in de oven.
- » Verwijder de zaadjes uit de peper en snijd de peper in halve ringetjes. Pluk en hak de peterselie fijn.
- » Giet de aardappels af, stamp ze met een pureestamper tot een grove puree en meng de peterselie en de chilipeper erdoor. Breng op smaak met sap van de citroen en een scheut olijfolie extra vierge.
- » Haal de spruiten uit de oven en besprenkel ze met balsamicoazijn. Schep de spruiten en zoete aardappelpuree op vier borden en verbrokkel de feta over de aardappelpuree.

WIST JE DAT:

frittata

... de frittata uit Italië komt?



... frittata letterlijk
'gebakken' betekent?



... ze vroeger de
etensrestjes van de
vorige dag (pasta en
groenten) bij elkaar
gooiden in de pan en
dat dus zo dit gerecht
is ontstaan?

... de frittata eigenlijk een
combinatie is van een
omelet, een pizza en een
pannenkoek?



... je een frittata kan maken in de
koekenpan of in de oven?





RESTJESFRITTATA

BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN

Dit Italiaanse recept was vroeger bedoeld om met restjes een goedkope maaltijd op tafel te krijgen. Maar het is vooral een heel lekker gerecht! Niet alles uit het recept in huis? Duik dan in de koelkast en gebruik gewoon de restjes die je daarin vindt. Dan maak je de frittata persoonlijker en kun je hem nóg vaker maken!

INGREDIËNTEN

1 venkel
1 teen knoflook
250 g cherrytomaatjes
200 g gekookte aardappelen
5 eieren
100 ml melk
Handje met overgebleven verse kruiden (zoals basilicum, peterselie, bieslook)
150 g restje kaas naar keuze, geraspt
Scheutje olie
Zout en peper

Verder nodig:
Een ovenschaal

WAT MOET JE DOEN?

- » Snijd de harten uit de venkel en de venkel in stukjes en leg de fijne groene takjes even weg voor later. Hak de knoflookteen fijn. Snijd de cherrytomaatjes doormidden. Snijd de gekookte aardappel in plakjes. Hak de kruiden grof.
- » Breek de eieren in een kom en voeg de melk, 100 gram kaas en kruiden toe.
- » Verhit wat olie in een hapjespan en bak daarin de groente even aan. Wanneer de groente wat kleur krijgt voeg je het eiermengsel toe. Bak de frittata op laag vuur voor zo'n 10 minuutjes. Leg een bord op de pan en draai de pan om. Schuif de frittata nu weer in de pan en bak de andere kant voor zo'n 5 tot 10 minuten.
- » Laat eventjes afkoelen voordat je hem serveert en strooi de groene takjes van de venkel erover.



SPELREGELS

Als je een potje voetbal speelt, zijn er spelregels. Anders weet je niet wanneer er iemand gewonnen heeft of een gele kaart moet krijgen. In een restaurant zijn er ook regels, maar bijna iedereen is ze vergeten. We noemen ze 'tafeletiquette'.

HIERONDER STAAN EEN PAAR BELANGRIJKE REGELS:

- » Praat niet met volle mond.
- » Leun niet met je ellebogen op de tafel.
- » Leg het servet op je schoot.
- » Veeg niet met een servet, maar dep rustig.
 - » Praat niet te hard.
- » Ga niet tijdens het eten naar de wc, maar tussen de gangen in.

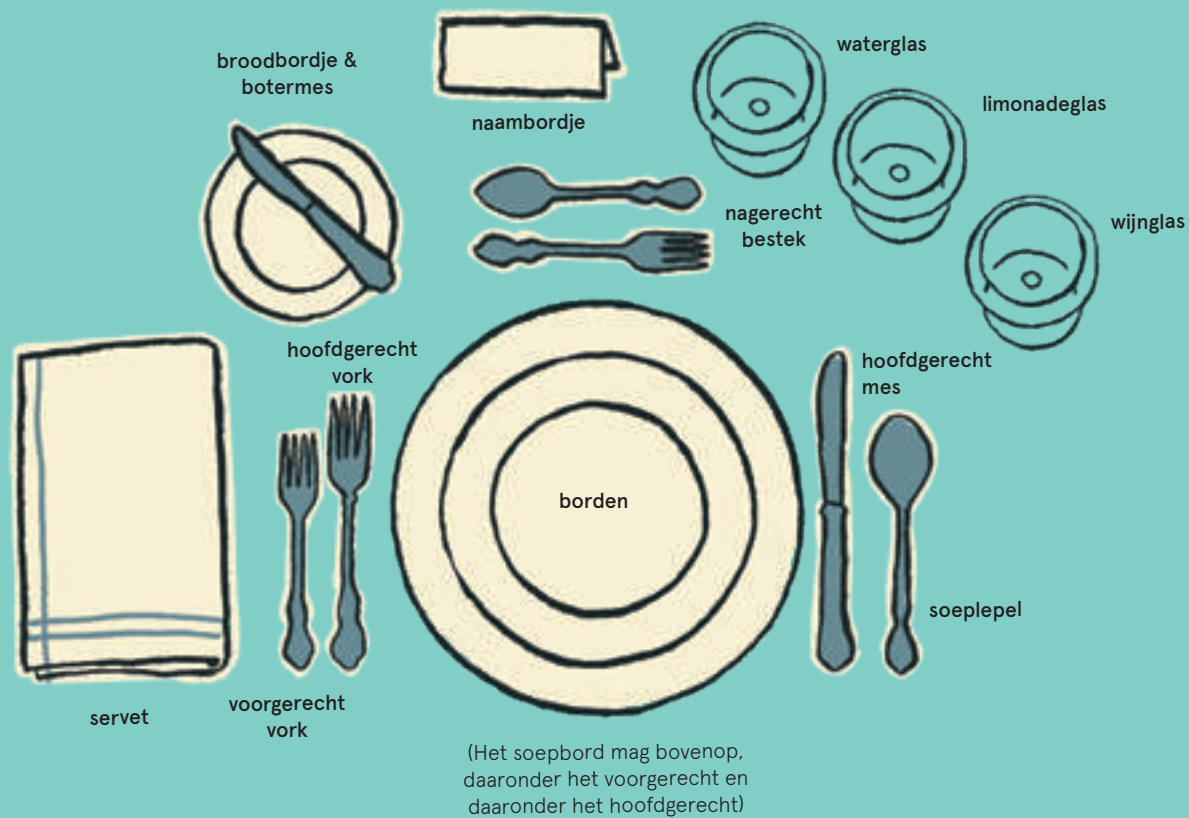
HOE DEK JE EEN TAFEL?

Als je meerdere gangen eet heb je verschillende borden, glazen en bestek nodig.

Hoe sjieker het restaurant, hoe meer bestek er op tafel ligt.

Soms liggen er wel vier vorken! Gebruik het bestek altijd van buiten naar binnen. Dus als laatste gebruik je de vork die het dichtst bij je bord ligt.

Maar als je zelf de tafel moet dekken, waar leg je wat neer?



GEBARENTAAL MET BESTEK



Pauze

Doe mij nog maar een bord

Het smaakte heerlijk



Uitgeeten

Ik vond het niet zo lekker

Je kunt zonder iets te zeggen duidelijk maken aan de ober wat je van het eten vond door je mes en vork op een bepaalde manier neer te leggen. Dus als je niks durft te zeggen of je wilt de sfeer niet verpesten, kun je deze gebarentaal gebruiken.



THAISE MOSSELEN

BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN

Mosselen zijn leuk om te eten want je mag eindelijk met je handen eten! Niet iedereen houdt van de typische mosselsmaak, maar deze variant smaakt heerlijk zoetig en licht pittig door de Aziatische ingrediënten. Zodra de mosselen open gaan staan weet je dat ze klaar zijn. Hou ze dus goed in de gaten! Het gaat sneller dan je denkt.

INGREDIËNTEN

2 kg mosselen
1 witte ui
2 tenen knoflook
1 bos koriander
½ rode chilipeper
5 cm gember
1 stengel in citroengras
200 ml kokosmelk
Brood, voor erbij

WAT MOET JE DOEN?

- » Was de mosselen heel goed; spoel ze een aantal keer met koud water af en laat ze daarna een tijdje in een bak met koud water liggen. Mosselen die hun schelp niet sluiten kun je even op het aanrecht tikken om te kijken of ze wel dicht gaan. Als ze open blijven, gooi ze dan weg, net zoals de mosselen waarvan de schelp gebroken is.
- » Snijd de witte ui in halve ringen. Hak de knoflook en halve chilipeper fijn. Schil de gember met een theelepeltje en rasp deze. Sla een paar keer met het citroengras op het aanrechtblad om het te kneuzen. Pluk de blaadjes van de koriander en leg apart. Hak de stengels van koriander fijn.
- » Verwarm een grote pan op het vuur. Giet er een beetje olie in en fruit hierin de ui en chilipeper wanneer de olie heet is. Voeg na twee minuutjes de knoflook, gember, citroengras en steeltjes van de koriander toe. Bak eventjes mee en voeg dan de mosselen toe, samen met de kokosmelk.
- » Bak de mosselen op hoog vuur, totdat de meeste schelpen openstaan. Hak de blaadjes van de koriander fijn en roer ze door de mosselen. Serveer met het brood om de saus mee op te deppen.

PAD IN EEN GAT

BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN
OVENTIJD: 20 MINUTEN

Dit Engelse gerecht is niet zo bekend in Nederland, dus je zet een echte verrassing op tafel! En wat ook fijn is: je maakt alles in één ovenschaal, dus je bespaart ook nog eens een hoop afwas. Als je dit maakt, bied dan aan om ook de afwas te doen. Je ouders zullen hun oren niet geloven en jij scoort lekker makkelijk punten thuis!

INGREDIËNTEN

Zonnebloemolie
6 varkens- of vegetarische
braadworsten
3 takjes rozemarijn
1 venkel
200 g cherrytomaten
3 rode uien
2 tenen knoflook
75 g boter
5 el balsamicoazijn
1 groentebouillonblokje

Voor het beslag:

285 ml melk
115 g bloem
3 eieren

Verder nodig:

Braadslede

WAT MOET JE DOEN?

- » Snijd de harten uit de venkel en de venkel in reepjes. Snijd een van de uien in halve ringen.
- » Verwarm de oven voor op 240 °C. Doe de ingrediënten voor het beslag in een kom samen met een snuf zout.
- » Doe twee eetlepels olie in een grote braadslede en zet deze in de oven. Leg er eventueel een bakplaat onder zodat daar druppeltjes olie op kunnen spetteren.
- » Verwarm wat zonnebloemolie in een koekenpan, leg 3 takjes rozemarijn in de olie. Bak de worstjes, venkel, tomaatjes en 1 ui even aan tot de worstjes net bruin worden.
- » Haal voorzichtig de braadslede uit de oven. Leg de worstjes erin – let op, de olie is heel heet! Giet het beslag over de worstjes. Wacht een paar tellen tot het beslag is uitgebubbeld en zet terug in de oven. Zet voor minstens 20 minuten in de oven en doe de ovendeur in de tussentijd niet open(!), anders stort het beslag in. Als het beslag gerezen en goudbruin is, is het klaar.
- » Maak ondertussen de jus: pel de twee uien en snijd ze in dunne ringetjes. Pel de knoflook en hak deze fijn. Verwarm de boter in een koekenpan en bak daarin de laatste takjes rozemarijn, uien en knoflook voor ongeveer 10 minuutjes of tot de uien zacht zijn. Voeg de balsamicoazijn toe en laat die een paar minuten koken tot het vocht een beetje verdampt is. Voeg nu het bouillonblokje toe en een scheut water. Zet het vuur laag en laat zo'n tien minuten zachtjes bubbelen.
- » Serveer de pad in een gat met de jus.



WAT EEN DRAMA

‘Wat een drama, wat een toestand!’

klinkt er uit het restaurant.

Madame Mascha rent naar de keuken.

‘Wat is er nu toch aan de hand?’

‘Wat een drama, wat een toestand!’

Hij zit op een rode biet!

Als de klanten hiervan horen,

zijn we binnenkort failliet!’

‘Wat een drama, wat een toestand!’

Chef Hugôt is van de kaart.

‘Hij zit achter de lasagne.

Kijk, daar kriebelt nog zijn staart!’



‘Wat een drama, wat een toestand!’

Ook Irène is in paniek.

‘Hij zit vast boordevol bacillen –

alle klanten worden ziek!’

‘Wat een drama, wat een toestand!’

Kijk, hij kruipt achter de vaas.

Snel, Mark, snij een blokje,

En lok ’m met wat kaas!’

Maar Mark heeft zich verstoppt

en trekt achter het fornuis...

stiekem aan een touwtje

met een plastic namaak-muis!



KAASFONDUE

BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN

Wat is er nou gezelliger dan samen aan tafel je eten maken? Gesmolten kaas in overvloed is de perfecte reden om iedereen in huis bij elkaar te krijgen voor een lekker avondje knoeien en gezelligheid! En als je ouders gaan klagen, zeg dan maar dat bij dit gerecht kinderen de baas zijn en knoeien is toegestaan!

INGREDIËNTEN

Voor de fondue:

200 g Franse gruyère kaas 47+
200 g emmentaler
50 g boter
50 g bloem
250 ml halfvolle melk
50 ml appelsap
Zout en gemalen peper

Voor bij de fondue:

Druiven, gehalveerd
Bloemkool, rauw in roosjes
1 stokbrood, in plakjes gesneden
Paprika, in reepjes
Witlof, harten verwijderd
Cherrytomaatjes, gehalveerd
Nachochips

WAT MOET JE DOEN?

- » Rasp de kazen. Snijd de knoflook heel fijn, of pers hem in een knoflookknijper.
- » Verhit een pan op laag vuur en voeg de boter toe. Terwijl je roert met een houten lepel voeg je de bloem toe. Voeg beetje bij beetje de melk toe, terwijl je goed blijft roeren. Als de saus dik en glad is voeg je de geraspte kazen en de rest van de melk toe. Roer het appelsap erdoorheen.
- » Is de kaas gesmolten en de fondue warm: dan is de fondue klaar. Schenk de kaasfondue eventueel over in een fonduepan. Dip er brood, groente en fruit in.



WIST JE DAT: *Parmezaanse kaas*



... arme mensen van
broodkruimels, olie, zout en
peper 'Pangrattato' maakten?
Dat werd de goedkope variant
van Parmezaan.

... vroeger Parmezaanse
kaas ontzettend duur was
en alleen de rijken dit
konden betalen?

... de echte Parmezaan is te
herkennen aan het zegel dat over de
hele zijkant van de kaas gedrukt is met
de tekst 'Parmigiano Reggiano'?

... de korst van de kaas ook heel
lekker is? Rooster deze even in de
oven en gebruik hem als een soort
crouton op je salade, of in de soep!

... in Parmezaan, net zoals in veel andere kazen,
stremsel zit verwerkt? Stremsel is een enzym dat
aanwezig is in de maag van zoogdieren die nog
melk drinken, zoals kalfjes. Tegenwoordig wordt het
enzym ook gewonnen uit planten en vijgen of in het
laboratorium gekweekt.

PASTA PESTO

BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN
OVENTIJD: 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN

Een handje trostomaten
1 venkel
300 g pasta

Voor de pesto:

Bosje verse basilicum
3 takjes verse dragon (alleen de blaadjes gebruiken)
1 teen knoflook
150 g pijnboompitten
6 cm Parmezaanse kaas
½ citroen
Scheutje olijfolie
Zonnebloemolie
Zout en peper

Ook nodig:

Een blender

WAT MOET JE DOEN?

- » Verwarm de oven voor op 200 °C.
- » Snijd de venkel door de helft en haal het hart eruit. Leg de venkel op een bakplaat samen met de tomaatjes en voeg een beetje olie, zout en peper toe. Zet dit in de oven voor 25 minuten.
- » Pel de knoflook en snijd in grove stukken. Rasp de Parmezaanse kaas. Draai de kaas en de knoflook in de blender grof en voeg dan alle andere ingrediënten toe. Ook de steeltjes van de basilicum mogen erbij. Breng de pesto op smaak met zout en peper en voeg het sap van een halve citroen toe.
- » Kook de pasta volgens de verpakking en meng met de pesto. Leg de venkel en de tomaatjes erbij en serveer.





AGV: *kippendijen, krieltjes en tomatensalade*

MARINEREN: MINSTENS 2 UUR
BEREIDEN: 25 MINUTEN
OVENTIJD: 40 MINUTEN

Een AGV'tje betekent Aardappels, Groente en Vlees. Dit recept is een leuk alternatief voor de standaard Agv van vroeger. Door de kip en de frisse tomatensalade is het net wat lichter en dus ook heerlijk in de zomer.

INGREDIËNTEN

½ bos platte peterselie
4 kippendijen
2 citroenen
2 rode chilipepers
200 g yoghurt 10% vet
3 cm gember
3 tenen knoflook
100 ml olijfolie
½ tl paprikapoeder
½ tl chilivlokken
1 kg krieltjes
500 g cherrytomaatjes
1 sjalotje

WAT MOET JE DOEN?

- » Bereid eerst de marinade van de kip voor: schil de gember met een theelepeltje en hak deze grof. Pel de knoflook en kneus deze met je hand of de achterkant van een eetlepel. Rasp beide citroenen en pers het sap eruit. Hou rasp en sap apart. Pluk de blaadjes van de peterselie en leg apart. Hak de steeltjes van de peterselie fijn.
- » Doe de gember, knoflook, 60 milliliter olijfolie, de helft van het citroenrasp en de helft van het citroensap, de peterseliesteeltjes, het paprikapoeder en de chilivlokken in een schaal. Leg de kippendijtes erin en wrijf ze in met de marinade. Laat de kip minstens twee uur marineren, maar als het kan een hele nacht.
- » Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de krieltjes en snijd grote aardappels in vieren. Haal de kip uit de marinade, maar gooi de marinade nog niet weg. Leg de kippendijtes op één helft van een bakplaat en de krieltjes op de andere helft. Druppel wat olijfolie over de aardappels en breng ze op smaak met zout en peper. Bak de kip zo'n 30 minuten in de oven.
- » Halveer de tomaatjes. Snijd het sjalotje heel fijn. Meng dit alles samen met de andere helft van de citroenrasp in een kom en voeg een scheutje olijfolie en wat zout en peper toe.
- » Hak de blaadjes van de peterselie en doe deze in de yoghurt. Haal de kip uit de oven en serveer met de krieltjes en tomatensalade.

HEILIGE UIT INDIA

Op een winderige dinsdagmorgen schuift de postbode een stapeltje post door de gleuf van de voordeur van restaurant LeQueur. Madame Mascha sloft naar de mat en raapt de brieven op. Op een grote gouden enveloppe glinstert een zegel in de vorm van een tempel, maar als ze 'm omdraait lijkt het net een uier. Nieuwsgierig opent ze de brief. Zouden ze de loterij hebben gewonnen?

Met deftige letters staat op rijm geschreven:

*De president van India, genaamd Ram Nath Eloek
komt volgende week dinsdag bij u op bezoek.
Hij komt voor de lunch, rond een uurtje of één,
maar let u wel, hij komt niet alleen.
Dus dekt de tafel gelieve voor twee,
want een van zijn heiligen komt met
hem mee.*

*Vergeeft u haar wel, zij kan het niet laten
om veel over koetjes en kalfjes te praten.
Ze kijken er beiden ontzettend naar uit.*

*Pittige groet en lekker gekruid,
Op z'n warmst,*

De zus van Ram Nath Eloek

De dinsdag daarop ijsbeert Madame Mascha bloednerveus door het restaurant.

Vandaag komt de Indiase hoogheid met z'n heilige op bezoek! Als alles maar goed gaat.

De tafel is gedekt en iedereen kijkt gespannen naar de voordeur.

Om half twee rijdt er een grote limousine voor. Twee grote krullende schoenen stappen uit. Het is Ram Nath Eloek.

'Namasté!' roept hij naar Mascha en Irène. De twee dames maken een overdreven diepe buiging, waarbij Madame Mascha met haar neus de grond raakt.

Chef Hugôt draagt twee borden naar de tafel. 'Komt hare heiligheid niet?' vraagt hij bezorgd.

'Ze komt zo,' glimlacht de Indiase president. 'Ze doet nog even haar behoefte in de wei hier om de hoek.' Madame Mascha en Irène kijken elkaar verbaasd aan. Ram Nath Eloek bekijkt ondertussen de

gerechten op de menukaart. 'Dat ziet er heerlijk uit!

Oh, en kunt u alvast voor mijn heiligheid een bordje vers gras op tafel zetten?'

Hugôt begrijpt niet wat hij daarmee bedoelt, maar dat wordt hem snel duidelijk als de voordeur open zwiept. 'Moeeeeheeh,' klinkt het. Vier stevige poten stappen het restaurant binnen. De heilige van Ram Nath Eloek is... een koe!



AUBERGINEDAHL EN NAANBROOD

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
BEREIDINGSTIJD: 35 MINUTEN

Dit is een gerecht dat nu heel erg hip is bij volwassenen! Het komt oorspronkelijk uit India en is een leuk en lekker vegetarisch gerecht dat er ook nog eens mooi uitziet. Met het verse naanbrood wordt dit vast een nieuwe favoriet bij jou thuis.

INGREDIËNTEN

Voor de auberginedahl:

1 el zonnebloemolie
1 witte ui
3 tenen knoflook
5 cm gember
2 el kurkumapoeder
2 el gemalen korianderpoeder
2 el komijnpoeder
1 rode chilipeper
1 blokje groentebouillon
115 g rode linzen
1 grote aubergine
400 g kikkererwten, uit blik
800 ml water

Verder nodig:

Rasp

WAT MOET JE DOEN?

- » Snijd de ui in halve ringen. Schil de gember met een theelepeltje en rasp deze voorzichtig. Pel en snijd de knoflook fijn. Haal de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper en snijd hem fijn.
- » Zet een braad- of hapjespan op het vuur en verwarm de zonnebloemolie. Bak eerst de ui, knoflook en gember voor acht minuutjes of tot ze zacht zijn. Voeg de kurkuma, korianderzaad, komijn en chilipeper toe en roer alles goed door elkaar.
- » Kook een liter water in een waterkoker en doe dit samen met het bouillonblokje in de pan. Snijd de aubergine in blokjes en voeg hem samen met de linzen toe. Doe een deksel op de pan en laat zachtjes borrelen voor 15 minuten en de linzen gaar zijn. Giet de kikkererwten af en voeg ze toe. Laat alles nog 5 minuten borrelen. Voeg zout en peper toe naar smaak en serveer met het naanbrood.





INGREDIËNTEN

Voor het naanbrood:

380 g bloem
½ tl zout
1 tl suiker
2 tl gedroogde gist
125 ml water
80 ml Griekse yoghurt
60 ml olijfolie
1 ei

WAT MOET JE DOEN?

- » Meng in een kom de gist, suiker en water tot de gist is opgelost. Laat eventjes staan, totdat er belletjes ontstaan.
- » Roer daarna de olijfolie, yoghurt en het ei door het gismengsel. Pak er een grote kom bij en doe daarin 130 gram bloem met het zout. Meng even door elkaar. Voeg de natte ingrediënten toe aan de bloem en meng met een lepel.
- » Haal het deeg uit de kom en leg het op het aanrecht met wat bloem. Voeg nu beetje voor beetje wat bloem bij het deeg terwijl je blijft kneden, voor ongeveer 3 minuten. Als het deeg niet meer plakt, stop dan met het toevoegen van bloem, misschien heb je niet alles nodig.
- » Maak een bol van het deeg, leg het terug in de kom en dek het af met huishoudfolie. Zet het op een warme plek en laat 1 uur lang rijzen.
- » Verdeel het deeg daarna in 8 stukken. Bestuif het aanrechtblad weer met bloem en rol elk stukje deeg met een deegroller uit tot een plat broodje van ongeveer 5 mm dik.
- » Verhit een koekenpan met een dikke bodem op het vuur. Bak de broden één voor één aan beide kanten in de hete pan. Zodra er luchtballen ontstaan, kun je de naan omdraaien.

WIST JE DAT:

flammkuchen

... Flammkuchen is ontstaan in de Elzas (een gebied op de grens tussen Frankrijk en Duitsland) in de tijd dat er nog houtovens waren zonder thermometer? De bakkers legden dan een dun laagje deeg in de oven om te kijken of deze al warm genoeg was om brood in te bakken. Hoe sneller het laagje deeg bruin werd, hoe heter de oven. De bakkers besmeerden dit testdeeg met zure room, ui en spek, en zo hadden ze gelijk een lekkere lunch.

... het verschil met een pizza is dat de pizzabodem dikker is, doordat er gist in pizzadeeg zit?

... ze het in Frankrijk ook maken? Daar noemen ze noemen ze dit gerecht 'Tarte Flambée'.





FLAMMKUCHEN

VOORBEREIDING: 65 MINUTEN
BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN

Hou je wel van pizza, maar niet van tomaten? Dan is flammkuchen wat voor jou. Dit gerecht komt oorspronkelijk uit Duitsland. Met verschillende toppings maak je héél snel en makkelijk je eigen Duitse pizza!

KLASSIEKE FLAMMKUCHEN

INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

200 gram bloem
½ tl zout
120 ml water, lauwwarm
2 el olijfolie

Voor de klassieke flammkuchen:

125 g crème fraîche
150 g gerookte spekblokjes
1 sjalotje
Zout en peper
Een handje rucola

Verder nodig:

Bakpapier
Deegroller

WAT MOET JE DOEN?

- » Meng bloem, zout, water en olie in een kom tot het begint te klonteren en kneed verder met je hand. Maak een balletje van het deeg.
- » Verwarm de oven voor op 250 °C. Verdeel het deeg in tweeën. Rol elk stuk met een deegroller uit totdat het deeg ongeveer 1 centimeter dik is.
- » Snijd het sjalotje in dunne, halve ringetjes. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en smeer in met zure room. Breng op smaak met zout en peper. Leg de blokjes spek erop en strooi de sjalotjes eroverheen.
- » Zet in de oven voor zo'n 10 tot 15 minuten.
- » Strooi vlak voor het serveren nog een handje rucola over de flammkuchen.

VEGETARISCHE FLAMMKUCHEN

INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

200 gram bloem
½ tl zout
120 ml water, lauwwarm
2 el olijfolie

Voor de vegetarische flammkuchen:

1 el boter
125 g crème fraîche
300 g paddenstoelenmix
1 bos bieslook
Zout en peper
2 gekookte bietjes
Een handje rucola

Verder nodig:

Bakpapier
Deegroller

WAT MOET JE DOEN?

- » Meng bloem, zout, water en olie in een kom tot het begint te klonteren en kneed verder met je hand. Maak een balletje van het deeg.
- » Snijd of scheur de paddenstoelen. Bak in de boter de paddenstoelen even aan tot ze wat zachter worden.
- » Verwarm de oven voor op 250 °C. Verdeel het deeg in tweeën. Rol het met een deegroller totdat het deeg ongeveer 1 centimeter dik is.
- » Hak de bieslook in hele fijne ringetjes en snijd de bietjes in blokjes.
- » Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en smeer in met de crème fraîche. Kruid met zout en peper. Leg de paddenstoelen op het deeg, verdeel de bietjes erover en sprenkel de bieslook eroverheen.
- » Zet in de oven voor zo'n 10 tot 15 minuten.
- » Serveer met een handje rucola.



HAMBURGER

met superknapperige frieten

HAMBURGERS: 30 MINUTEN
FRIETEN: 25 MINUTEN

Tijd voor een favoriet van veel kids. Willen je ouders niet te vaak fastfood van de snackbar halen? Met dit recept kun je het misschien toch wat vaker eten! Als je alles zelf vers gemaakt hebt, is het veel lekkerder en zelfs ietsje gezonder. Dus doe je best en overtuig je ouders.

INGREDIËNTEN

Voor de hamburgers:

800 g rundergehakt
Zout en peper
1 rode ui
Olijfolie
1 krop ijsbergsla
2 tomaten
8 plakken gerookt ontbijtspek
4 plakken cheddar of oude kaas
1 krop ijsbergsla
Burgerbroodjes

Voor de burgersaus:

½ bosje krulpeterselie
2 grote augurken
3 el (zelfgemaakte) mayonaise (zie pagina 115)
2 el (zelfgemaakte) ketchup (zie pagina 114)
1 el mosterd

WAT MOET JE DOEN?

- » Doe het gehakt in een kom en breng het op smaak met zout en peper. Verdeel het gehakt in vieren en rol er ballen van. Druk de ballen nu voorzichtig plat met je handpalmen. Zet apart.
- » Snijd de ui in halve ringen. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de uien op laag vuur tot ze mooi bruin en gekaramelliseerd zijn.
- » Bak in een andere koekenpan zonder olie of boter het spek krokant.
- » Haal ondertussen de bladeren van de krop sla en hou die apart. Snijd de tomaten in plakken. Verwijder de blaadjes van de peterselie en hak de augurken en peterselie heel fijn. Meng de augurken en peterselie met de mayonaise, ketchup en mosterd. De saus is nu klaar.
- » Wanneer de uien gekaramelliseerd zijn en het spek knapperig is, haal je deze uit de pannen en voeg een beetje olie toe om de burgers te bakken. Bak elke burger 2 minuten aan beide kanten. Leg daarna op elke burger paar plakjes kaas op de burgers en laat die er nog even overheen smelten.
- » Snij de broodjes doormidden. 'Bouw' de burger op door de broodjes een flinke lepel saus te scheppen, gevolgd door de burger, de uien, de tomaat en de sla. Doe op de bovenste helft van het broodje nog een flinke schep saus en leg het boven op je burger.





INGREDIËNTEN

Voor de frieten:

750 g kruimige aardappelen
Zonnebloemolie
Grof zout

Verder nodig (eventueel):

Frituurpan
Keukenthermometer

WAT MOET JE DOEN?

Voor de frieten:

- » Snijd de aardappels in frieten. De schil mag eraan blijven.
- » Verwarm de frituur op 150 °C. Als je die niet hebt, zet dan een grote pan op het vuur. Vul hem met zonnebloemolie; ongeveer 8 centimeter diep. Vul de pan niet verder dan tot de helft en verwarm hem ook tot 150 °C. Wanneer je geen thermometer hebt, test de temperatuur dan met een frietje. Als hij blijft drijven en meteen gaat bubbelen zodra je hem erin gooit is de olie warm genoeg.
- » Laat voorzichtig de frietjes in het vet zakken. Bak ze voor ongeveer 8-10 minuten, tot de frietjes zacht zijn maar nog niet gekleurd. Laat de frietjes even uitlekken en breng de temperatuur dan omhoog naar 180 °C. Bak nog een keer 5-10 minuten voor super knapperige frieten.
- » Laat de frietjes ietsje afkoelen en uitlekken in een vergiet en besprenkel wat grof zout erover.
- » Lekker met zelfgemaakte mayonaise (zie pagina 115)!

03

TOETJES

Als de knoopjes al wat knellen
en de riem wat losser moet.
Als je stiekem nog wel zin hebt
in iets kleins en lekker zoet.

Als je vader denkt aan koffie
want het hoofdgerecht is op.
Als jij denkt aan bergen ijsjes
met een vlaggetje erop.

Als je moeder aan Irène vraagt:
'Heeft u ook een zoetje?'
Dan weet restaurant LeGeur,
dat het tijd is voor het toetje.





GEGRILDE ANANAS

met limoen crème

BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN

Dit toetje heb ik bedacht na een BBQ met vrienden. We hadden zin in iets zoets en ik had alleen nog een ananas liggen. Door het grillen karamelliseren de suikers in de ananas en wordt die extra zoet. Dit is dus een perfect toetje na een BBQ, maar je kunt het ook gewoon binnen maken, in een grillpan. Samen met de frisse limoen crème is het een heerlijke afsluiter van het diner.

INGREDIËNTEN

1 ananas
Olijfolie
3 el poedersuiker
2 limoenen
250 g mascarpone
4 kletsoppen

WAT MOET JE DOEN?

- » Maak de ananas schoon en snijd er dikke plakken van. Verwijder de harde kern van de ringen. Rasp de schil van de limoenen en pers ze uit.
- » Laat een grillpan goed heet worden. Bestrijk de plakken ananas met een klein beetje olijfolie en grill ze tot ze bruine strepen krijgen. Besprenkel ze met een beetje suiker en draai ze daarna om. Doe hetzelfde met de andere kant.
- » Meng voor de limoen crème een eetlepel poedersuiker, het rasp en sap van de limoen en de mascarpone door elkaar.
- » Leg de ananas op een bord en leg er een gulle lepel limoen crème bij. Breek de kletsoppen in stukken en steek die in de limoen crème.

THEMAFEESTEN

Eens per maand wordt het hele restaurant omgetoverd in een heus thema. Dat kan van alles zijn: Griezelen, Noordpool, Valentijnsdag of de herfst. Hieronder zie je vier kostuums van Madame Mascha. Weet jij voor welk thema zij zich heeft opgedoft?



Bij elk thema horen ook verschillende gerechten. Het volgende recept hoort bij het thema: 'Tropisch'.

Hoe zou jij verkleed gaan?



THAISE PLAKRIJST

met mango en kokos

BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

400 g paprijs (ronde korrel)
400 ml kokosmelk
100 g lichte basterdsuiker
¼ tl zout
2 rijpe mango's
1 vanillestokje (of 1 tl vanille extract)
1 limoen

WAT MOET JE DOEN?

- » Doe de rijst in een pan en giet er koud water bij tot de rijst onder staat. Doe het deksel op de pan en breng de rijst aan de kook. Zet dan het vuur lager en laat zo'n tien minuten zachtjes borrelen, totdat het water is opgenomen en de rijst papperig is geworden.
- » Meng in een andere pan de kokosmelk, suiker, vanille en zout en breng aan de kook. Zodra het begint te koken kun je de pan van het vuur halen.
- » Schenk de helft van het kokosmengsel over de rijst. Rasp de limoen en voeg de rasp toe aan de rijst en doe het deksel op de pan. Laat de rijst in ongeveer 5 minuten de kokosmelk opnemen en zet hem dan in de koelkast. Doe de andere helft van het kokosmengsel in een kom en zet die ook in de koelkast.
- » Spatel de rest van de kokosmelk door de rijst. Schil de mango en verwijder het vruchtvlees van de pit. Snijd de mango in repen en serveer bij de rijst.





CHURROCHIPS

met kaneelsuiker en chocoladesaus

BEREIDINGSTIJD: 40 MINUTEN

Churros zijn een soort Spaanse donuts. Die lekkernij maak je in de frituur en is vrij lastig zelf te maken. Daarom bedacht ik deze churrochips: ze zijn eenvoudig te maken in de oven en met de chocolade bijna net zo lekker als klassieke churros!

INGREDIËNTEN

Voor de chips:

4 tortilla's
75 g boter
100 g kristalsuiker
1 tl kaneel

Voor de chocoladesaus:

100 ml room
125 g pure chocolade

Verder nodig:

Bakpapier

WAT MOET JE DOEN?

- » Verwarm de oven voor op 190 °C. Meng de suiker en het kaneelpoeder. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Smelt de boter in een pan of in de magnetron.
- » Snijd of knip de tortilla's in driehoekjes, zoals tortillachips. Haal de driehoekjes door de boter en dip ze in de kaneelsuiker. Klop de overvloedige suiker eraf en leg de driehoekjes op een bakplaat. Zorg ervoor dat de tortilla's niet over elkaar liggen.
- » Verdeel de tortilla's over het bakpapier en zet in de oven voor zo'n 12-16 minuten. Keer de tortilla's halverwege voorzichtig om.

Voor de chocoladesaus:

- » Smelt de chocolade boven de pan au bain-marie: doe een laagje water in een steelpan en breng het aan de kook. Zet een schaal op de steelpan die het kokende water niet raakt. Leg de chocolade in de schaal en roer af en toe totdat de chocolade gesmolten is.
- » Verwarm de slagroom in een steelpan en doe daar de gesmolten chocolade bij. Roer goed door.
- » Serveer de chocoladesaus als dipsaus voor de churrochips.

Wanneer je de tortilla's uit de oven haalt lijken ze niet meteen knapperig, maar wanneer ze afkoelen worden ze dat wel.

WIST JE DAT:

pavlova



... de Pavlova vernoemd is naar de Russische ballerina Anna Pavlova? Zij danste in 1920 door Australië en Nieuw-Zeeland. Ter ere van haar bedacht een kok de Pavlova-taart.

... de Pavlova de vorm heeft van een grote tutu.

... er meerdere gerechten zijn vernoemd naar bekende personen?
Zoals:

Pizza Margherita

De Italiaanse koningin Margherita van Savoye, die in de negentiende eeuw op de troon zat, maakte een reis naar Napels en ze kreeg deze pizza in de kleuren van Italiaanse vlag: rood, wit en groen.

Caesar Salade

Deze salade heeft niks met de Romeinse keizer Julius Caesar te maken, maar is bedacht door Caesar Cardini, voor het restaurant van het Hotel Caesar in Tijuana (Mexico).

Granny Smith appel

Dit groene appeltje is vernoemd naar Maria Ana (Granny) Smith. Zij plantte deze appel voor het eerst in Australië.



PAVLOVATAART

BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN
OVENTIJD: 2 UUR

De pavlovataart is voor mij het gaafste dessert dat er is. Het recept is technisch niet heel lastig, alleen de oventijd kan soms wat langer duren dan je zou willen. Maar het resultaat is groots, mooi en heeeeerlijk. Probeer hem alleen niet te snijden, want dat zal lastig gaan. Gewoon een paar lepels erbij leggen en aanvallen maar!

INGREDIËNTEN

8 eiwitten
4 tl witte wijnazijn
3 tl maïzena
1 tl zout
450 g witte basterdsuiker
250 g frambozen
250 g bramen
250 g aardbeien
250 g blauwe bessen
500 ml slagroom
250 ml crème fraîche
Stuk pure chocolade
4 el cacaopoeder
Bosje verse munt
1 citroen

Verder nodig:

Handmixer
Fijne zeef

WAT MOET JE DOEN?

- » Verwarm de oven voor op 120 °C. Ontvet de mengkom eerst met wat citroensap. Scheid de eieren en zorg dat er geen eigeel in terecht komt! Doe de eiwitten samen met het zout in de kom en klop het eiwit nu stijf met een mixer. Voeg als er mooi dicht schuim ontstaat beetje bij beetje de suiker toe. Blijf mixen totdat er glanzende stevige pieken ontstaan en het eiwit niet uit de kom te gieten is.
- » Meng nu met een spatel de azijn en maïzena door het eiwit. Bekleed een bakplaat met bakpapier en doe ruim 1/3 deel van het eiwitmengsel op de bakplaat. Smeer dit uit tot een flinke cirkel van ongeveer 25 cm doorsnede en ongeveer 4 tot 5 cm dikte. Bekleed een tweede bakplaat met bakpapier en maak daarop met iets minder eiwitmengsel een cirkel van ongeveer 15 cm doorsnede.

- » Meng de rest van het eiwit met gezeefd cacaopoeder en vorm daarmee de laatste schijf van ongeveer 20 cm groot. Zet ze nu alle 3 in de oven en laat ze 2 uur droog bakken. Laat ze daarna in de oven afkoelen met de ovendeur dicht. Klop de slagroom bijna stijf en voeg op het laatst de crème fraîche toe en meng goed door. Zet de crème afgedekt in de koelkast.
- » Haal de kroontjes van de aardbeien en halveer ze. Pak de grootste meringueschijf en verdeel ruim 1/3 van de crème erover en bekleed met een mix van 1/3 van het fruit. Zet daarna de chocolade meringue erop en doe daar weer een laag crème en vruchten op. Doe daarna hetzelfde met de laatste laag!
- » Smelt de pure chocolade au bain-marie en druppel die over de pavlova heen. Je kunt de chocolade ook over de taart raspen. Maak af met blaadjes verse munt.



04

SAUZEN EN SMEERSELS

Soms kan iets mislukken.

Te weinig smaak of aangebrand.

Met deze zelfgemaakte sauzen,

is er niks meer aan de hand.

Want zijn de piepers wat te droog,

of de friet een beetje laf?

Een dipje in een lekker sausje

maakt elk gerecht zó af.





3X SAUZEN

Als je zelf gekookt hebt is het extra leuk om ook je sauzen zelf te maken. Hieronder drie van de meest gegeten sauzen in Nederland, die ook bij veel gerechten in dit boek lekker zijn. Tip: maak er wat meer van en bewaar ze in schone potjes in je koelkast zodat je er nog vaker van kunt genieten!

KETCHUP

BEREIDINGSTIJD: 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 rode ui
1 venkel
Olijfolie
3 cm gember
2 tenen knoflook
½ rode chilipeper
2 kruidnagels
1 bos basilicum
70 g tomatenpuree
Zout en peper
1 kg (rijpe) tomaten
200 ml rode wijnazijn
75 g lichte basterdsuiker



WAT MOET JE DOEN?

- » Pel de ui en de knoflook en snijd de ui in ringen en hak de knoflook fijn. Schil de gember met een theelepeltje en snijd fijn. Haal de harten uit de venkel en snijd deze in kleine stukjes. Snijd de chilipeper in de lengte open en haal eventueel de zaadlijsten eruit. Snijd de chilipeper in halve ringetjes. Haal de blaadjes van de basilicum en snijd de steeltjes in stukjes.
- » Verwarm een flinke scheut olie in de pan en bak ui en venkel op laag vuur. Voeg de gember, chilipeper, basilicumsteeltjes, kruidnagels, tomatenpuree, zout en peper toe. Bak voor zo'n 10 tot 15 minuten, of tot de groenten zacht zijn. Blijf af en toe roeren.
- » Voeg de tomaten en 350 ml koud water toe. Breng aan de kook en zet dan het vuur lager en laat de saus inkoken tot ongeveer de helft van de hoeveelheid. Voeg nu de basilicumblaadjes toe.
- » Vis de kruidnagel eruit en voeg de ingekookte saus toe aan een blender. Zeef de saus terug in een schoongemaakte pan en voeg de azijn en suiker toe. Laat nog even sudderen tot de saus een ketchup-achtige dikte heeft. Laat de saus afkoelen en serveer.



MAYONAISE

BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 eieren
1 el fijne mosterd
10 ml witte wijnazijn
Sap van een halve citroen
300 ml neutrale olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie, arachideolie)
Zout en peper

WAT MOET JE DOEN?

- » Splits de eieren en hou de eierdooiers apart. Gebruik het eiwit voor een ander recept, bijvoorbeeld de pavlova (zie blz. 106). Doe de mosterd, de azijn, citroensap en de eierdooiers in een kom en klop ze met een garde of een handmixer romig. Voeg een beetje zout en peper naar smaak toe. Voeg, terwijl je blijft kloppen, druppel voor druppel de olie toe. Het kan zijn dat je niet alle olie nodig hebt! Als de mayonaise romig en dik is, is hij klaar.



APPELMOES

BEREIDINGSTIJD: 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1,5 kg frizure appels (bijvoorbeeld goudreinet, elstar of jonagold)
1 citroen
75 g boter
½ tl kaneelpoeder
3-5 el suiker
100 ml water

WAT MOET JE DOEN?

- » Pers de citroen uit. Schil de appels en haal het klokhuis eruit. Snijd ze in partjes en druppel er een beetje citroensap overheen.
- » Zet een pan op het vuur en verwarm de boter. Als de boter bubbelt voeg dan de partjes appel en kaneelpoeder toe. Schud met de pan. Let op: roer niet in de appelmoes! Voeg dan ook de suiker toe en schud nogmaals met de pan. Blus af met water en citroensap, doe het deksel op de pan en zet het vuur laag.
- » Laat de appels stoven op zo laag mogelijk vuur voor ongeveer 30-45 minuten, afhankelijk van hoe dik je de appelmoes wilt. Roer op het einde de appelmoes nog eens goed door.





BRAND

Vanavond was er trammelant,
want wat was er aan de hand?
Iemand riep: 'Help! Ik brand!'
Ergens in het restaurant.

Dus wat deed een goede heer?
Hij belde snel de brandweer.
Deze kwam met een sirene,
met zevens wagens notabene.

Irène wilde ze nog sussen,
maar ze begonnen meteen te blussen.
'Ho stop nee! Er is geen brand!
Er is wat anders aan de hand!'

Maar iedereen negeerde dat,
dus alles zeik- en kleddernat.

Later vroeg een brandweervrouw:
'Zeg Irène, wat was er nou?'

'Er was geen brand, zoals u ziet.
Er was alleen een zielepiet,
die riep wel brand, zoals u weet,
want de sambal was te heet.'





SAMBAL BADJAK

Sambal is een zeer pittige saus of dip die bij heel veel gerechten gegeten kan worden. Het wordt vaak bij Aziatische gerechten geserveerd, maar is ook lekker op een boterham met kaas. Sambal komt in vele varianten, van heel pittig tot mild. Deze badjak is niet heel pittig en dus ook geschikt voor kids. Zet wel goed de afzuigkap aan bij het maken ervan, want de dampen kunnen pittig zijn voor je luchtwegen en ogen.

INGREDIËNTEN

18 lomboks (Spaanse rode pepers)
6 sjalotjes
½ tl trassi (garnalenpasta)
4 tenen knoflook
4 macadamianoten
1 tl bruine suiker
250 ml kokosmelk
½ tl zout

Verder nodig:

Glazen potje
Eventueel plastic handschoentjes
om mee te werken

WAT MOET JE DOEN?

- » Steriliseer een glazen (jam)pot zodat je de sambal lang kunt bewaren.
- » Maal de Spaanse pepers, sjalotjes, garnalenpasta, knoflook en macadamianoten in een keukenmachine tot een fijne pasta. Verwarm wat olie in een koekenpan en bak het mengsel in de pan voor ongeveer 2 minuutjes.
- » Voeg het zout, de suiker en kokosmelk toe en laat het op laag vuur 20 minuutjes sudderen. Breng op het laatst nog een keer een minuut aan de kook.
- » Laat de sambal afkoelen en bewaar in een glazen gesteriliseerde pot.



DIEETWENSEN

Zoveel mensen, zoveel wensen.

In het restaurant LeQueur komen steeds vaker mensen met speciale voorkeuren.

De een is vegetariër, de ander pescotariër en haar zus een veganist.

Maar wat betekenen al die termen precies?

Een vegetariër	... eet geen vlees, gevogelte en vis.
Een veganist	... eet geen producten die van dieren afkomstig zijn. Dus naast vlees, gevogelte en vis eet een veganist ook geen melk, eieren en honing.
Een fruitariër	... eet net als een veganist geen dierlijke producten, en wil enkel vruchten eten van bomen en planten. De boom of plant mag dan niet beschadigd worden of doodgaan als de vrucht geoogst wordt. Een appel is een goed voorbeeld.
Een pescotariër	... eet geen vlees en gevogelte, maar wel vis.
Een pollotariër	... eet geen vlees en vis, maar wel gevogelte.
Een raw foodist	... eet geen voedsel dat bereid is boven de 40 graden. Dus niet gebakken, gestoomd, gewokt of gefrituurd.
Halal	... is een soort keurmerk voor vlees dat bereid is volgens de islamitische wetten. Halal betekent rein en toegestaan.
Glutenvrij	... is voedsel dat geen tarwe, rogge, gerst of haver bevat.
Lactosevrij	... is voedsel dat geen melk of melkproducten bevat.

05

PICKNICK & HIGH TEA

Soms wil je net iets anders lunchen
in de vrijheid van het bos.
Op een kleedje met een sapje
ongedwongen, lekker los.

Of maak een sjeke etagère
vol met scones en zoete jam.
Zeg dan: 'Laat het allen smaken',
met een kakkineuze stem.



PICKNICK

Al het personeel van restaurant LeQueur gaat een dagje naar het bos.

Met een kleed, een parasol en een goedgevulde mand zoeken ze een plekje op het mos.

Madame Mascha ligt als eerste lekker in de zon, Hugôt maakt een smoothie van fruit,
Irène zoekt kastanjes en een eetbare zwam,
afwasser Mark kijkt z'n ogen uit.

Ineens roept Irène met een opgewonden stem:
‘Jongens kijk! Kom eens vlug!
Hier loopt een rijtje mieren, duizend op z'n minst
en ze dragen van alles op hun rug!’

De ene draagt een blaadje, de ander takjes of een bes,
wow wat zijn ze sterk!

Ze lopen af en aan, van het bos naar hun nest.
Tjonge jonge wat een werk.

Die mier draagt een boterham, hoe komt-ie daar nou aan?’
‘Moet je kijken!’ roept Mascha,
‘deze hier tilt een banaan.’

‘Dat is vreemd,’ zegt Hugôt ‘Wat is hier aan de hand?
Dit lijken wel de spullen
uit onze picknickmand!’

Irène roept: ‘Oh wat erg, nee mieren! Stop!
Straks hebben wij niks te eten
en is de picknick op!’

Dan roept Mark ineens: ‘Ik heb een slim idee, voor die
lange mierenstoet:
met dit volle doosje hagelslag
zijn zij voorlopig zoet!’





PICKNICKGERECHTJES

Als het mooi weer is, wordt het tijd voor een picknick! De naam komt van het Franse pique nique en betekent 'iets uitkiezen': vandaar dat bij een picknick vaak meerdere gerechtjes te kiezen zijn. Het leuke aan picknicken is dat het bijna overal kan: strand, bos, park, achtertuin... Als je een leuk plekje gevonden hebt gooi je een kleed op de grond en ga je gezellig samen eten!

MELOEN GAZPACHO

BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 rijpe cantaloupe meloen
1 limoen
1 el honing
½ tl cayennepeper
Een handje basilicum
100 ml water
Snufje zout

Ook nodig:

Een blender of staafmixer

WAT MOET JE DOEN?

- » Snijd de meloen open en haal de pitjes eruit. Snijd de meloen in vieren en snijd het vruchtvlees van de schil. Voeg het sap van de limoen, het water, de honing, de blaadjes van de basilicum, het snufje zout en de cayennepeper toe. Blend heel fijn.
- » Koel minstens twee uur in de koelkast. Laat de saus afkoelen en serveer.



SANDWICHES

Sandwiches zijn ooit bedacht voor de vierde graaf van Sandwich, John Montagu. Een rijkelijk belegde fijne boterham die altijd tussendoor kan! Voel je een graaf of gravin en maak ze snel!!!

ZALM EN KOMKOMMER

BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

1 komkommer
2 tl mierikswortel uit een potje
60 g crème fraîche
8 sneetjes wit of volkoren brood
200 g gerookte zalm
Zout en peper

WAT MOET JE DOEN?

- » Snijd de komkommer in plakjes.
- » Meng de crème fraîche en mierikswortel met een beetje zout en peper door elkaar. Smeer een laag van de mierikswortelcrème op al de boterhammen. Leg de plakjes komkommer erop.
- » Leg de plakjes gerookte zalm op vier van de sandwiches en leg de andere vier erbovenop. Snijd de sandwiches schuin doormidden.

HUMMUS EN GROENTJES

BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

200 g hummus
8 sneetjes wit of volkoren brood
200 g radijsjes
2 el Amsterdamse uitjes
½ komkommer
Zout en gemalen peper

WAT MOET JE DOEN?

- » Snijd de komkommer in plakjes, en de uitjes en de radijsen in vieren.
- » Smeer een gulle laag hummus op elke boterham. Leg de groente op vier van de boterhammen. Kruid met zout en peper en leg de helften op elkaar. Snijd de sandwiches schuin doormidden.

CLUBSANDWICH

BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

8 sneetjes wit of volkoren brood
2 tomaten
150 g gerookte kipfilet
300 g gerookt ontbijtspek
Handje botersla
3 el (zelfgemaakte) mayonaise (zie pagina 115)

WAT MOET JE DOEN?

- » Rooster het brood. Bak het spek knapperig in de pan. Laat uitlekken op wat keukenpapier. Snijd de tomaat in plakjes. Doe hetzelfde met de kipfilet.
- » Smeer het geroosterde brood in met mayonaise. Leg de blaadjes sla op vier van de boterhammen. Leg daarop de plakjes tomaat, gevolgd door de kipfilet en spek. Leg de boterhammen daarop en snijd ze schuin doormidden.



WIST JE DAT:

high tea

... **high tea** uit Engeland komt? Het is een lichte maaltijd die bestaat uit allerlei kleine hartige en zoete hapjes met natuurlijk kopjes thee.

... we de **high tea** te danken hebben aan Anna, de zevende hertogin van Bedford (in Engeland dus)? In 1840 kreeg Anna tussen de lunch en het diner ineens enorme trek en wilde iets eten. Haar bedienden waren in paniek maar bedachten toen een oplossing en brachten haar hapjes en allerlei soorten thee. Dit werd enorm populair in Engeland doordat allerlei rijke mensen het idee volgden. Zelfs de koningin nam de traditie over.

... het vroeger in Engeland **low tea** genoemd werd? Dat was omdat ze dit altijd aan lage tafels aten en rond zes uur. In Nederland zitten de meeste mensen dan aan hun avondeten.

... de taartjes nooit te groot mogen zijn? Alles moet je zonder bestek kunnen eten. Behalve een mesje voor de jam of de room.





HIGH TEA

Deze Engelse traditie is bedoeld om laat in de middag even een kopje thee te drinken met wat lichte hapjes en zoetigheden erbij. Leuk om samen met je moeder of vader te doen als je uit school komt om even bij te komen na een dag hard werken en leren. Of met vrienden of vriendinnen in het weekend!

SCONES

BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN
OVENTIJD: 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN

175 ml karnemelk
350 g zelfrijzend bakmeel
¼ tl zout
1 el bakpoeder
85 g boter, koud en in blokjes
3 el kristalsuiker
1 ei
Optioneel: 1 tl vanille-extract

Voor erbij:

Jam en clotted cream

WAT MOET JE DOEN?

- » Verwarm de oven voor op 200 °C.
- » Verwarm de karnemelk in een pannetje of een magnetron tot hij lauw is, niet heet. Als je vanille-extract gebruikt, voeg dat dan nu toe. Zet even weg.
- » Meng het zelfrijzend bakmeel, de zout en het bakpoeder in een schaal. Voeg de klontjes boter toe, en wrijf het deeg door je vingers tot een kruimelig deeg zonder te grote klonten. Roer dan de suiker erdoor.
- » Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- » Maak een putje in het midden van het droge deeg en giet het melkmengsel erin. Meng het met een vork door elkaar tot een samenhangend deeg. Strooi een beetje bloem op het aanrecht en leg je deeg erop. Strooi nog een beetje bloem op het deeg en op je handen. Vouw het deeg een paar keer totdat het wat elastischer is. Druk het met je handen plat tot een plak van zo'n 3-4 cm dik. Steek er rondjes uit met een koekjesvorm of een mok.
- » Leg de scones op de bakplaat. Klop het ei los in een kommetje met een scheutje water en strijk het met een kwastje over de scones. Bak voor 10 minuutjes totdat ze wat gerezen zijn en een mooie gouden bovenkant hebben.
- » Snijd de scones open en smeer er flink wat clotted cream en jam op.

-VARIATIES-

voeg aan het beslag 100 gram gewelde rozijnen of 2 theelepels kaneel toe.

SAPJE

BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

½ ananas
50 g aardbeien
50 ml kokosmelk
100 ml appelsap

Verder nodig:

Blender of staafmixer

WAT MOET JE DOEN?

- » Maak de ananas schoon en snijd hem in grote blokjes. Haal de kroontjes van de aardbeien af. Doe alle ingrediënten in de blender en mix tot een glad sapje.

ZOMERS FRUITHAPJE

BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

100 g aardbeien
100 g blauwe bessen
100 g frambozen
100 g bramen
Een handje verse munt

WAT MOET JE DOEN?

- » Pluk de blaadjes munt los van het steeltje. Hak de blaadjes munt heel fijn.
- » Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd ze in vieren. Doe al het fruit in een schaal en hussel voorzichtig met de munt.





HOE VOUW JE EEN SERVET?



1.



2.



3.



4.



5.



6.



1.



2.



3.



4.



5.



6.

Je kunt servetten vouwen van stof of van papier. De twee manieren van vouwen op deze pagina's heb je zo onder de knie. Goed kijken, de stappen volgen en klaar! En als het niet in een keer lukt, blijven oefenen!



DANKWOORD

Dit boek kon niet bereid worden zonder...

De culinaire hulp van Charlotte Hamilton.

De modellen voor de camera van Saskia Lelieveld:

Jules, Alexandra, Maison, Roef, Indi, Fien, Ibbe,

Jurre, Jelte, Jidse en Moos.

De tekeningen van Emanuel Wiemans en de

redactie van Uitgeverij Rubinstein door

Irene Kunst & Mascha de Vries.



OP ZOEK NAAR EEN ANDER TOETJE?

Mark Haayema maakte samen met Rutger van den Broek *'t Verrukkelijke Kinderbakboek*. Hierin staan de lekkerste bakrecepten en wonderlijke avonturen van de familie Bakker.

REGISTER

A

aardappel	7, 59, 77, 93
aardbeien	107, 108, 138
aubergine	21, 80
amuse	39, 40, 41
ananas	97, 138
appelmoes	115
augurk	45, 90
avocado	39

B

bacon	55
basilicum	40, 59, 74, 114, 129
balsamico	55, 66
bietenhummus	123
bietjes	88, 123
braadworst	66
bramen	107, 138
blauwe bessen	107, 138
boterham	119, 127, 131, 132

C

cherrytomaat	59, 66, 70, 77
churrochips	102
clubsandwich	132

citroen	33, 45, 55, 74, 77, 107, 115, 123
courgette	10, 21, 40

F

flammkuchen	84, 86
frambozen	50, 107, 138
frietten	90
frittata	56

G

garnalen	36
garnalenpasta	119
gehakt	21, 90

H

hamburger	90
high tea	134
hummus	123, 132

I

involtini	40
-----------	----

K

kaasfondue	70
kabeljauw	30, 45
ketchup	114
kip	
kipfilet	132
kipfilet gerookt	50
kippendij	77
kokosmelk	26, 65, 100, 119, 138
koninginnenpasteitje	32
kruidenboter	123

L

limoen	36, 39, 97, 100, 129
loempia	36

M

mayonaise	29, 45, 90, 93, 115
mango	36, 100
meloen	129
mierikswortel	131
mise-en-plas	14
moestuinsalade	50
mosselen	65
mozzarella	40

N

naanbrood	80
-----------	----

P

paddenstoelen	33, 88
pad in een gat	66
panko	45
pasta pesto	74
Parmezaanse kaas	72, 74
Pavlovataart	104, 106
picknickgerechtjes	130
pijnboompitten	40, 74, 123
pompoensoep	26

R

radijs	40, 49, 50, 132
remouladesaus	44
restjesfrittata	58
rivierkreeftjes	39

S

saladewraps	40
-------------	----

sambal badjak	120
sandwiches	132
sauzen	116
sla	14, 40, 50, 65, 90, 132
scones	125, 137
smeersels	116
spruitjes	55

T

tapenade	123
thaise mosselen	64
thaise plakrijst met mango en kokos	100
tomaat	74, 90, 132
cherry	59, 66, 70, 77
zongedroogde	123
tomaten-groentesoep met balletjes	20
trassi	119

V

venkel	59, 66, 74, 114
vissticks	44
vitello tonnato	28

W

wortel	10, 35, 40
--------	------------

Z

zalm	35, 36, 50, 131, 132
zongedroogde tomaat	123





OVER MARK EN HUGO

HUGO KENNIS is kok en acteur. Bij 24Kitchen presenteert hij verschillende kookprogramma's waaronder het programma *Smaakpupillen* waarin hij kookt met kinderen, zodat ze thuis minimaal één keer in de week de keuken thuis kunnen overnemen. Verder speelde hij in verschillende musicals waaronder *Spangas Live!*. Met Jasper en Marius Gottlieb vormt hij het kooktrio *De Worst van Babel*. In 2019 won hij het programma *Expeditie Robinson*. En momenteel is hij dagelijks te zien bij het programma *Eigen Huis & Tuin: Lekker Leven* op RTL4.

MARK HAAYEMA is schrijver, acteur en theatermaker. Behalve kinderboeken schrijft Mark ook teksten voor onder anderen Herman van Veen, Kinderen voor Kinderen en televisieseries. Samen met Rutger van den Broek maakte hij *'t Verrukkelijke kinderbakboek* (2019). Zijn prentenboek *Johannes de Parkiet*, een boek over wennen aan vreemde vogels, was kerntitel voor de Kinderboekenweek 2018 en werd in 2019 bekroond met een Vlag en Wimpel.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

