

INHOUD

Inleiding 7

SOEP 15

GROENTEN 37

VIS & ZEEVRUCHTEN 69

GEVOGELTE 101

VARKENSVLEES 153

RUNDEVLEES 185

LAMSVLEES & WILD 217

BIJGERECHTEN 245

DESSERTS 281

Register 328

TOSCAANSE KIPPENSOEP



VOOR 6 PERSONEN
25 MINUTEN + 45 MINUTEN
OVEN- EN STOOFTIJD

6 kippendijen, met been en zonder vel
olijfolie, om te bestrijken en in te bakken
1 ui, in kleine blokjes
2 wortels, in kleine blokjes
3 stengels bleekselderij, in kleine blokjes
2 teentjes knoflook, geperst
2 courgettes, in blokjes
2 el gehakte rozemarijn
1 blik à 400 g tomatenblokjes
1 l kippenbouillon
2 tl fijngehakte verse oregano of 1 tl gedroogde
2 tl fijngehakt vers basilicum of 1 tl gedroogd
45 g kleine pastaschelpjes
geraspte pecorino romano of Parmezaanse
kaas, ter garnering

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Bestrijk de kippendijen met olijfolie en bestrooi ze met zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper. Leg de kippendijen op de beklede bakplaat en zet ze 25 minuten in de oven. Haal ze eruit en laat ze 10 minuten rusten.

Verhit intussen een beetje olijfolie in een kleine pan op middelhoog vuur en bak de ui, wortel en bleekselderij 10 minuten. Voeg de knoflook, courgette en rozemarijn toe en bak alles nog 5 minuten.

Roer de tomatenblokjes, kippenbouillon, oregano en het basilicum erdoor en laat het 40 minuten zachtjes koken.

Breng in een pan 2 liter gezouten water op hoog vuur aan de kook. Kook de pastaschelpjes tot ze bijna beetgaar zijn en giet ze af.

Trek het kippenvlees van de botten en snijd het in stukjes van 2 cm. Voeg de pasta, de kip en eventueel braadvocht van de bakplaat aan de soep toe en laat hem nog 5 minuten zachtjes koken.

Serveer de soep in diepe kommen, bestrooid met de geraspte kaas.



GEROOSTERDE WORTELGROENTEN



VOOR 6 PERSONEN
25 MINUTEN + 1 UUR EN
30 MINUTEN OVENTIJD

2 takjes rozemarijn, naaldjes eraf gehaald
een kleine handvol tijm, blaadjes gerist
90 ml olijfolie
2 grote rode bieten, geschild en in stukken
6 babywortels, geschraapt
3 pastinaken, geschild en gehalveerd
250 g knolselderij, geschild en in stukken
1 zoete aardappel, in stukken
250 g pompoen, geschild en in stukken
20 g boter
1 teentje knoflook, fijngehakt
2 blikken à 400 g kikkererwten, uitgelekt
40 g cashewnoten, gehakt
een kleine handvol bladpeterselie, grofgehakt
1 el sumak

BERBERESPECERIJENMIX

1 tl komijnzaad
4 hele kruidnagels
3 kardemompeulen
½ tl zwarte peperkorrels
1 tl fenegriekzaad
1 tl korianderzaad
4 kleine gedroogde chilipepers
1 tl zout
½ tl gemberpoeder
½ tl kurkuma
2 el gerooktpaprikapoeder
¼ tl pimentpoeder
een snuffje kaneel

TAHINSAUS

3 el tahin
het sap van 1½ citroen
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 tl zout

Rooster voor de berberespecerijenmix de hele specerijen op middelhoog vuur in een droge koekenpan tot ze gaan geuren. Stamp ze in een vijzel met de rest van de ingrediënten voor de specerijenmix fijn. Zet opzij.

Doe alle ingrediënten voor de tahinsaus in een glazen pot met deksel. Schenk er 60 ml water bij, draai het deksel op de pot en schud tot alles goed is gemengd. Voeg meer water toe als je een iets dunnere saus wilt. Zet opzij.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Meng de rozemarijn, tijm en olijfolie in een kleine glazen pot met deksel en voeg royaal zout en versgemalen zwarte peper toe.

Leg de rode bieten in een braadslee en besprenkel ze met 1 eetlepel van de rozemarijn-tijmolie. Wrijf de olie met je handen goed over de rode bieten en rooster de bieten 50 minuten.

Leg de babywortels, pastinaken, knolselderij en zoete aardappel op een grote bakplaat en schenk de helft van de rest van de rozemarijn-tijmolie erover. Wrijf de groenten in met de olie en rooster ze 20 minuten in de oven.

Voeg de pompoen en de rest van de rozemarijn-tijmolie toe aan de braadslee, schep alles goed om en rooster de groenten nog 20 minuten, of tot ze allemaal gaar zijn.

Smelt intussen de boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook toe en bak hem al roerend tot hij net bruin wordt.

Voeg de kikkererwten toe en zet het vuur iets hoger. Doe er 2 eetlepels van de berberespecerijenmix bij en bak de kikkererwten al roerend 4 tot 5 minuten, of tot ze droog zijn en krokant beginnen te worden. Zet opzij.

Stapel de geroosterde groenten op een serveerschaal op en bestrooi ze met de gekruide kikkererwten. Sprenkel de tahinsaus erover, bestrooi alles met de cashewnoten, bladpeterselie en sumak en serveer.

X Met dit recept maak je meer berberespecerijenmix dan je voor dit gerecht nodig hebt, maar het is handig om bij de hand te hebben als kant-en-klaar mengsel voor andere gerechten. Bewaar het restje in een luchtdicht potje in de koelkast en gebruik het voor je volgende soep, gebraden kip of biefstuk. Gebruik de mix bij voorkeur binnen 3 maanden.



VISCURRY MET KOKOSMELK



VOOR 4 PERSONEN

15 MINUTEN

4 teentjes knoflook, gepeld
3 cm verse gemberwortel, geschild
de geraspte schil van 1 onbespoten limoen
3 stengels citroengras, alleen het witte deel,
gehakt
12 korianderwortels, schoongeboend
(verkrijgbaar bij de toko of online,
bewaar de blaadjes om te garneren)
2 kleine rode chilipepers, steeltjes verwijderd
1 tl kokosolie
500 ml kokosmelk
½ tl fijngeraspte palmsuiker
700 g stevige witte vis zoals schelvis of
zeeduivel, ontveld en in stukken van 5 cm
2 tl vissaus
1 el limoensap
4 limoenblaadjes (djeroek poeroet), in smalle
reepjes
gekookte pandanrijst, voor erbij
3 bosuien, in dunne ringetjes

Maal de knoflook, gemberwortel, geraspte schil van de limoen, het citroengras, de korianderwortels en chilipepers in een keukenmachine tot een grove pasta.

Verhit de kokosolie in een wok op hoog vuur en bak de specerijenpasta een minuutje tot hij gaat geuren. Voeg de kokosmelk en palmsuiker toe, draai het vuur iets lager en verhit alles tot het gaat koken.

Voeg de vis toe en verhit hem 5 minuten. Roer de vissaus, het limoensap en de limoenblaadjes erdoor. Neem de pan van het vuur.

Serveer de curry in diepe kommen op een bergje pandanrijst, gegarneerd met de bosuien en achtergehouden korianderblaadjes.





POLLO ALLA CACCIATORA



VOOR 4 PERSONEN
25 MINUTEN + 1 UUR KOOKTIJD

4 scharrelkippenbouten of 4 scharrelkippen-
drumsticks en 4 scharrelkippendijen,
met vel

100 g pancetta, gehakt

2 el olijfolie

1 grote ui, fijngehakt

2 grote tenen knoflook, fijngehakt

200 g (kastanje)champignons, in kwarten

1 rode paprika, in smalle reepjes

2 laurierblaadjes

2 takjes tijm

185 ml witte of rode wijn

1 blik à 400 g kerstomaatjes of tomatenblokjes

250 ml kippenbouillon

12 kalamata-olijven, ontpit

½ tl suiker

bladpeterselie of basilicum, gehakt, voor erover
knapperig brood, krokant geroosterde
aardappels of aardappelpuree, voor erbij

Verhit een grote hapjespan met zware bodem of een braadpan op hoog vuur. Braad de kip aan beide kanten 3 tot 4 minuten aan (je hoeft in dit stadium nog geen olie toe te voegen, want de kip bevat genoeg vet in het vel). Schep de kip op een bord.

Bak de pancetta in de pan al omscheppend 2 minuten op hoog vuur.

Draai het vuur iets lager. Voeg de olijfolie, ui, knoflook en (kastanje) champignons toe en bak ze 5 minuten of tot de ui zacht is en de champignons een beetje bruin zijn. Bak de paprika 2 minuten mee. Voeg de laurierblaadjes en tijmtakjes toe en leg de kip terug in de pan.

Schenk de wijn erbij en laat hem in 3 tot 4 minuten zachtjes inkoken. Roer de tomaten en bouillon erdoor, leg het deksel op de pan en laat de kip en groenten 1 uur op laag vuur zachtjes koken.

Haal het deksel eraf en laat nog 5 minuten of tot de saus iets is ingedikt zachtjes koken. Roer de kalamata-olijven en suiker erdoor en voeg zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper naar smaak toe.

Garneer de kip met de bladpeterselie en serveer hem met een bijgerecht naar keuze.



GEBRADEN VARKENS- ROLLADE MET APPELS OP TWEE MANIEREN

Haal de varkensrollade los, leg hem op een werkblad en kerf het zwaard in met een scherp mes. Leg het vlees met het zwaard omhoog op een rooster boven de gootsteen en schenk kokend water over het zwaard om de inkervingen te openen. Dep alles droog met keukenpapier en leg de rollade 3 tot 4 uur of een nacht te drogen in de koelkast.

Neem, als je zover bent om te gaan koken, het vlees uit de koelkast en laat het 30 minuten op kamertemperatuur komen.

Verwarm de oven voor tot 210 °C.

Haal voor de vulling het vel van de varkenssaucijsjes en hak het vlees fijn. Verhit de olijfolie in een koekenpan op vrij hoog vuur en bak het saucijzenvlees tot het gaar is; breek het vlees tijdens het bakken kapot met een houten lepel. Schep het uit de pan in een kom.

Draai het vuur wat lager en doe de ui, bleekselderij en knoflook in de pan. Bak ze circa 10 minuten of tot ze zacht en glazig zijn, maar nog niet bruin. Doe ze bij het worstmengsel en laat afkoelen. Voeg de appelblokjes en de rest van de ingrediënten voor de vulling toe en meng goed.

Leg het varkensvlees plat neer met het zwaard naar beneden. Snijd met een mes deels door het dikke vlezige deel van het vlees en vouw het voorzichtig open, zodat de lende nu langer en platter is, en klaar om gevuld te worden. Schep de vulling gelijkmatig over een derde van een uiteinde van het vlees en rol de rest van het vlees er strak omheen. Zet het op gelijke afstanden over de gehele lengte van de lende vast met keukentouw.

Leg de rollade in een braadslee. Wrijf het zwaard in met de olijfolie en bestrooi het royaal met zeezoutvlokken. Braad de rollade 30 minuten in de oven, verlaag de oventemperatuur naar 160 °C en braad hem nog 30 minuten.

Wrijf de hele appels in met een scheut olijfolie en bestrooi ze met zout en versgemalen zwarte peper. Leg de appels in de braadslee en braad alles nog 30 minuten. Neem de rollade uit de oven, dek hem losjes af met aluminiumfolie en laat hem 15 tot 20 minuten voor het serveren rusten.



VOOR 8 PERSONEN
30 MINUTEN + 1 UUR EN 30 MINUTEN OVENTIJD + TENMINSTE 3-4 UUR + 20 MINUTEN WACHTTIJD

1 varkensrollade à 2 kg (liefst varkenslende)
2 el olijfolie, plus extra om te bestrijken
zeezoutvlokken, om te bestrooien
6 granny smith appels

APPEL-SALIEVULLING

12 Italiaanse varkenssaucijsjes, ca. 250 g in totaal
1 el olijfolie
1 ui, in blokjes
1 stengel bleekselderij, gehakt
2 teentjes knoflook, geperst
2 granny smith appels, in kleine blokjes
1 tl gerooktpaprikapoeder
120 g vers broodkruim
½ tl zout
½ tl versgemalen zwarte peper
12 salieblaadjes, grofgehakt

LANGZAAMGEGAARDE BOEUF STROGANOFF



VOOR 6 PERSONEN
30 MINUTEN + CA. 3 UUR EN
30 MINUTEN OVENTIJD

2 el olijfolie, plus 2 extra tl
1 kg runderribblappen
1 ui, in dunne ringen
2 teentjes knoflook, geperst
1 tl zeezoutvlokken
½ tl versgemalen zwarte peper
125 ml passata di pomodoro
(gezeefde tomaten)
2 el wodka
250 ml runderbouillon
2 el boter
500 g champignons, in plakjes
125 g crème fraîche of zure room
3 el fijngehakte bladpeterselie
augurken, voor erbij
gepureerde cannellini-bonen met citroen
& rozemarijn (zie pag. 261) of aardappelpuree,
voor erbij

Verwarm de oven voor tot 130 °C.

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur. Braad de runderribblappen circa 10 minuten rondom aan en leg ze daarna in een ovenvaste braadpan.

Zet het vuur onder de koekenpan middelhoog. Bak de uienringen 6 tot 8 minuten, of tot ze zacht zijn. Voeg de knoflook, zeezoutvlokken, peper en passata toe en verhit alles al roerend nog 1 minuut. Schenk de wodka en runderbouillon erbij en roer om de pan te blussen. Schenk het uienmengsel over het vlees.

Dek de braadpan strak af met bakpapier met daarop een stuk aluminiumfolie om te voorkomen dat het vocht te snel verdampt. Zet de braadpan 3 uur in de oven, of tot het vlees heel zacht is als je er met een vork in prikt.

Haal het vlees uit de pan en trek het met twee vorken grof uit elkaar. Leg het losgetrokken vlees terug in de pan.

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en doe de boter en 2 theelepels olijfolie erin. Voeg als de boter gaat schuimen de champignons toe en bak ze circa 5 minuten; schep ze af en toe om. Neem de pan van het vuur, roer de crème fraîche erdoor en voeg het champignonmengsel aan de braadpan toe. Roer door.

Leg het bakpapier en de aluminiumfolie weer op de pan om die goed af te sluiten. Zet hem nog 30 minuten in de oven om alles goed te verhitten.

Serveer de boeuf stroganoff op de gepureerde cannellini-bonen of aardappelpuree, gegarneerd met de bladpeterselie en met een augurk erbij.





LANGZAAMGEBRADEN LAMSBOUT MET AARDAPPELS

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Maak met een scherp mesje tien gelijkmatig verdeelde inkervingen in de lamsbout. Vul de holtes met 2 tot 3 oreganoblaadjes en een half teentje knoflook; je hebt nu ongeveer de helft van de oregano gebruikt. Wrijf de lamsbout in met de olijfolie en bestrooi hem royaal met zout en versgemalen zwarte peper.

Leg de lamsbout in een grote braadslee en braad hem 25 minuten in de oven.

Haal de braadslee uit de oven, schenk de witte wijn en 190 ml water erin en dek de braadslee strak af met aluminiumfolie. Verlaag de oventemperatuur naar 140 °C en zet de lamsbout nog 1 uur in de oven.

Voeg de citroen, aardappels en kalamata-olijven aan de braadslee toe. Dek hem weer af met aluminiumfolie en zet hem nog 1 uur en 15 minuten in de oven.

Verwijder de folie, verhoog de oventemperatuur naar 190 °C en braad de lamsbout nog 20 minuten.

Haal de lamsbout uit de braadslee, dek hem losjes af met aluminiumfolie en laat hem rusten.

Zet intussen de braadslee zonder folie terug in de oven en rooster de aardappels nog 20 minuten, tot ze bruin worden.

Meng de bladpeterselie, feta en zeezoutvlokken in een kommetje.

Leg de lamsbout op een grote serveerschalen en schik de aardappels, olijven en citroenpartjes eromheen. Schuim het vet af van het braadvocht in de braadslee en sprenkel het braadvocht over de lamsbout. Strooi het fetamengsel over de aardappels en serveer.



VOOR 6 PERSONEN
20 MINUTEN + CA. 3 UUR OVENTIJD

1 lamsbout à ca. 2 kg
1 klein bosje oregano
5 teentjes knoflook, gepeld en in de lengte
gehalveerd
2 el olijfolie
125 ml witte wijn
1 citroen, in kwarten
800 g vastkokende aardappels,
schoongeboend en in parten
185 g kalamata-olijven met pit
1 el gehakte bladpeterselie
150 g feta, verkruimeld
1 tl zeezoutvlokken

HASSELBACK AARDAPPELS MET TIJM & SUMAK



VOOR 4 PERSONEN
30 MINUTEN + 45 MINUTEN
OVENTIJD

8 middelgrote vastkokende aardappels
60 g boter
2 el olijfolie
1 tl tijmblaadjes, plus extra ter garnering
1 tl gehakte rozemarijnaaldjes
1 tl sumak

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie.

Leg een aardappel op een snijplank en leg twee houten lepels of grote eetstokjes langs beide lange zijden van de aardappel. Begin aan een uiteinde tot aan het andere uiteinde dunne schijfjes van de aardappel te snijden, waarbij je het mes tot aan de houten lepels brengt, zodat je de aardappels niet helemaal doorsnijdt. Het is een tijdrovend klusje, maar het effect is de moeite waard. Herhaal met de rest van de aardappels.

Waaier de aardappels voorzichtig open, zodat het vet tussen de schijfjes kan komen, en leg ze op de bakplaat.

Smelt circa 1 eetlepel van de boter en meng die met de olijfolie, tijm, rozemarijn en sumak. Strijk het botermengsel op de aardappels en gebruik de 'stekels' om voorzichtig iets van het botermengsel tussen de schijfjes te krijgen. Bestrooi de aardappels met zout en versgemalen zwarte peper.

Zet de aardappels in de oven en rooster ze 30 minuten. Smelt de rest van de boter, bedruip de aardappels ermee en rooster ze nog 15 minuten.

Bestrooi de aardappels met zout en peper, garneer ze met de extra tijm en serveer.



VERWARMENDE COMPOTE VAN GEDROOGDE VRUCHTEN



VOOR 4 PERSONEN
10 MINUTEN + 1 UUR EN
30 MINUTEN OVENTIJD

90 g gedroogde perziken
90 g gedroogde abrikozen
90 g gedroogde peren
60 g gedroogde cranberry's
250 ml verjus (zie opmerking) of water
170 g fijne kristalsuiker
1 kaneelstokje
1 tl vanillepasta
vanille-ijs of pap, voor erbij

Verwarm de oven voor tot 140 °C.

Leg de gedroogde perziken, abrikozen, peren en cranberry's in een ovenschaal met deksel.

Doe de rest van de ingrediënten in een pan. Schenk 500 ml koud water in de pan en roer op middelhoog vuur tot de suiker is opgelost. Laat het suikerwater 5 minuten zachtjes koken.

Haal het kaneelstokje eruit. Giet de suikersiroop over het fruit. Leg het deksel op de ovenschaal en zet hem 1 uur en 30 minuten in de oven.

Serveer de vruchtencompote met vanille-ijs als toetje of met pap als ontbijt. Luchtdicht afgesloten is hij een week houdbaar in de koelkast.

X Verjus wordt gemaakt van het sap van onrijpe druiven en voegt aan dit gerecht een lekkere dimensie toe. Mocht je geen verjus kunnen vinden, dan kun je ook 60 ml citroensap vermengd met 185 ml water, of gewoon 250 ml water gebruiken.