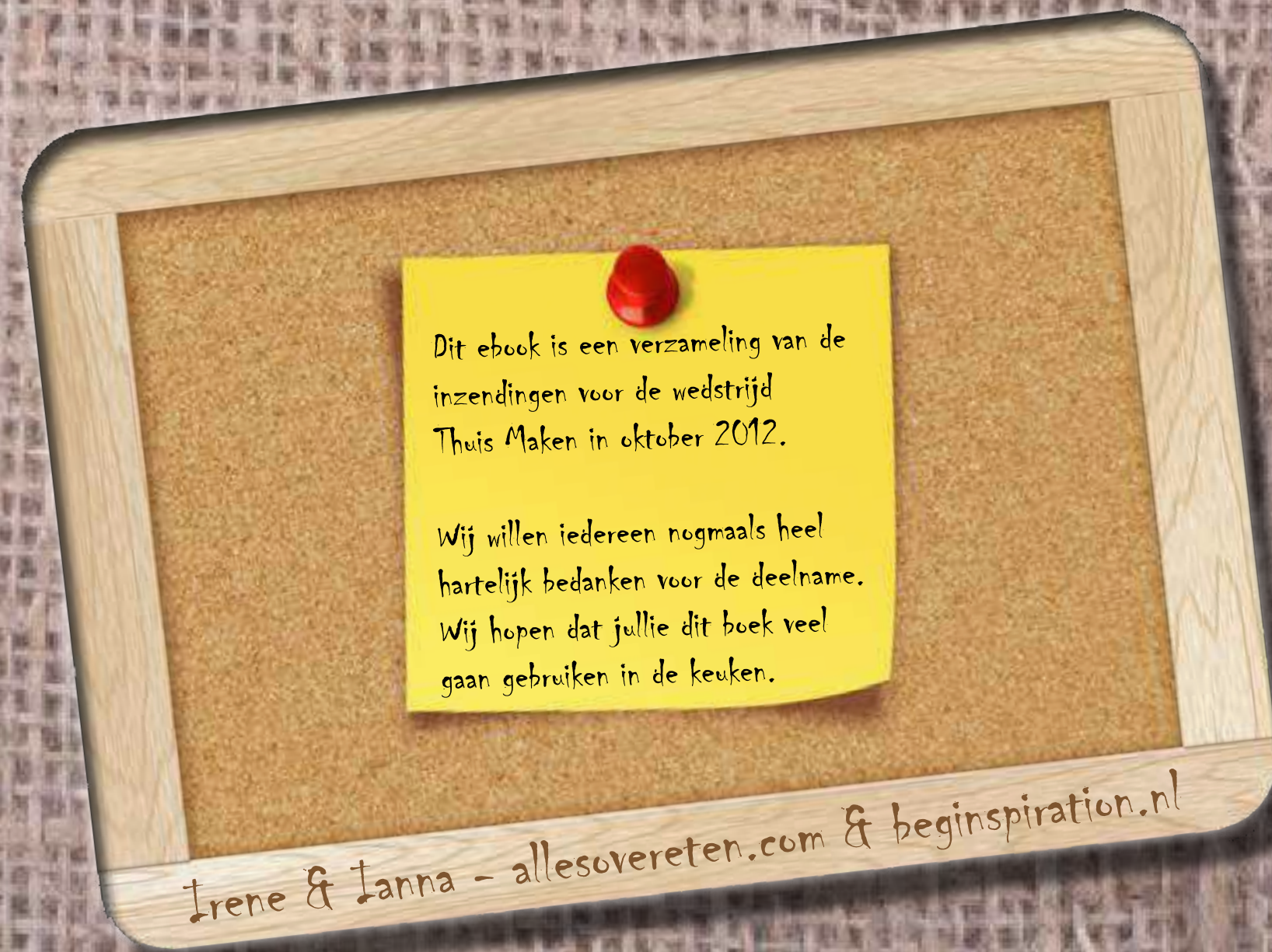


E-book Thuis Maken
Dit boek is een idee van
Ianna Niemeijer en Irene van Gent.



vormgeving en concept: Ar2you



De meeste inzendingen zijn van mensen met een eigen (food)blog. In deze lijst hebben we een opsomming gemaakt van alle blogs. Kijk dus lekker rond op al deze geweldige sites om je te laten inspireren meer zelf te maken!

Dorien	Voetprintcooking.wordpress.com
Brenda	Brendakookt.nl
Pauline	Uitpaulineskeuken.nl
Levine	Uitdekeukenvanarden.blogspot.com
Caroline	Carolinebrouwer.blogspot.com
Jeanne	Aanjeanneskeukentafel.blogspot.nl
Mannin	Baksels.net
Ellen	Inmyredkitchen.com
Claudia	BlondiesCupcakes.nl
Aranka	Natriumarm.eu
Joyce	Aboutfoodandmore.blogspot.fr
Tijmen	LekkerTafelen.nl
Inge	Debakparade.blogspot.com
Antoinette	Eerstkoken.blogspot.com
Brigitte	Foodafoot.webs.com
Miss Aiesj	Missaiesj.be
Sonja	Jansenvdhaegen.wordpress.com
Francesca	Francescakookt.nl
Nina	Ninadinner.nl
Christien	Oesters-en-uien.blogspot.nl
Ann	Photo-copy-ann.blogspot.be
Anouk	Foodiesign.blogspot.nl
Ursula	Missfromage.com
Francijn	Kokenindebrouwerij.blogspot.nl
Maaïke	Micook.nl
Esmee	Es-factory.nl
Kelly	Inkellskitchen.blogspot.nl
Wijtske	Tassen-die-bij-je-passen.blogspot.nl
Myriam	Mykitchendiaries.net
Elisabetta	Zitizitoni.nl
PJ	Nombelina.com

Inhoudsopgave.

1. Dillebrood
2. Griesmeelbroodjes met maanzaad
3. Volkorenbrood
4. Wit brood
5. Naanbrood
6. De pizzasteen
7. Braadpanbrood
8. Pasta van Pauline
9. Pasta van Aranka
10. Ontbijtkoek
11. Lavash
12. Tortilla
13. Croutons van Jeanne
14. Croutons van Brenda
15. Venkelsambal
16. Pesto
17. Peterseliepesto
18. Basilicum-munt-pesto
19. Hummus
20. Mosterd
21. Groene thee
22. Aardbeienlikeur
23. Cola
24. Kappertjes
25. Ingelegde citroenen
26. Eekhoorntjesbroodolie
27. Atjar komkommer
28. Amarenenkersen
29. Zongedroogde tomaten
30. Mango chutney
31. Pruimenchutney
32. Tomaat-ui chutney
33. Appel/gemberchutney
34. Vijgenchutney
35. Kweeperengelei
36. Pruim-appel-walnootjam
37. Ananasjam
38. Perzikjam
39. Sinaasappelcurd
40. Bokkenpootjes
41. Kruidkoek
42. Chocolade en marshmallow fudge
43. Roomboterspritsen
44. Chocolade vanille cookies
45. Bouillonblokjes
46. Gyroskruiden
47. Nasikruiden
48. Kruidenmix voor bobotie
49. Currypasta van Aranka
50. Currypasta van Pauline
51. Vanillesuiker
52. Chococatapetl
53. Vanille-extract van Ann
54. Vanille-extract van Jeanne
55. Pompoenkruidenmix
56. Cruesli
57. Havercrackers
58. Granola met cranberries en pecannoten
59. Pindasaus
60. Zoetzure woksau
61. Tomatenketchup

62. Thai sweet chili sauce
63. Knoflooksaus
64. Rode wijn saus
65. Kip ragout
66. Champignonragout
67. Boemboe babi ketjap
68. Tartaarsaus
69. Currysaus
70. Tomatensaus
71. Tzatziki
72. Snoep nootjes
73. Mueslirepen
74. Vetarme chips
75. Friet
76. Vissticks
77. Bapao
78. Kroketten
79. Erwtensoup
80. Tomatensoup
81. Champignonsoep
82. Vissalade
83. Kip-kerriesalade van Ilse
84. Eiersalade
85. Kip-kerriesalade van Elisabeth
86. Appel-/perenstroop
87. 'Quick fix': Perenstroop
88. Chocoladepasta
89. Pindakaas
90. Gerookte kipfilet
91. Seitan
92. Ricotta
93. Kaas
94. Roomboter
95. Kruidenboter
96. Crème fraîche
97. Dulce de leche
98. Soja-yoghurttoetje
99. Niter kibbeh



Dillebrood

Brood:

1 eetl lauwwarm water

$\frac{3}{4}$ theelepel gedroogde gist

$\frac{1}{2}$ theelepel suiker

190 gram bloem

$\frac{1}{8}$ theelepel zeezout

75 gram (magere) melk, op

kamertemperatuur

$\frac{1}{2}$ ei, losgeklopt

$\frac{1}{2}$ eetlepel ongezouten boter, op kamertemperatuur

$\frac{1}{2}$ eetlepel gedroogde dille

Dille boter:

2 eetlepels ongezouten boter, op kamertemperatuur

1 $\frac{1}{2}$ eetlepel fijngesneden verse dille

Roer in een kommetje de eetlepel lauw water, suiker en gedroogde gist door elkaar. Laat een minuut of 10 staan tot het een beetje begint te bubbelen.

Meng in een grote kom bloem, zout, gedroogde dille, halve eetlepel ongezouten boter, halve ei en de melk.

Roer vervolgens, met een houten lepel bijvoorbeeld, het gistmengsel door de ingrediënten heen. Kneed dit met de hand (of met een machine met deeghaken) tot een samenhangend geheel. Dit is letterlijk een kwestie van 1 of 2 minuten.

Stort het deeg op een werkvlak en kneed nog eens 5 min. door met de hand. Vorm er een bol van en leg deze in een schone, ingevette kom. Dek de kom af met plastic folie en laat het deeg zo op een tochtvrije plek een half uur rijzen. Snijd ondertussen de verse dille voor de dilleboter fijn en meng goed door 2 eetlepels ongezouten boter. Zorg dat de boter goed zacht is.

Na een half uur pak je 2 ramequins, of een ander oven-schaaltje. Stort het gerezen deeg op je werkvlak, druk de lucht er zachtjes uit en pluk met je vingers stukjes van het deeg af zodat je bolletjes kunt draaien die ongeveer zo groot zijn als een flinke druif/kleine walnoot. Haal elk bolletje goed door de dilleboter voor je hem losjes in een ramequin legt. Ga zo door tot het deeg op is. Druk de bolletjes niet samen in het schaalpje, leg ze losjes op elkaar. Lepel eventueel als je wilt nog wat overgebleven dilleboter in de schaalpjes, maar dit hoeft niet. Dek de schaalpjes af met plastic folie en zet 25 minuten aan de kant.

Verwarm de oven voor op 190 graden, met de bakplaat in het midden van de oven. Zet de ramequins in de oven en bak het brood nu in 15 minuten af. Serveer een ramequin per persoon bij een lekkere kop soep of een salade.

Griesmeelbroodjes met maanzaad

Dit recept is ingestuurd door Kelly en staat op haar blog Kell's Kitchen.

*400 gram fijn griesmeel
1/2 theelepel zout
7 gram droge gist
100 gram ongezouten roomboter
2 eetlepels olijfolie
1 ei (L), losgeklopt
ca. 100 ml lauwwarm water
1 eetlepel maanzaad*

Smelt de boter en laat deze afkoelen.

Doe het fijne griesmeel in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden en voeg zout, gist, gesmolten boter, olijfolie en het losgeklopte ei toe. Meng dit met je handen en voeg het lauwwarme water toe (je hebt misschien niet alles nodig) tot je een zacht samenhangend deeg hebt.

Leg het deeg in een kom of op een bord en dek af met plastic folie. Zet het weg op een warme plek (voor een warme oven bijvoorbeeld) en laat 15 minuten rijzen.

Bestrooi je werkvlak met wat griesmeel en leg hier je deeg op. Kneed nu het maanzaad door het deeg (als het deeg te droog is, kun je er nog wat lauwwarm water door kneden). Vorm 4 ronde broodjes van het deeg, druk ze iets plat en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Dek af met folie en laat nog eens 30 minuten rijzen op een warme plek.

Verwarm in de tussentijd de oven voor op 180°C. Bak de griesmeelbroodjes in 15 minuten bruin en gaar. Keer het brood daarna om en bak nog eens 5 à 10 minuten.

Bron: Merijn Tol & Mina Abouzahra: Proef! Oranjbloesem: de nieuwe Marokkaanse keuken



Volkorenbrood

Dit is een recept van Mannin Vering en staat op haar blog Baksels.net. Daar lees je meer over haar ervaringen met brood bakken en het recept voor meerdere broden.

*300 gram volkorenmeel
300 gram tarwebloem
15 gram verse gist of
7 gram instant gist
11 gram (bakkers)zout
12 gram broodverbetermiddel
12 gram glutenpoeder
355 gram water*

Weeg het meel, bloem, zout, broodverbetermiddel en glutenpoeder af en roer de ingrediënten goed door elkaar.

Voeg de instant gist toe en roer nog eens. Als je verse gist gebruikt, verkruimel dit dan over het meel-mengsel. Voeg koud water toe aan het mengsel en zet in de standmixer om ongeveer 10 minuten gekneet te worden (deze tijd kan per machine verschillen).

Meng het deeg eerst op een lage snelheid en voer na twee minuten de snelheid op. Het deeg is goed gekneet als je er tussen je vingers een vliesje van kunt vormen.

Vet een kom in met bakspray en maak van het deeg een bol, rol de bol

eventjes langs de kant van de kom, zodat de hele deeghuid licht ingevet is. Kook een beetje water in de waterkoker en zet dit onderin de oven in een ovenschaaltje.

Zet het deeg in de onverwarmde oven en laat een uur rijzen tot dubbel volume.

Net voor het einde van de eerste rijsvet je met bakspray het broodbakblik in.

Haal het deeg uit de kom, leg het op het werkblad en druk de lucht eruit tot je een langwerpige vorm hebt.

Verdeel het deeg in drieën, vouw de linkerflap tot het midden en doe hetzelfde met de rechterflap. Als het goed is, is het deegstuk nu ongeveer zo breed als het bakblik.

Rol het deeg op, dwars op de vouwen die je zojuist gemaakt hebt.

Leg nu het deegstuk met de naad naar onderen in het bakblik.

Zet het broodbakblik weer in de oven met op de bodem een ovenschaaltje met een laagje heet water erin. Het eerste deel van deze tweede rijsvuurt bij ongeveer 33 minuten.

Zet nu het bakblik met ovenrooster en al op het aanrecht onder een omgekeerde doos. Verwarm de oven voor op 240 graden (onderwarmte met ventilator). In de opvangbak gaat het water uit het ovenschaaltje.

Zodra de oven op temperatuur is (na zo'n kleine 20 minuten) schuif je zo snel mogelijk het ovenrooster met daarop het bakblik in de oven en giet nog wat water in de opvangbak onder in de oven. Dit zorgt voor stoomvorming waardoor de korst zich niet direct vormt en het brood zoveel mogelijk profiteert van de ovenrijs.

Bak het brood 21 minuten op 240 graden (onderwarmte met ventilator, ik kan de ventilator helaas niet uitzetten als ik onderwarmte wil gebruiken). Zet na 8 minuten de ovendeur even op een kiertje om de stoom te laten ontsnappen. Na 21 minuten gaat de oven op hete-lucht, onder- en bovenwarmte en op 200 graden. Het brood blijft er nog 11 minuten in.

Als het brood klaar is, haal je het brood direct uit de vormen en laat je het afkoelen op een rooster. Als je het in de vorm zou laten, wordt de korst door het vocht heel klef.

Het brood kan pas gesneden worden als het volledig afgekoeld is.

Als het brood volledig afgekoeld is, kun je het in een goed afgesloten zak invriezen. Het lekkerste is het natuurlijk om het direct te eten!

baksels.net

Wit brood

Dit recept voor een heerlijk wit brood, komt van Levine Klene en staat op haar blog Uit de keuken van Levine.

Je kunt het brood op verschillende manieren maken.

1. Werkwijze deeg kneden in standmixer: doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en roer met een pollepel door elkaar. Kneed met de deeghaak in 10 – 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken: neem een bolletje van het deeg af en trek dat al ronddraaiend uit tot een vliesje. Scheurt het vliesje snel dan is het deeg nog niet goed gekneet.

2. Werkwijze deeg kneden in een broodbakmachine: doe alle ingrediënten voor het deeg in de bak van de machine en kneed in 10 – 15 minuten (bijvoorbeeld op de pizzastand) tot een soepel deeg dat van de wand van de bak loslaat. Volg verder het recept hieronder vanaf de 1e rijs. Of gebruik de deegstand van de broodbakmachine (= inclusief 1e rijs), volg dan het recept hieronder vanaf het vormen. Bij gebruik van de deegstand koude melk gebruiken.

3. Werkwijze deeg met de hand kneden: doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom. Roer met een pollepel door elkaar tot alle bloem/meel bevochtigd is. Stort het deeg op een werkplek en kneed het met de hand in $\pm$ 20 minuten tot een soepel deeg. Weersta de neiging om aan het begin van de kneedtijd tarwebloem toe te voegen, het deeg wordt vanzelf minder plakkerig tijdens het kneden. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken: neem een bolletje van het deeg af en trek dat al ronddraaiend uit tot een vliesje. Scheurt het deeg snel dan is het deeg nog niet goed gekneet.

500 gram tarwebloem
6 500 gram tarwebloem
6 gram droge gist
9 gram zout
30 gram zachte orkadezoulen
100 ml boter
1 verspuiverde vitamine C
tablettes van 50 mg (optioneel)
325 gram (volle) melk lauwwarm
bakblik van 23 - 25 cm lang met

1e rijs: doe het deeg over in een grote, licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten bedekt zijn met wat olie. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in $\pm$ 60 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vormen: stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht uit het deeg (= doorslaan). Bol het stuk deeg losjes op. Dek de deegbal af en laat 20 minuten liggen. Vorm vervolgens het deeg tot een brood:

- rol het deeg (van links naar rechts) met een deegroller uit tot een rechthoek;
- vouw de rechterkant tot net over het midden van het deeg, doe hetzelfde met de linkerkant;
- rol het deeg weer met een deegroller uit (niet breder dan het bakblik);
- rol het deeg vanaf de bovenkant stevig op en knijp de naad dicht;
- leg het deeg met de naad naar beneden in een ingevet bakblik.

2e rijs: dek het deeg af met ingevet plastic folie en laat het op kamertemperatuur in $\pm$ 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met een vinger op drukt en het veert langzaam terug.

Oven voorverwarmen: verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 220 °C.

Bakken: snijd desgewenst de bovenkant van het brood met een scherp (gekarteld) mes in. Bak het brood op de onderste richel van de oven in 35 – 40 minuten gaar en goudbruin. Verlaag als de bovenkant van het brood te donker dreigt te worden na $\pm$ 20 minuten de temperatuur naar 200 °C.

Stort het brood direct uit het bakblik op een rooster en laat het volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.



Naanbrood

330 g bloem (2 cups)

150 ml lauw water

2 el olie

2,5 el yoghurt (gewone of Griekse
- géén magere)

1 tl zout

1 tl suiker

1 snufje baksoda

1 tl gist

extra bloem om te rollen.

DE PIZZASTEEN

Geef iets een andere naam en maak het verschrikkelijk duur. Dat moet de uitvinder van de pizzasteen gedacht hebben. Ik heb een tijdje gezocht naar een redelijk grote pizzasteen, maar ik vond de prijzen echt te hoog (40-65 euro). En dan heb je niet eens een echt grote.

Dus ben ik naar een winkel gegaan waar ze ook pizzastenen hebben, maar onder een andere benaming, en dus veel goedkoper. Bij ons om de hoek is er een bouwmaterialenwinkel. Ik heb daar een blauwe tegel meegekregen voor de ronde som van 0 euro.

Ik heb er naanbrood op gebakken en het was zo lekker als bij de Indiër zelf.

Doe de gist in lauw water zodat het kan oplossen. Meng met je handen de bloem in een grote kom samen met zout, suiker en baksoda. Voeg de olie toe en meng dit er door heen. Doe hetzelfde met de yoghurt. Voeg als laatste het water met de gist toe.

Goed kneden, in het begin is het een plakkerig boeltje, maar blijf kneden tot het een zacht deeg wordt. Als je deeg mooi zacht is, doe dan een beetje olie op je handen en kneed nog 15 seconden.

Zet weg op een warme plaats gedurende 3-4 uur.

Leg na die 3-4 uur een pizzasteen in je oven en laat gedurende minstens 20 Wminuten voorverwarmen op 250° of hoger.

Doe wat olie op je handen. Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken. Doe elk stukje een voor een in een kommetje bloem en maak er bolletjes van.

Bestuif je werkblad met wat bloem en rol de bolletjes met een deegrol uit tot ongeveer een dikte van een kleine halve centimeter. Maak je handen een beetje nat, neem de uitgerolde naan en leg er drie op de pizzasteen en doe in de oven.

Na 3-4 minuutjes zijn ze klaar. Rol de overige bolletjes uit en bak ook deze op de pizzasteen. Bestrijk de gebakken naan met wat geklaarde boter of plantaardige olie (liefst geen olijfolie).

Braadpanbrood

Dit is een recept van het blog In my red kitchen van Ellen. Bekijk het recept op het blog voor de fotoreportage.

360 gr bloem
1 tl instant gist
1 tl zout
375 ml lauwwarm water
(dat is 1,5 cup)

Meng in een grote kom de gist door het bloem. Doe in een andere (kleinere) kom 375 ml lauwwarm water en los daar het zout in op. Het gist reageert minder goed op de kristallen, maar heeft wel zout nodig om te werken.

Meng nu met een spatel dit zoute water door de bloem totdat het vocht helemaal is opgenomen. Dek af met wat vershoudfolie en laat 12 tot 24 uur staan.

(Tip van Ellen: Ik maak het deeg vaak 's avonds laat rond 23u en bak het brood dan de volgende dag voor het avonden).

Verwarm eerst de oven voor op 230°C en zet de braadpan in de oven. Haal na 30 minuten de braadpan uit de oven. Strooi nu een flinke laag bloem op het aan-recht, keer de kom erboven om en haal met een spatel het deeg uit de kom. Strooi nog wat bloem over het deeg en

vorm er heel lichtjes een bal van. Leg de bal in de gloeiendhete pan. Je kunt er nu nog wat olijfolie overheen sprenkelen en zeezout en/of kruiden overheen strooien.

(Tip van Ellen: Als je dat doet wordt de korst wel heel hard, dus ik gebruik tegenwoordig geen olie meer.)



Doe nu het deksel weer op de pan en zet de pan in de oven. Haal na 30 min het deksel van de pan af (pas op: heet!) en laat de pan met het brood nog 10 minuten staan in de hete oven. Je kunt het brood gemakkelijk met een spatel en pannenlap uit de pan halen. Even laten afkoelen op een rooster of broodplank en vervolgens smullen maar.



Pasta

Dit recept voor pasta komt van Pauline en staat op haar blog Uit Paulines keuken.

200 gr durum tarwe bloem
2 eieren
olijfolie
zout

Materialen: pastamachine en keukenmachine

Voeg de eieren, een beetje zout en een scheutje olijfolie bij de tarwe en kneed 10 minuten in de keukenmachine. Je kunt dit ook met de hand kneden, zorg er wel voor dat je dan echt 10 minuten stevig door kneedt.

Het deeg is klaar als het elastisch aanvoelt. Als je het uit elkaar trekt, rekt het een beetje mee. Laat het deeg nu een half uurtje rusten in folie.

Zet de pastamachine op de breedste stand. Pak een stukje deeg ter grootte van een golfbal, plaats het deeg tussen de rollers en draai het deeg er door. Herhaal dit ongeveer 6 keer tot je een dunne lap hebt. Als er bij de eerste draai scheuren ontstaan, kun je het deeg dubbel vouwen en er opnieuw door heen draaien.

Zet de machine dan een standje lager en rol de lap nog een keer door de machine. Doe dit tot de door jou gewenste dikte. Ik heb lasagne vellen gemaakt en heb doorgerold tot stand 4. Snijd de vellen vervolgens met een mes in de gewenste grootte. Laat de vellen drogen op een schone theedoek (je kunt ze ook direct koken).

Voor tagliatelle en spaghetti

Snijd de reep pasta bij tot een mooie rechte lap. Draai de lap door de messen, je kunt dan kiezen voor de breedte van tagliatelle of spaghetti.

Lintpasta laat je drogen op een droogrekje. Zodat de slierten los van elkaar kunnen drogen. Kook de pasta in 3 minuten af in water met zout. Als je de pasta net gedraaid hebt en niet hebt laten drogen, kun je de kooktijd verkorten naar 2 minuten.



Pasta

Dit recept komt van Aranka en staat op haar blog natriumarm.

Voor 6 personen als voorgerecht en 4 personen als hoofdgerecht

300 gram bloem
100 gram semolina
4 grote biologische eieren

Bereiding

De bloem en semolina doe je samen in een kom. Maak een kuiltje en breek daar de eieren in. Roer dit door elkaar met een houten lepel en kneed er, met de hand, een mooi stevig maar zijdezacht deeg van. Dit kan even kracht kosten want het is een stug deeg in het begin. Als je denkt dat het deeg klaar is, kun je dat testen door er met duim en wijsvinger zachtjes in te knijpen. Voelt het elastisch en zacht? Dan is het goed en kun je het afgedekt in de kom een half uur even laten rusten.

Na een half uur kun je het deeg verder bewerken. Wat wil je ermee doen? Wil je lasagne maken? Dan heb je geen opzetstuk nodig op de machine, alleen de rollers.

Met de pastamachine:

Deel het deeg in twee delen. Pak 1 deel en laat het andere deel afgedekt liggen. Zet de machine op de dikste stand en haal je deeg erdoorheen. Telkens vouw je je lap deeg wat eruit komt dubbel en haal je het nog een keer op dezelfde stand erdoorheen. Na de 2e keer kun je de machine wat strakker zetten. Ga zo door tot je uiteindelijk je deeg op stand 1 door de machine gehaald hebt. Bestrooi de vellen pasta goed met bloem, vouw ze dubbel en leg ze afgedekt weg zodat je de andere helft van het deeg kunt bewerken. Als je klaar bent kun je je lasagne maken zoals je van plan was.

Met de hand:

Deel je deeg in twee delen. Pak 1 deel om te bewerken en laat het andere deel afgedekt liggen. Strooi je deegroller en werkblad licht in met bloem. Leg het deeg hierop en rol het zo plat mogelijk uit. Dit zal niet zo plat zijn als je met een pasta-machine gaat bereiken maar het is een prima alternatief. Als de gewenste dikte is bereikt strooi je bloem over je vel deeg, leg het afgedekt aan de kant. Verwerk nu het andere deel deeg op dezelfde manier.

Andere vormen: Natuurlijk kun je ook andere vormen pasta maken. Bij de machine zit een opzetstuk waarmee je tagliatelle en dergelijke kan maken maar je kunt ook de pastavellen goed bebloemd opvouwen en zelf repen snijden ervan. Of probeer een vormpjes te maken. Snij een vormpje uit, vorm hem met de hand, bebloem goed en leg aan de kant om wat in te drogen.

Wat je ook doet, als je de pasta gaat koken bedenkt dat verse pasta vele malen sneller klaar is dan gedroogde pasta. 1 tot 1½ minuut in kokend water waar je wat olijfolie aan toegevoegd hebt kan al genoeg zijn.



Ontbijtkoek

Dit recept voor ontbijtkoek komt van Antoinette Vermeer en staat op haar blog Eerst koken.

300 gr honing

150 gr donkerbruine basterdsuiker

120 ml kokend water

300 gr roggemeel (absoluut geen gewone bloem)

1 tl zout

1 zakje bakpoeder (of 1 tl dubbelkoolzure soda)

40 ml rum, cognac of whisky

1 flinke el anijszaad of anijspoeder

½ el kaneel

Boter om in te vetten, bloem om de vorm te bestuiven

Eventueel kun je er 15 (bruine) suikerklontjes in stukjes gehakt doorheen mengen.

Doe de honing en suiker in een mengkom en voeg het hete water toe. Roer het goed totdat de suiker is opgelost. Voeg ook de drank toe.

Vet een cakevorm in met boter en bestuif met bloem. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Als het mengsel is afgekoeld tot lauw, voeg je alle andere ingrediënten toe en meng je het goed. Het lijkt dan op een dik cakebeslag.

Giet het beslag in de vorm en zet in de oven voor 50 a 60 minuten. Test de koek met een satéprikker; als die er droog uitkomt, is de koek gaar. Test na 40 minuten of het niet te hard gaat en of de buitenkant niet te bruin wordt.

Laat de koek een half uur in de vorm staan om af te koelen, stort hem dan en laat hem op zijn kop verder afkoelen. Verpak de koek daarna in aluminiumfolie en laat dit 36 uur rusten voordat je de koek aansnijdt.

Lavash

Dit recept is ingestuurd door Kelly en staat op haar blog Kell's Kitchen.

Op haar blog schrijft Kelly: Lavash is een flatbread dat veel wordt gegeten in het Midden-Oosten. Het komt oorspronkelijk uit Armenië en wordt traditioneel gebakken in een klei oven, maar in 'n gewone oven lukt het ook prima! Serveer de crackers met 'n lekker dipje of (zelfgemaakte) kaasjes.

*1 gram gist
(‘n snufje tussen duim en wijsvinger)
200 gram bloem
een snufje zout
1 eetlepel zonnebloem- of olijfolie
ca. 125 ml lauwwarm water
strooisels voor de garnering zoals:
maanzaad, sesamzaad, komijnzaad, kar-
wijzaad, paprikapoeder, grof zeezout*

Los de gist op in 'n klein beetje lauwwarm water.

Meng het bloem, zout, olie en gist door elkaar. Giet er vervolgens zoveel lauwwarm water bij als je nodig hebt om er een samenhangend en

soepel deeg van te maken (soms heb je wat meer nodig, soms wat minder).

Bestuif je werkvlak met wat bloem en kneed het deeg zeker 10 minuten tot het glad en zacht is. Leg de deegbal in een (ingevette) kom, dek af met plastic folie en laat het 1-1,5 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 175°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het deeg zo dun mogelijk uit en leg de deeglap op de bakplaat met het bakpapier. Bestrijk het deeg licht met water en bestrooi met het zeezout, de zaadjes en/of kruiden – wat je lekker vindt! Bak de lavash crackers in de voorverwarmde oven in ca. 15 minuten egaal goudbruin en knapperig.

Bron: Yvette van Boven, Home Made



Tortilla

Dit recept is ingestuurd door Esmée Scholte en is ook op haar blog Es-factory te vinden.

Zij schrijft: “Tortilla’s vind ik nu typisch iets dat iedereen koopt, maar wat zo makkelijk zelf te maken is en eigenlijk veel lekkerder. Ik meng er wel eens een schepje kerrie door. En ik maak ze in bulk en vries ze in. Altijd handig! Een soort pannenkoek waar je iets lekkers in doet en die je met je handen eet. Wat voor mij zoveel betekend als “weinig afwas”. Zo ben ik.”

Meng bloem, volkorenmeel, zout en vet door elkaar. Kneed het goed met je handen tot je een allemaal kleine korreltjes in je kom hebt. Kook het water, maak een kuiltje in je ‘deeg’ en giet er 200 milliliter kokend water op. Meng alles met een vork tot je het met je handen verder kunt kneden. Kneed het goed door. Het is een soepel deeg. Maak er 10 balletjes van, ze wegen ongeveer 60 gram per stuk.

Leg de balletjes op een bord, dek ze af met wat vershoudfolie en laat ze minimaal 1 uur staan (maximaal 8 uren). Doordat het deeg rust kun je het beter uitrollen. Het is dus nodig om het te laten rusten!

Rol de balletjes deeg uit op een werkvlak dat is bestoven met wat bloem. Je kunt ze zo dun uitrollen als je wilt, maar hoe dunner hoe beter. Neem een koekenpan en zet die op een medium/ heet vuur. Bak de tortilla’s één voor één in de droge koekenpan. Per kant moeten ze ongeveer 2 minuten of tot er ‘blazen’ opkomen. Bak ze niet te bruin. Just saying.

Je kunt ze nu gebruiken of je kunt ze bewaren in de koelkast (2 dagen) of invriezen. Ontdooi ze dan even in de magnetron.

*10 gram volkorenmeel (kan vervangen worden door
gewone bloem)
265 gram bloem
4 gram zout
55 gram vet. Ik gebruik nittjesfrituurvet (geharde soja
olie) maar je kunt ieder vet gebruiken (olijfolie, ossenwit,
zonnebloemolie of reuzel)
200 milliliter (= 200 gram) kokend water*

Croutons

Dit recept komt van Jeanne Mussche en staat op haar blog Aan Jeannes Keukentafel.

*1/2 oud brood
1/4 cup olijf olie
2 teentjes knoflook
zout*

Snijd het brood in dikke sneetjes en daarna in blokjes. Leg ze op een bakblik.

Verhit de olijfolie in een steelpannetje. Haal de schil van de knoflook en voeg toe aan de olijfolie.

Gebruik een lepel om de knoflook in het pannetje te roeren (3 a 5 minuten). Draai de hittebron uit en haal de knoflook uit de pan. Giet voorzichtig de olie over de broodblokjes.

Mix het mengsel met je handen en strooi er zout over- heen. Bak de blokjes in de voorverwarmde oven (200 graden) en hussel af en toe even door. Als de blokjes bruin zijn, haal je ze uit de oven halen en laat af koelen.

Bewaar de afgekoelde croutons in een luchtdichte trommel of doos (weckpot).

Tip: Voor gekruide croutons voeg je paprikapoeder en heel fijn gedroogde tuinkruiden (peterselie, bieslook, tijm) toe bij het zout.

Croutons

Dit recept van croutons komt van Brenda en staat op haar blog BrendaKookt.

*brood
knoflookolie
zout*

Verwarm de oven voor op 170 °C. Bedek een bakplaat met bakpapier.

Snijd het brood in niet te grote blokjes. Meng de blokjes in een kom met knoflookolie. Zorg ervoor dat ieder stukje brood een beetje olijfolie opneemt.

Verdeel het brood gelijkmatig op de bakplaat. Bak de croutons ongeveer 30-40 minuten. Check tussentijds of het goed gaat. Check na 30 minuten of de croutons klaar zijn, of dat ze nog even de oven in moeten.

De croutons kun je ongeveer 2 weken in een afgesloten kom/trommel bewaren. Croutons zijn lekker in soep of in een salade.



Venkelsambal

Dit is een recept van Anouk en staat op haar blog Foodiesign.

1 Venkel
1 tl citroensap
Olie
1 madame jeanette peper
1 el honing

Snijd de venkel en de madame jeanette peper in grove stukken doe in een bakje.

Steriliseer de pot waar je de sambal in gaat stoppen.

Pureer de venkel en madame jeanette peper tot er een fijn mengsel ontstaat.

Doe dit in de pot en voeg de citroensap en honing toe, roer dit goed door. Giet voldoende olie op de sambal totdat het onderstaat, zo blijft het langer goed.

Sambal

Dit recept is ingestuurd door Lekker Tafelen.

Voor een grote pot sambal heb je nodig:

500 gram pepers naar keuze
1 grote ui
8–10 teentjes knoflook
1 eetlepel zout
3 eetlepels bruine basterdsuiker
2 dl ketjap manis
olie

Snijd de rode pepers door de helft en verwijder de zaadjes (voor sambal ‘extra heet’ laat je de zaadjes zitten). Pel de ui en de knoflook en snijd beide in stukjes.

Doe de uisnippers en knoflook in een blender en pureer het bijna fijn. Haal het ui/knoflookmengsel eruit. Doe hetzelfde met de rode peper. Zet een pannetje op het vuur en doe er een bodempje water in. Voeg vervolgens de fijngehakte pepers, ui/knoflookmengsel toe en breng het aan de kook.

Voeg dan de ketjap, suiker en zout toe. Breng het mengsel weer aan de kook en stamp met een stamper in het pannetje de ingrediënten fijn. Zorg dat het niet te nat wordt. Is het te droog voeg dan wat extra ketjap toe. Wanneer alles fijn is en het vocht verdampt, is de sambal klaar.

Ventileren is verstandig in verband met irriterende dampen.

Pesto

Dit is een recept van Dorien Soons van Voetprint–cooking

25 g basilicum
25 g parmezaan (of gran padano)
halve teen knoflook
10 g walnoten in plaats van pijnboompitjes
0,5 dl olijfolie
1 stokbrood

Verwijder de schil van de knoflook. Haal de blaadjes van de basilicum. Snijd de parmezaan in kleine stukjes. Hak de walnoten grof. Meng met de staafmixer alles door elkaar. Serveer de pesto met een stokbrood.

Peterseliepesto

Dit recept komt van Christien van Koeveringe en staat op haar blog Oesters & Uien.

1 bosje peterselie
8 blaadjes van de topjes van de citroenmelisse (of scheutje citroensap)
halve teen knoflook
handje gerapte oude kaas
handje geroosterde blanke amandelen
olijfolie
peper

Doe de peterselie, citroenmelisse en knoflook in de keukenmachine/blender en voeg daar een scheut olijfolie aan toe. Even laten mengen en dan de kaas toevoegen, eventueel nog wat kaas achterhouden want teveel kaas in de pesto is niet lekker.

De blanke amandelen heel licht roosteren, totdat ze net een beige kleurtje krijgen. Ook de amandelen niet allemaal tegelijkertijd toevoegen. Hier geldt hetzelfde als bij de kaas. Dus eerst even mengen, proeven en dan eventueel olie, kaas en/of amandelen toevoegen totdat je een mooie pesto naar jouw smaak hebt.

Basilicum–munt–pesto

Dit recept is van Francesca en staat op haar blog Francesca kookt!

30gr verse basilicum
30gr verse munt
30gr cashewnoten
20gr parmezaanse kaas
2 teentjes knoflook
100ml hele goede extra vergine olijfolie
zwarte peper
zeezout

Pluk de blaadjes basilicum en munt en doe deze in de keukenmachine. Doe hier de cashewnoten en de teentjes knoflook bij en rasp de parmezaanse kaas erboven (grof).

Pureer het mengsel samen met de olijfolie tot een mooie gladde en glimmende pesto. Proef en breng op smaak met peper en zout.

Hummus

Dit is een recept van Dorien Soons en staat op haar blog Voetprintcooking.

*265 gram gedroogde kikkererwten
75 cl gemalen sesamzaad
3 teentjes knoflook
sap van 1,5 citroen
10 cl olijfolie
kookvocht
1 theelepel komijn
2 eetlepels gehakte koriander
zout, cayennepeper*

Vorbereiding: zet 24 uur van tevoren de gedroogde kikkererwten in het water.

Kook de kikkererwten 15 minuten in een snelkookpan in water met wat zout. In een gewone pan moeten ze ongeveer 1 uur koken. Giet ze af en bewaar het kookvocht.

Doe de kikkererwten in een keukenmachine of plet ze met een stamper. Voeg vervolgens het sesamzaad, de knoflook, het citroensap, de olijfolie en de komijn toe. Pureer alles; voeg eventueel wat kookvocht toe totdat een glad mengsel ontstaat.

Op smaak brengen met een beetje zout en cayennepeper. Roer tot slot de gehakte koriander erdoor. Dit recept kan ook met kikkererwten uit blik gemaakt worden.

Mosterd

Dit is een recept van Irene van Gent en is een samenvoeging van de recepten voor mosterd van het blog Genieten van eten en het blog Hobby.

*100 gram gele mosterdzaadjes
50 gram suiker
1 theelepel zout
1 theelepel gemalen peper
1 theelepel kurkuma
60 ml azijn
140 ml champagne*

Week de mosterdzaadjes een nacht in een mix van azijn en champagne. Meng daarna alle ingrediënten door elkaar met een blender of keukenmachine. Ik heb eerst de keukenmachine gebruikt, maar deze was niet krachtig genoeg. In de blender ging het daarna wel een stuk beter. Het gaat echter niet zo snel als je zou denken, dus een beetje geduld is wel slim!

Als de massa dan mosterdachtig is geworden (je kunt kiezen of je een grove of zachte mosterd wilt, ik heb gekozen voor grove mosterd), laat je het even een minuut of 20 staan. Zorg dan dat je een pot gesteriliseerd hebt en vul de pot vervolgens met de mosterd.

Zet weg en wacht 2 weken tot het klaar is.





Groene thee

Dit is een recept van Brigitte Habets van Food a foot.

Groene thee is thee gemaakt van de bladeren van de Camellia sinensis die een die minimale fermentering heeft ondergaan tijdens de productie. De theeplant (Camellia sinensis) is een plant die van oorsprong voorkomt in Zuidoost-Azie. De jonge scheuten van deze plant worden gebruikt om thee te produceren.

Sinensis is Latijn voor Chinees.

Deze theeplant vind je in Nederland niet, maar hiervoor hebben wij een leuk alternatief uit het bos. Wij kunnen hiervoor ook de groene bladeren gebruiken van de braam, de framboos of bosaardbei.

200 gram bladeren van de braam, de framboos en/of bosaardbei

paar schone doeken

water

Verzamel de bladeren in een mand.

Laat de bladeren vervolgens een dag verwelken in de mand (ze mogen echter niet helemaal uitdrogen).

Dan leg je de bladeren verspreid over de verschillende doeken, ze mogen niet te zeer op elkaar liggen.

Vervolgens besprenkel je de bladeren met water.

Dan rol je de doeken op en legt ze op een warme plek.

Hier laat je ze 4 dagen liggen.

Rol de doeken open en wanneer de bladeren helemaal droog zijn je kun je ze opbergen in een theeblik.

Gebruik gewoon een thee-ei om de thee op te gieten en sta dan versteld van de heerlijke geur die deze fijne groene thee van onze eigen bosbodem heeft.

Tip van Brigitte

Het voordeel van braambladeren is dat zij het hele jaar groen blijven (ja, ook in de winter) en redelijk groot zijn. Je hoeft er dus niet zoveel van te plukken als van de framboos of bosaardbei.

Als je het braamblad omdraait, zitten op de hoofdnerf nog kleine stekeltjes. Wanneer je dit hinderlijk vindt, snij dan met een schaar aan beide zijde van de hoofdnerf het blad eraf. Zo weet je zeker ging lastige stekels in je thee te vinden.

Aardbeienlikeur

Dit recept komt van Wijtske Jousma en staat op haar blog.

Zij schrijft: “Palinka is een sterke drank die erg populair is in Hongarije, het wordt wel eens vergeleken met wat whisky is voor de Schotten en wat cognac is voor de Fransen. Ze wordt vooral gestookt uit allerhande soorten fruit, populaire fruitsoorten zijn appels, pruimen, peren of abrikozen. Palinka lijkt het meest op onze jenever, maar heeft een hoger alcohol percentage en is iets scherper van smaak.”

*Circa 250 gram aardbeien
tussen de 150 en 250 gram suiker
½ liter palinka (in plaats van palinka kun je
iedere sterke drank met een hoog alcohol
percentage gebruiken, bijvoorbeeld, inmaak-
brandewijn, rum of jenever).*

Maak de aardbeien schoon. Doe alle ingrediënten in een schone weckpot. Zo nu en dan goed omschudden en een paar maanden laten staan. Zeef alles door een passeerdoek. Doe de likeur in een schone fles, met een leuk etiket.



Cola

Dit recept is ingestuurd door Antoinette van Eerst Koken! Wil je meer weten over de geschiedenis, het originele recept en haar ervaringen, neem dan een kijkje op haar website!

Voldoende voor 1 liter siroop (en dus 5 liter aangemaakte cola)

Voeg dit samen in een pan:
*625 ml water
de schil van 2 sinaasappels (gewoon met de dunschiller schillen, maar er moet geen wit bij zitten)
de schil van 3 citroenen (idem)
1 tl afgestreken nootmuskaatpoeder
½ tl korianderpoeder
4 a 5 druppels oranjebloesemwater
1 afgestreken tl kaneel*

Breng aan de kook en laat dit mengsel 20 minuten zachtjes pruttelen. Zeef het daarna door het door een kaasdoek of theedoek te gieten. Bewaar het geurige water, de schillen kunnen weg.

Dan voor de rest van de siroop: 1 volle tl citroenzuur (tegenwoordig ook wel te koop in (het Surinaamse vak van) een goed gesorteerde supermarkt, of anders een toko). Je gebruikt het vooral voor de conservering van de

siroop. Vervang het qua smaak desnoods voor wat vers citroensap. 700 gr suiker
50 ml vers limoensap
2 tl vanille-extract/aroma

Neem 60 gr van de suiker af en doe dit in een grote pan. Doe er een klein scheutje water bij en laat dit op niet te hoog vuur tot karamel koken. Laat het niet verbranden, want dan wordt het bitter; amberbruin is precies goed. Giet er dan direct het water met de smaakstoffen bij. Kijk uit; de karamel is veel heter en het water kookt onmiddellijk. Roer dit door totdat alle karamel is opgelost. Je zult er stukjes karamel in hebben, maar als je het op laag vuur blijft roeren, dan lost alles uiteindelijk op.

Voeg er dan het citroenzuur, de rest van de suiker (640 gr), limoensap en vanille aan toe. Het vuur kan wel uit. Je wilt nu alleen nog de suiker oplossen en dat gaat prima in het hete water. Laat het afkoelen en giet het in een fles.
Om cola te maken gebruik je 1 deel siroop op 5 delen koolzuurhoudend water. Wel ijskoud water, hè?

Achtergrondinformatie van Antoinette:

Ik baseerde mijn recept op dat van Pemberton/Evans, maar nam van alles 5% en gebruikte gewone producten en geen etherische olie. De eerste batch cola werd zo’n stijve suikersiroop dat het niet eens soepel mengde met het koolzuurhoudende water, dus ik voegde nog eens 200 ml water toe aan de siroop. Er lijken twee formaten theelepels te zijn, maar ik bedoel nu toch echt een kleine theelepel; het soort dat je bij een porseleinen kopje met koffie zou leggen. Niet waar je een bak Senseo mee roert.

Neroli-olie, of oranjebloesemolie, is goed verkrijgbaar als etherische olie, maar ik weet niet of dat geschikt is voor consumptie. Bij twijfel niet doen. Vervang het eventueel met gewoon oranjebloesemwater dat je bijvoorbeeld in Marokkaanse winkels koopt. Dat is overigens ook erg sterk van smaak, dus je hebt voldoende aan een paar druppels.



Kappertjes

Brigitte van food a foot stuurde ons dit leuke recept voor zelf gemaakte kappertjes.

Kappertjes zijn de ongeopende bloemknopjes van de kappertjesplant, *Capparis spinosa*. De plant wordt gekweekt in landen met een mediterraan klimaat, vooral in Spanje, Frankrijk en Italië. Kappertjes vind je in Nederland niet, maar hierop heeft food afoot gelukkig ook een lokaal antwoord. Je kunt hiervoor de bloemknopjes van het madeliefje of de veldmagriet nemen.

2 handvol bloemknopjes van het madeliefje of de veldmagriet

1/2 theelepel zout

1/8 liter kruidenazijn (bijvoorbeeld estragonazijn)

Verzamel 2 handvol bloemknopjes van het madeliefje of de veldmagriet. Bestrooi deze met een halve theelepel zout en laat deze een paar uur staan.

Breng dit vervolgens met 1/8 liter kruidenazijn kort aan de kook.. Afgieten en vervolgens het afgietsel opnieuw aan de kook brengen en over de bloemknopjes gieten. Dit laat je vervolgens 14 dagen in een gesloten glas laten trekken in de kelder of koelkast.

En 'your-home-made-Dutch' kappertjes zijn gereed voor consumptie!

Ingelegde citroenen

Dit recept is ingestuurd door Kelly en staat op haar blog Kell's Kitchen.

Ze is gek op de smaken en geuren van de Arabische keuken. De schil wordt heerlijk zacht en heeft een frisse, zure, ziltige smaak. Gebruik ingelegde citroenen bijvoorbeeld in Marokkaanse tajines met lamsvlees of kip, bij vis of in salades.

Pers 5 citroenen uit en zet apart. Boen de rest van de citroenen goed schoon onder de kraan en maak ze droog. Snijd de citroenen in de lengte kruislings in; snijd niet helemaal door tot de onderkant zodat de 4 partjes nog aan elkaar blijven zitten. Bedek de bodem van de gesteriliseerde pot met een laagje zeezout. Vul de citroenen met 1 eetlepel zout. Doe ze (met een gesteriliseerde lepel) in de pot en druk ze stevig aan. Het is een beetje proppen, maar het is de bedoeling dat de citroenen dicht tegen elkaar komen te liggen.

Verdeel de rest van het zeezout, de laurierblaadjes, kaneelstokjes, steranijs, peperkorrels, koriander zaadjes en chilipepers over de pot. Giet het citroensap erbij en vul eventueel aan met water zodat de citroenen volledig onder staan.

Sluit de pot goed af en laat de citroenen een maand (of iets langer) op een koele, donkere plaats staan. Schud de pot om de dag eventjes om. Vis ingelegde citroenen met een brandschone lepel uit de pot en spoel ze voor gebruik goed af. Schraap de pulp er

met de pitjes uit (de pulp kun je nog door een zeef drukken; het opvangen vocht kun je dan bijvoorbeeld voor een dressing gebruiken). Snijd de schil in fijne reepjes.

Ingelegde citroenen kun je heel lang bewaren. Eenmaal geopend blijven de citroenen, in de koelkast, zeker 6 maanden (of zelfs langer) goed.
Bron: gebaseerd op een recept van Jamie Oliver (uit Jamie's reizen) met wat eigen toevoegingen.

10 biologische (!) citroenen
200 gram grof zeezout
3 gedroogde (of 2 verse) laurierblaadjes
2 kaneelstokjes
3 steranijs
7 zwarte peperkorrels
7 korianderzaadjes
3 gedroogde chilipepers
1 gesteriliseerde glazen pot met deksel,
inhoud 1 liter

Eekhoorntjesbroodolie

Dit recept is ingestuurd door Sabijn Metz.

Een heerlijke olie om lichte vleessoorten in te bakken of een scheutje over je zelfgemaakte paddestoelensoep vlak voor het serveren.

20 gram gedroogd (liefst Italiaans) eekhoorntjesbrood
1/2 liter neutrale olie (geen olijfolie)

Vermaal de gedroogde paddenstoelen in de keukenmachine (of vijzel) tot poeder en vermeng met de olie vermengen. Vul hiermee een schone fles of pot en sluit deze heel goed af.

Laat dit nu 14 dagen staan.

Bekleed een zeef met filterpapier of schone lap kaasdoek, giet de olie erdoor gieten en doe over in een andere fles.

Sluit af met een kurk of dop. Ongeveer 2-3 maanden houdbaar.



Atjar komkommer

Dit is een recept van Tineke van Poortvliet.

½ komkommer, geschild en in blokjes gesneden
½ blikje ananas-stukjes (eventueel nog een keer doorsnijden)
2 eetlepels bruine basterd suiker
2 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels azijn

Meng alles door elkaar in een mooi schaaltje en serveer het bij de nasi, de bami of ander Indisch of Chinees gerecht.

Tip: zonder ananas is het snel gemaakt en smaakt ook heerlijk.

Amarenenkersen

Dit recept komt van Caroline Brouwer van haar blog Carolines Blog.

*350 g suiker
sap van 1 limoen
150 ml Amaretto
1 tl vanille extract
1 ½ tl amandel extract
1 ½ kilo mooie donkere kersen*

Was de kersen en ontpit ze (dat gaat het snelst met een kersenontpitter).

Doe de kersen met de suiker in een grote pan en breng al roerend op middelhoog vuur aan de kook tot de suiker opgelost en het kersensap gebonden is. Dit duurt ongeveer 10 – 15 minuten.

Haal met een schuimspaan de kersen uit de pan en kook het sap 10 – 12 minuten in. Voeg dan het limoensap, de extracten en de amaretto toe en roer goed door elkaar.

Voeg dan de kersen weer toe, roer even goed door en laat nog 10 minuten zachtjes koken. Verdeel de amarenekersen over de potten. Zorg ook hier weer dat je goed gesteriliseerde potten gebruikt.

Deze hoeveelheid is voor ongeveer 5 – 6 potjes à ca 200 ml. Houdbaarheid 3 – 4 maanden.

Zongedroogde tomaten

Met dit recept maak je een bakje vol heerlijke zongedroogde tomaten. Het recept is ingestuurd door Ilse Verschoor en Uit mijn keukentje.

*500 gram mini tomaatjes
peper
zout
Italiaanse kruiden
olijfolie*

Verwarm de oven voor op 150 graden.

Halveer de tomaatjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier of bakmatje met de gesneden kant naar boven. Bestrooi ze royaal met peper, zout en Italiaanse kruiden. Besprenkel ze daarna met wat olijfolie. Schuif ze in de oven en laat ze in minimaal 6 uur drogen.

Als ze afgekoeld zijn, doe je ze in een weckpot of een plasticbakje en zet je onder in olijfolie. Je kan er voor kiezen om er bv nog wat knoflooktenen in stukjes gesneden erbij te doen en nog wat verse kruiden. Zo blijft het lang goed in de koelkast. De olie die je daarna overhoudt is heerlijk om over salades te doen of om te bakken!



Mango chutney

Dit recept is ingestuurd door Sonja.
Een perfect recept voor overgebleven en overrijpe mango's. Heerlijk voor bij een stuk gegrild vlees!

*3 rijpe mango's
1 rode chilipeper
3 sjalotten
1 stuk van 5cm verse gember
sap van 1 sinaasappel
sap van 1 limoen
staafje kaneel
100gr bruine suiker
50 gr gedroogde mango's*

Chilipeper (zonder zaadjes) in kleine stukjes snijden en de sjalotten fijnhakken. Rasp de gember en snij de mango (vers en gedroogd) in kleine stukjes. Alles samen in een ketel doen, en gedurende 30 minuten op een zacht vuurtje laten pruttelen. In gesteriliseerde bokaal doen en dan kun je het gedurende een jaar bewaren.



Pruimenchutney

Het volgende recept is ingestuurd door Wijske Jousma.

Zij schrijft: "Sinds een aantal jaren wonen wij in een appartement. Op sommige momenten mis ik de tuin die we hadden bij ons vorige huis wel heel erg. Vooral de vruchten van eigen struiken en bomen. Onze tuin was niet super groot maar ik had er indertijd lang over nagedacht hoe de indeling er uit moest zien en wat voor planten en bomen er in moesten staan. Het meest mis ik de aardbeien en rabarber in het voorjaar, de rode-, zwarte- en witte bessen in de zomer, mijn kersenboom waar de vogels sneller dan ik de vruchten af konden halen, mijn fruit-bomen (appel en pruim) speciaal uitgekozen om hun oude ras en in het najaar de noten van de walnotenboom. De heerlijke appelmoes, jam, limonadesiroop, chutney, enz. gemaakt van eigen fruit. Heel erg lekker bij een stukje oude kaas. Ik heb het recept mijn eigen invulling gegeven, omdat ik te veel zuur niet lekker vindt.

*250 gram pruimen
25 gr rozijnen
1 sjalot
100 gr suiker (waarschijnlijk kan iets minder ook wel)
1 dl witte wijn
1 scheut balsamico azijn*

Haal de pitten uit de pruimen en snijd ze in parten. Kook van alle ingrediënten samen een pruimenmoes en doe dit zo heet mogelijk in een glazenpot met schroefdeksel.

Tomaat-ui chutney

Dit recept is ingestuurd door PJ. Op haar blog vind je meer leuke recepten. Zij schrijft: "Deze tomaat ui chutney is ideaal om oudere tomaten op te maken en is lekker in plaats van ketchup op bijvoorbeeld een hamburger. Ook heerlijk als basis voor een pizza of bladerdeeg belegd met gegrilde groenten."

*2 medium uien
2 tomaten
1 el suiker
scheutje balsamico azijn
boter of olie om te bakken
peper/zout*

Snij de uien in dunne halve ringen. Bak deze tot ze bruin/goud gekleurd zijn in een klontje boter. Doe er een klein scheutje balsamico azijn bij en laat verder karameliseren.

Snij ondertussen de tomaten in stukjes, hoeft niet heel fijn, want ze vallen toch uit elkaar. Doe de suiker en tomaatstukjes bij de ui. Bak dit op een laag tot medium vuur tot de tomaat uit elkaar is gevallen en het een beetje 1 geheel wordt. Breng op smaak met een beetje peper en zout. De chutney is een zoet en licht zurig. Laat afkoelen.

Appel/gemberchutney

Dit is een recept van Anouk en staat op haar blog Foodiesign.

5 appels
3 sjalotten
100 ml azijn
250 ml Jamaican gember bier
1 tl. kaneel
1 tl. pittige paprikapoeder
50 gr. suiker
1 tl. zout
1 gedroogde chilipeper

Snijd de appels in blokjes en doe ze in een pan. Versnipper de ui en doe deze ook in de pan. Voeg de azijn, het gemberbier en alle kruiden en specerijen toe.

Zet de pan op een laag vuurtje en laat dit zo'n anderhalf uur verwarmen. Roer de chutney af en toe door zodat het niet aanbrandt.

Steriliseer een weckpot van ongeveer 500 ml om de chutney in te doen. Verwijder de chilipeper, doe de chutney in de weckpot en draai goed dicht.

Vijgenchutney

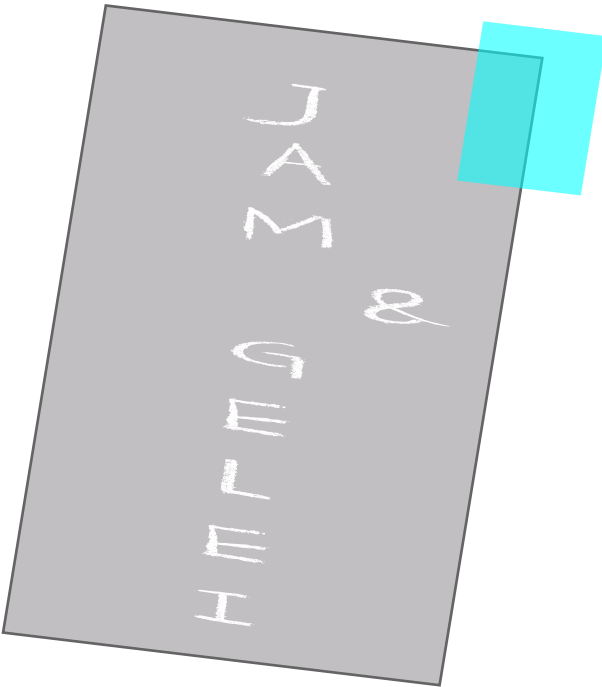
Dit recept voor een overheerlijke vijgenchutney komt van het blog notitie van Lien. Heerlijk in deze tijd van het jaar in een ovenschotel met rode kool, of bij een stukje wild!

350 g blauwe vijgen, in kleine blokjes
140 g bruine basterdsuiker
140 g kristalsuiker
50 ml balsamico azijn
14 g vers geraspte gember
3/4 tl venkelzaad
3/4 tl geel mosterdzaad
3 kardamompeulen, alleen de zwarte zaadjes
sap van 1 1/2 citroen
zout en peper
snufje pimentpoeder

Alle ingrediënten in een pan doen en onder regelmatig roeren verwarmen tot het aan de kook komt. Lager zetten zodat het net blijft pruttelen. Laat het voor ongeveer 50–60 minuten pruttelen, totdat het de juiste dikte heeft bereikt.

Kleine glazen potjes en (metalen) deksels met kokend water omspoelen, uit laten lekken en de potjes vullen met hete chutney. In plaats van omspoelen met kokend water kun je de potjes en deksels ook eerst in de vaatwasser doen en dan vullen.

Wanneer je de potjes gevuld hebt met chutney, sluit de deksel goed en laat het 10 minuten op z'n kop staan.



Kweeperengelei

Dit is een recept van Gabi Tomas. Ze vertelt ons graag wat meer over de kweeper. Kweeperen zijn (nog) niet zo bekend in Nederland; ze zijn familie van de appel en de peer. De vruchten zijn lichtgeel en onregelmatig gevormd. Ze geuren heerlijk. Rauw zijn ze niet lekker want ze zijn erg hard. Bij het snijden moet je dan ook voorzichtig te werk gaan. Je koopt de kweeperen in de herfst bij een goede groentezaak of bij de Turkse winkel. De geleï is heerlijk op toast of een beschuitje.

*4 grote kweeperen (ca. 1 kg)
geleisuiker
1 citroen*

Wrijf de kweeperen droog af met een doek om de kleine fijne haartjes te verwijderen, deze kunnen bitterstoffen bevatten. Was de vruchten daarna goed met warm water. Snijd ze in acht partjes en verwijder de steelaanzet en de bloemresten van de uiteinden. De schil en ook de pitjes worden meegekookt; zij bevatten veel pectine wat goed is voor het stollen van de geleï. Zet de kweeperen ruim onder water in een grote pan en breng aan de kook. Laat een uurtje zachtjes koken tot de vruchten zacht zijn maar nog niet uiteenvallen.

Leg een mousseline lap of een theedoek in een vergiet en hang boven een pan of schaal; schep de kweeperen in het vergiet en giet het vocht erover. Laat enkele uren tot een dag uitlekken. Niet in de doek knippen anders wordt de geleï troebel. Meet het uitgelekte vocht af en voeg evenveel geleisuiker toe in gewichtsdelen, 100cc is 100g suiker. Pers de citroen uit en voeg het sap toe.

Kook de verkregen stroop ca 5 minuten borrelend, en doe de stollingstest (druppel geleï op een koud schoteltje laten vallen; als deze niet uitloopt is de geleï klaar, anders nog enkele minuten verder koken). Vul weckpotten of jampotten. Sluit meteen af om een vacuüm te verkrijgen. Als je het (net als ik) zonde vindt om de gekookte vruchtenpartjes weg te gooien kun je deze nog gebruiken voor een vruchtenmarmelade die lekker is als vulling voor taartjes, zoals de Engelse jam tarts.

Schil de partjes met een scherp mesje en verwijder de pitjes; pureer de overgebleven vruchten met de staafmixer of de passe-vite. Kook de vruchtenpulp met evenveel suiker en het sap van een citroen enkele minuten door. Desgewenst kun je wat kaneel of een mespuntje piment toevoegen voor een zeer herfstige smaak. Goed roeren want de massa is dik en kan snel aanbranden. Vul heet in potten tot gebruik.

Jam tarts
Voor de jam tarts maak je een taartdeeg zonder suiker (b.v. 250g bloem, 125 g boter en 1 ei); rol uit en steek rondjes uit die je in de holtes van een muffinvorm legt. Vul met een laagje kweeperenmarmelade en bak ze lichtbruin op 180 graden.



Pruim–appel–walnootjam

Deze jam zonder suiker is een recept van Yvonne Kettner.

*500 gr. pruimen, ontpit, in stukjes
1 appel, in stukjes
een handje vol walnoten, gehakt
agar agar (natuurlijk bindmiddel, ipv gelatine)*

Kook in een pannetje de pruimen zachtjes met een beetje water, voeg na een paar minuten de appel erbij en op het laatst de stukjes walnoot.

Voeg vervolgens de agar agar toe en blijf roeren, als de consistentie naar je zin* is, kun je de potjes vullen. *De hoeveelheid agar-agar hangt af van hoe stijf je het wilt hebben, van mij mag het iets dunner blijven en was een theelepel genoeg, wil je het meer geleï-achtig hebben doe je er meer in..

Leg intussen 2 kleine, goed schone potjes in kokend water en laat deze omgekeerd op een schone doek uitlekken. Vul de potjes met de jam, doe het deksel erop en laat omgekeerd afkoelen. Heerlijk door de yoghurt/kwark en op brood.

Ananasjam

Dit is een recept van Ellen en staat op haar blog [In my Red Kitchen](#).

*1 verse ananas (dat is ongeveer 700 gram)
600 gr geleisuiker (of 250 gr geleisuiker speciaal)
schil van 1 mandarijn, fijngesneden
sap van 1 mandarijn
sap van een halve citroen
3 lege schone jampotten*

Begin met het schoonmaken van de lege jampotten. Giet ze tot de rand vol met kokend water, laat even staan en giet het water weg. Zet de jampotten nu op de kop op een droge theedoek om te drogen. Zo blijven ze steriel.

Maak de ananas schoon en snijd in blokjes, gooi de binnenste harde kern weg. Doe de blokjes in een keukenmachine. Pulseer een paar keer om het iets fijner te maken. Dit kan natuurlijk ook met een staafmixer.

Doe nu de fijngehakte ananas in een pan. Snijd de schil van de halve mandarijn in kleine reepjes en stukjes en doe dat samen met het sap van de mandarijn en het sap van de citroen in de pan bij de ananas. Voeg de suiker toe. Roer goed door en zet de pan op het vuur. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken.

Schep het schuim eraf en vul de jampotten tot aan de rand. Draai de deksels er goed op en zet de potten op de kop. Zet ze na vijf minuten weer rechtop en zet ze weg om af te koelen. Ongeopend blijven ze een jaar houdbaar, zodra je ze opent iets minder lang.

Lekker op je boterham of door de yoghurt.

Venkeljam

Dit bijzondere recept voor venkeljam is van Anouk en staat op haar blog [Foodiesign](#).

*300 gr. venkel
120 gr geleisuiker
50 ml witte wijnazijn*

Snijden de venkel in fijne blokjes, dit geeft een betere structuur aan de jam. Doe de venkel, geleisuiker en witte wijnazijn in een pan en laat dit borrelen. Roer af en toe door het geheel. Wanneer het blijft borrelen als je erdoor roert, dan is de jam goed.

Terwijl je de jam kookt, kun je in een andere pan een lege pot koken. Laat dit zo'n 10 minuten koken, zo is je pot ook goed gesteriliseerd. Laat uitlekken op een schone theedoek. Doe de jam in de pot, en doe de deksel er stevig op. Zet op de deksel neer tot het is afgekoeld.

Perzikjam

Dit recept voor perzikjam komt van Jeanne Mussche en staat op haar blog [Aan Jeannes Keukentafel](#).

*1 kg perziken
500 gram geleisuiker
1 citroen (sap)*

Dompel de perziken even onder in kokend water. Het velletje is nu makkelijk te verwijderen. Snijd de ontvelde perzik in tweeën en haal de pit eruit. Snijd het vruchtvlees in plakjes of stukjes en doe in een pan. Je kunt de jam op twee manieren maken.

(Methode 1)
Vermeng de perziken met de geleisuiker en breng ze onder voortdurend roeren aan de kook. Zodra de jam goed kookt, laat je het 10 a 20 minuten borrelend doorkoken. Schep het schuim eraf... en haal van het vuur (eventueel kun je het met de staafmixer kort mixen om de perzikstukjes nog kleiner te maken). Schep dan de jam in de potjes.

(Methode 2)
Als je graag hele stukjes perzik in de confituur hebt, snijd de perziken in dunne schijfjes en laat ze samen met de geleisuiker enkele uren staan tot de suiker is opgelost, Als de suiker is opgelost kunnen de perziken met het sap gekookt worden. Laat aan de kook komen en 10 a 20 minuten laten pruttelen. Schep, als de perzikschijfjes zacht zijn de jam in potjes. Draai het deksel erop en draai ze om. Laat ze afkoelen, draai ze om en zet de potjes dan koel weg.

Tip:
Als je het sap van 1 citroen toevoegd, dan verkleuren de perziken niet tijdens het bewaren.



Sinaasappelcurd

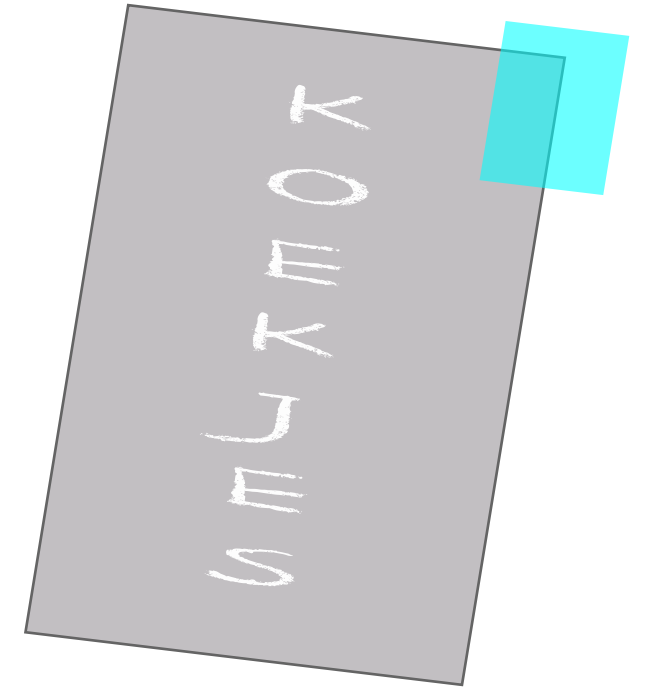
Dit is een recept van Inge van der Wurff en staat op haar blog de Bakparade.

180ml kokosmelk
120ml vers sinaasappelsap
3 el maïzena
50g suiker
1 tl sinaasappelschil, fijngesneden

Meng kokosmelk, sinaasappelsap, maïzena en suiker met een garde in een steelpan.

Zet de steelpan op middelhoog vuur en breng al roerende aan de kook. Zet het vuur laag en laat het 3–5 minuten heel zacht koken terwijl je blijft roeren. Je wilt een mengsel met de dikte van de vla, het mengsel wordt nog dikker als het afkoelt.

Haal van het vuur af en roer de sinaasappelschil erdoor. Giet het mengsel in een bakje en laat afkoelen.



Bokkenpootjes

Dit bericht komt van Nina's dinners & more.
en is te lezen op ninnadiners.nl

Voor 15 stuks

eiwit van 4 eieren
150 gram fijne kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
150 gram amandelmeel
1 theelepel geraspte citroenschil
75 gram amandelschaafsel
jam naar keuze, bijv. zwarte bessenjam
50 gram pure chocolade, of melkchocolade

Klop het eiwit stijf met de mixer, het moet zo stijf zijn dat je de bak kunt omdraaien en er niks uitloopt. Voeg dan de suiker toe en mix het geheel wederom goed stijf. Spatel daarna het amandelmeel, de vanillesuiker en de citroenschil er geleidelijk doorheen.

Leg bakpapier op de bakplaat en spuit daarop bokkenpootjes van ongeveer 8 cm lang met een spuitzak. Bestrooi ze daarna met het amandel-schaafsel en laat ze 45 minuten drogen. Verwarm de oven voor op 160 graden en bak ze ongeveer 15 minuten. Laat ze daarna afkoelen totdat ze stevig aanvoelen. Bestrijk daarna de helft aan de platte kant met jam en plak er een andere aan vast. Smelt de chocolade en doop de uiteinden erin, laat dit nog een paar uur opdrogen en dan zijn de heerlijke bokken-pootjes klaar!



Kruidkoek

Dit is een recept van Annemarie van der Lugt, maar oorspronkelijk is het recept van haar moeder!

350 gr zelfrijzend bakmeel gezeefd
275 gr bruine basterdsuiker
250 ml melk
1 eetlepel koek-speculaaskruiden
snufje verse nootmuskaat
snufje kardemon
snufje gemberpoeder
snufje zout
3 eetlepels boter
gewelde rozijnen
gedroogde cranberry's
(en eventueel gehakte noten)

Smelt de boter, meng suiker, zout, melk en alle kruiden er door.

Roer dan de helft van het gezeefde meel er door. Voeg daarna de rozijnen/cranberry's/nootjes erbij en de rest van het meel.

Goed mengen en in een ingevet cakeblik gieten.

Plaats in een NIET voorverwarmde oven op 150 graden (geen hetelucht), ongeveer 1 uur en een kwartier. Check met een houten prikker of deze er schoon uit komt. In sommige ovens duurt het misschien korter/langer.

Chocolade en marshmallow fudge

Zin in zoetigheid? Dan ben je met dit recept van Caroline aan het goede adres!

70 g roomboter
300 g lichtbruine basterdsuiker
125 g gecondenseerde melk
225 g marshmallows
300 g melkchocolade, in kleine stukjes
75 g pure chocolade (minstens 60% cacao) , in kleine stukjes

Vet een vierkant bakblik van 20 cm in en beleg beide zijden met bakpapier en laat overhangen. Doe de boter, suiker en de melk in een pan en laat op laag vuur smelten. Als de suiker is opgelost, voeg je de marshmallows toe.

Verhoog het vuur en kook de fudge 5 – 6 minuten. Roer af en toe in de pan, zodat de fudge niet aanbrandt. Kook tot de marshmallows gesmolten zijn. Haal dan de pan van het vuur en roer de chocolade er door tot alles gesmolten is. Giet de fudge in de vorm en laat het een paar uur opstijven. Haal uit de vorm en snijd in 25 stukjes.

Bron: BBC Food

Roomboterspritsen

Dit recept voor roomboter spritsen is ingestuurd door Mannin Vering van Baksels.net

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Laat de roomboter goed op kamertemperatuur komen (niet smelten!), zodat deze de consistentie van dikke mayonaise heeft. Roer de boter, basterdsuiker, citroenrasp en het ei door elkaar in een standmixer met een platte klopper tot een luchtig mengsel. Hoe lichter de kleur hoe luchtiger het mengsel.

Voeg in delen de bloem toe en meng in de laagste versnelling. Maak daarna in een hogere versnelling de massa luchtig. Als er niet genoeg lucht in het mengsel komt vloeit het deeg te veel uit tijdens het bakken en wordt het te hard. Het deeg direct in een spuitzak doen.

Spuut een streep-, een zigzag- of een ronde vorm op een ingevette, met bakpapier beklede of met een bakmatje bedekte bakplaat. Per bakplaat één vorm omdat de baktijd per vorm verschillend is.

Bak direct gedurende ca. 20 minuten tot de spritsen licht goudbruin zijn. Laat afkoelen en bewaar in een luchtdicht afgesloten trommel.

250 gram bloem
225 gram roomboter
112 gram witte basterdsuiker
25 gram ei
7,5 gram citroenrasp
2 gram zout

Chocolade vanille cookies

Dit is een recept van het blog about Food & more.

Deze koekjes zien er misschien ingewikkeld uit, maar zijn best makkelijk te maken. Je maakt twee soorten deeg, bij deze koekjes is het chocolade-, en vanilledeeg. Beide deegsoorten rol je uit tot een grote rechthoek, legt ze daarna op elkaar, en dan rol je er een worst van. Deze laat je minimaal een uur opstijven in de koelkast en dan snijd je er plakjes van die je vervolgens afbakt tot koekjes! Hieronder het recept voor 20 a 30 stuks:

Chocoladedeeg
85 gram bloem
15 gram cacaopoeder
60 gram roomboter
50 gram poedersuiker
4 gram bakpoeder
snufje zout
½ ei

Vanilledeeg
100 gram bloem
een paar druppels vanille-essence
60 gram roomboter
50 gram poedersuiker
4 gram bakpoeder
snufje zout
½ ei

Maak het chocoladedeeg door de ingrediënten in de keukenmachine te mengen, op de ‘pulse’ stand, net zo lang tot er een samenhangend deeg ontstaat (je kunt het deeg ook met de hand maken, wrijf dan de boter met je vingers door de overige ingrediënten, zo lang totdat er een samenhangend deeg ontstaat).

Doe hetzelfde voor het vanilledeeg, laat beide degen een half uur koelen in de koelkast. Rol dan beide deegsoorten uit tot een groot rechthoek, legt ze daarna op elkaar, en rol er een worst van.

Laat dit een half uur tot een uur opstijven in de koelkast en snijd er plakjes van ongeveer een halve cm van. Leg de koekjes op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak de koekjes in 12 – 15 minuten af in een voorverwarmde oven op 170°.



Bouillonblokjes

Dit is een recept van Isabella Bender.

*3 eetlepels korianderzaad
1 eetlepel venkelzaad
1 eetlepel peperkorrels
1 eetlepel gemalen piment
750 gram ui
125 gram prei
500 gram wortel
250 gram bleekselderij
250 gram venkel
1 bol knoflook
bosje tijm
takjes rozemarijn
bosje peterselie
bosje selderij
50 gram gedroogde paddestoelen
100 gram zout*

Maal de specerijen, was en snijd de groenten en kruiden fijn. Doe alles bij elkaar en maal dit met behulp van staafmixer of een andere keukenhulp tot een fijne pulp. Bekleed een bakblik met bakpapier. En verdeel gelijkmatig de pulp hierover.

Zet 1 uur in de oven op 100 graden, met deur dicht. Laat 3 tot 5 uur staan in de oven met de deur op een kiertje (de oven blijft aan staan). Schep het mengsel af en toe om.

Haal uit de oven en laat het mengsel afkoelen. De substantie is korrelig en vergelijkbaar met tapenade.

Vul nu een jampotje met het mengsel om te bewaren in de koelkast (enkele weken houdbaar). Het overige deel kun je invriezen in ijsblokjesbakjes (12 mnd houdbaar). Gebruik de bouillon in deze verhouding: 2 eetlepels bouillonblokjes op 1 liter water.

Gyroskruiden

Dit recept voor Gyroskruiden is ingestuurd door Rosalinda Jansen.

*½ theelepel paprikapoeder
½ theelepel kaneel
1 theelepel gemalen komijn
1 theelepel oregano
1 theelepel Tijm
zout & gemalen zwarte peper naar smaak
olijfolie (ca. 3 eetlepels)
2 teentjes knoflook (heel fijn gesneden of geperst)
halve ui, heel fijn gesneden*

Meng alle kruiden en olie door elkaar. En je marinade is klaar!

Gebruik de gyroskruiden om kip in te marineren. Laat de marinade ongeveer een uur in de kip trekken. Lekker met een pita-broodje met (zelfgemaakte) knoflook/komkommersaus, een plakje tomaat, wat ijsbergsla en een paar frietjes.

Nasikruiden

Dit recept voor nasikruiden is van Christien van Koeveringe.

*3 theelepels kerrie masala (Chan's)
1 theelepel djahe
1 theelepel ketoembar
1 theelepel zout
½ theelepel uiapoeder (of 1 verse ui)
½ theelepel knoflookpoeder
1 theelepel sambal oelek
2 el ketjap manis*

Meng alle kruiden door elkaar en de kruidenmix is meteen klaar voor gebruik.

Kruidenmix voor bobotie

Dit recept voor Zuid-Afrikaanse kruidenmix voor bobotie is ingestuurd door MissFromage.

*0,5 eetlepel kurkuma
1 theelepel koriander, gemalen
1 theelepel garam masala
1 theelepel paprikapoeder
snufje kruidnagel, gemalen
snufje kaneel, gemalen
snufje cayennepeper
zout en peper naar smaak*

Mix alle ingrediënten door elkaar en klaar is je kruidenmix!

Er hoort ook knoflook en gember in bobotie. Deze voeg ik altijd vers toe wanneer ik ga koken. Als je alles in de kruidenmix wilt stoppen, dan voeg je nog 1 theelepel knoflookpoeder en een ½ theelepel gemalen gember toe.

Currypasta

Deze currypasta is gemaakt door Aranka en zij schrijft op haar blog natriumarm. Hier vind je meer zoutarme recepten.

*1 stengel citroengras, stugge delen verwijderd tot het zachte witte gedeelte over is
1 flinke rode peper mét zaadjes
½ groene peper met zaadjes
1 flinke sjalot
flink stuk geraspte gember, ik gebruikte ongeveer 15 gram
2 teentjes knoflook
1 theelepel korianderpoeder
1 theelepel komijnpoeder
¼ theelepel kaneelpoeder
1 theelepel kurkuma
¼ theelepel witte peper
rasp van een limoen
1 theelepel sojasaus, de groene versie met minder zout
2 eetlepels water
3 eetlepels kokosmelk
20 gram tomatenpuree*

Haal de stugge bladeren van de citroengras en snijd het zachte witte gedeelte in grove stukken. Snijd van de pepers de steeltjes af en snij de pepers in grove stukken. Pel de sjalotjes en de knoflook. Rasp vervolgens de gember en de limoen.

Doe dit alles met de rest van de ingrediënten samen in een keukenmachine of blender en vermaal tot het een fijne pasta is.

Verdeel in 3 gelijke porties, vries er 2 in en maak met de overgebleven portie een heerlijke curry.

Currypasta

Dit recept komt van Pauline en staat op haar blog Uit Paulines keuken.

*4 witte uien
5 tenen knoflook
ongeveer 5 cm gember
3 el garam massala
3 el kurkuma
1 el komijn
2 tl kerriepoeder
1 el korianderzaad
1 el mosterdzaad
2 groene pepers (of meer als je van pittig houdt)
zeezout
een flinke scheut zonnebloemolie*

Mix alle ingrediënten glad in een keukenmachine. Voeg net zoveel olie toe totdat de door jouw gewenste dikte ontstaat.

Neem een droge koekenpan en verhit de currypasta. De verhitting zorgt er voor dat alle smaken vrij komen.

Bewaar de pasta in de koelkast in een gesteriliseerde pot. Tip: je kunt eindeloos variëren, maak bijvoorbeeld een rode currypasta met rode pepers of maak een Marokkaanse versie met Ras el Hanout.

Vanillesuiker

Dit is een recept van Maryancka van Peet, die al een kwart eeuw zelf vanillesuiker maakt!

*500 gram suiker
2 gespleten vanillestokjes*

Giet de suiker in een glazen pot met schroefdeksel. Voeg daaraan de twee gespleten vanillestokjes toe. Schraap de zaadjes eruit en meng die met de suiker. Breek de stokjes in een paar stukjes en steek die tussen de suiker. Doe de pot dicht en schud. Wacht een weekje en het is klaar.

Tip van Maryancka
Vaak voeg ik wat nieuwe suiker toe en bijvoorbeeld een vanillestokje waarvan ik de zaadjes heb uitgeschraapt voor een ander gerecht. Zo nu en dan maak ik de pot leeg om hem af te wassen. Natuurlijk ben ik dan al weer met een nieuwe pot begonnen. Zelfgemaakt, altijd in huis en nog goedkoop ook.

Chococatapetl

Nee, het is geen typfout, maar een Mexicaanse kruidenmix voor een pittige chocoladesaus bij soft tortilla's. Vernoemd naar de vulkaan Popocatapetl, wat 'Smoking mountain' betekent. Wees gewaarschuwd! Het recept is ingestuurd door MissFromage.

*90 gram pinda's (ongezouten), gemalen
2 eetlepels cacao
1 eetlepel knoflookpoeder
2 theelepels suiker
1 theelepel chilipoeder
1 theelepel zwarte peper
1 theelepel oregano
1 theelepel kaneel
0,5 theelepel tjenkeh, gemalen of 2 kruidnagels, gemalen
0,5 theelepel zout
0,25 theelepel cayennepeper*

Mix de ingrediënten. Klaar!

Vanille-extract

Dit recept is van Ann en staat op haar blog Photo-copy.

*6 vanillestokjes
wodka (mag een goedkoop merk zijn)*

Reinig grondig een gebruikt jampotje, flesje of wat dan ook waar je het vanille extract in wilt bewaren (steriliseer indien nodig). Snijd de vanillestokjes in de lengte door en doe ze in het potje. Overgiet met de wodka tot de stokjes onderstaan. De verhouding is 100 ml wodka voor 10 g vanillestokjes.

Sluit het potje goed af en schud. Zet op een donkere koele plaats gedurende minstens 8 weken (zes maanden is ideaal, maar niet echt noodzakelijk). Schud wekelijks het potje eens goed door. De vloeistof zal steeds donkerder kleuren. Als je wilt, kun je na 6 maanden het extract overgieten in een flesje. Maak hiervoor gebruik van een zeef en een trechter zodat je de stokjes kunt opvangen. Vanille-extract op basis van alcohol kan tot 10 jaar bewaard worden.

Vanille extract

Dit is een recept van Jeanne Mussche en staat op haar blog Aan Jeanne's Keukentafel.

*½ fles wodka (kan ook rum of brandy)
6 vanillestokjes (van goede kwaliteit)*

Snij de stokjes in de lengte open. Schraap de merg eruit en doe in de fles met wodka. Voeg ook de stokjes toe. Doe de dop erop en schud de fles goed.

Laat het nu 6 weken staan en schud iedere dag even. De vloeistof word steeds donkerder van kleur door de vanille.

Na 6 weken kun je de vloeistof zeven (is niet echt nodig) en gebruiken.

Pompoenkruidenmix

Dit recept voor een pompoen-kruidenmix komt van het blog Aan Jeanne's Keukentafel. Deze kruidenmix kun je bijvoorbeeld gebruiken in een pompoentaart, zodat je een lekker herfstige smaak krijgt.

*2,5 theelepel gemalen kaneel
1 theelepel gemberpoeder
¼ theelepel gemalen nootmuskaat
½ theelepel all spice
½ theelepel gemalen kruidnagel*

Meng alle ingrediënten in een kom. Bewaar ze tot gebruik in een goed afsluitbaar potje.



Cruesli

Dit recept is ingestuurd door Henny van Haelen.
Zij schrijft: “Kant en klare cruesli bevat vaak veel suiker. Zelf suikervrije cruesli maken is makkelijk en erg lekker!”

havermout of andere granen (bijvoorbeeld 7-koren vlokken van EkoPlaza)
ongezouten noten naar keuze (bijv. amandel-schaafsel, pistachenoten, cashewnoten, hazelnoten)
pitten naar keuze (zoals zonnebloempitten, pompoenpitten)
kokosschaafsel
rozijnen
kaneelpoeder
honing
zonnebloemolie

Verwarm de oven op 150 graden. Meng de droge ingrediënten met elkaar, in de verhouding die je zelf lekker vindt. Giet vervolgens een flinke scheut zonnebloemolie en een aantal lepels honing door het mengsel.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Stort hier het mengsel op en spreid het zo plat mogelijk uit over de plaat. Zet de plaat in de oven voor ongeveer 30 minuten. Roer het mengsel in de tussentijd twee keer door, want het kan snel verbranden. Haal het mengsel uit de oven zodra het bruin wordt en laat het een half uurtje afkoelen. Bik de cruesli los en bewaar het vervolgens in een luchtdichte bak of pot.

Havercrackers

Dit is een recept van Maaike en staat op haar blog MiCook.

*250 gram volkorenmeel
250 gram havervlokken
120 gram sesamzaad
50 gram zonnebloempitten
2 eetlepels pompoenpitten
2 eetlepels lijnzaad gebroken
2 theelepels zout afgestreken
6 eetlepels Griekse yoghurt*

Verwarm de oven voor op 250 graden. Meng het volkorenmeel, de havervlokken, sesam, zonnebloempitten, pompoenpitten, lijnzaad & zout in een kom.

Voeg 375 milliliter koud water en de Griekse yoghurt toe en kneed met de deeghaken van de mixer tot een taai deeg.

Spoel 2 bakblikken af met koud water. Verdeel het deeg in 2 helften, rol elke helft uit over het bakblik tot ongeveer 30 x 30 centimeter.

Snijd het deeg in ongeveer 30 stukken van ongeveer 6 x 10 centimeter.

Bak de crackers 5 minuten in de voorverwarmde oven en verlaag de temperatuur na 5 minuten naar 200 graden. Bak de crackers nog 15–20 minuten.

Haal de crackers direct van het bakblik en laat ze afkoelen.
Lekker met wat roomkaas en bieslook.

Granola met cranberries en pecannoten

Dit recept komt van Caroline Brouwer, van Carolines blog.

*300 g havermout
3 el gebroken lijnzaad
175 g pecannoten, grof gehakt
100 g zonnebloempitten
1 tl kaneel
½ tl kardemon
60 g olijfolie
1 eiwit
½ tl zout
180 g ahornsiroop
ca. 60 g cranberries*

Verwarm de oven voor op 175 graden. Meng in een grote kom de havermout, lijnzaad, zonnebloempitten, kaneel en kardemon. Klop het eiwit schuimig met het zout en voeg daarna de olijfolie en de ahornsiroop toe en meng alles goed. Meng de natte met de droge ingrediënten. Spreid de massa uit op een met bakpapier bekleedde bakplaat en bak de granola 20 – 25 minuten in de oven. Schep de granola tussendoor een keer om (pas op de pecannoten verbranden snel).

Haal de granola uit de oven en laat volledig afkoelen, doe daarna pas de cranberries er door. Bewaar de granola in een afgesloten pot.



Pindasaus

Dit is een recept van Tineke van Poortvliet.

2 rode uien of ½ gewone ui
2 teentjes knoflook
½ theelepel sambal oelek
zout
½ eetlepel olie
2 eetlepel pindakaas
1 eetlepel ketjap manis
1 theelepel suiker
scheutje citroensap
2 dl water
stukje santen (of 1 eetlepel kokos)

Snipper op een snijplank de uien en teentjes knoflook.
Leg daarbij ½ theelepel sambal oelek en wat zout.
Wrijf alles fijn tot een kruidenpapje.

Laat ½ eetlepel (wok)olie warm worden en fruit hierin het kruidenpapje ongeveer 1 minuut. Doe er dan 2 eetlepels pindakaas, 1 eetlepel ketjap, 1 theelepel suiker en wat citroensap bij. Roer alles goed door elkaar en giet er 2 deciliter water bij. Goed blijven roeren tot je een gladde saus hebt.

Is de saus te dik, doe er dan nog wat water bij. Als het te dun is kun je er nog een beetje pindakaas bij doen. Los het stukje santen (± ½ cm) op in de saus of roer 1 eetlepel kokos door de saus. Zo nodig naar smaak nog wat suiker en citroensap toevoegen.
Serveer de pindasaus warm bij de saté, nasi, bami of broodje bal.

Zoetzure woksau

Dit recept is ingestuurd door Myriam Sheldon en staat op haar blog My kitchen diaries (in het Engels).

250 g appel (ongeveer 2), geschild, klokhuis verwijderd, in blokjes gesneden
250g ananas, vers of uit blik, in kleine blokjes
sap van 2 limoenen
1 verse chilipeper (heel,versnipperd, met of zonder de zaadjes, het hangt af van hoe heet er wordt gegeten in huis!)
1 eetlepel tomatenpasta
2 cm verse gember, geraspt
100 g rietsuiker
20 cl water
5 cl rijst- of witte wijnazijn
5 cl sojasaus

Kook de appelstukjes samen met een eetlepel water in een kleine sauspan op een laag vuur tot de appel stukjes gaar en zacht zijn (~10 min). Stamp de appels tot appelmoes.

Schenk alle andere ingrediënten erbij. Zet de pan weer op het vuur en breng aan de kook.
Zet het vuur laag en laat zachtjes inkoken voor ongeveer 30 minuten, tot dat de saus voor de helft is ingedikt. Blijf af en toe roeren. Gebruik direct of schenk in gesteriliseerde glazenpotten om later te gebruiken. U kunt het dan 2 weken in de koelkast bewaren.
Bon appétit!

*Steriliseer de jampotten en deksels goed in kokend water voor ongeveer 5 minuten. Laat uitlekken op een schone theedoek tot gebruik. Schenk de warme saus in de glazenpotten bijna tot aan de rand en draai de deksel er stevig op. Zet op z'n kop en laat helemaal afkoelen.

Tomatenketchup

Dit recept is ingestuurd door Wijtske Jousma en is ook te vinden op haar blog.

*1 kg tomaten
2 uien
olijfolie
1 eetlepel inmaakkruiden
1 gedroogd chilipepertje
1 dl balsamicoazijn
50 gr bruine basterdsuiker
½ theelepel kaneel
zout en peper naar smaak*

Snijd de tomaten in stukken en kook ze in een klein uurtje samen met de kruiden zacht en gaar. Je kunt er voor kiezen om het vocht in te koken, je kunt het er ook afscheppen. Pureer de tomaten met een staafmixer. Verhit in een pan de olijfolie en fruit hierin de uien.

Voeg nu de gepureerde tomaten, zout, peper, kaneel, balsamicoazijn en de suiker toe en laat het inkoken tot de goede dikte van tomatenketchup. Voeg naar smaak nog extra suiker en/of balsamicoazijn toe. Doe de hete massa over in met heet water omgespoelde flessen en klaar is de tomatenpuree.

Thai sweet chili sauce

Dit recept is ingestuurd door Claudia, meer van haar recepten vind je op haar blog Blondie Kookt.

*3 teentjes knoflook
3 lange rode pepertjes
100 gram suiker
190 ml water
½ eetlepel zout
60 ml appelciderazijn
1 eetlepel maïzena
2 eetlepels water*

Doe knoflook, peper, suiker, 190 ml water, zout en appelciderazijn in een blender. Pureer alle ingrediënten tot je hele kleine stukjes peper over hebt. Doe het mengsel in een steelpan en verwarm. Laat ongeveer 3 minuten zachtjes pruttelen.

Maak een mengsel van de maïzena en de 2 eetlepels water. Roer dit goed door, en giet bij het pepermengsel. Laat nog een minuutje zachtjes pruttelen en haal dan van het vuur. Laat de saus afkoelen. Giet vervolgens in een glazen pot en bewaar in de koelkast.

Knoflooksaus

Dit is een recept van Marjolein Wijsman.

*100 ml mayonaise, dus geen fritessaus!
50 ml volle yoghurt, bij gebrek aan kun je ook magere yoghurt nemen, of magere yoghurt gemengd met crème fraîche
1 teen geraspte knoflook, of iets meer
10 gram gesneden verse peterselie, alleen de blaadjes
snufje zout
snufje peper
10 druppels Worcester Sauce, (volgens mij kun je deze ook achterwege laten maar mijn moeder doet in elk sausje Worcester Sauce dus ik zie het als een leuke traditie)*

Alles in een bakje doen en goed mengen.

Rode wijn saus

Dit recept is ingestuurd door Marjolein Wijsman. Je kunt er ook voor kiezen om de rode wijn te vervangen door port, dan heb je portsaus!

*500 ml bouillon
500 ml rode wijn
40 gram boter
30 gram bloem
klein schepje bruine suiker*

Laat de bouillon en de wijn samen tot 500 ml inkoken. Smelt daarna de boter en bak daarin de bloem al roerend bruin. Giet al kloppend en in een klein straaltje het ingekookte vocht erbij en blijf roeren tot de saus gebonden is. Voeg een theelepeltje bruine suiker toe. Laat de saus nog tien minuten zachtjes pruttelen, wel af en toe even roeren! Lekker bij vlees, wild en gevogelte.

Kip ragout

Dit recept is ingestuurd door Brenda en staat op haar blog Brenda Kookt.

Voor 6 personen

350 g kipfilet

750 – 1000 ml kippenbouillon

bakje champignons

60 gram boter

60 gram bloem

1 eetlepel mosterd

1 theelepel kerrie

2 flinke scheuten worcestersaus

3 eetlepels fijngehakte peterselie (of 2 theelepels gedroogde)

3 stengels lente-ui

scheut slagroom

peper

zout

Bestrooi de kipfilet met zout en peper. Breng de bouillon aan de kook en pocheer de kip tot deze gaar is (als je grote stukken kip hebt, kun je ze wat kleiner maken zodat het sneller gaar is). Snijd de kip in blokjes en de champignons in plakjes.

Smelt de boter in een sausspannetje (in verband met “overstromingsgevaar” adviseer ik voor 6 personen een pan met een minimale inhoud van 1,5 liter te gebruiken). Roer de bloem met een garde door de boter tot dit een glad mengsel vormt. Laat dit 1 minuut, al roerend, zachtjes pruttelen tot de bloem gaar is. Voeg dan, steeds roerend, beetje bij beetje de bouillon toe en roer dit tot een gladde saus (je hebt ongeveer 750 ml bouillon nodig voor 6 personen).

Voeg de mosterd, worcestersaus, kerriepoeder, champignons en kip erbij. Voeg de slagroom toe en vervolgens de lente-ui en peterselie. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de ragout in een pasteibakje.

Tip van Brenda:

Als de ragout voor je gevoel te vloeibaar is kun je het met allesbinder binden. De pasteibakjes kun je vervangen door geroosterd brood. Slagroom kun je vervangen door crème fraîche of room. Ook kun je de slagroom weglaten.

Champignonragout

Dit is een recept van missFromage.

300 gram kastanjechampignons, in niet te dunne plakjes

300 gram champignons, in niet te dunne plakjes

60 gram sjalot, in kleine snippers

250 milliliter bouillon, verwarmd

2 teentjes knoflook, geperst

4 eetlepels port (alternatief: witte wijn)

50 gram (room)boter

2 afgestreken eetlepels bloem

2 eetlepels olie

zout en peper, naar smaak

Verhit de olie in een grote pan en bak de sjalot totdat deze glazig ziet. Voeg de champignons toe. Bak op half hoog vuur, totdat de champignons vocht beginnen te verliezen. Zet het vuur dan wat hoger totdat nagenoeg al het vocht is verdwenen.

Zet het vuur dan wat lager en voeg boter en knoflook toe. Roer. Voeg port (of wijn) toe en roer het nogmaals goed door elkaar. Voeg bloem toe en roer goed door. Blijf zo’n 3 minuten roeren. De bloem koekt aan de champignons, maar dit komt later goed.

Voeg de bouillon beetje bij beetje toe en blijf roeren. Je zult zien dat de bloem nu ‘loslaat’ van de champignons en voor een dikkere saus zorgt. Voeg zoveel bouillon toe totdat de gewenste smeuïgheid is bereikt. Als je teveel bouillon hebt toegevoegd, laat je weer wat verdampen. Als het wat ingekookt is, proef je het gerecht en breng het eventueel op smaak met peper en zout.

Boemboe babi ketjap

Dit is een gerecht van Joyce Mulder en is terug te vinden op haar blog about FOOD & more.

Aan het aanbod aan kant-en-klare Indische kruidenmixen (boemboe) in de supermarkt te zien, koken veel mensen thuis Indische gerechten. Maar die pakjes en zakjes zijn helemaal niet nodig. Zorg voor een goed gevuld kruiden-kastje en je kunt zo aan de slag! Na enige ervaring kun je zelf een beetje experimenteren met de ingrediënten, bijvoorbeeld iets kruidiger, zoeter of pittiger. Een ander voordeel is dat je geen pakjes en zakjes meer hoeft te gebruiken, en dus niet onnodig veel suiker, zout en E-nummers binnenkrijgt.

Eén van de meest eenvoudige boemboes is die voor Babi Ketjap, een marinade voor varkensvlees in ketjapsaus.

zonnebloemolie

1 ui

1 teentje knoflook

1 cm verse gember of 1 theelepel poeder (djahé)

1 rode peper

klein blokje (+/-1 cm) goela djawa

5 eetlepel ketjap manis

paar druppels citroensap of azijn

peper, zout

water

Gebruik voor de bereiding van de boemboe een steelpannetje.

Snijd de ui, knoflook, peper en gember fijn. Bak de ui, rode peper en verse gember ongeveer 5 minuten in wat olie.

Voeg daarna de knoflook en gemberpoeder (indien geen verse gember gebruikt) toe, en bak ongeveer 1 minuut mee.

Voeg de goela djawa, ketjap manis, citroensap/ azijn, peper en zout toe.

Maak de saus door aan het mengsel water toe te voegen tot de gewenste dikte. Verwarm de saus en proef of er eventueel nog zout of peper toegevoegd moet worden. Eventueel kun je de saus pureren met de staafmixer.

Tips:

Babi ketjap is goed in te vriezen, maak 2x de hoeveelheid en vries de helft in.

Babi ketjap is de volgende dag lekkerder!

Tartaarsaus

Dit recept is ingestuurd door Miss Aiesj.

1 kleine sjalot

handvol peterselie

een tiental takjes bieslook

2 eieren

8 kleine augurkjes

1 koffielepel kappertjes

dragonazijn

Vandemoortele culinaire olie

mosterd

peper & Zout

Maak met 1 ei, de mosterd, azijn en olie een mayonaise. Kook het tweede ei 10 minuten en verwijder de schaal. Hak het ei en alle andere ingrediënten in kleine stukjes.

Voeg geleidelijk mayonaise toe tot alle ingrediënten bedekt zijn met een laagje mayonaise. Ze moeten er niet in zwemmen. Kruid met peper & zout. Proef en voeg eventueel nog iets extra toe van bovenstaande ingrediënten, bijvoorbeeld augurk en kappertjes als je het zuriger wilt.

Tartaarsaus smaakt bij heel veel gerechten heerlijk, zoals vis, vlees, frieten en zelfs als dip bij rauwe groenten.

Currysaus

Dit recept is ingestuurd door Miss Aiesj.

1 klein blikje ananas op sap

1 groene appel

1 ui

1 stengel selderij

cognac

2.5 dl light room

kerstomaatjes

peterselie

currypoeder

bloem

Snijd de appel, ui en selderij fijn en stoof deze in boter. Brus het af met een klein beetje cognac (dat mag ook witte wijn zijn als je geen fan bent van cognac), voeg vervolgens de room toe en flink wat currypoeder. Snijd de ananas in kleine stukjes voeg toe, en laat het geheel wat inkoken. Halveer de kerstomaatjes en voeg deze met de fijngehakte peterselie vlak voor het serveren aan de saus toevoegen.

Zo worden ze wel een beetje warm, maar vallen niet volledig uit elkaar. Dat mogen ook gewone tomaten in blokjes zijn (zonder pitjes). De tomaat geeft, samen met de peterselie, een mooi kleuraccent in de saus en het lichtjes zurige contrasteert met het eerder zoete van de saus. Serveren met gebakken kipblokjes of scampi.

Tomatensaus

Dit recept komt van Joyce van about food & more!

*1 kg tomaten (soort naar keuze,
ook meerdere soorten door elkaar mogelijk)
2 laurierblaadjes
1 ui 1 teentje knoflook
scheutje worcestershiresauce
peper, zout
scheutje rode wijn*

Snijd de tomaten in kwarten. Snijd de ui in stukken en bak deze zachtjes aan (niet bruin laten worden). Voeg na een paar minuten de knoflook (gehalveerd), laurierblaadjes en worcestershiresauce toe en laat even meebakken. Voeg de tomaten en de wijn toe en laat ongeveer een half uur, met het deksel schuin op de pan, op laag vuur staan.

Verwijder de laurierblaadjes en pureer de saus met een staafmixer, voeg zout en peper naar smaak toe.

Mocht de saus te dik zijn kan er nog wat water toegevoegd worden, laat de saus dan daarna nog wel een paar minuten (zachtjes) koken. Voeg extra ingrediënten naar keuze toe en laat de saus daarna weer een paar minuten (zachtjes) koken.

Wat extra tips:
Tomatensaus laat zich goed invriezen, maak wat extra saus, verdeel het in porties, laat het goed afkoelen en vries het in.

Tzatziki

Dit heerlijke Griekse recept voor Tzatziki komt van de eigenaresse van Maliastar, het favoriete restaurant van Marina in Malia.

*500 gram Griekse yoghurt
1 komkommer, geschild en geraspt
2 of 3 teentje knoflook, naar smaak
25 ml olijfolie
een klein beetje gedroogde oregano
zout & witte peper naar smaak*

Schil en rasp de komkommer. Knijp het vocht uit de geraspte komkommer en meng de yoghurt, olijfolie, oregano, knoflook in een kom door elkaar. Voeg de geraspte komkommer toe, meng alles goed door elkaar en voeg op het laatst zout en witte peper toe naar smaak.



Snoep nootjes

Dit recept komt van Francesca en staat op haar blog Francesca kookt.

*500 gram gemengde ongezouten noten
2 eetlepels appelstroop
100 ml ahornsiroop
1theelepels kaneel
1theelepels chiliflakes of uit de molen
200 gram rozijnen*

Verwarm de oven voor op 175 graden. Bekleed een bakblik met bakpapier en leg hier alle noten op. Bak de noten in 8 tot 10 minuten goudbruin en knapperig en haal het bakblik uit de oven. Laat de oven nog wel aan staan, want die ga je straks nog gebruiken.

Neem een grote schaal en meng hierin de appelstroop, ahornsiroop, kaneel en chili met elkaar. Zorg dat de appelstroop goed vermengd is en geen klontjes meer geeft. Wist je trouwens dat ahornsiroop een van de meest natuurlijke manieren is om suiker te vervangen? Ik vind het een heerlijk alternatief om gerechten zoeter te maken. Proef het mengsel goed en bepaal voor jezelf of de juiste balans tussen zoet en spicy is bereikt. Voeg anders wat meer chili toe.

Roer de nog warme noten door het mengsel heen en zorg dat iedere noot een mooi laagje krijgt. Schep vervolgens de noten weer terug op het bakblik en bak ze nog 3–5 minuten in de oven.

Mueslirepen

Dit recept is van Ellen en staat (met uitgebreide fotoreportage) op haar blog in my Red Kitchen.

*100 gram havermout
2 eetlepels rietsuiker
¼ theelepels zout
¼ theelepels kaneel
200 gram gedroogd fruit en noten (dadels, abrikozen, pecannoten, amandelen, chocolate chips etc. kortom: ga los!)
4 flinke eetlepels biologische pindakaas
4 eetlepels honing
2 eetlepels maple syrup (of pannenkoekenstroop)
1 theelepels water*

Verwarm de oven vast voor op 175 graden Celsius. Meng in een grote kom de havermout met de suiker, het zout en kaneel. Hak vervolgens alle noten en het gedroogde fruit in een keukenmachine grof. Als je geen keukenmachine hebt, kun je ze ook met een scherp mes grof hakken, of kapotslaan met een deegroller (doe de noten in dat laatste geval wel in een stevig boterhamzakje!). Zorg dat je ze niet te fijn hakt, ik vind het zelf wel lekker als sommige noten nog heel zijn zodat de repen een ‘bite’ hebben.

Meng het notenmengsel vervolgens door het havermoutmengsel. Meng in een ander schaaltje de pindakaas, honing, stroop en water tot een homogeen mengsel. Gebruik hiervoor grove biologische pindakaas, deze is gemaakt van alleen maar pinda’s (of je maakt het lekker zelf). Meng vervolgens het pindakaasmengsel door het noten- & havermoutmengsel. Als je het idee hebt dat het nog niet zo goed plakt dan kun je er nog wat honing doorheen doen. Bekleed een bakplaat met bakpapier, ook de randen. Stort vervolgens het mengsel uit op de bakplaat en druk het goed aan, ook in de hoeken.

Zet het in de oven en laat het goudbruin worden. Ongeveer 20 tot 25 minuten. Haal het dan uit de oven en laat deze grote reep dan direct afkoelen op een rooster. Deze super-reep is best flexibel, ik til het op aan het bakpapier om ‘m van de plaat af te krijgen. Zodra het helemaal is afgekoeld kun je de super-reep in repen snijden.

*Tip van Ellen:
Ik gebruik tegenwoordig minder pindakaas en meer honing, ongeveer 2 flinke el pindakaas en 6 tot 8 el honing. Maar ik doe het heel erg op gevoel, dus ik giet er vaak nog honing overheen als ik alles gemixt heb en het naar mijn idee niet plakkerig genoeg is. En in plaats van maple syrup gebruik ik agavesiroop, dat is wat goedkoper. Maar het is ook zoeter, dus de suiker heb ik geschrapt.*

Vetarme chips

Dit recept komt van Lekker Tafelen.

*een paar aardappelen
zout
verschillende kruiden en specerijen, zoals: paprika-
poeder, peper, bbq-kruiden, uienpoeder, hot curry,
etc.*

Met een rasp of scherp mes snijd je de goed schoongeboende aardappelen in flinterdunne plakjes. Dep de aardappelschijfjes voorzichtig droog met een schone theedoek. Leg een stuk bakpapier op de magnetronschaal en leg dan de aardappelschijfjes naast elkaar tot de schaal vol is (stapel ze niet op elkaar).

Strooi de kruiden over de schijfjes. Plaats de schaal in de magnetron en zet ca. 3 –5 min. op vol vermogen. De tijd is afhankelijk van de sterkte van de magnetron. Dus even uitproberen. De schijfjes zijn dan goudbruin en knapperig. Laten afkoelen. Het proces herhalen met resterende aardappelschijfjes.

Friet

Dit is een recept van Pauline en staat op haar blog Uit Paulines Keuken, lekker bij de kroketten, en zelfgemaakte mayonaise.

*vastkokende aardappelen
1 eetlepel maïzena
zonnebloemolie
zeezout*

Schil de aardappelen en snij ze in dikke plakken, of zo dik als je zelf wilt. Snij de plakken vervolgens in repen.

Was de frieten en dep ze droog met wat keukenpapier. Strooi de maïzena over de frieten en hussel het geheel door elkaar.

Verwarm de zonnebloemolie in een wok tot ongeveer 140 graden.

Bak de frieten kort in de olie, ze mogen nog niet kleuren.

Laat de frieten uitlekken op keukenpapier en dep ze wederom droog met keukenpapier. Verwarm de olie tot 180 graden. Bak de frieten in ongeveer 5 minuten gaar tot ze goudbruin en knapperig zijn!

Vissticks

Dit recept komt van de website van Miss Aiesj.

Voor 2 personen

*200–250 g vis (bijvoorbeeld zalmhaasje /schelvishaasje)
paneermeel of panko
1 ei
bloem
peper & zout*

Klop het ei los. Snij de vis in gelijke reepjes en kruid met peper & zout. Haal de reepjes eerst door de bloem (zorg dat er niet te veel overtollige bloem aan blijft hangen, er moet gewoon een dun laagje op liggen), vervolgens door het losgeklopt ei en dan door de panko.

Je hebt drie opties: leg ze een paar minuutjes in de friteuse op 180°C tot ze mooi goudbruin zijn. Of in de oven, in een ingevette ovenschaal op 200°C gedurende 10 minuten, besprenkeld met een klein beetje olijfolie. Of bak ze eerst aan in de pan en dan nog 5 minuten in de oven.



Bapao

Dit is een recept van Ellen, en staat op haar blog In my Red Kitchen. Ga naar haar blog voor de fotoreportage.

Voor het deeg:

175 gram lauwwarm water (inderdaad, je leest het goed: grám)

7 gram gedroogde gist

1 eetlepel suiker

2 eetlepel arachide olie (dat is pinda olie. Je kunt ook zonnebloemolie gebruiken)

375 gr bapaomeel (of bloem, maar bapaomeel is fijner gemalen en geeft dus een luchtiger resultaat)

Voor de vulling:

400 gram gehakt

1 ui, fijngesneden

3 bosuitjes, fijngesneden

2 teentjes knoflook, geperst

2 eetlepels hoisinsaus

2 eetlepels sojasaus

2 eetlepels oestersaus

2 eetlepels honing

1 eetlepel Chinees vijfkruidenpoeder (5 spices)

1 eetlepel mirin (japanse rijstwijn)

Maak eerst het deeg: Meng het lauwwarme water met de gist tot het licht gaat schuimen.

Voeg dan de suiker en arachideolie toe. Meng het gismengsel daarna door het bapaomeel met een vork tot al het vocht is opgenomen.

Kneed het daarna met de hand tot een glad deeg. Vorm er een bol van en laat het deeg even rijzen met een theedoek er overheen.

Maak ondertussen de vulling:

Bak het gehakt rul in een klein beetje zonnebloemolie. Maak alle grote stukken kapot met een houten spatel, je wilt dat alles lekker fijn is.

Bak de ui, knoflook en fijngesneden bosui mee. Meng er dan de hoisinsaus, sojasaus, oestersaus, honing, mirin en vijfkruidenpoeder doorheen. Draai het vuur uit en laat de vulling een beetje afkoelen.

Knip nu 18 vierkantjes van ongeveer 6 bij 6 cm uit een vel bakpapier. Leg ze opzij. Verdeel het deeg in 18 gelijke bolletjes, met behulp van een digitale keukenweegschaal. Ieder bolletje moet 33 gram zijn.

Rol vervolgens ieder bolletje uit tot een plat lapje. Gebruik zo min mogelijk bloem hierbij, het deeg plakt niet erg. Leg nu een ruime eetlepel vulling in het midden. En vouw het lapje dicht. De Chinese bapao's zijn allemaal aan de bovenkant dichtgevouwen. Wil je liever een rond bolletje zoals je ze in de supermarkt koopt? Vouw de bapao dan gewoon zoals je op de foto ziet maar draai 'm vervolgens om zodat de naden aan de onderkant liggen. Je kunt er nu een mooi rond bolletje van vormen. Je hebt geen water of olie nodig, je kunt het deeg gewoon dicht drukken.

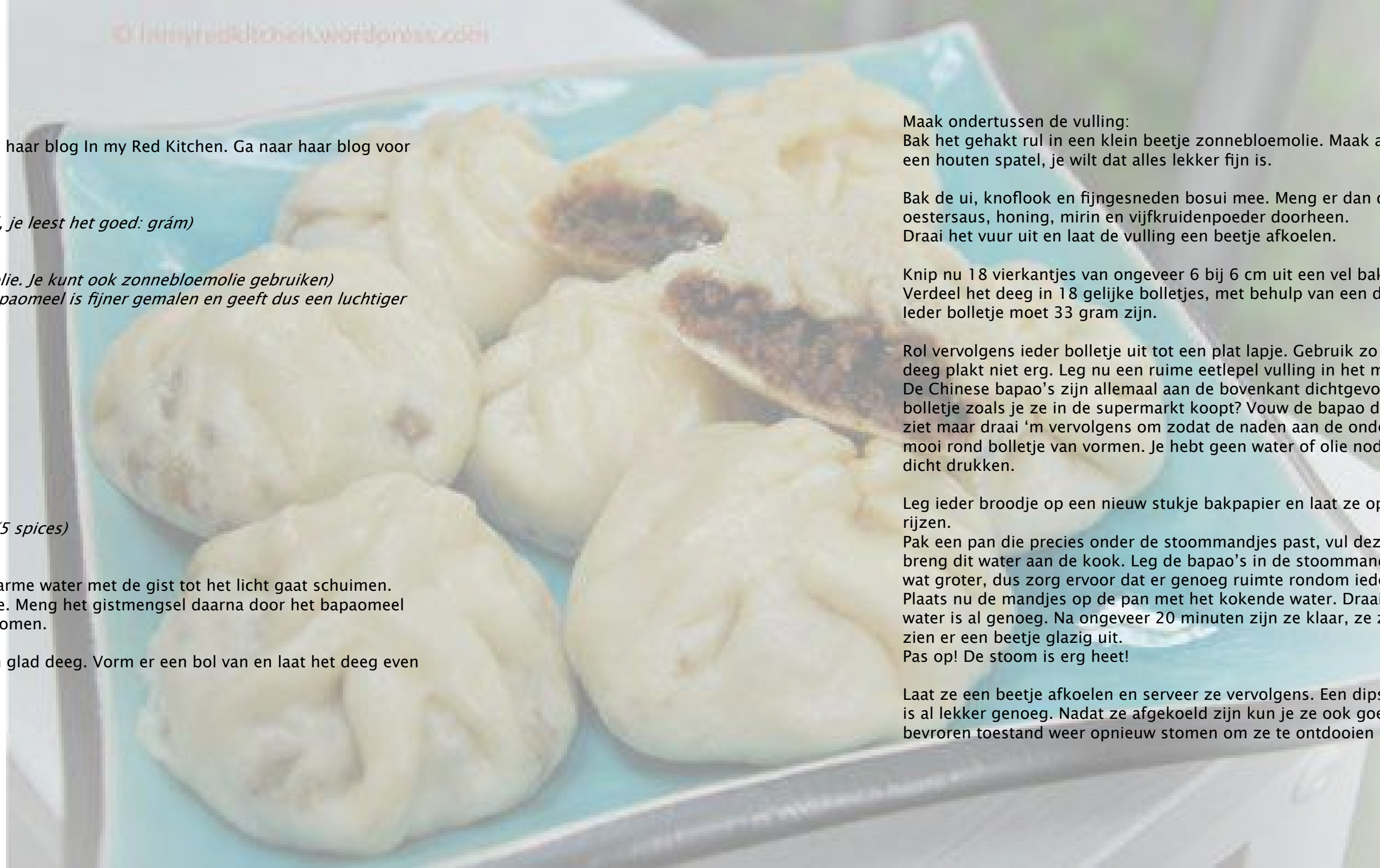
Leg ieder broodje op een nieuw stukje bakpapier en laat ze op een warme plek een beetje rijzen.

Pak een pan die precies onder de stoommandjes past, vul deze voor de helft met water en breng dit water aan de kook. Leg de bapao's in de stoommandjes. Ze worden al stomend nog wat groter, dus zorg ervoor dat er genoeg ruimte rondom iedere bapao is.

Plaats nu de mandjes op de pan met het kokende water. Draai het vuur iets lager, sudderend water is al genoeg. Na ongeveer 20 minuten zijn ze klaar, ze zijn nu groter geworden en ze zien er een beetje glazig uit.

Pas op! De stoom is erg heet!

Laat ze een beetje afkoelen en serveer ze vervolgens. Een dipsausje is niet nodig, de vulling is al lekker genoeg. Nadat ze afgekoeld zijn kun je ze ook goed invriezen. Je kunt ze dan in bevroren toestand weer opnieuw stomen om ze te ontdooien en op te warmen.



Kroketten

Dit is een recept van Pauline, en staat op haar blog
Uit Paulines keuken.

Voor 20 kleine kroketjes:

100 gram boter
120 gram bloem
iets gesnipperde ui
½ theelepel kerriepoeder
½ theelepel paprikapoeder
6 dl bouillon
130 gram belegen kaas
150 gram Parmaham
3 takjes peterselie
peper en zout

Overige ingrediënten
bloem
eiwit
paneermeel (of Panco)
olie om in te frituren

Maak eerst de vulling voor de kroketten, dit noem je
salpicon! Smelt de boter in de pan en laat de ui hierin
fruiten. Voeg kerrie- en paprikapoeder toe en daarna de
bloem. Dit mengsel van boter en bloem noemen we een
roux, laat deze gaar worden in de pan. De textuur moet
een beetje zanderig aan voelen.

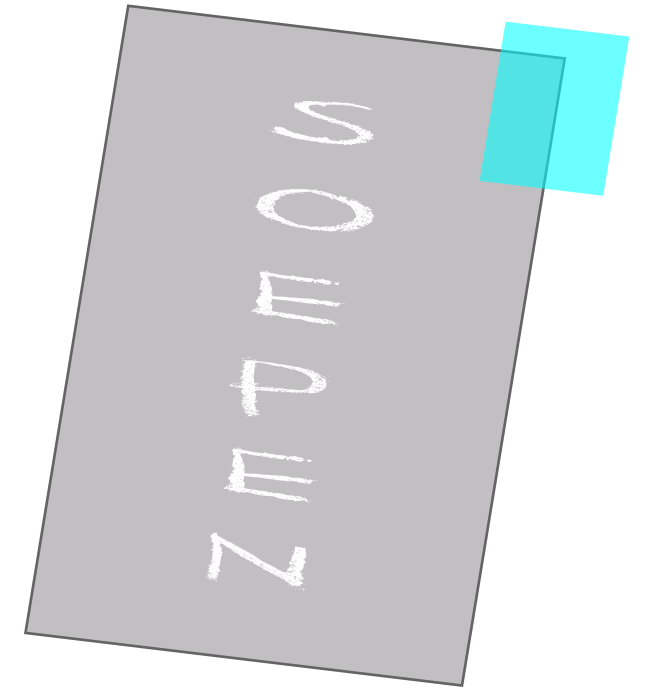
Haal de pan van het vuur en laat de roux afkoelen. Snij
in de tussentijd de Parmaham in stukjes en rasp de
kaas in grove stukken. Als de roux afgekoeld is voeg je
een deel van de hete bouillon toe en meng dit met een
garde. Zet de pan weer op het vuur en voeg de
resterende bouillon toe met een spatel.

Voeg vervolgens de kaas en de Parmaham toe en tenslotte
de gehakte peterselie. Breng de salpicon op smaak met
peper en zout en laat dit afgedekt goed afkoelen in de
koelkast (minimaal een uur).

Als de salpicon volledig afgekoeld is, zet je de spullen klaar
voor het paneren. De methode die ik gebruik, heet paneren
à l'anglaise. Je zet hiervoor 3 bakjes klaar, 1 met bloem, 1
met (gepasteuriseerd) eiwit en 1 met paneermeel. Ik heb
een scheutje olie door het eiwit geroerd om het schuimen
te voorkomen.

Maak kroketjes van de salpicon (zorg dat het goed een
geheel wordt), je kunt ook balletjes maken, dan heb je
bitterballen. Haal de kroketten eerst door de bloem en klop
de overtollige bloem er af. Haal de kroketten dan door het
eiwit en sluit af met het paneermeel. Het paneren is heel
belangrijk, als je dit niet goed doet, gaan de kroketten
lekker in de pan.

Zet een pan op het vuur met olie om in te frituren. Ik heb
een wok gebruikt met plantaardige zonnebloemolie. De
temperatuur van de olie moet ongeveer 180 graden zijn.
Dit kun je checken door een klein stukje brood in de olie
te gooien, als dit meteen begint te bruisen en goud-
bruin kleurt, is je olie voldoende op temperatuur. Bak de
kroketten in ongeveer 4 à 5 minuten goudbruin en laat ze
uitlekken op een keukenpapiertje.



Erwtensoep

Dit recept is ingestuurd door Marjolein Wijsman.

1 pak spliterwten
250 gram hamlappen
2 preien
1 zakjes bladselderij
½ knolselderij
1 kleine winterwortel
1 ui
4 runderbouillonblokjes, naar smaak kun je er altijd één extra aan toevoegen
2 liter water
rookworst

Bereid de erwten zoals op het pak staat aangegeven, vergeet niet het schuim eraf te scheppen.

Voeg de hamlappen in zijn geheel toe (deze koken vanzelf ‘kapot’).
Voeg de bouillonblokjes toe.

Na ongeveer een uurtje voeg je de knolselderij, winterwortel en ui toe. Blijf goed roeren. Na ongeveer nog een uur voeg je de prei en de bladselderij toe en laat je dit nog zeker een half koken.

Voeg eventueel nog extra water en bouillonblokjes toe. Maak de grote stukken hamlappen eventueel wat kleiner. Snijd de rookworst in stukjes en voeg toe.



Tomatensoep

Dit is een recept van Yvonne Kettner.

heerlijk geurende tomaten, in stukken
uien, in stukjes
olie
bouillon
zout en peper
paprikapoeder
peterselie, gesneden

Bak de uien lichtbruin in een beetje olie, voeg de tomatenstukken erbij, bak ook even mee. Voeg dan paprikapoeder, peper en zout naar smaak toe, en doe de bouillon erbij. Kook tot alles gaar is, pureer de soep dan met een staafmixer of blender. Wrijf de soep door een zeef en schraap ook de dikke puree van de buitenkant van de zeef.

Doe de soep terug in de pan, warm weer op en serveer met de peterselie.

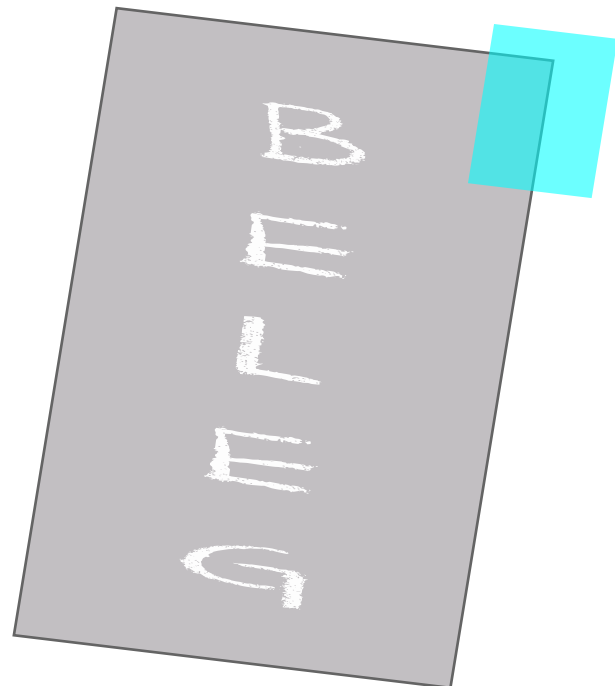
Champignonsoep

Dit recept voor een verwarmende en romige champignonsoep is ingestuurd door Ilse Verschoor. Het recept is voor 1 persoon. Ze heeft sinds kort haar eigen blog, Uit mijn keukentje.

100 gram champignons (of gemengde paddestoelen)
1 sjalotje
1 eetlepel roomboter
verse kruiden
peper, zout
half knoflook teentje
witte wijn
50 ml slagroom
100 ml bouillon (het liefst vers, anders van een blokje)
1 plak ham

Bak de champignons, met de ui en knoflook in de boter gaar. Blus af met een klein scheutje wijn.

Voeg de slagroom en de bouillon toe. Goed roeren en doorverwarmen. Voeg verse kruiden toe (denk aan peterselie, bieslook, maar basilicum en oregano zou ook kunnen) en maal wat verse peper en zout erboven. Rol de plak ham op en snij er kleine reepjes van. Schenk de soep in een kom en leg de ham erin.



Vissalade

Dit is een recept van Francijn, van het blog Koken in de Brouwerij.

Van salade voor op toast wordt vaak gedacht dat je die niet zelf kunt maken. Waarom niet? Lees de ingrediëntendeclaratie op de verpakking in de winkel en pik eruit wat je lekker vindt en wat je belangrijk lijkt. Vervang dingen naar smaak en voor het gemak, bijv. glucosestroop vervang je door iets zoets naar smaak. Zo moet je een recept vaak lezen: iets zoets, iets zuurs, iets met bite en iets zachts, bij voorbeeld.

Dit is een voorbeeld van een recept dat zo is ontstaan: vissalade voor op toast.

Neem een blikje makreel, laat de vis uitlekken.

Prak er een eetlepel mayonaise door en een halve eetlepel tomaten-ketchup. Peper en zout naar smaak. Een halve theelepel peterselie en een paar druppels citroensap.

Dit recept kun je natuurlijk ook maken met allerlei andere vis-soorten!

KipKerriesalade

Dit is een recept van Ilse Verschoor en ze heeft sinds kort een eigen blog, Uit mijn keukentje.

*1 kipfilet
2 eetlepels mayonaise
2 eetlepels Griekse yoghurt (kwark kan ook)
peper
zout
1 eetlepel kerriepoeder
(hou je van pittig voeg er dan meer aan toe)
takjes verse bieslook
evt stukjes ananas*

Snij de kipfilet in een paar stukken. Grill de kipfilet in een grillpan gaar (heb je die niet bak hem dan gaar in een gewone pan).

Laat afkoelen en snijd in kleine stukjes van ongeveer een halve centimeter.
Roer de Griekse yoghurt, mayonaise, kerriepoeder, peper, zout en verse bieslook samen met de kip tot een massa.

Eiersalade

Dit is een recept van Ilse Verschoor en staat op haar blog Uit mijn keukentje.

*3 eieren
3 eetlepels mayonaise
(wil je meer maken voeg voor ieder ei een extra lepel mayonaise toe)
1 theelepel ketchup
vers gemalen peper
zout
takjes verse bieslook*

Kook de eieren hard, pel ze en snijd in stukjes van ongeveer een halve centimeter.
Roer de mayonaise, ketchup, peper, zout en de fijn geknipte bieslook erdoor.

KipKerriesalade

Dit is een recept van Elisabeth van der Ark.

*1 gerookte, biologisch kipfilet
2 bosuitjes in ringetjes gesneden
2 plakken verse ananas
1 klein blikje maïs, netto 140 gram uitgelekt
1 avocado
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel crème fraîche
3 eetlepels mayonaise
2 eetlepels hot currypoeder
2 eetlepels vers gehakte korianderblad
2 eetlepels vers gehakte platte peterselie*

Snijd de kipfilet in kleine stukjes en doe het in een grote kom. Snijd van de bosuitjes de worteltjes af en de bovenkant. Wassen, drogen en in ringetjes snijden. Voeg het bij de kip in de kom. Snijd de ananas in stukjes en die kan ook bij de kip in de kom, net als de uitgelekte maïs.

Pel de avocado en prak hem fijn met de citroensap, of pureer hem in een blender/ keukenmachine.

Meng de crème fraîche samen met de gepureerde avocado, mayonaise, de hot currypoeder, het korianderblad en de platte peterselie. Schenk het mayonaisemengsel over de kip en schep goed door. Proef of je het pittig genoeg vindt. Voeg niet direct currypoeder erbij, want de pittigheid komt later pas.

Van deze salade heb ik drie verschillende maaltijden gemaakt, namelijk:

1. De eerste variatie is, de salade in een blad ijsbergsla geserveerd. Dit kun je eten met wat stokbrood of crackers.
2. Variatie twee is, geserveerd als voorgerecht in een glas. Geef ook hier wat brood bij.
3. Variatie drie is geserveerd in een wrap. Ik heb een halve krop ijsbergsla gewassen, gedroogd. Een dressing gemaakt, 2 eetlepels olie, 1 theelepel witte wijn azijn en 2 theelepels mosterd. Goed door elkaar kloppen en over de sla schenken. De sla door scheppen. Leg dan wat kipcurrysalade op een wrap, daarop wat van de aangemaakte sla en rol dicht. Lekker als lunchgerecht of als zaterdagse maaltijd bij een kop soep.
4. Variatie vier zou nog kunnen zijn, kook een half pak zilvervliesrijst, laat het afkoelen en schep de rijst bij de kip. Laat intrekken. Een heerlijke salade bij de bbq.
De kip kun je vervangen voor gekookt ei, dan is het gelijk een vegetarisch gerecht. Misschien makkelijk wanneer je eters krijgt die vegetariër zijn. Kaas zou ook kunnen, maar dat maakt het al snel té zout.

Appel- /perenstroop

Dit recept voor appel- en perenstroop komt van het blog Eerst Koken van Antoinette Vermeer. Daar lees je ook meer over het hoe en wat van appelstroop maken.

appelstroop (ongeveer 400 ml stroop)
2,5 kilo zoete, rijpe appels en/of peren
250 ml water
250 gr (of meer bij zure appels) suiker
(eventueel donkerbruine basterdsuiker)

Was de appels, snijd ze ongeschild in stukken en doe ze met schil en klokhuizen in een grote pan. Voeg water toe en laat ze gedurende 1 uur afgedekt tot moes koken.

Zet een grote vergiet op een pan en leg hier een kaasdoek of fijn geweven theedoek of laken overheen (zonder wasmiddelgeurtjes!) en stort de appelmoes hierin. Laat dit onder af en toe roeren uitlekken. Als laatste kun je de punten van de doek samennemen en de inhoud voorzichtig uitwringen.

Verhit het sap in de pan weer, voeg de suiker toe en kook het in op middelhoog vuur totdat het stroperig wordt. Als een druppel van een lepel valt moet het een draad trekken. Laat het vooral niet te lang doorkoken, want het zal nog aanzienlijk dikker worden bij het afkoelen. Test een beetje op een koud schoteltje!

Maak ondertussen potjes schoon door ze samen met de deksels een paar minuten te koken in een pan met water. Haal ze met een tang eruit en zet ze op een schone theedoek.

Giet de stroop in de potten, draai het deksel erop en zet de potten 10 minuten op hun kop.

En dan de ‘quick fix’: Perenstroop

Voor ongeveer 150 ml stroop

1 liter perensap (100% sap, dus geen nectar!)
100 gr donkerbruine basterdsuiker

Ik bedacht mij dat je ook direct met kant-en-klaar sap aan de slag kon gaan en peren blijken zoeter te zijn, dus de keuze viel op een fles perensap. Het procedé van inkoken werkte hetzelfde als bij de appelstroop.

Bij het inkoken wordt de massa opeens veel donkerder, door het karameliseren van de suiker. Blijf er bij en wacht vooral niet te lang, want dan wordt de stroop bitter. Doe de stroop in de schoongemaakte potten.

Chocoladepasta

Dit is een recept van Ann en staat op haar blog Photo-copy.

250 g echte boter (kamertemperatuur)
100 g pure chocolade
2 dl melk
10 eetlepels suiker

Verwarm de melk in een pannetje en voeg de chocolade toe. Blijf goed roeren tot je chocolademelk hebt. Giet in een blender en doe er de in blokjes gesneden boter bij en de suiker. Mix tot je een gladde massa hebt. Giet over in enkele potjes, draai dicht en laat opstijven in de koelkast.

Tip van Ann
Het is een recept van de Meus voor Zesta. De volgende keer ga ik wel meer chocolade en slechts zeven lepels suiker gebruiken, want ik heb het graag wat minder zoet.

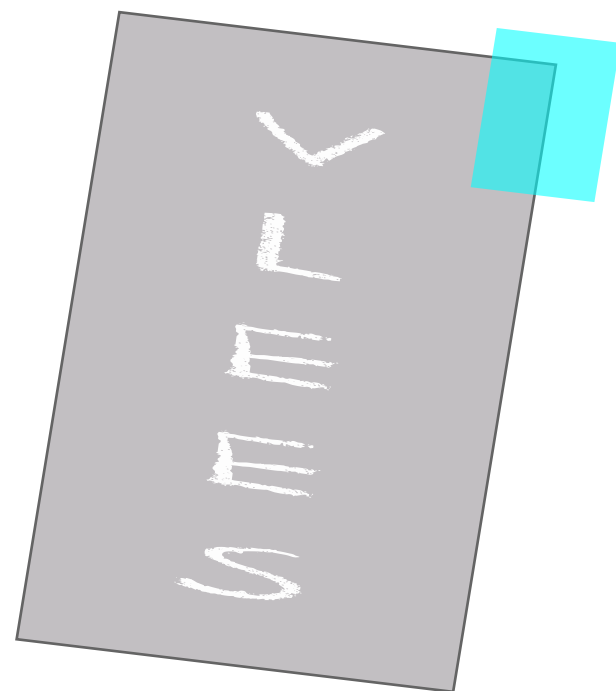
Pindakaas

Dit recept is zo makkelijk en snel te maken, dat je het bijna geen recept kunt noemen. Toch is het een product die je in de winkel koopt en niet gauw zelf thuis maakt. Tijd om daar verandering in te brengen! Lekker voor op de boterham, of verwerkt in een pindasaus, koekjes, taart of zelfs fudge! Ingestuurd door Beginspiration.

ongeveer 250 gram
250 gram pinda’s
snuf zeezout (optioneel)

1 keukenmachine/food processor

Doe alle pinda’s in de keukenmachine, voeg er eventueel wat zeezout bij en laat de keukenmachine het werk doen. De pinda’s gaan door verschillende “stadia” heen gedurende het pindakaas-maak-traject! Niet schrikken, het hoort erbij en laat de machine gewoon doordraaien.. Na ongeveer 5 minuten heb je een romige en zachte pindakaas. Deze kan wat vloeibaar zijn, dit komt door de warmte van de keukenmachine en het draaien. Na een nachtje in de (koel)kast heeft het de vertrouwde pindakaas structuur!



Gerookte kipfilet

Dit is een recept van Christien van Koeveringe en staat op haar (vernieuwde) blog Oesters en Uien, daar vind je haar recept voor Caesar salad met deze gerookte kip! Je hebt hiervoor wel een rookoventje nodig.

*1 kipfilet
kruidenbouillon
olijfolie*

Pocheer de kip 6 tot 8 minuten in de kruidenbouillon (dit is afhankelijk van de dikte van de filet). Leg een volle eetlepel houtsnippers (Apple) op de bodem van de rookoven, bekleed het druiprek met aluminiumfolie en vet het rooster in met olijfolie.

Plaats het rooster op het druiprekje en leg hierop de kipfilet (op smaak gebracht met peper en zout naar behoefte), eventueel samen met een tomaat. Plaats het rookoventje op hoog vuur en schuif de deksel bijna dicht.

Als er rook naar boven komt kringelen, kan de deksel helemaal dicht. Rook de filet 4 minuten.

Seitan

Dit is een recept van Yvonne Kettner.

Seitan:

500 gram bloem

300 ml water

1 theelepel zout

Marinade:

bouillon, zoveel dat de seitan onder staat

een gesneden ui

kruiden en/of specerijen die passen bij het gerecht dat je wilt maken

knoflook gesneden

peper en zout

Meng bloem, water en zout en kneed dit tot deeg, maak er een bol van en zet minimaal 15 minuten weg.

Doe het deeg in een grote bak en giet er ruim water op en begin te kneden.

Het water wordt wit, dat giet je af en dat herhaal je steeds weer met schoon water.

Je spoelt steeds opnieuw tot je water relatief neutraal is en geen klontjes meer heeft. Je deeg is kleiner geworden en heeft gaten, dat hoort zo.

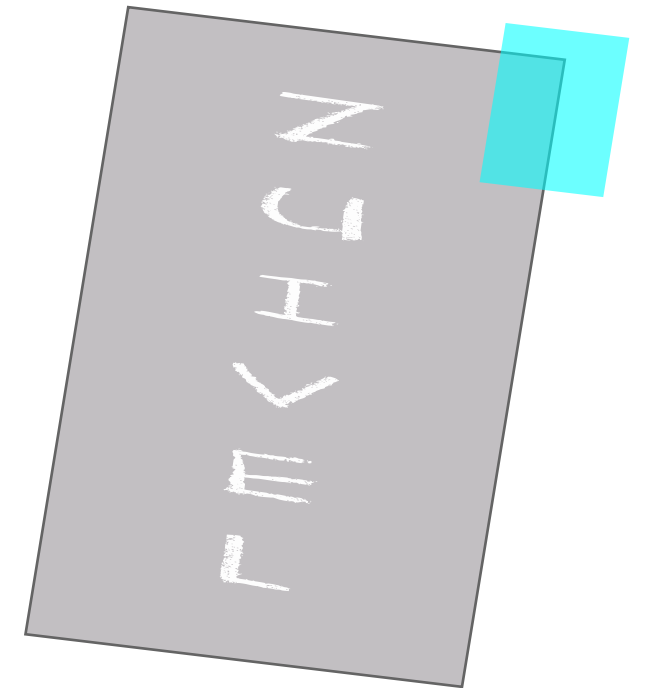
Verdeel het deeg in kleinere stukken, zo groot als jij lekker vindt en hoe je het in een gerecht wilt gebruiken.

Maak de marinade door ui en knoflook te bakken, voeg de bouillon en de kruiden en specerijen toe en voeg de seitan toe, zorg dat de seitan onder water staat.

Voeg flink wat kruiden toe!

Kook ongeveer 10 minuten, en laat daarna zo'n 30 min sudderen.

Bewaar de seitan in een gesteriliseerde glazen pot met deksel (met marinade is het ongeveer 2 weken te bewaren).



Ricotta

Dit recept komt van Elisabetta Cascino en komt van haar blog Ziti Zitoni. Wil je de ricotta iets extra's meegeven, dan kun je hem verder op smaak brengen met bijvoorbeeld verse kruiden, peper, cacao of vanille. Buon appetito!

*1 liter volle melk (bv. koemelk, geitenmelk, karnemelk)
een flinke snuf zout
4 el rijstazijn of het sap van 1 citroen*

Overig:
kaasdoek
3 wasknijpers

Giet de melk in een steelpan en breng net aan de kook. Haal van het vuur af en voeg het zout toe.

Zet de melk nu op een heel zacht pitje. Roer de azijn door de melk. Laat de melk en het zuur in 15 minuten zijn werk doen (de melk mag hierbij niet koken, haal het anders eerder van het vuur af).

Zet ondertussen een kom klaar, hang de kaasdoek erin en zet vast met een paar wasknijpers zodat het doek net boven de bodem van de kom hangt.

Schep de wrongel die is ontstaan in de melk met een schuimspaan in de kaasdoek. Laat even uitlekken en knijp er nog wat extra vocht uit. Klaar voor gebruik, of bewaar de ricotta maximaal 2 dagen in de koelkast.

Kaas

Dit recept is ingestuurd door Kell's Kitchen.

*1 liter volle melk
1 liter karnemelk
een paar druppels van een citroen
1 theelepel zout (naar smaak)*

1 blikje (400 gram) met een witte binnenkant
1 ander vol blikje dat er net in past (dient als gewichtje)
kaasdoek
een lang stuk elastiek
een bordje

Maak het grote blikje zowel aan de boven- als onderkant (bewaar het dekseltje voor later) open met een blikopener en maak het goed schoon.

Verwarm de melk en karnemelk in een grote pan. Voeg 'n paar druppels van een citroen toe. Als de melk tegen de kook aan komt, zul je zien dat de eiwitten in de melk samenklonteren (wrongel). Roer dit 1 minuut door. Giet het mengsel door een zeef. Roer de wrongel goed door om alle vloeistof (wei) eruit te krijgen. Voeg 1 theelepel zout toe aan de wrongel en meng het goed door elkaar.

Zet het lege blikje op 'n bordje. Leg vervolgens de kaasdoek in en over het blikje en schep de wrongel erin. Trek het doek omhoog zodat het kaasje goed kan inzakken. Knip, als het nodig is, de kaasdoek op maat en leg het dekseltje van het blikje erop. Zet het andere blikje of 'n gewichtje bovenop het dekseltje. Span het elastiek er strak omheen (later kun je het elastiek nog wat extra aanspannen). Zet 12 uur in de koelkast.

Dit is het basisrecept voor het maken van je eigen kaas. Je kunt bij Stap 5 zelf nog allerlei smaakjes aan de wrongel toevoegen:

Kaasje vooraan: Ik heb er (in een vijzel gecrushte) zwarte peperkorrels en mosterdzaadjes door geroerd. Het is lekker om de mosterdzaadjes van tevoren even te roosteren in een droge koekenpan, zo krijgen ze een nootachtige smaak.

Het kaasje rechts is 'n geitenkaasje met korianderzaad. Hiervoor heb ik de volle melk vervangen door volle geitenmelk. Het kaasje was heerlijk mild van smaak.

Het grotere kaasje met de rozemarijn heeft, nadat het 12 uur in de koelkast heeft gestaan, 1,5 dag in 'n pekelbadje gelegen. Neem hiervoor een afsluitbaar bakje en vul het met water en zout (per 1/2 liter water gebruik je 1 theelepel zout). Leg het kaasje erin (zorg ervoor dat het helemaal onderstaat), sluit af en zet in de koelkast. Laat het kaasje maximaal 3 dagen lang in het pekelbadje liggen. Door het pekelen krijgt het kaasje meer smaak en een andere structuur; 'n beetje mozzarella-achtig.

*Bron: Yvette van Boven, Home Made
Kijk voor meer tips en tricks op Kell's Kitchen, wanneer je de kaasjes zelf wilt maken.*



Roomboter

Dit recept is van Ann en staat op haar blog Photo-copy.

*1 liter room (40%)
fleur de sel (optioneel)*

1 elektrische klopper of Kenwood
zeef + kaasdoek

Zorg eerst en vooral dat de kom waarin je de boter gaat maken heel zuiver is. Giet de room er in en klop totdat je slagroom iets te stijf wordt. Blijf kloppen en opeens zie je dat een gele massa zich afscheidt van een witte vloeistof (eigenlijk is het overheerlijke karnemelk). Als je dat punt bereikt hebt, kun je stoppen met kloppen.

Neem een andere kom en zet daarop je zeef en leg er een natgemaakte kaasdoek in. Neem de boter-karnemelk massa en giet deze in de kaasdoek. Breng de uiteinden van het kaasdoek tezamen en wring tot alle karnemelk uit de boter is. Je kunt de karnemelk gebruiken voor pancakes, tatjespap ... gooi het dus zeker niet weg! Zet een kom op je werkblad met daarin heel koud water. Koel ook je handen eventjes af onder koud water. Neem de klomp boter en doe deze in het koude water. Kneed de boter, nu wordt het water troebel. Ververs het water en herhaal dit proces tot het water helder blijft. Deze handeling zorgt ervoor dat je boter niet snel zuur wordt.

Haal nu de boter uit het water, wring desnoods nog een keertje uit met de kaasdoek en doe in een kommetje of potje. Je kunt het nu zo gebruiken of je kunt de boter op smaak maken met fleur de sel. Natuurlijk kun je er ook kruidenboter van maken met verse kruiden zoals tijm, peterselie, salie.



Kruidenboter

Het recept voor deze kruidenboter is ingestuurd door Marjolein.

*100 gram boter op
kamertemperatuur in blokjes
1 teen knoflook
10 gram verse peterselie
10 gram verse basilicum
een paar druppels olijfolie
grof zeezout naar smaak*

Peterselie, basilicum, knoflook, olie
fijnmaken in de keukenmachine,
roomboter toevoegen en nog een
keer door de keukenmachine.

Grof zeezout naar smaak er door-
heen roeren. Je krijgt een heerlijke
groene kruidenboter met de smaak
van verse kruiden en een lekker
zoutkristalletje!

Crème fraîche

Dit recept is ingestuurd door Lisa. Zij
schrijft: “Hoe vaak overkomt het niet
dat je een recept wilt maken, maar
het bekertje crème fraîche dat in de
koelkast staat is bijna leeg of staat al
te lang in de koelkast. Hier vindt je
een eenvoudig recept om het zelf te
maken.”

*250 ml slagroom (dit kan vers, maar
ook de lang houdbare versie zijn)
1 citroen*

Doe de slagroom in een kom, samen
met het sap van de citroen. Je roert het
door de slagroom en je ziet al direct
de slagroom dikker worden. Laat het
even staan. Wil je het evt wat dikker,
dan voeg je gewoon nog wat druppels
citroensap toe. Zo heb je altijd crème
fraîche bij de hand!!!

Dulce de leche

Dulce de leche is een recept van
Yvonne en is wel heel
gemakkelijk om te maken!
Het enige wat je nodig hebt is een
blikje (of meerdere blikjes)

gecondenseerde melk.

Belangrijk voor je begint: Laat het
blikje gecondenseerde melk dicht!

Zet het blikje in een pan met zoveel
water dat het blikje onderstaat. Kook
dit 3 tot 3,5 uur op een zacht vuurtje.
Vul steeds het water bij, omdat de
blikjes anders kunnen ontploffen! Haal
na de kooktijd de blikjes uit de pan en
laat helemaal afkoelen, dan kun je het
blikje pas openmaken!

Tip van Yvonne
Ik kook vaak meerdere blikjes tegelijk,
het kost dan maar 1 x 3,5 uur en ze
zijn goed in de koelkast te bewaren,
omdat de blikjes dicht blijven en zo
heb je het altijd op voorraad!

Soja–yoghurttoetje

Dit is een recept van Marian. Voor dit recept heb je een sojadrinkmachine en yoghurtmaker nodig. De hoeveelheid sojabonen vind je op de sojadrinkmachine.

*2,5 dl yoghurt
water
sojabonen*

Week je sojabonen een nacht in water. Kook ze voor je ze gebruikt dan is de smaak van je eindresultaat wat minder kartonnerig. Voor de volgende stap ben je een sojadrink–machine nodig, je gaat nl. sojamelk maken, gebruik de minimale hoeveelheid water. Zeef dit eventueel door een kaasdoek, er komt nog vrij veel ‘troep’ uit, meng vervolgens met wat zout en suiker/zoetstof.

Voor de volgende stap ga je aan de slag met de yoghurt–maker. Neem 2,5 dl reguliere yoghurt vul aan met je sojamelk. Dit geheel laat je 7–11 uur in je yoghurtmaker staan.

De één na laatste stap: Je stort de yoghurt in de zeef met kaasdoek en laat het staan tot alle wei eruit gelect is. Als laatste mix je de uitgelekt yoghurt tot een smeuiig en romig geheel. Zoeten naar behoefte.

Niter Kibbeh

Niter kibbeh, ofwel gekruide geklaarde boter uit Ethiopië. Roer het door rijst, couscous of gestoomde groenten. Of gebruik het als basis voor een curry. Ingestuurd door MissFromage.

Voor ongeveer 0,5 liter:

*500 gram ongezouten roomboter
1 ui, in snippers
3 tenen knoflook, grof gesneden
1 eetlepel gember, geraspt of fijngesneden
1 laurierblad
1 eetlepel kurkuma, gemalen
2 theelepels zwarte peper, (vers) gemalen
5–6 groene kardemompeulen
1 theelepel kaneel, gemalen
1 theelepel fenegriek
1 theelepel korianderzaad, of
ruim een halve gemalen*

Vooraf: de snelle manier is de kruiden bij de boter doen. Gewoon, zoals ze zijn. Als je wat meer tijd hebt, kun je de kruiden roosteren in een droge koekenpan. Als je ze goed ruikt, haal je ze uit de pan en maak je ze zo nodig fijn in een vijzel.

Smelt de boter langzaam in een (steel)pan met dikke bodem. Als de boter licht begint te pruttelen, voeg je ui, knoflook en gember toe. Laat een minuut of twee ‘bakken’.

Voeg de kruiden toe. Laat minimaal een half uur zo zacht mogelijk pruttelen (desnoods op een vlam–verdeler). Een uur kan ook. Stoffen in de boter zullen gaan scheiden. Bovenop wordt het helder (met schuim erop) en de vaste stoffen zakken naar de bodem. Hetgeen wat op de bodem ligt mag wel bruin worden, maar niet verbranden. Regelmatig checken, maar niet roeren!

Zeef het mengsel. Gebruik een schone theedoek, hydrofielgoed of kaasdoek. Niter kibbeh hoort helder te zijn.

Bewaar niter kibbeh goed afgesloten in de koelkast. Dan is deze minimaal enkele maanden houdbaar.



