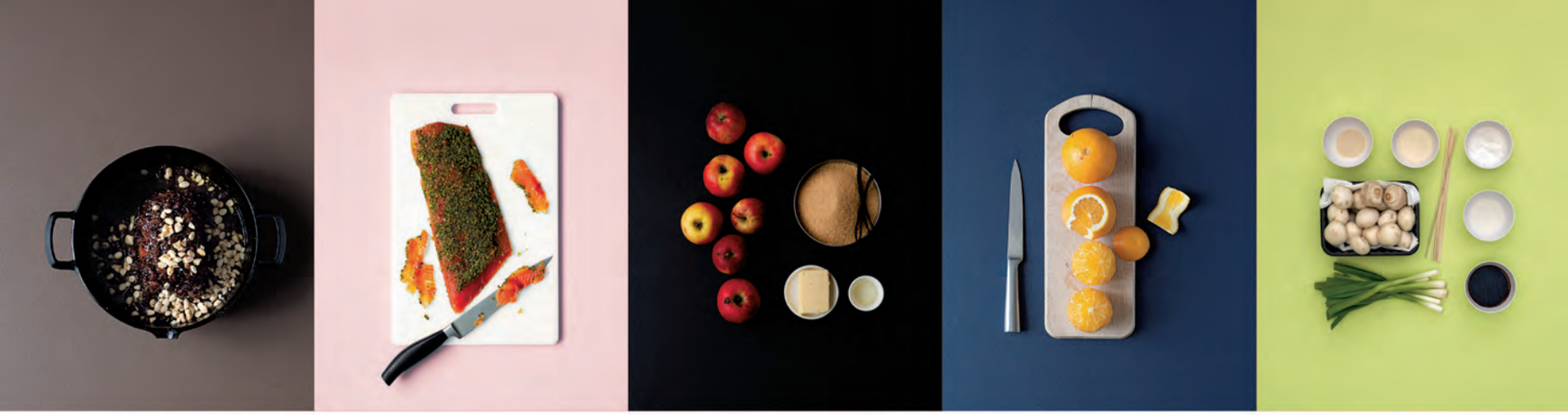


★★★KOOK SCHOOL

500 RECEPTEN STAP VOOR STAP - 3000 FOTO'S

BASIS – TAART & CAKE – ITALIAANS – OOSTERS – ARABISCH – INDIAAS – GROENTEN – VIS



★★★KOOK
SCHOOL

★★★KOOK SCHOOL

RECEPTEN: KEDA BLACK, ABI FAWCETT,
MARIANNE MAGNIER-MORENO, VANIA NIKOLCIC, ORATHAY SOUKSISAVANH,
JODY VASSALLO EN LAURA ZAVAN

FOTOGRAFIE: CLIVE BOZZARD-HILL, PIERRE JAVELLE,
JAMES LINDSAY, FRÉDÉRIC LUCANO EN DEIRDRE ROONEY



Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen





HAPJES

TZATZIKI 8
TARAMA 9
HUMMUS 10
SPINAZIE MET YOGHURT 11
BABA GANOUSH 12
GUACAMOLE 13
ZELFGEMAAKTE LINGUE 14
SOEPSTENGELS 15
SAMOSA'S MET GROENTE 16
GRIEKSE SIGAARTJES 18
SPINAZIEFLAPPEN 19
COURGETTEBEIGNETS 20
GEVULDE OKRA'S 21
GROENTETEMPURA 22
CHAMPIGNONYAKITORI 23
SHIU MAI 24
MINICALZONI 26
BRUSCHETTA 27
GARNALENVULLING 28
VLEESVULLING 29
HAR KAO MET GARNALEN 30
WONTONS MET GARNALEN 31
LEEUWENKOPBALLETJES 32
GYOZA MET GEHAKT 33
NEMS 34
OOSTERSE WORTELTJES 36
EDAMAMA 37
GEVULDE RIJSTVELLETJES 38

TZATZIKI

4 | 10 MIN | —



INGREDIËNTEN

½ komkommer
2 eetlepels muntblaadjes
500 ml Griekse yoghurt
1 teen knoflook
zeezout
1 eetlepel citroensap
1 theelepel gedroogde munt



1 Schil de komkommer en verwijder de pitjes met een lepeltje.



2 Snijd de komkommer, munt en knoflook klein. Druk de komkommer in een zeef boven een kom uit om het teveel aan water kwijt te raken.



3 Doe de komkommer in een kom met de yoghurt, de knoflook, het zout, het citroensap en de verse en gedroogde munt. Meng grondig.

4 Geef er rauwe groenten bij.



TARAMA

700 G | 15 MIN | —



1 Haal de korstjes van het brood en week het snel in de melk. Knijp het met kracht droog.



2 Haal de visseneitjes uit het zakje en doe ze met het brood en de citroen in de kom van de blender. Draai er gladde massa van.



3 Giet er met draaiende motor en in een straaltje de olie bij.

4 Schep alles in een kom en zet het tot het opdienen afgedekt in de koelkast. Het is normaal dat het mengsel bij afkoelen dikker wordt. Geef het op stokbrood.



INGREDIËNTEN

1 zakje gezouten en gerookte harderkuit (circa 200 g)
120 g brood (ongeveer 3 grote sneden)
0,9 dl citroensap
3,2 dl neutrale olie
1 dl melk



HUMMUS

600 G | 15 MIN | 1 – 3 U



INGREDIËNTEN

150 g kikkererwten
1 theelepel zout
1 teen knoflook
3 citroenen (voor 1 dl sap)
4 grote eetlepels tahin
4 eetlepels olijfolie

VOORAF

Spoel de kikkererwten de dag van tevoren en gooi lelijke en gerimpelde exemplaren weg. Week ze in veel water met ½ theelepel natriumbicarbonaat. Zet ze op een koele plaats.



1 Laat de kikkererwten uitlekken, spoel ze af en doe ze in een pan. Voeg zoveel water toe dat ze ruim onderstaan, en breng het aan de kook.



2 Kook ze 1-3 uur afgedekt op laag vuur, afhankelijk van de soort. Controleer de gaarte: ze moeten heel zacht zijn. Voeg zout toe en kook ze nog 5 minuten.



3 Schil de knoflook, verwijder de kiem en hak hem heel fijn. Pers de citroen uit.



4 Laat de kikkererwten uitlekken (vang het vocht op). Doe alles behalve de olie en het vocht in een keukenmachine.



5 Draai er een romige massa van en voeg zoveel kookvocht toe als nodig is.



6 Zet de hummus in een schaal op tafel en giet er olijfolie over. Geef er pitabrood bij.





PASTA & RIJST

ZELFGEMAAKTE PASTA 268
PASTA'S MET EEN SMAAKJE 270
PASTA KOKEN 271
TOMATENSAUS 272
SNELLE BOLOGNESESAUS 273
BUCATINI ALL' AMATRICIANA 274
PACCHERI ALLA PUTTANESCA 275
FUSILLI MET PAPRIKASAUS 276
TAGLIOLINI PRIMAVERA 278
PENNONI MET GROENTEN 279
MACCHERONI 280
PAPPARDELLE 281
SPAGHETTONI UI-ANSJOVIS 282
LINGUINE 283
TORTELLI MET SPINAZIE 284
MARGRIETJES 286
RAVIOLI MET POMPOEN 287
LASAGNE MET GROENTEN 288
CANNELLONI MET SPINAZIE 289
LASAGNE MET ASPERGES 290
GEGRATINEERDE LUMACONI 291
NOEDELS PAD THAI 292
KIP MET MIEHOEN 294
YAKI SOBA 295
NOEDELS MET ZEEVRUCHTEN 296
NOEDELS MET GROENTEN 297
RIJST KOKEN 298
KLEEFRIJST 299
PILAFRIJST MET SPECERIJEN 300
RIJST MET SAFFRAAN 302
RIJST MET GARNALEN 303
NASI GORENG 304
CHELO (IRAANSE RIJST) 305
COUSCOUS 306
POLENTA 307

ZELFGEMAAKTE PASTA

650 G

30 MIN +
2 U RUSTEN

–



INGREDIËNTEN

300 g bloem
100 g gries van harde tarwe
4 middelgrote eieren
1 mespunt zout
1 eetlepel olijfolie

TIP

Pasta kan ook met alleen bloem worden gemaakt, maar met gries wordt de pasta steviger en kookt de pasta beter 'al dente'.

VOORAF

Voor een glad en soepel deeg moeten de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng de bloem met de gries. Maak een bergje op het werkvlak.



1 Maak een kuiltje in het bloem-griesmengsel en breek er de eieren boven. Voeg het zout toe en meng met een vork.



2 Meng met de vork de eieren, de olie en een beetje van het bloem-griesmengsel door elkaar.



3 Werk de rest van de bloem met de vingertoppen door het eimengsel.



4 Kneed het mengsel met de hand tot een soepel, glad deeg. Maak een bal. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 1-2 uur rusten.



⑤ Neem ongeveer 60 g pasta, duw het met de hand tot een platte schijf. Bestuif licht met bloem. Haal door de machine met de rollers op de wijdste stand. Vouw het deeg drie keer dubbel en haal het door de machine. Haal het deeg net zo vaak door de machine tot een regelmatige rechthoek ontstaat.



⑥ Vouw het deeg dubbel en haal het deeg een aantal keren door de machine. Zet de rollers steeds in een iets minder wijde stand tot het pastavel de gewenste dikte heeft. Snijd het al naargelang het beoogde gebruik.



⑦ Laat de deegvellen 10 minuten drogen op een met bloem bestoven theedoek zodat ze niet aan elkaar plakken. Rol ze op en snijd ze in 1 cm brede stukken. Rol het deeg uit en maak er nestjes van. Leg ze op een theedoek op een rooster. Dek de nestjes af en zet ze op een droge plaats weg. Kook de tagliatelle binnen 2 dagen.

TIP

Verdeel het deeg in kleine porties. Verwerk ze een voor een en bewaar de rest van het deeg in een plastic zak om uitdrogen te voorkomen. Bestuif het werkvlak regelmatig met bloem, maar verwijder de overtollige bloem. Gebruik een deegsnijder om het deeg in porties te verdelen.



TIP

Reken op ongeveer 60 à 80 g pasta per persoon.

PASTA MET DE HAND UITROLLEN

Bestuif het werkvlak regelmatig met bloem en rol het deeg met de deegroller uit. Werk altijd vanuit het midden. Werk vrij snel, want het deeg droogt snel uit. De deeglap wordt niet altijd overal even dik, met als voordeel dat de saus wel beter aan de pasta hecht.

PASTA'S MET EEN SMAAKJE



INKTVISINKT
Los 4 g inktvisinkt op in 2 eetlepels warm water. Meng de inkt met 2 losgeklopte eieren + 1 losgeklopt eiwit, 200 g bloem en 1 theelepel olie.



SPINAZIE
Meng 300 g bloem, 1 losgeklopt ei + 1 losgeklopte eierdooier, 30 g gekookte, uitgelekte en gehakte spinazie, 1 mespunt zout en 1 theelepel olijfolie.



ROZEMARIJN
Meng 150 g bloem, 50 g gries van harde tarwe, 2 eieren, 1 eetlepel gehakte verse rozemarijn, 1 mespunt zout, 1 theelepel olijfolie.



TOMAAT
Meng 220 bloem, 80 g gries van harde tarwe, 2 eieren, 1 eierdooier en 40 g gepureerde gedroogde tomaten in olie.



KASTANJE
Meng 200 g bloem, 100 g kastanjemeel, 3 middelgrote eieren, 1 mespunt zout en 1 eetlepel olijfolie.



SAFFRAAN
Los 3 g saffraanpoeder op in 3 eetlepels warm water. Meng met 2 losgeklopte eieren + 1 eierdooier, 300 g bloem, zout en 1 theelepel olijfolie.



BIOLOGISCHE BLOEM
Meng 300 g biologische tarwebloem (type 80), 3 middelgrote eieren, 1 mespunt zout en 1 theelepel olijfolie.



KAMUT
Meng 300 g kamutmeel, 3 eieren, 1 mespunt zout en 1 theelepel olijfolie.



★★★KOOK SCHOOL

500 RECEPTEN STAP VOOR STAP - 3000 FOTO'S

HAPJES

SOEPEN & SALADES

HOOFDGERECHTEN

SNEL KLAAR

KLASSIEKERS

ETENTJES

GROENTEN

PASTA & RIJST

WERELDGERECHTEN

SIMPELE TOETJES

CHIQUE DESSERTS

CHUTNEYS, SAUZEN, DEEG EN MEER

ISBN 978 90 215 5691 8

9 789021 556918

www.kosmosuitgevers.nl

KOSMOS

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen