

MAAR TOCH EERST EEN PAAR WOORDEN...

OMDAT WE IN ONS BRUISENDE LEVEN MAAR WEINIG TIJD HEBBEN OM TE KOKEN, KRIJG JE IN DIT BOEK 200 RECEPTEN AANGEREIKT DIE IN EEN HANDOMDRAAI KLAAR ZIJN!

Heb je wel zin om te koken, maar geen zin om een superlang recept te ontcijferen? Wil je best een pastinaak kopen, maar heb je geen flauw idee hoe die eruitziet? Houd je wel van lekker eten, maar vind je het maar niks om twee uur in de keuken te staan? Dat snappen we best en daar is helemaal niks mis mee!

Van ons krijg je geen ingewikkelde instructies, want die heb je niet nodig. Dat is het geheim van dit boek waar je binnenkort niet meer zonder kunt. Hierin staat alleen het allerbelangrijkste: je hoeft alleen maar de pijltjes te volgen. En net als tweemaal twee vier is, weet je met deze 200 recepten wonderen te verrichten!

DE METHODE IS SIMPEL: bekijk eerst de foto met het eindresultaat zodat je een beeld hebt en kijk alle stappen eventjes door. Ga dan aan de slag: begin bij het eerste plaatje, volg de pijltjes en maak het recept. Hoe simpel kan koken zijn!



INHOUD



VOORGERECHTEN

- 01 Rilletes van rosé gegrilde zalm
- 02 Zonnige taart met pesto, mozzarella en courgette
- 03 Borrelbrood met scamorza, salie en pancetta
- 04 Focaccia met kerstomaatjes
- 05 Veelkleurige tomatentaart
- 06 Tatin van rode biet met balsamicoazijn
- 07 Cake met feta, courgette en pijnboompitten
- 08 Gekruide gravlax
- 09 Kleurige coleslaw met honingmayonaise
- 10 Herfstsalade met gedroogde worst
- 11 Groene salade met burrata
- 12 Rodebietensalade met geitenkaas
- 13 Gevulde uien met rundergehakt
- 14 Kalfsgehaktballetjes met spinazie en gorgonzola
- 15 Inktvisringen met limoenmayonaise
- 16 Courgettesoep met kerrie en roomkaas
- 17 Wortelsoep met pindakaas en koriander
- 18 Pompoen-linzensoep met kerrie
- 19 Zoete aardappelsoep met appel en gember
- 20 Spinaziesoep met komijn

VLEES

- 21 Rosbief met aardappel en pesto
- 22 Runderroerbak met mihoen en broccoli
- 23 Snelle chili con carne
- 24 Biefstuk met koriander en citroengras
- 25 Runderstoof met bier
- 26 Biefstuk met ui
- 27 Keftaspiesjes met tomatensalade
- 28 Spaghetti bolognese
- 29 Linguine met gehaktballetjes
- 30 Amerikaanse hamburger
- 31 Fajitas met rundergehakt
- 32 Griekse moussaka
- 33 Ossobuco met ingelegde citroen
- 34 Kalfsaltimbocca met gerookte mozzarella en rozemarijn
- 35 Gevulde kalfsrollade met tuinkruiden
- 36 Kalfsreepjes met champignons
- 37 Kalfsragout
- 38 Lamstajine met peer en honing
- 39 Malse lamscurry
- 40 Spareribs met barbecuesaus
- 41 Varkenshaas met zongedroogde tomaten
- 42 Varkenshaas in een saus van blauwe kaas en peer
- 43 Gesauteerd varkensvlees met ananas
- 44 Gesauteerde varkenshaas met gember
- 45 Colombo van varkensvlees
- 46 Risotto met worstvlees en champignons
- 47 Aardappels met morteauworst en mosterd
- 48 Trofie met tomaat en worst
- 49 Penne in tomatensaus met pancetta, basilicum en pijnboompitten
- 50 Quiche met ham, munt en doperwten
- 51 Supersimpele pizza met chorizo
- 52 Pizza met gegrilde groenten, ham en mozzarella
- 53 Flammkuchen met roomkaas
- 54 One pot pasta trofie, doperwten en spekjes
- 55 Gevulde tomaten uit de oven
- 56 Klassieke gebraden kip
- 57 Krokante kipstukjes met cornflakes
- 58 Gelakte kippenbouten met honing, citroen en koriander
- 59 Rode curry met kip en kokosmelk
- 60 Wraps met gekruide kip

- 61 Kiptajine met dadels
- 62 Baskische kip
- 63 Kipspiesjes tandoori
- 64 Kalkoensalade met noten en gedroogd fruit
- 65 Parmentier van gekonfijte eendenbout
- 66 Eend met sinaasappel en honing
- 67 Rode curry met eend

VIS

- 68 Zalmsalade met citrusfruit
- 69 Gyoza met witvis en lente-ui
- 70 Zalm met Scandinavische aardappeltjes
- 71 Poké bowl met zalm
- 72 Zalmragout met prei
- 73 Rotelle met zalm
- 74 Witte pizza met gerookte zalm
- 75 Zalmtajine
- 76 Lasagne met forel en spinazie
- 77 Geschroeide tonijn met sesamzaad en sperziebonen
- 78 Gestoofde vis met milde kruiden
- 79 Brandade van kabeljauw
- 80 Fish and chips revisited
- 81 Curry met kabeljauw en garam masala
- 82 Gepocheerde kabeljauw met spinazie en kokosmelk
- 83 Koolvispakketjes met citrusfruit
- 84 Ceviche van koolvis
- 85 Koolvisfilet met zadenkorstje
- 86 Gegrilde zwaardvis, peterseliesaus en salade
- 87 Stoofpot van zeeduivel, aardappel en ham
- 88 Koolvis met groene saus
- 89 Cellentani met schelvis en citroen
- 90 Couscous met dorade
- 91 Dorade, kerstomaatjes en pasta met ragu
- 92 Parmentier van heek met wortel
- 93 Antilliaanse akra's met stokvis
- 94 Ansjovis met kerstomaatjes, knoflook en oregano
- 95 Pappardelle met sardines en spinazie
- 96 Brick met sardines

- 97 Vietnamese mihoensalade
- 98 Gefrituurde gyoza met garnalen
- 99 Rijst met garnalen en doperwten
- 100 Garnalentajine met harissa
- 101 One pot pasta met garnalen en saffraan
- 102 Aardappels met garnalen
- 103 Pasta met krab, room en bieslook
- 104 Papillotten met sint-jakobsschelp en prei
- 105 Mantelschelpen met kerrie en kokosmelk
- 106 Boekweitpasta met kokkels en munt
- 107 Spaghetti met kokkels en inktvisinkt
- 108 Mosselen met kokosmelk en limoen
- 109 Spaghetti met mosselen
- 110 Mosselpannetje met kerrie
- 111 Gegrilde scheermessen met peterselie en citroen
- 112 Inktvisringen in cognacsaus
- 113 Gebakken zeekat met ui en artisjokken

VEGETARISCH

- 114 Gegratineerde prei met emmentaler
- 115 Aardappelgratin
- 116 Gegratineerde flespompoen met boekweit en mozzarella
- 117 Gratin van paprika en courgette met feta
- 118 Clafoutis met kerstomaatjes
- 119 Paprikacake met brie en basilicum
- 120 Quiche met tuinbonen en gorgonzola
- 121 Koude hartige taart met roomkaas
- 122 Groentetatin
- 123 Pizza met artisjok, vijgen en scamorza
- 124 Witte pizza met mozzarella en salie
- 125 Mac & cheese
- 126 Gevulde conchiglioni met flespompoen en salie
- 127 Gebakken voorjaarsgnocchi
- 128 Linguine met asperges en hazelnoot
- 129 Lasagne met courgette
- 130 Cannelloni met ricotta en spinazie
- 131 One pot pasta alla puttanesca
- 132 One pot pasta met groene groenten
- 133 Tagliolini met tuinbonen en burrata

- 134 Risotto met rucolapesto
- 135 Risotto met champignons en pompoenpitten
- 136 Risotto met pompoen
- 137 Parelgort met herfstgroenten
- 138 Panzanella uit de oven
- 139 Tabouleh van quinoa
- 140 Avocadosalade met citrusfruit
- 141 Linzensalade
- 142 Indiase groentecurry
- 143 Couscous van gerst met groenten
- 144 Gevulde courgettebloemen met ricotta en munt
- 145 Geroosterde groenten met olijven en ingelegde citroen
- 146 Gevulde tomaten met tofoe
- 147 Tomaten uit de oven met geitenkaas en basilicum
- 148 Gevulde groenten met ricotta
- 149 Wortels met komijn en kurkuma
- 150 Gepofte aardappels
- 151 Verse friet met knoflookzout
- 152 Provençaalse ratatouille
- 153 Provençaalse tian
- 154 Courgettespaghetti met ricotta
- 155 Vegaburgers met kidneybonen
- 156 Aardappeltortilla
- 157 Frittata met spinazie en champignons
- 158 Omelet met champignons
- 159 Siciliaanse caponata
- 160 Vegaburgers met gegrilde aubergine

ZOETIGHEDEN

- 161 Chocoladecake met peertjes
- 162 Lauwe lavacakejes met chocolade en gember
- 163 Brownie met pecannoten
- 164 Chocoladecake voor dummy's
- 165 Marmercake
- 166 Clafoutis met kersen en amandel
- 167 Citroencarrés
- 168 Tatin van ananas

- 169 Vruchtentaart
- 170 Perentatin
- 171 Fruittaart met amandelroom
- 172 Key lime pie
- 173 Pastéis de nata
- 174 Crumble met appel en framboos
- 175 Granola met vanille
- 176 Chocoladerotsjes
- 177 Appels uit de oven met gesuikerde amandelen
- 178 Lenterollen met voorjaarsfruit
- 179 Avocadorozen
- 180 Cheesecake met speculaas en peer
- 181 Eton mess met rood fruit
- 182 Tiramisu met marsala
- 183 Panna cotta met vruchtencoulis
- 184 Crème brûlée met tonkabonen
- 185 Aardbeienmousse
- 186 Chocolademousse
- 187 Koningskoek
- 188 Mango-passievruchtstam
- 189 Citroen-limoengranité
- 190 Bosbessenijs à la minute

DRANKEN

- 191 Mojito
- 192 Zonnige pina colada
- 193 Floats cosmo granité
- 194 Floats mojito met komkommergranité
- 195 Kruidige glühwein
- 196 Schuimige warme chocolademelk
- 197 Versierde caffè latte
- 198 Versierde matcha latte
- 199 Pittige Mexicaanse koffie
- 200 Irish coffee met cacao

01

RILLETTES

van rosé gegrilde zalm



VOOR 8 PERSONEN

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN

BEREIDING: 4 MINUTEN

RUSTTIJD: 30 MINUTEN



02

ZONNIGE TAART MET PESTO, *mozzarella en courgette*



In de oven op 190 °C

VOOR 6 PERSONEN

VOORBEREIDING: 20 MINUTEN

BEREIDING: 25 MINUTEN



03

BORRELBROOD

met scamorza, salie en pancetta



12 salie-
blaadjes

+



2 el olijfolie



1 bolletje
scamorza

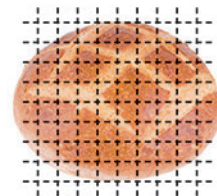
+



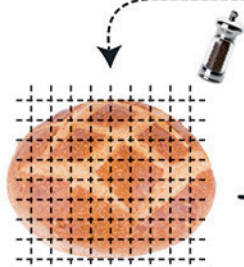
15 plakjes
pancetta



1 stevig rond
brood



Horizontaal en verticaal
insnijden, maar niet
helemaal door



De inkepingen
vullen

+



Afdekken met
aluminiumfolie

+



In de oven op 200 °C

→



Aluminiumfolie
verwijderen

+



In de oven op 200 °C

VOOR 4 PERSONEN

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN

BEREIDING: 20 MINUTEN

