

SASKIA LELIEVELD & MARIJE SIETSMa

PINDAKAAS



KOOK
BOEK



Tjokvol
smeuige recepten
met pindakaas
zoet & hartig

INHOUD

Zelf pindakaas maken	13
De lekkerste boterhammen met pindakaas en...	16
Pindakaastosti met banaan	19
Gegrilde sandwich met paksoi	20
Pompoenplukbrood	23
Muffins met pindakaas & banaan	26
Granola	29
Havermoutwafels	30
Bananenbrood	33
Rijstrepn	34
Pindakaasbabka	37

ONTBIJT

KOEK ENZO

Pindakoeken	43
Pinda-chococup	44
Brosse pindakaaskoekjes	47
Schuimpjes	48
Pindakaasblossoms	51
Pindarotsjes	52
Browniekoeken met pindakaasvulling	55
Bacon-chocokoekjes	61
Appelpartjes	62
Popcorn	65

TAART & PLAATWERK

Cheesecake met jamtopping	69
Plaatkoek met zoute stengels	70
Dikke vette pinda-chocotaart	75
Fudge	79
Gemarmerde brownies	80
Toffeetaart	83
Pindakarameltaart met Oreobodem	84
Rocky roads	87

HARTIG

Pompoensoep	93
Pindasoep	94
Thaise curry met tofu	97
Wortel-kokosballetjes	98
Afrikaanse stoofschotel	101
Plakkerige spareribs	102

SMAAKMAKERS

Gebakken pinda's	107
Seroendeng	107
Geroosterde pinda's met munt	107
Frisse komkommer-pindasalade	108
Hete Mexicaanse pindasaus	111
Broccolikroketjes	112
Pittige pindadip	115
Gehaktballetjes	116
Kipsaté	119
Gadogado met zoete pindasaus	121
Noedels met pinda-korianderpesto	125
Verse loempia's met avocado, garnaal en kiemen	126
Salade met warmgerookte zalm en noedels	129

TOETJES

Koffie-kardemomparfait	133
Gevulde appeltjes uit de oven	134
Lavacakejes	139
Bananenijs	140
IJssandwich	143
Kokosijsjes	144
IJskoffie	146
Bananensmoothie	146
Chocolade-pindamilkshake	147
Peanut butter jelly shake	147

Pinda-chococups

Dit is het soort recept waarvoor siliconen bakmatten zijn uitgevonden. De cups komen prachtig strak uit de vorm en zien er meteen enorm gelikt uit, terwijl het recept echt heel eenvoudig is.

WAT HEB JE NODIG:

Voor 15 cups

- 80 gram roomboter
- 8 biscuitjes
- 50 gram poedersuiker
- 80 gram pindakaas, zonder stukjes + 1 eetlepel
- 100 gram pure chocolade, in stukjes
- pinda's om te versieren

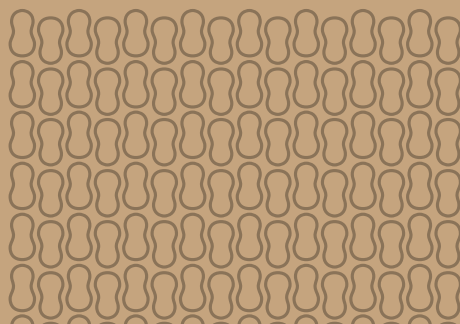


Smelt de roomboter en vermaal onder-tussen de biscuitjes tot een fijn poeder. Meng de gesmolten roomboter door het biscuitpoeder en voeg de poedersuiker en pindakaas toe. Blijf roeren tot alles goed is vermengd.

Wij gebruikten een siliconenvorm met platte cilindervormpjes, maar je kunt dit recept in elke vorm maken die je wilt. Zelfs gewoon in een met bakpapier beklede schaal (van ongeveer 20 x 20 cm).

Verdeel het biscuit-pindakaasmengsel over de bodem en druk goed aan. Smelt de chocolade au bain-marie en roer er een eetlepel pindakaas doorheen. Giet het chocolademengsel over de biscuitbodem en laat de cups ten minste 3 uur opstijven in de koelkast. Druk na ongeveer 30 minuten de pinda's in de bovenkant.

Heb je een grote plak gemaakt? Haal de vorm dan uit de koelkast, laat hem ongeveer 15 minuten staan en snijd de plak dan met een scherp mes in kleine blokjes.







Cheesecake met jamtopping

Ooo, deze taart is zó idioot lekker. Romig, fris en met een knisperige bodem. Als je gek bent op noten kun je een deel van de biscuitjes in de bodem vervangen door je favoriete soort. Pecannoten of macadamia's, bijvoorbeeld.

WAT HEB JE NODIG:

Voor 10 tot 12 porties

Voor de bodem

• 100 gram roomboter

• 250 gram biscuitjes

Voor de vulling

• 500 gram roomkaas

• 200 gram witte basterdsuiker

• 3 grote eieren

• 3 eidooiers

• 125 ml zure room

• 250 gram pindakaas, zonder stukjes

• 1 eetlepel maïzena

Voor de jamtopping

• 300 gram aardbeienjam, zonder stukjes

• 4 eetlepels water

• 2 blaadjes gelatine, geweekt

Verwarm de oven voor tot 180 °C (hete-luchtoven 160 °C). Vet een springvorm van ongeveer Ø 24 cm in en bekleed de bodem en zijanten met bakpapier.

Smelt de roomboter en maal ondertussen de biscuitjes fijn in een keukenmachine. Roer de gesmolten roomboter er goed door en verdeel het biscuit-botermengsel over de bodem en de zijkant van de springvorm. Druk het stevig aan, bijvoorbeeld met de bolle kant van een pollepel. Bak de bodem 20 minuten. Als je de bodem eruit haalt, kun je de oventemperatuur verlagen naar 150 °C (heteluchtoven 135 °C).

Maak tijdens het bakken de vulling. Klop alle ingrediënten voor de vulling tot een homogeen mengsel. Giet de vulling op de taartbodem, en zet de cheesecake in het midden van de oven. Bak hem in 1,5 uur gaar. Zet de oven uit en laat de taart nog 1 uur in de oven staan. Haal de taart uit de oven en laat hem 3 uur opstijven in de koelkast.

Verwarm voor de topping de jam met het water in een pannetje. Het hoeft niet te koken, maar de jam moet mooi vloeibaar worden. Haal de pan van het vuur en voeg de gelatineblaadjes toe. Roer goed door, tot de gelatine helemaal is opgelost. Laat de jam iets afkoelen en verdeel hem dan over de taart. Zet de taart nog 1 uur in de koelkast voor je hem serveert.

Plaatkoek met zoute stengels

Het heeft wat van een Snickers, maar ook wel van een Twix. Ach, wat maakt het uit. Het is crunchy en lekker. En er zitten zoute stengels in. Hoera!

WAT HEB JE NODIG:

Voor ongeveer 30 stukjes

● 250 gram pindakoeken, uit de winkel of zelfgemaakt (zie blz 43)

● 300 gram pindakaas met stukjes

● 150 gram zoute stengels + wat extra voor de bovenkant

● 1 blikje gecondenseerde melk

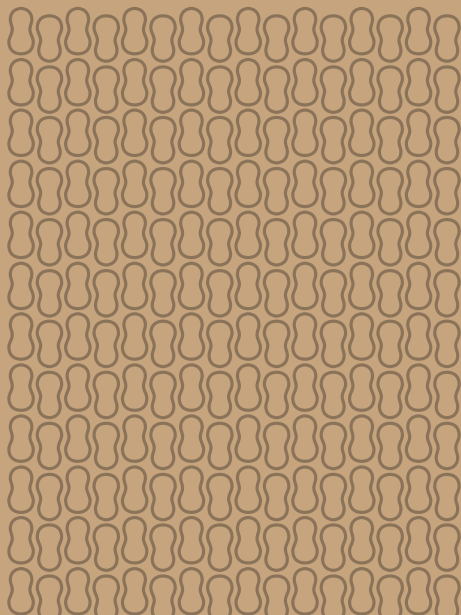
● 300 gram pure chocolade, in stukjes

Doe de pindakoeken in een keukenmachine en maal ze fijn, samen met de pindakaas en zoute stengels. Voeg de gecondenseerde melk toe en laat de keukenmachine nog even draaien.

Vet een bakvorm van ongeveer 20 x 30 cm in en bekleed de bodem met bakpapier. Verspreid het koekmengsel over de bodem en druk het goed aan.

Smelt de chocolade au bain-marie en giet de gesmolten chocolade over de koekbodem in de bakvorm. Versier de koek met zoute stengels en zet de koek ten minste 1 uur in de koelkast om op te stijven.

Haal de koek 30 minuten voor het serveren uit de koelkast en snijd in kleine vierkantjes.







Thaise curry met tofu

En plaats van tofu kun je in deze curry ook uitstekend stukjes kip of kort gebakken reepjes biefstuk gebruiken.

WAT HEB JE NODIG:

Voor 4 personen

Voor de currypasta

- 1 eetlepel komijnzaad
- 1 eetlepel venkelzaad
- 1 eetlepel korianderzaad
- 1 eetlepel kurkuma
- 1 theelepel kardemompoeder
- 1 theelepel kaneel
- 1 ui, grofgehakt
- 3 tenen knoflook
- 1 rode peper, grofgehakt
- 1 eetlepel suiker
- 6 eetlepels arachide- of zonnebloemolie
- bosje koriander

Voor de curry

- 400 ml kokosmelk
- 4 limoenblaadjes
- 4 vastkokende aardappels, in vieren

- 2 eetlepels arachide- of zonnebloemolie

- 350 gram tofu

- 100 gram pindakaas

- 3 eetlepels vissaus

- 1 limoen

Doe het komijn-, venkel- en korianderzaad in een kleine koekenpan en rooster dit op laag vuur, tot de zaadjes beginnen te geuren en verkleuren. Maal de geroosterde specerijen in een vijzel tot een fijn poeder.

Doe de specerijen in een keukenmachine, samen met de kurkuma, kardemompoeder, kaneel, ui, knoflook, rode peper, suiker, olie en de steeltjes van de koriander en draai er een mooie pasta van. De blaadjes van de koriander gebruiken we straks voor de garnering.

Verhit een pan op matig vuur en fruit de currypasta ongeveer 3 minuten. Voeg dan kokosmelk, limoenblaadjes en aardappels toe. Doe er zoveel water bij dat de aardappels bijna onder staan. Breng de curry aan de kook en laat ongeveer 20 minuten zachtjes pruttelen, totdat de aardappels beetgaar zijn.

Bak ondertussen de tofu in wat olie rondom goudbruin. Voeg, als de aardappels bijna gaar zijn, de pindakaas en vissaus toe en breng op smaak met wat limoensap. Bestrooi rijkelijk met korianderblaadjes en serveer met de gebakken tofu. Lekker met wat rijst, maar ook zonder is het eigenlijk al heerlijk.

Brocolikroketjes

Deze kroketjes zijn fantastisch bij een borrel of als voorgerecht.

WAT HEB JE NODIG:

Voor 16 kroketjes

Voor de kroketjes

— 1 stronk broccoli (ongeveer 400 gram)

— 4 lente-uitjes, fijngenhakt

— 2 teentjes knoflook, fijngenhakt

— ½ rode peper, fijngenhakt

— 200 gram pindaakaas met stukjes

— 1 ei

— ¼ theelepel zout

— (arachide)olie om in te frituren

Voor de chili-gemberdip

— 2 eetlepels ketjap manis

— 2 eetlepels water

— 2 cm verse gember, geraspt

— 1 teentje knoflook, geperst

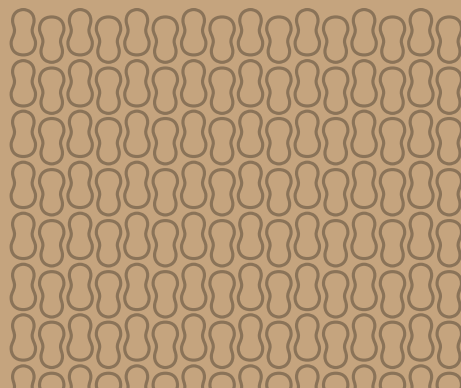
— versgemalen zwarte peper naar smaak

Snijd de broccoli in roosjes, verwijder de harde buitenkant van de steel en snijd de steel in blokjes. Stoom de broccoli in een stoommandje boven een pan met kokend water in ongeveer 6 minuten beetgaar. Koken kan ook, maar niet langer dan een minuut of 4. Anders wordt de broccoli papperig en kun je er geen kroketjes van maken.

Laat de broccoli goed uitlekken en doe de stukjes dan in een kom. Prak met een vork tot een zeer grove puree. Roer er dan de lente-uitjes, knoflook, rode peper, pindaakaas het ei en zout doorheen. Meng goed door elkaar en zet het broccolimengsel in de koelkast, zodat het wat kan opstijven.

Maak ondertussen de chili-gemberdip door alle ingrediënten goed met elkaar te mengen.

Verhit de olie in een diepe koekenpan. Vorm kleine kroketjes van het koude mengsel en bak de brocolikroketjes in 5 tot 7 minuten rondom goudbruin.







Noedels met pinda-korianderpesto

Dit is al tijden een vaste help-ik-heb-geen-zin-om-boodschappen-te-doen hit bij Marije thuis. Supersimpel, lekker snel en waanzinnig lekker.

WAT HEB JE NODIG:

Voor 2 flinke eters

Voor de pinda-korianderpesto

• 30 gram koriander

• 2 eetlepel pindakaas met stukjes

• 1 rode peper

• 1 limoen

• 1 eetlepel arachideolie

Voor de noedels

• 250 gram eiernoedels

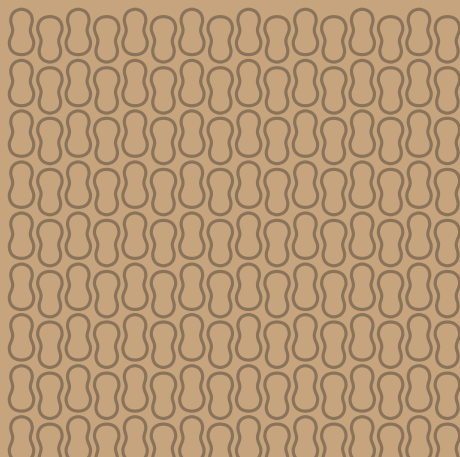
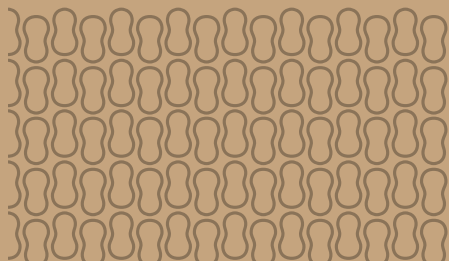
• 2 eetlepels vissaus

• klein handje pinda's

Doe de koriander (met steeltjes en al), pindakaas en de helft van de rode peper in een keukenmachine of het bakje van een staafmixer. Eventueel kun je de pitjes van de rode peper verwijderen, dat maakt de pesto iets minder scherp.

Voeg het sap van een halve limoen toe en laat de keukenmachine draaien tot je een mooie saus hebt. Voeg 1 eetlepel arachideolie toe als de pesto nog wat droog lijkt.

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Giet af en meng ze met de vissaus en pesto. Garneer de noedels met ringetjes van de overgebleven halve peper, wat gehakte pinda's en de rest van de limoen.





PINDAKAAS

is véél meer dan fantastisch broodbeleg. Het bekende pindasmeersel doet het ook buitengewoon goed als smaakmaker. In **GEHAKT-BALLETJES** of een **THAISE CURRY**, bijvoorbeeld. Of in **CHEESECAKE**, over de **POPCORN** of in lekker **BROSSE PINDAKOEKEN**.

Om aan de slag te gaan met dit boek hoeft je echt geen pindakaasverslaving te hebben. Al zou het zomaar kunnen dat die alsnog ontstaat...



WWW.LOOPVIS.NL

ISBN 978-94-922064-3-5



9 789492 206435 >