

Landleven



Voor bakfancaten
& ZOETEKAUWEN

prijs: NL/B € 7,95

WWW.LANDLEVEN.NL

00117



AP

GENIET NU
EEN JAAR LANG
VAN LANDLEVEN
VOOR SLECHTS
€ 42,50

11x
Landleven
VOOR SLECHTS
€ 42,50
39% korting



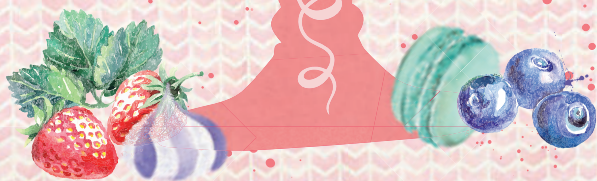
*Landleven is hét magazine voor
buitenwonen en buitenleven.*

Ben je ook een buitenmens? En wil je nóg meer van ons mooie land genieten? Van de mooiste plekjes op het platteland en (moes)tuintips tot seizoensrecepten, prachtige fiets- en wandelroutes, creatieve doe-het-zelfideeën en buitenwoonreportages? Dan wil je Landleven!

Ga naar www.landleven.nl/abonneren
of gebruik de antwoordkaart achterin



Welkom!



Welkom bij Landleven Zoet! Deze nieuwste special van het tijdschrift Landleven staat bomvol met de heerlijkste en zoetste recepten. U vindt hier alles wat u nodig heeft om te bakken: van basisrecepten voor boerencake, banketbakkersroom en brosse koekjes tot heerlijke taartvullingen zoals lemoncurd, walnotenboter of melkkaramel. Alle zoetekauwen en lekkerbekken vinden wel iets van hun gading in deze vrolijke én praktische uitgave.



We wensen u veel bakplezier!

NAMENS DE REDACTIE VAN LANDLEVEN,
KLASKE BAKKER, CULINAIR REDACTEUR

Inhoud

mini Zoet Kookboek

Cake P.6

BOERENCAKE	6
YOGHURTCAKE	8
ADVOCAATCAKE	10
WORTELTAART	12
APPELCAKE	14
KOFFIEWALNOOTTAART	16
PASTINAAKWALNOOTCAKE	18
BANANENBROOD	20
VICTORIA SPONGE	22
DRIPCAKE	24

TAART P.28

BASISTAARTBODEM	28
TAART MET MASCARPONEVULLING	30
VIJGENTAART	32
TAART MET ZOMERSE VULLING	34
SLAGROOM-AARDBEITAART	36
ZANDTAARTJES	38
TAARTJES MET CHOCOLADEVULLING	40

HOLLANDS glorie P. 44

BOTERKOEK	44	OUDERWEISE ARRETJESCAKE	54
KOKOSMAKRONEN	46	NIEUWERWEISE ARRETJESCAKE	56
APPELTAART	48	PANNENKOEKEN	58
ORANJEKOEK	50	TOMPOEZEN	60
STROOPWAFELS	52		

KOEKJES P.64

BASISKOEKJES OM TE VERSIEREN	64
RECEPT VOOR ICING	66
KOEKJES VERSIEREN MET ICING	68
HOUTHAKKERSKOEK	70
ZANDKOEKJES	72
HAVERKOEKJES	74
KERSTKRANSJES	76
SPECULAAS	78





TOET brood P. 106

KANEELROLLETJES	106
PAASBROODJES	108
VERLOREN BROOD	110

Luivel P. 80

AARDBEI-IJSTAARTJE	80
CHEESECAKE MET BOSBESSEN	82
CHEESECAKE IN EEN GLAASJE	84
FRAMBOZENTIRAMISU	86
ROOMKAASTAART MET KERSEN	88
BITTERKOEKJESPUDDING	90
WAFELS	92
VANILLEVLA	94
CHOCOLADEVLA	96

VULLINGEN P. 114

BASISRECEPT JAM	114
CHOCOLADE-HAZELNootPASTA	116
LEMONCURD	118
WALNootBOTER	120
MELKKARAMEL	122
BOTERCRÈME	124
APPELTAARTVULLING	126
CHOCOLADE-GANACHE	128
STROOPWAFELVULLING	130

EN VERDER

VOORWOORD	3
TIPS	100
COLOFON	131

Boter & KOEK



TIP

ER ZIJN SPECIALE BOTERKOEKVORMEN. DIE HEBBEN EEN HANDIG SCHUIFJE OP DE BODEM DAT U ROND KUNT DRAAIEN. OM ZO DE KOEK UIT DE VORM TE KRIJGEN. HEBT U GEEN BOTERKOEKVORM? GEEN NOOD, GEBRUIK DAN EEN QUICHEVORM OF ANDERE LAGE BAKVORM. GEBRUIK WEL EEN DICHTE VORM; UIT EEN SPRINGVORM KAN DE SMELTENDE BOTER DRUIPEN.

DIT RECEPT IS ERG RIJK, HET IS ECHT EEN
VERWENNERIJ. NIET VOOR IEDERE DAG DUS,
MAAR ALS U EEN KEER ZIN HEBT IN BOTERKOEK,
DAN IS EEN ZELFGEMAAKTE ALTIJD ZOVEEL
LEKKERDER DAN DIE UIT DE WINKEL!

INGREDIËNTEN

- 300 G ZACHTE ROOMBOTER
- 100 G FIJNE KRISTALSUIKER
- 100 G WITTE BASTERDSUIKER
- SNUFJE ZOUT
- 300 G BLOEM
- 1 EI, LOSGEKLOPT

IDEE

HET IS OOK ERG
LEKKER OM 4 BOLLETJES
FIJNGESNEDEN STEMGEMBER
DOOR HET DEEG TE MENGEN
VOOR EEN GEMBER-
BOTERKOEK.

BEREIDINGS- wijze

Klop de boter met de suikers en het zout tot een romig geheel. Meng er de bloem door en kneed tot een samenhangend geheel. Bedek het deeg met huishoudfolie en laat het minimaal een uur rusten in de koelkast. Vet een boterkoekvorm in met wat boter. Druk het deeg in de vorm en maak de bovenkant plat. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en maak er met een vork een mooi ruitpatroon in. Bak de boterkoek in een op 200 graden voorverwarmde oven in ongeveer twintig minuten goudbruin en gaar. Laat de koek afkoelen voordat u hem in stukjes snijdt en serveert. 

LEKKER OUDERWETS,
EN NIET MOEILIJK OM TE
MAKEN. U KUNT ZE OOK
PRIMA IN DE VRIEZER
BEWAREN.



KOKOS MAKRONEN

Bereidings wijze

Meng de suiker, de eiwitten en de honing in een pannetje en verwarm het geheel al roerend op een laag vuur. Voeg de overige ingrediënten toe en roer alles goed door. Laat het mengsel afkoelen. Schep met behulp van twee lepels mooie hoopjes van het mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de makronen eerst twee uur drogen op kamertemperatuur en bak ze dan in een op 140 graden voorverwarnde oven tot ze mooi goudbruin zijn. Dit duurt twintig tot dertig minuten. Laat de kokosmakronen naturel of versier ze met streepjes gesmolten (pure) chocolade. 🍫🍫🍫

IN
GRE-
DIËN-
TEN

250 G FIJNE KRISTALSUIKER

4 EIWITTEN

2 EL HONING

200 G GERASPT KOKOS

30 G BLOEM

RASP VAN 1/2 CITROEN



Ouderwetse APPELTAART

HÉT KLASSIEKE RECEPT
VOOR APPELTAART
MAG ZEKER NIET ONTBREKEN!

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de boter met de suiker en de citroenrasp in een ruime kom met een houten lepel tot een homogeen mengsel. Voeg het water toe en wrijf tot het opgenomen is. Zeef het bakmeel met het zout boven de kom en meng het goed door het botermengsel. Voeg eventueel nog een eetlepel water toe, maar alleen als het nodig is.

Pak het deeg in huishoudfolie en leg het in de koelkast. Laat het minimaal een paar uur rusten in de koelkast, langer mag ook.

Maak nu de vulling. Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in blokjes, parten of schijfjes, wat u het liefste wilt. Meng de appels met de rozijnen, het kaneel, de custardpoeder en de jam. Breek de amandelspijs in kleine brokjes en roer deze voorzichtig door de vulling.

Vet een bakvorm goed in met boter en bekleed eventueel nog met een laag bakpapier. Haal het deeg een half uur van tevoren uit de koelkast en kneed het goed door. Rol het uit op een met bloem bestrooid werkblad. Leg het deeg in de bakvorm en druk de randen goed aan. Snijd overhangend deeg weg en bedek hier de 'zwakke' plekken mee. Schep de vulling in de bakvorm en druk goed aan.

Zet de taart in een op 190 graden voorverwarmde oven en bak hem in 55 tot 60 minuten mooi goudbruin. Haal de taart uit de oven en laat hem goed afkoelen. Verwarm de abrikozenjam in een pannetje en bestrijk hiermee de bovenkant van de taart. 

Ingrediënten

VOOR DE BODEM

- 125 G BOTER,
OP KAMERTEMPERAATUUR
- 125 G WITTE BASTERDSUIKER
- RASP VAN 1/2 CITROEN
- SNUF ZOUT
- 1 EL WATER
- 250 G ZELFRIJZEND BAKMEEL

VOOR DE VULLING

- 1,2 KG APPELTAART-APPELS
(BIJV. GOUDREINET),
SCHOONGEMAAKT GEWICHT
- 75 ROZIJNEN
- SNUF KANEEL
- 1 EL CUSTARDOEDER
- 4 EL BRIKOZENJAM
- 150 G AMANDELSPIJS

VOOR DE AFWERKING

- 3 EL ABRKOZENJAM



ORANJE koek

EEN FRIESE LEKKERNIS, DIE U OOK THUIS
KUNT BAKKEN. DE SPECIFIEKE SMAAK
KOMT DOOR HET GEBRUIK VAN ANIJSZAAD
EN NOOTMUSKAAT IN DE KOEK.

INGREDIËNTEN

VOOR DE KOEK

- 1 EI
- 200 G LICHTBRUINE BASTERDSUIKER
- 30 G BOTER, ZACHT
- 350 G ZELFBIJZEND BAKMEEL
- 80 G GEKONFIJTE SINAASAPPELSCHILLETJES, FIJN GESNEDEN, ZIE RECEPT HIERONDER
- 2 TL GEMALEN ANIJSZAAD
- 1 TL VERS GERASPT Nootmuskaat
- 100 ML WATER
- SNUF ZOUT

VOOR DE VULLING

- 150 G AMANDELMEEL
- 150 G FIJNE KRISTALSUIKER
- 1 EI
- RASP VAN 1/2 CITROEN

VOOR DE GARNERING

- 100 G POEDERSUIKER
- 2 EL RODE BESSENSAP OF 1/4 TL ROZE KLEURSTOF
- 200 ML SLAGROOM
- 2 EL SUIKER
- WAT EXTRA GEKONFIJTE SINAASAPPELSCHILLETJES
- GESCHAAFDE CHOCOLADEKRULLEN



Meng alle ingrediënten

voor de koek in een grote kom en kneed er een deeg van.

Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het een half uur opstijven in de koelkast. Maak ondertussen de vulling door het amandelmeel, de suiker, het ei en de citroenrasp te mengen tot een amandelspijs. Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in twee gelijke stukken. Rol deze stukken op een bebloemd werkblad uit tot twee plakken die passen in uw bakblik.

Traditioneel is oranjekoek vierkant, maar u kunt ook een rechthoekig of een rond bakblik gebruiken. Vet uw bakblik in en bekleed de bodem met bakpapier. Leg de eerste plak deeg op de bodem. Verdeel er de amandelspijs over en bedek met de tweede plak deeg. Bak de koek in een op 165 graden voorverwarmde oven in dertig tot veertig minuten gaar (hij blijft wat bleek). Haal de koek uit de oven en laat hem afkoelen. Garneer de koek vlak voor het serveren. Roer daarvoor eerst een glazuur van de poedersuiker en het bessensap. Het glazuur moet vloeibaar zijn, maar niet té. Klop de slagroom stijf met de gewone suiker. Bestrijk de

bovenkant van de koek met het glazuur en versier met toefjes slagroom. Leg op elk toefje wat gekonfijte sinaasappelschilletjes en chocoladekrullen ter decoratie.

ZO MAAKT U GEKONFIJTE SINAASAPPEL

Boen twee (liefst biologische) sinaasappels goed schoon. Snijd repen schil van de vruchten en let er daarbij op dat u zo weinig mogelijk van het wit mee schilt. Leg de schillen op een snijplank en snijd ze in de lengte in zo dun mogelijke reepjes. Doe de reepjes in een steelpannetje met 25 gram suiker en voeg er kokend water aan toe, zo veel dat het onderstaat. Breng het aan de kook en laat een minuut doorkoken. Giet de reepjes af en dep ze droog met keukenpapier. Doe 25 gram suiker in een kom en voeg hier de reepjes aan toe. Hussel alles door, zodat alle stukjes voorzien zijn van suiker. Leg de reepjes verspreid op een met bakpapier beklede bakplaat en droog ze in een op 100 graden voorverwarmde oven in ongeveer een uur. Ze moeten dan lekker knapperig zijn. Omdat sinaasappels nogal kunnen verschillen in formaat is het lastig te zeggen hoeveel schil er van één stuk afkomt. Maak gerust wat meer; de gekonfijte schil is erg lang houdbaar.



BASISRECEPT VOOR STROOPVULLING

Meng in een pannetje 200 gram keukenstroop met 125 gram bruine basterdsuiker, 100 gram roomboter in blokjes en 1 theelepel kaneelpoeder. Verwarm en roer tot alles is gemengd en laat het afkoelen tot lauwwarm.

Knapperige

Deze stroopwafels maakt u zonder gist, waardoor het meer op een koekjesrecept lijkt. Voor elke stroopwafel bakt u twee wafels die u met stroop aan elkaar plakt. U snijdt deze dus niet horizontaal doormidden voor het vullen.

Bereidingswijze

INGREDIËNTEN

- 250 G BLOEM
- 100 G SUIKER
- 100 G ROOMBOTER, HEEL ZACHT
- 1 EI, LOSGEKLOPT
- SNUFJE ZOUT
- SNUFJE KANEELPOEDER

Meng de bloem met de suiker in een kom. Maak een kuiltje in het midden en doe daar de overige ingrediënten in. Roer er beetje bij beetje de bloem door totdat een mooi deeg ontstaat. Voeg druppelsgewijs wat water toe als het deeg te droog is. Vorm van het deeg een bal en verpak het in huishoudfolie.

Laat het een half uur rusten in de koelkast. Draai er balletjes van ter grootte van een flinke walnoot. Bak de stroopwafels met een elektrisch 'kniepertjes'-ijzer (oubliehoornijzer) tot ze mooi bruin zijn.

Laat ze iets afkoelen en plak twee wafels aan elkaar met een eetlepel stroopvulling (zie recept links).

STROOPWAFELS



ARRETJES cake

INGREDIËNTEN

- 350 G BOTER
- 200 G SUIKER
- 2 VERSE EIEREN
- 35 G CACAO
- 200 G BISCUITJES

ARRETJESCAKE KENT IEDEREEN WEL VAN VROEGER. MAAK DIT MACHTIGE GEBAK IN EEN CAKEVORM OF IN EENPERSOONSPORTIES IN MOOIE KLEINE THEEKOPJES. LEKKER BIJ DE KOFFIE OF THEE.



Smelt de boter zachtjes op een laag vuur en laat afkoelen. Klop de suiker door de eieren en voeg de cacao en de afgekoelde, gesmolten boter toe. Breek de koekjes in kleine stukjes en roer deze goed door het suikermengsel. Bekleed een cakevorm met huishoudfolie. Giet het mengsel in de cakevorm en strijk de bovenkant glad. Laat de arretjescake opstijven in de koelkast. 🍪🍪🍪



TIP

DIT IS ECHT EEN RECEPT OM MEE TE VARIËREN. GEBRUIK GERUST ANDERE SOORTEN CHOCOLADE OF ANDERE VULLING. GROFGEHAKTE KOEKJES ZIJN ER OOK LEKKER DOOR.

.....
WAT ER OOK MOOI UITZIET, IS OM NOG WAT (WITTE OF PURE) CHOCOLADE TE SMELTEN EN DEZE IN ROMMELIGE STREPEN OVER DE 'ROCKY ROAD' TE VERDELEN. WAT POEDERSUIKER EROVER ZEVEN IS OOK MOOI, MAAR DIT KAN ALLEEN VLAK VOOR HET SERVEREN.

.....
KUNT U GEEN MINI-MARSHMALLOWS VINDEN IN DE WINKEL? SNIJD DAN GEWONE MARSHMALLOWS OF SPEKJES IN KLEINERE BLOKJES.
.....



ARRETJES cake

NIEUWERWIJSE

Dit recept staat in Engeland bekend als 'rocky road', maar eigenlijk is het niets meer of minder dan nieuwerwetse arretjescake. Een recept waar u alles in kunt stoppen wat u zelf lekker vindt.

Bereidingswijze

Hak de chocolade in stukjes. Smelt de twee soorten chocolade in een pan met de boter en de stroop. Bekleed een bakvorm met huishoudfolie of gebruik een papieren wegwerpvorm (anders is het straks moeilijk de chocolade uit de vorm te halen). Meng de ingrediënten voor de vulling in een kom. Roer ongeveer tweederde hiervan door de gesmolten chocolade en giet dit mengsel in de bakvorm. Laat het een half uurtje afkoelen; verdeel dan de rest over het chocolademengsel en druk het eventueel wat aan. Door even te wachten, blijven de ingrediënten mooi bovenop de chocolade liggen. Dit ziet er feestelijk uit en iedereen kan meteen zien welke vulling er in de 'rocky road' zit. Laat de chocolade enkele uren (of liever nog een nacht) afkoelen op kamertemperatuur. Serveer in kleine puntjes of stukjes, want dit is erg machtig. 🍫🍫🍫

BASISINGREDIËNTEN

- 250 G PURE CHOCOLADE
- 150 G MELKCHOCOLADE
- 175 G BOTER
- 4 EL STROOP (KEUKENSTROOP OF 'GOLDEN SYRUP')

VOOR DE VULLING

- MINI-MARSHMALLOWS
- GROF GEHAKTE NOTEN, ZOALS WALNOTEN, HAZELNOTEN OF AMANDELEN
- GEDROOGD FRUIT, ZOALS CRANBERRY'S, ROZIJNEN OF STUKJES KOKOS DISCO-DIP

INGREDIËNTEN



TIP

VOOR EEN ECHT
OUDERWETSE SMAAK
GEBRUIKT U 250 GRAM
BLOEM EN 250 GRAM
BOEKWEITMEEL.

Pannen- KOEKEN

WIE HOUDT ER NU NIET VAN PANNENKOEKEN?
MET DIT BASISRECEPT HOEFT U NOOIT MEER
PANNENKOEKENMIX UIT DE WINKEL TE KOPEN.
DE HOEVEELHEDEN KUNT U MAKKELIJK VERDUBBELEN.

BEREIDINGSWIJZE

Zeef de bloem met het zout boven een kom.
Maak een kuultje in het midden en giet daar
de losgeklopte eieren in. Roer met een garde
vanuit het midden steeds wat meer bloem
door de eieren. Voeg dan langzaam de melk
toe en klop er een mooi glad beslag van. Laat
de boter smelten in een pannetje en schenk
deze in een dun straaltje al roerend door het
beslag. Laat het beslag een kwartiertje rusten
en roer het daarna nog even goed door.
Bak van het beslag in een ingevette koekenpan
op middelhoog vuur mooie pannenkoeken.
Natuurlijk kunt u ook pannenkoeken met kaas
en/of spek bakken. 

IN-
GRE-
DIEN-
TEN

500 G BLOEM

1 FL ZOUT

4 EIEREN

700-1.000 ML VOLLE MELK

75 G ROOMBOTER

PLUS EXTRA VOOR HET BAKKEN



TOMPOEZEN



IN DIT RECEPT MAAKT U DE TOMPOEZEN HELEMAAL VANAF DE BASIS. U KUNT OOK EEN IETS MAKKELIJKER OPTIE KIEZEN, DOOR KANT-EN-KLAAR BLADERDEEG TE GEBRUIKEN.



BLADERDEEG

Maak eerst het bladerdeeg. Zet het water in de vriezer zodat het echt ijskoud is. Zeef de bloem met het zout boven een grote kom. Breek de boter in kleinere stukjes en voeg deze toe aan de kom. Wrijf de boter losjes door de bloem, er moeten nog stukjes boter zichtbaar zijn. Maak een kuiltje in het midden en voeg daar ongeveer tweederde van het water aan toe. Meng tot een ruw deeg, voeg als het nodig is extra water toe. Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het een half uur rusten in de koelkast. Leg het deeg op een met bloem bestrooid werkblad. Kneed het lichtjes door en rol het uit tot een rechthoek van ongeveer van 20 bij 60 centimeter. Probeer de randen recht te houden en overwerk het deeg niet: streepjes boter

VOOR HET BLADERDEEG

- 125-150 ML IJSKOUD WATER
- 250 G BLOEM
- 1/2 TL ZOUT
- 250 G ROOMBOTER, OP KAMERTEMPERATUUR MAAR NIET TE ZACHT

VOOR DE BANKETBAKKERSROOM

- 500 ML MELK
- 4 EIDOOIERS
- 2 EL MAIZENA
- 100 G SUIKER
- 1 VANILLESTOKJE

VOOR DE GARNERING

- 100 G POEDERSUIKER
- 1 TL WATER
- KLEURSTOF NAAR KEUZE
- STIJFGEKLOPTE SLAGROOM

moeten zichtbaar blijven. Leg het deeg in de lengte neer. Vouw eenderde van de bovenkant naar beneden en eenderde van de onderkant naar boven (het deeg heeft nu drie lagen). Draai het deeg een kwart, naar links of naar rechts maakt niet uit. Rol het deeg opnieuw uit tot het weer 20 bij 60 centimeter meet. Vouw het weer als daarnet, verpak het in huishoudfolie en laat het een half uur rusten in de koelkast. Herhaal dit uitrollen-vouwen-uitrollen-vouwen-rusten nog twee keer. Het bladerdeeg is nu klaar om te gebruiken, maar u kunt het ook goed ingepakt in huishoudfolie tot twee dagen in de koelkast bewaren.

Landleven *specials*

Neem nu een
specialabonnement
voor maar

€19,50



Komende 3 specials:

Tuinfeest,
Groente & Fruit
en Handwerken

MIS GEEN MOMENT van Landleven

Voor slechts €19,50 ontvang je 4 specials van Landleven! Dit zijn prachtige bewaarnummers over diverse thema's van maar liefst 132 pagina's dik. Van bakken tot handwerken en van tuintips tot doe-het-zelfprojecten. De specials verschijnen 4x per jaar.

GA NAAR WWW.LANDLEVEN.NL/SPECIAL
of gebruik de antwoordkaart achterin

BANKETBAKKERSROOM

Roer 50 milliliter van de melk in een kommetje los met de eidooiers en de maizena. Breng in een ruime pan de rest van de melk aan de kook met de suiker en de zaadjes van het vanillestokje. Als de melk kookt, zet dan het vuur wat lager. Giet een scheutje kokende melk bij de eidooiers en roer goed door. Giet dan de eidooiers in de pan met melk en blijf enkele minuten roeren tot de room dikker wordt. Zet het vuur uit en giet de room in een kom. Dek de kom af met huishoudfolie en laat het geheel opstijven in de koelkast.



SAMENSTELLEN

Rol het bladerdeeg op een met bloem bestrooid werkblad zo dun mogelijk uit. Snijd er grote plakken van en bak deze op een met bakpapier beklede bakplaat in een op 180 graden voorverwarmde oven goudbruin en gaar. Dit duurt ongeveer twintig minuten. Laat de plakken afkoelen voordat u ze vult met banketbakkersroom. Snijd de gevulde plakken op maat, zodat het mooie tompoezen worden. Maak de tompoezen af met een laagje glazuur (poedersuiker gemengd met een heel klein beetje water en kleurstof naar keuze) en een toef slagroom. 🍡🍡🍡



TIP

VOOR KANEELKOEKJES VERVANGT U HET
VANILLE-EXTRACT DOOR 1 VOLLE EETLEPEL
KANEELPOEDER. VOOR CHOCOLADEKOEKJES VOEGT U
50 GRAM CACAOPOEDER TOE AAN HET BASISRECEPT.
VERLAAG DAN WEL DE HOEVEELHEID BLOEM
NAAR 400 GRAM.

SUIKERBAKKERSPOEDER IS VERKRIJGBAAR BIJ EEN
GROOTHANDEL OF BAKWINKEL. U KUNT HET VERVANGEN
DOOR FIJNE KRISTALSUIKER OF BASTERDSUIKER;
HIER WORDEN DE KOEKJES WEL IETS GROVER
VAN STRUCTUUR VAN.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>