

Voorwoord Paul Ivic 6

Inleiding 10

lente 13

April 17

Mei 33

Juni 49

Lentepicknick

zomer 73

Juli 77

Augustus 93

September 109

Zomerdiner

herfst 133

Oktober 137

November 153

Herfstdiner

December 177

winter 193

Januari 197

Februari 213

Maart 229

Winterlunch

Register 253

Notities van de kok 259

Over auteur & fotografe 260

Dankwoord 263

# Taartjes met zomerfruit

Deze taartjes zijn makkelijk te bereiden en iedereen vindt ze zalig. Je kunt ze ook goed vooraf klaarmaken, zodat je op je feestje niet zo lang meer in de keuken hoeft te staan (zie tip op deze pagina). Als je alleen of met z'n tweeën bent, kun je het recept halveren – ik garandeer je dat alle taartjes toch opgaan!

voor 8 - 10 taartjes van elk Ø 10 cm, of ca. 20 van verschillende afmetingen

## INGREDIËNTEN

### VOOR DE BODEM

250 g bloem

120 g koude roomboter, in dobbelsteentjes

2 dooiers van eieren van blijie kippen

75 g kristalsuiker

snufje zout

2 el amaretto of water

1 citroen, geraspt

### VOOR DE VULLING

250 g mascarpone

100 g volle kwark

30 g poedersuiker

½ tl vanille-essence

2 el gepelde, rauwe en ongezouten pistachenootjes, grof gehakt

in totaal ca. 250 g zomerfruit: aardbeien, bosbessen, frambozen, rode bessen

Doe de bloem met de boter in een kom en meng met je vingertoppen tot een grove structuur, een soort broodkruim.

Voeg de eidooiers, suiker, snufje zout, amaretto (of water) en de citroenrasp toe. Meng goed met je vingertoppen, maar zorg dat het mengsel niet te warm wordt. Maak een bal van het deeg en doe er plastic folie omheen. Leg minimaal 1 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Rol het deeg dun uit op een met bloem bestoven oppervlak. Haal er met een rond vormpje (diameter circa 10 cm) 8 tot 10 rondjes uit. Leg de rondjes op bakpapier op een bakplaat en prik er met een vork voorzichtig wat gaatjes in.

Bak in het midden van de oven in circa 15 minuten gaar. Wel even opletten: het kan ook iets minder lang zijn, want ze mogen niet te bruin worden. Laat ze buiten de oven op de bakplaat afkoelen en hard worden.

Meng alle ingrediënten voor de vulling, behalve de pistachenootjes en het zomerfruit, in een grote kom tot een romig geheel. Smeer op elke bodem wat van deze goddelijke crème en beleg vervolgens met het fruit. Strooi er nog wat pistachenootjes overheen en serveer direct!

**TIP:** Als je eters krijgt, kun je dit dessert prima van tevoren klaar maken. De koekjes bak je alvast en laat je, eenmaal afgekoeld, losjes in aluminiumfolie liggen. De crème maak je vast klaar en zet je afgedekt met plasticfolie of in een afgesloten doosje in de koelkast. Vlak voor het serveren bereid je de taartjes.



# Trifle

## MET VERSE VIJGEN & AMANDELEN

Als de tijd van de verse vijgen eindelijk daar is, genieten we er zo vaak mogelijk met zo veel mogelijk mensen van. Dit dessert is heel gemakkelijk te maken, zeker ook voor grote gezelschappen. Je kunt het op je gemak in de ochtend maken en er dan 's avonds goede sier mee maken als dessert van een etentje met vrienden of familie. Een glaasje Pedro Ximenez is er dan erg fijn bij!

dessert voor 4 à 6 personen  
(afhankelijk van het  
formaat van de glazen)

glutenvrij (als het amandelbrood  
wordt weggelaten of vervangen  
door glutenvrije koekjes)

### INGREDIËNTEN

250 g verse vijgen, gewassen,  
steeltjes verwijderd, afgedroogd en  
in partjes gesneden

ca. 150 ml Pedro Ximenez-nectar  
(verkrijgbaar bij de slijter)

1 kaneelstokje

1 steranijs

1 tl vanille-essence

2 eieren van blijde kippen, eigeel en  
eiwit gescheiden

150 g mascarpone

100 g Griekse yoghurt

100 g fijne kristalsuiker

50 g amandelbrood, in kleine  
stukjes gebroken

amandelschaafsel, geroosterd (als  
garnituur)

Verwarm de Pedro Ximenez met de vanille-essence, het kaneelstokje en de steranijs op laag vuur. Breng het net niet aan de kook en neem van het vuur. Leg de vijgen erin en laat circa 15 minuten marineren. Verwijder dan het kaneelstokje en de steranijs en laat de vijgen uitlekken.

Klop intussen het eiwit stijf in een vetvrije kom. Meng in een andere kom het eigeel met de mascarpone, de Griekse yoghurt en de fijne kristalsuiker. Vouw er vervolgens voorzichtig met een spatel de geklopte eiwitten doorheen; het moet een luchtige massa blijven.

Vul mooie glazen met een paar stukjes vijg, breek er wat amandelbrood over en dek af met een laag van het yoghurt-mascarpone-mengsel. Herhaal dit in laagjes tot de ingrediënten op zijn. Houd een paar partjes vijg apart om de trifle later mee te garneren.

Zet minimaal 3 uur in de koelkast om op te stijven en serveer met het geroosterde amandelschaafsel en de achtergehouden partjes vijg.





# Kummeltaartjes

## VAN GEROOSTERDE HERFSTGROENTEN & HAZELNOOT

De bodem met kummel en de puree van geroosterde groenten in combinatie met de zoetige rode ui en de hazelnoot zorgen voor een heel bijzondere smaak en textuur. Bak de taartjes in individuele vormpjes, zo kun je het recept eenvoudig verdubbelen voor grotere gezelschappen, want het is goed in het vooruit te maken, tot zelfs een dag van tevoren. Lekker met een groene salade van rucola, babyspinazie en avocado met een honing-mosterdvinaigrette (zie pagina 27).

hoofdgerecht 4 personen, voor  
4 quichevormpjes van Ø 15 cm

### INGREDIËNTEN

#### VOOR DE VULLING

1 flespompoe, ca. 1 kg, geschild en  
in kleine blokjes

2 kleine rode uien of 1 grote, in  
8 partjes

4 grote blaadjes salie, grof gehakt

4 el olijfolie

4 grote tenen knoflook (8 kleine  
tenen), met schil

4 el olijfolie

zeezout en peper naar smaak

125 ml mascarpone

2 eieren van een blijde kip

25 g geraspte kaas naar keuze

30 g hazelnoten (witte)

snuf chilivlokken naar smaak

#### VOOR HET DEEG

120 g bloem

snuf zeezout

60 g roomboter, koud, in kleine  
blokjes

1 ei van een blijde kip, losgeklopt

1 tl kummelzaad of komijnzaad

#### OOK NODIG

boter om in te vetten

Verwarm de oven voor tot 190 °C. Meng alle ingrediënten voor de vulling van de flespompoe en spreid het mengsel uit over een met bakpapier bekleed bakblik. Bak in circa 20 minuten gaar en laat iets afkoelen. Laat de oven aanstaan.

Maak terwijl de groenten in de oven zitten het deeg voor de bodem. Meng in een grote kom de bloem met de snuf zeezout en het kummel- of komijnzaad. Voeg de boter toe en kneed er met je vingertoppen een kruimelig deeg van. Voeg het ei en 1 eetlepel koud water toe en kneed tot een soepel deeg. Raak het deeg zo min mogelijk aan, want het moet liefst koel blijven. Wikkel het in plasticfolie en laat minimaal 20 minuten rusten in de koelkast.

Meng de mascarpone, het ei en de kaas in een kom met een garde en breng op smaak met zout en de chilivlokken. Houd 4 partjes rode ui apart. Haal de velletjes van de knoflooktenen die je in de oven hebt geroosterd en meng met alle andere ingrediënten uit de oven met een staafmixer tot een grove puree. Meng met het mascarponemengsel en breng zo nodig op smaak met zout en peper. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan tot je ze begint te ruiken – dat gaat heel snel, dus blijf erbij. Hak ze grof.

Beboter de ovenschaaltjes, rol het deeg dun uit en bekleed er de ovenschaaltjes mee. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem. Verdeel het groentemengsel gelijkmatig over de vormpjes, druk er het partje rode ui in en strooi er de hazelnoten over. Bak in 25–30 minuten gaar in de oven. Lekker zo uit de oven of op kamertemperatuur.

# Pastinaakrösti met gepocheerde eitjes

Deze koekjes van pastinaak zijn leuk om met vrienden of familie te maken. Druk het röstingensel met twee lepels stevig tegen elkaar voor je het in de pan laat glijden. Dan komt het aan op geduld: wacht tot de ene kant lekker goudbruin is en draai de rösti dan pas voorzichtig om. Zo blijven ze heel!

voor ca. 16-18 rösti van ca. 5 cm Ø  
voorgerecht voor 6 à 8 personen,  
hoofdgerecht voor 2 à 3 personen  
glutenvrij

## INGREDIËNTEN

### VOOR DE PASTINAAKRÖSTI

1 middelgrote ui, geschild en  
fijngehakt

325 g pastinaak, met dunschiller  
geschild en geraspt

2 tenen knoflook, geschild

1 groene peper, zaden verwijderd  
en heel fijn gehakt

blad van een paar takjes platte  
peterselie, fijngehakt

3 eieren van blije kippen

¾ tl zeezout

4 el kikkererwtenmeel

½ tl bakpoeder

olijfolie

### VOOR DE GEPOCHEERDE EIEREN

1 el wittewijnazijn

6 verse eieren van blije kippen

bak met koud water

Meng in een grote kom de ui met de pastinaak en knijp er de knoflooktenen in uit. Voeg de groene peper en het peterselieblad toe en meng alles even met je handen.

Klop in een andere kom met een garde 2 hele eieren en 1 eigeel los, voeg het zout en flink wat peper toe. Klop er vervolgens het kikkererwtenmeel en het bakpoeder goed doorheen tot je geen klontjes meer ziet.

Meng het eimengsel met een pollepel door het pastinaakmengsel. Verhit wat olijfolie in een koekenpan. Vorm met twee lepels de röstirondjes, druk goed plat en bak er een paar tegelijk in de pan op niet te hoog vuur; laat rustig garen tot de onderkant goudbruin is en keer de rösti dan voorzichtig met een spatel om. Zo voorkom je dat ze breken. Leg ze als ze klaar zijn op keukenpapier onder aluminiumfolie en bak de andere rösti.

Verhit intussen in een grote pan ruim water samen met de wittewijnazijn. Breek elk ei in een apart bakje en zet klaar. Houd het water tegen de kook aan, roer even met een pollepel en laat er één voor één twee eieren in glijden; zorg dat de eieren elkaar niet raken. Pocheer 2 minuten voor een heel zacht ei, 4 minuten voor een meer gestold resultaat. Haal de eieren er voorzichtig met een schuimspaan uit en serveer ze op de pastinaakrösti.





# Zoete aardappel

## MET LUPINEBONEN & TAHINIDRESSING

Witte lupinebonen kun je in de natuurwinkel in potten vinden. Het is een heel gezonde boon die in Nederland ook steeds vaker wordt gekweekt. Gebruik eens witte lupinebonen in plaats van kikkererwten, een heel fijn alternatief. Laat je niet afschrikken door de lijst met ingrediënten: dit gerecht is snel klaar en smaakt goddelijk!

hoofdgerecht voor 2 personen,  
bijgerecht voor 4 personen  
glutenvrij / vegan

### INGREDIËNTEN

#### VOOR DE GEROOSTERDE AARDAPPELS MET LUPINEBONEN

2 zoete aardappels van ca. 150 g  
per stuk, goed gewassen met een  
borstel en droog gedept met keu-  
kenpapier, in de lengte gehalveerd

1 el olijfolie

¼ tl kardemompoeder

1 pot witte lupinebonen, van 190 g  
(uitlekgewicht), afgespoeld en  
uitgelekt

1 tl olijfolie

¼ tl kaneel

½ tl Râs al Hânout\*\*

½ tl koriander, gemalen

tabasco, naar smaak

#### VOOR DE TAHINIDRESSING

3 flinke el Griekse of plantaardige  
yoghurt

2 el tahini\*

1 el citroensap

2 tenen knoflook, uitgeperst

1 el dille of venkelgroen, fijngehakt

1 el verse koriander, fijngehakt

½ tl komijn, gemalen

½ tl koriander, gemalen

¼ tl fijn zeezout

zwarte peper, versgemalen

paar takjes peterselie en koriander,  
blaadjes grof gehakt, ter garnering

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Meng 1 el olijfolie met het kardemompoeder en wat grof zeezout. Wrijf de zoete aardappelhelften daarmee in. Leg met het snijvlak naar beneden op een bakblik. Gaar 15 minuten in de oven.

Meng intussen de lupinebonen met de rest van de ingrediënten. Voeg de lupinebonen toe aan de zoete aardappel (na de 15 minuten baktijd) en zorg dat ze allemaal goed verspreid liggen, in een enkele laag. Bak nog eens 20 minuten.

Maak intussen de dressing: meng alle ingrediënten voor de saus door elkaar in een kom. Breng eventueel op smaak met zout en peper en druppel over de zoete aardappels en lupinebonen. Strooi er nog wat peterselie en koriander over.

\* Tahini is te koop bij natuurwinkels, Turkse en Marokkaanse supermarkten en grote supermarkten.

\*\* Zie Notities van de kok, pagina 259.