



**FOOD
REVOLUTION**



CURAÇAO



KOOKBOEK 2014

SNACKS

Smoothies
Finn's worstenbroodjes
Pastechi
Bonus Bananenbrood
Saucijzenbroodjes
Mini pizza

HOOFDGERECHTEN

Pompoen soep met verse broodjes
Fussilli van Sem & Jessy
Butterchicken & naan brood
Verse pasta
Kyra's Bruine bonen
Tortilla de Noortje
Yara's Spinazie taart
Hamburgers
Vissticks
Pleun's favo Fussilli
Rotikip van Nienke
Emiliy's stuffed zuchinni
Tonijn wraps van Mikke
Bobotie

TOETJES

Verwentelteefjes
Koekjes van Annelot
Zweedse appeltaartje
Kyra's Ricekrispie treats
Jamie's Hummingbird cake
Senna's Tiramisu
Brilliant Brownies

FOOD REVOLUTION CURACAO

Als ambassadeur van Jamie Oliver's Food Revolution, zet ik me in om meer bewustwording te creëren van echt eten: Real Food. Dit doe ik onder meer door middel van kookworkshops te geven, om zo de kennis van het koken te bewaren en te creëren. En interesse voor verschillende ingrediënten op te wekken.

Voor meer informatie over Food Revolution Curaçao, ga dan snel naar:

www.Facebook.com/FoodRevolutionCuracao

Neem voor meer kook inspiratie een kijkje op

www.MyMunchies.nl

Het was super om met je te koken!!!

Hopelijk tot snel!

-x- Muriel

AFKORTINGEN IN DIT BOEK

Om het allemaal wat overzichtelijker te maken, heb ik gebruik gemaakt van afkortingen in de recepten:

- 1 t = 1 theelepel
- 1 E = 1 eetlepel
- 200 C = graden Celsius
- 250 gr. = gram
- 40 ml = milliliters

Snacks

Smoothies

2 PERSONEN | 5 MINUTEN

Smoothies zijn heerlijk verfrissend, ook als ontbijt. En natuurlijk een makkelijke manier om al je vitamientjes binnen te krijgen ;)

INGREDIËNTEN:

Wat je maar wilt eigenlijk., mix het met een vruchtensap, water of (kokos-) melk. Hieronder heb je wel een paar voorbeelden:

- Banaan & aardbei
- Ananas & mango & mint
- Appel & muesli
- Meloen & banaan

BENODIGHEDEN:

- Blender of staafmixer
- snijplank
- mes

- Natuurlijk wel eerst even je vruchten wassen.
- Let op met het mixen van “zure” vruchten en “zoete” vruchten.
- Doe je voorzichtig met het snijden van de vruchten? Sommige vruchten zijn heel hard of glibberig als ze eenmaal gepeld zijn, zoals een mango.
- Zorg ervoor dat de deksel van de blender er altijd goed opzit.

Finn's worstenbroodjes

10 PERSONEN | 20 MINUTEN

Het favourite gerecht van Finn. Een lekker makkelijk snack recept. - Finn de Kan

INGREDIENTEN:

- 1 pakje bladerdeeg (10 vellen)
- 1 blik knakworstjes (10 worstjes)
- 1 ei

BENODIGHEDEN:

- deegroller
- bakje voor het ei
- vork
- keukenkwastje
- bakplaat
- bakpapier

Zo maak je de worstenbroodjes:

1. Oven voorverwarmen op 225 C.
2. Bladerdeeg plakjes ontdooien.
3. Worstjes laten uitlekken en in bladerdeeg rollen.
4. Ei loskloppen met een vork
5. Met een keukenkwastje de bovenkant van de broodjes besmeren met ei.
6. Broodjes op bakplaat leggen.
7. In het midden van de oven 15 minuten gaar bakken.

Eet smakelijk!

Pastechi

10 - 15 PASTECHI | 60 MINUTEN

Voor Project Curacao hebben we heerlijke pastechi Carni gemaakt, volgens het recept van www.Antilliaanseten.nl en wat hebben we genoten!

BENODIGHEDEN:

- Koekenpan
- Spatula
- Snijplank
- Scherp mes
- Lepel
- Een glas of iets met een ronde vorm waar je het deeg mee kan uitsteken.
- Een frituur

INGREDIËNTEN:

VOOR DE VULLING:

- 500 gr. gehakt
- 1 t margarine
- 1 middelgrote ui, fijngehakt
- 1 groene paprika, fijngehakt
- 1 selderijstengel, fijngehakt
- 2 E rozijnen
- 1 Spaanse peper, fijngehakt (naar smaak)
- 1 E Sojasaus
- Zwarte peper naar smaak

VOOR HET DEEG:

- 500 gr. bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 1 t zout
- 2 E suiker
- 2 E olie
- 1 ei, geklutst
- 200ml water

Zo maak je de pastechi:

1. VULLING: Doe boter in een grote koekenpan en voeg alle ingrediënten toe ZONDER het vlees. Roer goed en regelmatig tot de ui en selderij zacht gebakken zijn. Voeg nu het vlees toe en bak het totdat het gaar is en het geheel goed gemengd is.
2. Doe alle ingrediënten behalve het water in een kom en meng deze goed met een lepel. Voeg beetje bij beetje het water toe om een mooi deegje te krijgen. (eventueel kun je iets meer water toevoegen)
3. Kneed het deeg ongeveer 5 minuten
4. Rol het deeg uit tot het ongeveer 1/2cm dik is
5. Steek met een groot glas of kleine kom rondjes uit het deeg en vul die met een volle theelepel van de vulling
6. Bestrijk de randjes van de cirkel met wat water en vouw het deeg dubbel
7. Druk de randjes goed aan met een vork
8. Frituur de pastechi in olie van ongeveer 175 graden totdat ze goudkleurig zijn.

Bananenbrood

12 PERSONEN | 60 MINUTEN

De bananen op Curaçao zijn zo heerlijk van smaak, daar moet je gewoon een keer een broodje van bakken!

INGREDIËNTEN:

- Olijfolie
- 250 gr. zelfrijzend bakmeel
- 3 rijpe bananen
- 2 E appelsap
- 125 gr. ongezouten boter
- 2 eieren
- ½ t kaneel
- 2 E honing

BENODIGHEDEN:

- bakblik
- 1 beslagkom
- 1 kleinere kom
- vork

Zo maak je de bananenbrood:

1. Verwarm de oven tot 180°C/gas 4.
2. Smeer de kanten en de bodem van een bakblik met olijfolie. Bestrooi de kanten met een beetje bloem zodat het brood straks niet blijft plakken.
3. Pel de bananen en prak ze fijn met een vork in een kom.
4. Voeg de appelsap toe aan het bananen prakje.
5. Pak nog een beslagkom en roer hier de boter in totdat het zacht en romig is.

6. Voeg de eieren een voor een toe, zorg ervoor dat elk ei goed gemengd is voordat je de andere erbij doet.
7. Doe dan het bakmeel, kaneel, honing en het bananenprakje bij de boter, en roer het goed om.
8. Giet het beslag in het bakblik en zet het in de voorverwarmde oven voor ongeveer 40 minuten of totdat het mooi goudbruin is en je sate prikker er schoon uitkomt.

Saucijzenbroodjes

10 PERSONEN | 20 MINUTEN

Super makkelijk, super snel en super lekker!

INGREDIENTEN:

- 1 pakje bladerdeeg (10 vellen)
- 500 gr. gehakt
- 1 ei
- een zakje gehaktkruiden (of: mix maken van nootmuskaat, korianderpoeder, zwarte peper, zout, komijnpoeder, tijm en broodkruimels)

BENODIGHEDEN:

- deegroller
- bakje voor het ei
- vork
- keukenkwastje
- bakplaat
- bakpapier

Zo maak je de saucijzenbroodjes:

1. Oven voorverwarmen op 225 C.
2. Bladerdeeg plakjes ontdooien.
3. Meng het gehakt met de kruiden en eventueel broodkruimels.
4. Verdeel het gehaktmengsel in kleine balletjes waar je later weer worstjes van kan rollen.
4. Ei loskloppen met een vork.
5. Leg een worstje midden op een plakje bladerdeeg en vouw het bladerdeeg zo dicht.
5. Met een keukenkwastje de bovenkant en de “naad” van de broodjes besmeren met ei.
6. Broodjes op, de met bakpapier bekleedde bakplaat leggen.
7. In het midden van de oven 15 minuten gaar bakken.

Mini pizza

10 PERSONEN | 40 MINUTEN incl. tijd om te rijzen

Kleine piccolo's, lekkere kleine pizza's. Je mag zelf kiezen wat je erop wilt doen!

INGREDIENTEN:

- 500 gr. bloem
- 2 E poedersuiker
- ½ E gist
- 1 t zout
- 300 ml water

BENODIGHEDEN:

- deegroller
- bakje voor het ei
- vork
- keukenkwastje
- bakplaat
- bakpapier

Zo maak je de worstenbroodjes:

1. Oven voorverwarmen op 225 C.
2. Bladerdeeg plakjes ontdooien.
3. Worstjes laten uitlekken en in bladerdeeg rollen.
4. Ei loskloppen met een vork
5. Met een keukenkwastje de bovenkant van de broodjes besmeren met ei.
6. Broodjes op bakplaat leggen.
7. In het midden van de oven 15 minuten gaar bakken.

Eet smakelijk!

Hoofgerechten

Pompoen soep met verse broodjes

4 -5 PERSONEN | 60 MINUTEN incl. rijzen van het deeg.

Met een appeltje en een vers broodje brengen we dit anders zo saaie recept weer tot leven

INGREDIËNTEN voor de soep:

- 1 grote pompoen of stukken (1 kg) geschild en in stukken gesneden
- 1 ui, in stukken gesneden
- 1 grote wortel, geschild en in stukken gesneden
- 2 bouillonblokjes
- ½ t curry poeder
- 1 zurige, stevige appel, zoals een Boskoop of goudrenet

BENODIGHEDEN:

- dunschiller of schilmesje
- soeppan
- staafmixer of blender
- grote kom
- bakplaat
- bakpapier

INGREDIËNTEN voor de broodjes:

- 500 gr. (volkoren-)bloem
- ½ E zout
- ½ E gist
- 1 E suiker
- 250 ml water

Zo maak je de pompoensoep:

1. Schil de pompoen, ui en wortel en snij het in stukken
2. Zet de soeppan op het voer, doe er een scheutje olijfolie in en bak de ui heel even aan met de curry poeder. Doe de pompoen en wortel bij de ui.
3. Giet 1 liter water bij de ui, wortel en pompoen en breng het aan de kook.
4. Als het aan de kook is geweest, zet je het vuurtje op laag, tot de pompoen en wortel gaar zijn.
5. Schil de appel, haal het klokhuis eruit en snij het in partjes. Doe dit in de soep, voordat je het weet is de appel ook gaar (als je er met een vork doorheen kan prikken).
6. Nu is het tijd om de soep te pureren. Wees voorzichtig want het is echt heel heet, vraag anders even aan een volwassene om je te helpen.
7. Op smaak brengen met zout en peper.

Serveren met een vers (volkoren) broodje!

Zo maak je de (volkoren) broodjes:

1. Voeg de (volkoren) bloem, met de gist, zout en suiker in een kom, giet het water er langzaam bij en kneed het tot een deeg.
2. Verdeel het deeg in 6 - 8 kleinere balletjes en laat het op een met bloem bestrooid bakplaat ergens tochtvrij rijzen tot het twee keer zo groot is geworden.
3. Verwarm de oven voor op 200 C/Gas 4
4. Als de oven op temperatuur is kan je de broodjes gaan bakken, tot ze goudbruin zijn of voor ongeveer 15 - 20 minuten.

Fusilli van Sem & Jessy

4 PERSONEN | 35 min

Met een paar stukjes broccoli in deze pasta kan je makkelijk zeggen dat je je groenten hebt gegeten!

BENODIGHEDEN:

- Grote pan
- Mes
- Koekenpan- Koekenpan x 2

INGREDIËNTEN:

- 500 gr. pasta fusilli
- 1 pot alfredo saus (is ook lekker om vers te maken, een beetje room opwarmen en geraspte Parmezaanse kaas toevoegen)
- twee struikjes broccoli
- drie verse worsten (Beierse worst of Brabantse worst van Centrum)
- teentje knoflook, geperst
- beetje basilicum of Italiaanse kruiden uit een potje
- bouillon blokje
- olijfolie

Zo maak je de fusilli van Sem & Jessy:

1. Zet water met een bouillonblokje op voor de pasta. Zodra het kookt pasta erin en koken tot de pasta 'al dente' is. Daarna afgieten.
2. Ondertussen de worst in schijfjes snijden en samen met de knoflook in olijfolie bruin bakken.
3. De broccoli in roosjes snijden en kort meebakken met de worst (niet te lang, de broccoli moet wel een 'bite' houden)
4. Wat basilicum of Italiaanse kruiden aan de worst met broccoli toevoegen.
5. Vervolgens de pot Alfredo saus erdoor gooien. De saus aanlengen met een halve pot water.
*De Alfredo saus is ook makkelijk om zelf te maken. Warm een bekertje verse room op in een pannetje, voeg een handje geraspte Parmezaanse kaas toe, even goed roeren zodat de kaas goed kan smelten.
6. Zodra het sausmengsel warm is, de pasta er doorheen scheppen.

Klaar!

Butterchicken & naan brood

4 - 5 PERSONEN | 60 MINUTEN

Zo heerlijk met een vers warm naan broodje.

INGREDIËNTEN voor Butterchicken:

- 500 gr kipfilet, in stukjes gesneden.
- 2 E ongezouten boter
- 2 t geraspte knoflook
- 2 t geraspte gember
- 4 E tomatenpasta
- 1 t curry poeder
- 1 t paprika poeder
- ½ t suiker
- 125 ml slagroom
- bosje verse koriander, fijn gesneden

BENODIGHEDEN:

- snijplank
- scherp mes
- braadpan
- rasp
- pollepel

Zo maak je de Butterchicken:

1. Doe de boter in de pan en laat die op een medium vuur smelten, voeg vervolgens de geraspte knoflook en gember toe, even aanbakken tot de geur vrijkomt, niet laten aanbranden!
2. Doe vervolgens de kruiden (curry poeder en paprika poeder) erbij, even de kruiden laten opwarmen voor een minuutje.
3. Meng de slagroom, suiker en tomatenpasta met 125 ml water en de suiker, en voeg het toe aan de pan, breng het aan de kook.
4. Doe de in stukjes gesneden kipfilet erbij en laat het geheel voor 20 – 30 minuten gaar sudderen. Wel af en toe roeren zodat het niet aan de bodem van de pan blijft plakken.
5. Met fijn gesneden koriander garneren en met basmati rijst en een vers naan broodje serveren.

Naan brood

De ongebakken bolletjes deeg kan je prima invriezen.

INGREDIËNTEN voor Butterchicken:

- 2 ½ t gist
- 4 E warm water
- 2 t suiker
- 160 ml melk
- 200 ml yoghurt
- 1 geklutst ei
- 2 E gesmolten boter
- 540 gram bloem
- 1 t baking powder
- ½ t zout
- 2 E olie

BENODIGHEDEN:

- beslagkom x2
- 1 klein kommetje
- keukenkwastje
- bakplaat
- bakpapier

Zo maak je de Naan:

1. Mix het gist, water en suiker in het kleine kommetje en laat het even staan tot het gaat schuimen.
2. Mix de melk yoghurt, gesmolten boter en ei in een beslagkom kom.
3. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout in de andere beslagkom.
4. Doe nu het gist mengsel en het yoghurt mengsel bij de bloem in de kom, alles goed mengen en goed kneden tot het een mooi geheel is.
5. Laat het deeg rusten en rijzen tot het verdubbeld.
6. Verdeel het deeg in 6 – 8 kleinere porties.
7. Druk elk bolletje deeg plat met de muis van je hand, zodat je een mooi ovaal broodje krijgt. Laat de andere bolletjes deeg rusten onder een vochtige doek of een stukje plastic folie zodat ze niet uitdrogen.
8. Smeer de broodjes in met een beetje olie of gesmolten boter en bak ze voor 10 minuten (of totdat ze mooi bruin zijn) op 200graden.

Verse Pasta

4 PERSONEN | 30 MINUTEN

Met ei en bloem maak je de meest heerlijke pasta ooit!

INGREDIENTEN:

- 400 gr (tipo 00) bloem
- 4 grote eieren op kamertemperatuur
(100 gr/1 ei per person)

BENODIGHEDEN:

- beslagkom
- vork
- pasta machine

Zo maak je de verse pasta:

Doe de bloem in de kom, maak in het midden een holletje waar je een voor een de eieren in breekt.

Klop met een vork vanuit het midden van de kom de eieren en werk zo van 'binnen naar buiten' tot een bal.

(Je kan dit ook heel makkelijk doen in een keukenmachine, let wel op dat je de deeghaak gebruikt).

Rol het deeg in een stukje plasticfolie en laat het 10 minuten rusten.

Snij een 2 a 3 cm dikke plak van het deeg en doe het stap voor stap door de pastamachine.

Verse pasta heeft maar een paar minuten nodig om gaar te koken.

Kyra's Bruine bonen

4 PERSONEN | 60 MINUTEN

De bruine bonen is het lekkerste als het een dag oud is. Dan is die namelijk heel goed getrokken.

INGREDIENTEN:

- 1 blik/pot bruine bonen
- 1 klein blikje tomatenpasta
- 5 piment korrels
- 5 laurierblaadjes gedroogd
- 1 ui in kleine blokjes *
- 4 teentjes knoflook fijne gedrukt/ in stukjes of plakjes **
- scheut (olijf-) olie
- 300gr kipfilet***
- 3 maggiblokjes
- water
- 2-3 takjes selderij****
- (zoete ketjap)*****

BENODIGHEDEN:

- Kookgerei:
- Diepe wok/pan met deksel
- Kooklepel

Zo maak je de bruine bonen:

Vorbereiding:

1. Kipfilet schoonmaken en in grove blokjes snijden en laten uitlekken (of droogdeppen met een tissue voor het snijden)
2. Ui in kleine stukjes snijden
3. Knoflook in stukjes snijden of kneuzen of door knoflookpers
4. Blikje tomaten puree openmaken
5. Blik/ pot bruine bonen openmaken
6. Selderij fijn snijden

Bereiding:

1. In de pan een scheut olie doen, op hoog vuur zetten.
Wanneer de olie warm is, de pimentkorrels en laurierblaadjes in bakken, blijven omscheppen.
2. Zo gauw het bruin begint te worden, de kip erbij doen en bakken tot het gaar is of zelfs tot het bruin begint te worden.
Daarna de uien en knoflook erbij, goed omscheppen.
3. Daarna de tomatenpuree erbij en goed omscheppen tot alles goed gemengd is. Doe dan de bruin bonen MET eigen vocht erbij en goed omscheppen. De pot/blik vullen met kraanwater en dit toevoegen aan het geheel. De maggiblokjes ook toevoegen. Goed mengen en aan de kook brengen.
4. Zo gauw het begint te koken/ borrelen, op laag vuur zetten en half uur tot uur laten sudderen.
5. Deksel erop en onder af en toe omscheppen om aanbranden te voorkomen.
6. Laatste 15 min de selderij toevoegen. Daarna serveren met rijst.

Serveertip:

Als garnering een schepje piccalilly erbij op het bord.

* De ui mag ook in grove ringen, net wat men prettig vindt, of uienpoeder gebruiken

* * Knoflook mag zo grof of fijn als men prettig vindt. Mag ook poeder gebruiken

* * * Kipfilet mag zo grof of fijn als bereider zelf prettig vindt. Kipfilet kan ook vervangen worden door rundvlees, of een mix van kip en rund. (bijv. runderzoutvlees). Maar ook creatief zijn met knakworstjes en/of rookworst kan. Uiteraard is filet geen verplichting. Mag ook vlees met bot zijn.

* * * * De selderij laat ik vaak weg. omdat de kinderen anders van die rare gezichten trekken wanneer ze het zien :D

* * * * * Wat ik ook wel eens doe, is een scheut zoete ketjap erbij doen, genoeg om de rode kleur van de saus wat bruiner te krijgen.

Tortilla de Noortje

4 PERSONEN | 35 min

Een heerlijk en makkelijk authentiek Mexicaans gerecht. - Noortje Spaan

BENODIGHEDEN:

- Mes
- Kom x 2
- Lepel
- Koekenpan x 2

INGREDIËNTEN:

- 8 Tomaten
- 1/2 Paprika
- 2 witte uien
- 1 Grote Avocado
- 1 teen Knoflook
- 3 Limoenen
- Een theelepel verse Koriander
- Peper en Zout
- 400 gram Kip
- Fajita kruiden
- 1 Zakje Geraspte kaas

Bereiding

Hoe maak je zelf heerlijke Guacamole

1. Begin met het schoonmaken van de ui en de knoflook. Snij deze in kleine stukjes en doe ze in een kom.
2. Was 2 tomaten, snij het vlees van de tomaten, maak daar kleine stukjes van en gooi de pitjes en het hart weg.
3. Snij de Avocado open. Gooi de pit weg en haal het met een lepel het vruchtvlees er uit.
4. Dit snij je in kleine stukjes en doe je bij de rest in de kom.
5. Nu komt het belangrijkste: neem 1 limoen en knijp (of pers) die uit boven de kom met de ingrediënten.
6. Snij de koriander en doe dat ook in de kom. Doe er wat peper en een beetje zout bij en husselen maar.
7. Nu krijg je echte Mexicaanse smaak aan je Guacamole.

Hoe maak je echte Salsa

1. Ook hier begin je met het schoonmaken van de ui en de knoflook.
2. Snij deze in kleine stukjes en doe ze in een kom. Snij de 6 tomaten klein en doe ze in de kom. Was de paprika en snij de helft daarvan ook in kleine stukjes en doe die bij de rest.
3. Neem 1 limoen en knijp (of pers) die uit boven de kom met alle ingrediënten. Snij de koriander en doe dat in de kom.
4. Doe er wat peper en een beetje zout bij en roer alles door elkaar.

En klaar ben je. Zet de sauzen 15 minuten in de ijskast dan worden ze lekker fris.

Bereiding

Nu kun je beginnen aan het klaarmaken van de kip.

Snij de kip in stukjes.

Doe er peper en zout bij en bak ze 10 minuten in de pan.

Na 5 minuten doe je de Fajita kruiden er bij met wat water en roer je alles tot een mooie gladde saus. Terwijl de kip gaar wordt kun je de Tortilla's warm maken in de pan.

Zet alles, met de kaas, op tafel. Leg een Tortilla op je bord en doe de Gaucamole, salsa en kip op de Tortilla. Zorg dat je nog dicht kan rollen zodat je ze makkelijk in de hand kan houden. De liefhebber kan er nog wat kaas en limoensap bij doen.

Eet smakelijk!

Yara's Spinazie taart

4 - 8 PERSONEN | 20 - 30 min

Super makkelijke heerlijke spinazie taart! - Yara Komdeur

INGREDIENTEN:

- 450 gram spinazie deel blokjes (diepvries)
- 5 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 3 a 4 eieren
- Nootmuskaat
- Zout
- (zwarte) peper uit molen
- 125 ml slagroom
- 200 gram geitenkaas
- ½ boter/margarine
- 1 eetlepel bloem

BENODIGHEDEN:

- Ovenschaal 24 a 26 cm
- Beslagkom
- Garde

Zo maak je Yara's Spinazietaart:

1. Spinazie in zeef laten ontdooien.
2. Bladerdeeg op aanrecht uitstrooien en ca. 10 min laten ontdooien.
3. Oven voorverwarmen op 200c of gasoven stand 4.
4. Vorm invetten met boter of margarine.
5. Ingevette vorm met bladerdeeg beplakken.
6. In een kom de eieren loskloppen nootmuskaat zout peper en slagroom toevoegen.
7. En dan goed mengen voeg nu spinazie toe. blijf mengen.
8. Als de spinazie bijna geen klontjes meer heeft giet dan in de oven schaal met bladerdeeg .
9. Verdeel het en doe dan in de oven laat 20 minuten bakken kijk dan en als hij nog niet goed bruin is nog 15 minuten.

En dan eet smakelijk!

Hamburgers

4 PERSONEN | 30 MINUTEN

Gezellig samen hamburgers maken, verse frietjes erbij en dan heerlijk genieten!

INGREDIËNTEN:

- 600 gram rundergehakt
- Zout en peper
- Handvol broodkruimels (beschuitjes zijn erg lekker!)
- 1 ei
- 2 theelepels gemalen koriander
- 2 theelepels gemalen komijn
- 2 snufje gemalen nootmuskaat
- 1 fijn gesneden ui
- fijn gesneden (ijsberg/Romaine) sla
- 4 plakjes mature cheddar
- 4 hamburger bolletjes, zonder zaadjes

BENODIGHEDEN:

- grote kom
- snijplank
- mes
- vergiet
- bord
- koekenpan

Zo maak je de hamburgers:

1. Doe alle hamburger ingrediënten in een kom: het gehakt, de broodkruimels, het ei, de kruiden en de ui.
2. Mix het geheel even goed door met je handen en verdeel het gehakt in vieren, dus 150gram per hamburger.
3. Rol elke portie in een bal en maak de bal dan zachtjes plat in je handen.
4. Blijf je hamburger draaien terwijl je het platter maakt zodat de burger rond of ovaal blijft, dan past het straks het mooist op je broodje.
5. Laat de burgers even rusten in de koelkast.
6. Terwijl de burgers aan het rusten zijn kan je aan de slag om je andere hamburger ingrediënten voor te bereiden.
7. Je kan alvast je bacon bakken, of als je het l
8. Je kan alvast je broodjes in twee snijden, en onder de grill leggen om even te roosteren. Vergeet niet je tomaten en je sla te wassen voordat je het gebruikt op je hamburger.

Nu kunnen we de hamburgers gaan bakken.

Haal ze uit de koelkast, verwarm een mooie koekenpan voor op een matige vlam en doe er een scheut olijfolie in en een klontje boter. Zodra de boter is gesmolten kan je de hamburgers er een voor een voorzichtig inleggen.

Zodra de ene kant mooi bruin gebakken is, draai je de burger om (je kan even vragen of iemand je hiermee kan helpen) en dan leg je voorzichtig een plakje cheddar op de gebakken kant. Zo smelt de kaas heel rustig over de burger heen.

Eindelijk tijd om de burger in elkaar te zetten:

Neem een lekkere mayonaise (niet zo'n zurige) en smeer een beetje op het onderste deel van het broodje

Leg er een beetje sla op, leg er vervolgens een hamburger op.

Nu kan je er een lekkere plak tomaat opleggen, of bacon, of bakbanaan.

Besmeer het bovenste deel van het broodje met een beetje ketchup of mayonaise of allebei, en leg het bovenop de rest van je hamburger.

Zoals met elke andere hamburger: dit moet je ook serveren met heerlijk knapperige frietjes en een ijskoud drankje!

Vissticks

4 PERSONEN | 20 MINUTEN

Panko flakes zijn Japanse broodkruimels die de vissticks extra knapperig maken.

INGREDIENTEN:

- 1 pak Panko flakes
- 400 gram (bevroren) stevige vis (kabeljauw, hake.
- 1 ei
- bakje bloem
- zout en peper

BENODIGHEDEN:

- koekenpan
- bakje voor het ei
- vork

Zo maak je de Vissticks:

1. Laat de vis ontdooien, snij de vis in 'vissticks' stukjes en bestrooi met zout en peper.
2. Klop het ei los in een bakje met een vork.
3. Haal een paar stukjes vis door de bloem, dan door het losgeklopte ei en dan door de Panko flakes.
4. Verward de pan met een beetje zonnebloem olie en bak de vissticks tot ze goudbruin zijn.
Let op met de hete olie in de pan, als de vis nog een beetje vochtig is kan het gaan spetteren.

Visstick zijn heerlijk om met overgebakken aardappeltjes te serveren en een paar kleine zoete worteltjes en doperwtten.

Pleun's favo Fusilli

6 PERSONEN | 40 MINUTEN

Het favoriete gerecht van Pleun. De rucola en pecorino kaas toevoegen aan het eind geeft een heerlijke extra bite. - Pleun Net

INGREDIENTEN:

- 2 x 400 gram pomodori (uit blik) in stukjes
- 2 stukken zongedroogde tomaat in olijfolie (uit laten lekken en klein snijden)
- 2 tenen knoflook (uitpersen)
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel kristalsuiker
- 350 gram verse of gedroogde fusilli
- 3 eetlepels balsamico azijn
- zout en gemalen zwarte peper
- grof geschaafde pecorino kaas
- rucola sla

BENODIGHEDEN:

- middelgrote steelpan
- knoflookpers
- houten roerlepel
- mes
- eetlepel
- theelepel
- pasta pan
- (voorverwarmde) schaal
- schaaf voor de kaas
- vergiet

Zo maak je de fusilli:

1. Doe de tomaten uit blik en de kleingesneden gedroogde tomaten in een middelgrote steelpan met het knoflook, de olijfolie en de suiker.
2. Voeg zout en peper naar smaak toe. Breng al roerend aan de kook.
3. Zet het vuur laag en laat ongeveer 30 minuten zachtjes koken tot de saus is ingekookt.
4. Kook intussen de pasta in kokend water met zout.
5. Roer de balsamico azijn door de saus. Laat de saus ongeveer 1-2 minuten koken, haal de pan van het vuur en breng de saus op smaak met peper en zout.
6. Giet de pasta af (in een vergiet) en doe hem in een voorverwarmde schaal. Giet de saus over de pasta en meng goed. Dien direct op met een paar blaadjes rucola en geef er de geschaafde pecorino bij.

Roti kip van Nienke

4 - 8 PERSONEN | Halve dag (!)

Je staat wel een halve dag in de keuken, maar het is de moeite waard! - Nienke Damen

INGREDIENTEN:

Ingrediënten voor de **vulling van roti** (roti is de koek)

- 250 gr gele spliterwten
- 1 tl komijn poeder
- 1 tl kurkuma
- 2 teentjes knoflook
- 1 hele peper

Ingrediënten voor de **roti koek**

- 750 gr bloem
- 10 ml gist
- 200 ml olie
- 550 ml water
- 1 el zout
- 1 el suiker
- 1 hele peper

BENODIGHEDEN:

- deegroller
- folie
- koekenpan
- weegschaal
- beslagkom
- maatbeker
- keukenmachine
- mes
- snijplank
- steelpannetje
- knoflookpers

Zo maak je de roti:

Voorbereiden

Weeg de bloem af en doe deze samen met het zout, de suiker en het gist in een mengbak. Meet de 150 ml olie af en zet ze apart in een bak of fles.

Bereiden

1. Kook de erwten met de kurkuma, het komijnpoeder en de knoflook gaar en giet het water af. (1 pak erwten op 2 liter water voor 20 minuten).
2. Maal de erwten fijn met de keukenmachine.
3. Voeg eerst de olie en dan het water langzaam bij het bloemmengsel.
4. Laat ze even rusten en vorm daarna balletjes en vul de balletjes met het erwtenvulsel. Rol de roti's voorzichtig uit en bak ze met de olie gaar.

Kerriekip

INGREDIËNTEN

- 500 gr kippenvlees
- 1 middelgrote ui
- 4 teentjes knoflook
- 3 el kerrie/masala
- 4 el olie
- Favorsa (naar smaak)
- 4 hardgekookte eieren
- 2 el tomatenpuree
- 1 el komijn

Voorbereiden

Halveer de aardappelen op lengte en kook ze gaar maar niet te zacht. Verwijder de schil. Snipper de uien en de knoflook. Kook de eieren hard en pel ze zodanig dat ze heel blijven (kun je het best in een bakje met koud water doen of onder een stromende kraan).

Bereiden

Frituur de eieren in weinig olie, goudbruin. Bak de kerrie/masala met de uien en de knoflook op een niet te hoog vuur.

Voeg de kip aan het kerrie/masala mengsel en de komijn toe. Laat het geheel gaar koken.

Indien nodig voeg een beetje water toe en zet tot slot de aardappels bij het geheel.

Voor de variatie kun je een eetlepel tomatenpuree toevoegen. Voeg dan de zwarte peper en bouillon bij.

Als het vlees en de aardappelen gaar zijn voeg dan de eieren toe en laat ze mooi geel kleuren zonder stuk te gaan.

Kook de massa nog zo'n 10 minuten.

Pampoen met Gira (niet pompoen)

INGREDIËNTEN

- 400 gr pampoen (donker oranje)
- 1 middelgrote ui
- 4 teentjes knoflook
- ½ el hele gira (komijn)
- 1 el suiker
- Favora (naar smaak)
- Zwarte peper (naar smaak)

Voorbereiden

Ontdoe de pampoen van pitten en snijdt ze in grote stukken. Snipper de uien en pers de knoflook. Kook de pampoen met de schil gaar. Snijd de schil van de pampoen.

Bereiden

Rooster de komijn en maal ze fijn.

Verhit de olie en doe daarin de gesnipperde uien en knoflook.

Voeg de pampoen toe en daarna een beetje water.

Laat de pampoen gaar en stuk koken en probeer door middel van een open pan alle teveel toegevoegde water te laten verdampen.

Voeg dan de gira, zwarte peper, bouillon en de suiker toe.

Kousenband

INGREDIËNTEN

- 300 gr kousenband
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 tomaat

- 3 eetlepel kokosolie
- zwarte peper (naar smaak)
- Favora (naar smaak)

Vorbereiden

Was de kousenband, haal de top en het einde er af en snijdt de kousenband schuin in stukken van 3 a 4cm.

Snij de uien en pers de knoflook. Ontvel de tomaat door deze in heet water onder te dompelen en snijdt hem dan in blokjes.

Bereiden

Verhit de olie en bak de uien en de knoflook bruin. En dan de tomaat.

Laat dit geheel 1 minuut bakken.

Zet vervolgens de kousenband in de pan en giet 3 a 4 el water er bij.

Laat dit op een zacht vuurtje even gaar stomen. Favora en zwarte peper naar smaak toevoegen.

Smullen maar!!!

Emily's stuffed Zuchinni

5 PERSONS | 60 MINUTES

These stuffed zuchinni's are like little presents, with the lovely mince and rice inside - Emily

INGREDIENTS:

- Zucchini's ends trimmed
- 1 lb. ground beef
- 1 cup rice
- 1 tbsp. crushed garlic
- Olive oil
- 1 tbsp. tomato paste
- Salt
- Ground black pepper
- Ground all spice
- 1 can diced tomatoes drained (save the juice) or 1 cup fresh diced tomatoes

TOOLS:

- can opener
- sharp knife
- spoon
- mixing bowl
- baking tray

This is how you stuff the zuchinni:

1. In a bowl mix the ground beef , the rice , diced tomatoes, crushed garlic , olive oil, salt , black pepper and the all spice.
2. Cut the zucchinis in half lengthwise, scoop out seeds.
3. Stuff zucchini shells with meat mixture and place them in a baking pan.
4. Mix the tomato paste with the tomato juice or water and pour them over the zucchinis cook for +/- 30 min.

Enjoy!

Tonijn wraps nicoise van Mikke

4 PERSONEN | 20 MINUTEN

Het klassieke nicoise recept opgerold in een wrap: heerlijk!

INGREDIENTEN:

- 8 tortilla wraps
- 3 - 4 tonijnmoten/ steaks
- 4 hardgekookte eieren
- 300 gr haricot verts/ sperziebonen
- ½ blik gehakte zwarte olijven
- 1 rode ui, in flinterdunne ringen
- 1 bakje kerstomaatjes (doormidden gesneden)
- 1 blikje ansjovis
- peper & zout
- mayonaise

BENODIGHEDEN:

- deegroller
- bakje voor het ei
- vork
- keukenkwastje
- bakplaat
- bakpapier

Zo maak je de Tonijn wraps nicoise:

1. snij de sperziebonen doormidden en kook ze beetgaar
2. verwarm de wraps in de koekenpan
3. doe de peper en zout op de tonijn
4. grill de tonijn zoals je hem lekker vindt en snij het daarna in reepjes
5. Als alles klaar is dan de wrap insmeren met mayonaise,
6. tonijn, sperziebonen, tomaatjes en eieren erop doen en oprollen.

Voor wie het lekker vindt kan je e rook ui, olijven en ansjovis op doen.

Eet smakelijk!

Toetjes

en andere lekkere dingen...

Verwentelteefjes

2 PERSONEN | 20 MINUTEN

Het perfecte zondagmorgen onbijtje-op-bed om iemand lekker mee te verrassen, en ook niet zo ingewikkeld om het te maken

BENODIGHEDEN:

- Koekenpan
- Spatula
- Grote beslagkom
- Een garde
- Kleiner bakje om de banaan in te prakken
- Vork
- Een bord voor de ongebakken verwentelteefjes

INGREDIËNTEN:

- 4 plakjes oud wit brood. Vers brood absorbeert het beslag niet zo makkelijk.
- 2 eieren
- snufje zout
- 200 ml melk
- boter om mee te bakken
- 1 grote banaan
- beetje poedersuiker
- lekkere vruchten, zoals frambozen, bramen en aardbeien

Zo maak je de verwentelteeftjes:

1. Was je handen 😊
2. Doe de melk in de beslagkom met een snufje zout. Voeg de eieren toe, en klop het met de garde tot een mooi geheel.
3. Dompel elke sneetje brood stuk voor stuk onder in het beslag en leg het even apart op een bord om even te laten rusten en het beslag te laten absorberen.
4. Prak intussen je banaan fijn in een apart bakje met de vork.
5. Was je vruchten, en als ze eenmaal wat droog zijn kan je ze besprenkelen met een beetje poedersuiker, om het zurige van de bessen te balanceren.
6. Neem een plakje verwentelteeftje en smeer de banaan erop, leg er dan een paar vruchtjes of bessen op en doe vervolgens weer een, met banaan besmeerd, plakje verwentelteeftje op.
7. Op een matig vuur verwarm je je koekenpan voor, doe er een klontje boter bij en als de boter is gesmolten kan je je verwentelteeftje voorzichtig in de pan leggen. Denk eraan dat je dit voorzichtig doet, de boter kan opspatten als je het erin gooit, wat natuurlijk niet de bedoeling is want die boter is heel heet!
8. Na een paar minuutjes, dat moet je zelf ook even goed in de gaten houden, worden de randjes van het onderste plakje bruin en kan je je verwentelteeftje omdraaien.
9. Serveer het met een glaasje verse sinaasappelsap en je begint de dag met een lach 😊

TIP: Een snufje zout, is als je een beetje zout pakt tussen je duim en je wijsvinger. Als je hele kleine vingertjes hebt mag je er wel twee doen hoor!

Koekjes van Annelot

8 PERSONEN | 60 MINUTEN

Je kan met dit recept allerlei verschillende koekjes maken door bijvoorbeeld nootjes, hagelslag, marsepein etc. toe te voegen!

Veel plezier en lekker smullen! - Annelot Jongerius

INGREDIËNTEN:

- 240 gram bloem
- 160 gram boter
- 100 gram witte basterd suiker
- mespuntje zout
- (amandelen, of rozijnen)

BENODIGHEDEN:

- Mengkom
- Deegroller
- Vormpjes
- Oven

Zo maak je de koekjes:

1. Meng de bloem, suiker en zout in de kom.
2. Voeg daarna de boter toe, snij de boter in kleine stukjes.
3. Kneed de boter met je vingertoppen door de bloem en suiker tot je dit tot een grote bal kan kneden.
4. Leg de bal 20 minuten in de koelkast.
5. Zet alvast de oven aan op 160 graden. (Als je amandelen gebruikt dan is het goed om deze alvast iets te roosteren in de pan, geeft een extra bite).
6. Haal het deeg uit de koelkast en maak met de deegroller hiervan een platte pannenkoek van ongeveer 1 cm dik. Snij met de vormpjes de koekjes uit het deeg.
7. Leg deze op een bakplaat (wel van tevoren bakpapier hierop leggen) en doe de koekjes in de oven voor 20 minuten.

Geniet daarna van deze heerlijke koekjes.

Zweedse appeltaartje

6- 8 PERSONEN | 60 MINUTEN

Een hartverwarmend taartje, met kardamon en kaneel.

INGREDIENTEN:

- 110gr boter
- 150gr suiker
- 2 eieren
- 210gr bloem
- 1 E baking powder
- snufje zout
- 1 t kaneel
- 2 t gemalen kardamon
- 300gr geschilde appel (Goudrenet) zonder klokhuis.
- 50gr geschaafde amandelen

BENODIGHEDEN:

- beslagkom
- mixer
- taartvorm van ong. 20 cm
- spatula

Zo maak je een Zweeds appeltaartje:

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Smeer een taartvorm (20 cm) in met boter
3. Doe de boter, suiker in een grote kom en mix het tot het romig is.
4. Voeg de eieren toe, een voor een, goed doorroeren.
5. Doe dan de bloem, baking powder, zout, kardamon en kaneel erbij en roer het door tot dat je een mooi cake beslag hebt.
6. Roer als laatste de stukjes appel door het beslag en doe het geheel in de taartvorm.
7. Het beslag is vrij dik, gebruik een spatula (zo'n zachte lange lepel) om al het beslag uit de kom te krijgen.
8. Leg de geschaafde amandelen bovenop en bak het taartje in de oven voor ongeveer 40 minuten, let op dat de amandelen niet te snel bruin worden, als het wel zo is kan je het taartje altijd nog met aluminium folie bedekken.

Kyra's Ricekrispie treats

8 PERSONEN | 60 MINUTEN incl. afkoeltijd

Zo zoet, zo heerlijk, zo makkelijk! Het favoriete 'Naughty & Nice' recept van Kyra

INGREDIENTEN:

- 60ml boter
- 1200ml Rice Krispie Cereal
- 900ml marshmallows
- 2 1/2 theelepels melk

BENODIGHEDEN:

- ovenschaal
- grote pan
- spatel
- snijplank
- mes

Zo maak je de Ricekrispie treats:

1. Boter een ovenschaal van 23 cm. breed en 33 cm. lang.
2. Smelt 3 eetlepels boter in een grote pan op een laag vuurtje.
3. Doe de marshmallows bij de boter en roer tot de marshmallows gesmolten zijn.
4. Voeg de melk toe en roer het door de gesmolten marshmallows, zet het vuur uit.
5. Doe de Rice Krispie Cereal bij de gesmolten marshmallows en roer het er goed door heen.
6. Boter een spatel en doe het beslag uit de pan in de ovenschaal, maak het vlak (dit kan ook door zachtjes drukken met een snijplank)
7. Laat de Rice Krispie Treats afkoelen in de koelkast voor ongeveer 30 a 60 min.
8. Haal ze uit de koelkast en flip ze uit de pan op een snijplank, snij ze met een groot mes in blokken van ongeveer 3x5 cm!

Lekker smullen maar!!

Jamie's Hummingbird cake

10 PERSONEN | 90 MINUTEN

Feest! Want in september 2014 is Jamie Oliver's Food Revolution al 2 jaar wereldwijd actief, een mooie reden om een speciale cake te bakken. Dit recept komt uit Jamie's nieuwste boek: Comfort Food.

De bananen en verse ananas zijn heerlijk zoet op Curaçao, dus in dit recept hebben we de hoeveelheid suiker aangepast, de originele hoeveelheid suiker staat tussen haakjes in het recept.

BENODIGHEDEN:

- 2 grote taart vormen van +/- 23 cm
- Grote kom
- Zeef
- Vork
- Kleinere kom om de banaan in te prakken en olijf olie, de eieren, en vanille extract bij te doen
- Snijplank en een mes voor de pecan noten
- Een mixer
- Koekenpan

INGREDIËNTEN:

Ingrediënten voor Hummingbird Cake:

- 250ml olijf olie, plus een beetje extra voor invetten
- 350g zelfrijzend bakmeel
- 1 t gemalen kaneel
- 200gr. (350g) (riet)suiker
- 4 medium rijpe bananen
- 3 plakken verse ananas of 1 x 425g blikje ananas stukjes
- 2 eieren
- 1 t vanille extract
- 50g pecan noten

INGREDIËNTEN:

Ingrediënten voor de icing:

- 400g poeder suiker
- 150 gram ongezouten boter (op kamer temperatuur)
- 200 gram roomkaas
- 2 limoenen

Ingrediënten voor de brittle:

- 100g witte suiker
- 50g pecan noten

Zo maak je de Hummingbird cake:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Boter twee ronde bakvormen in van 23cm.
Zeef de bloem en kaneel in een beslag kom en voeg de suiker en een snuf zeezout toe.
3. Pel de bananen en prak ze met een vork fijn in een ander bakje.
Giet de ananas af en snij deze in kleine stukjes, als je verse ananas gebruikt kan je ongeveer twee a drie ringen gebruiken.
Combineer de banaan, ananas, olijf olie, eieren en vanille extract in een grote kom, goed door roeren zodat alles een mooi beslag wordt.
De pecans fijnsnijden en toevoegen tot het beslag.
4. Verdeel je beslag vervolgens over de twee bakvormen, en bak ze voor ongeveer 35 tot 40 minuten, of totdat ze mooi gerezen en goudbruin gebakken zijn.
5. Laat het goed afkoelen.

In de tussentijd kan je de icing maken. Voeg de gezeefde poedersuiker toe aan de boter en mix het met een elektrische mixer tot het een crème achtige substantie is. Voeg de roomkaas toe en de fijn geraspte limoen schil, en het paar druppels limoensap. Niet te lang mixen! In de koelkast bewaren tot je het nodig hebt.

Zo maak je de Hummingbird cake:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Boter twee ronde bakvormen in van 23cm.
Zeef de bloem en kaneel in een beslag kom en voeg de suiker en een snuf zeezout toe.
3. Pel de bananen en prak ze met een vork fijn in een ander bakje. Giet de ananas af en snij deze in kleine stukjes, als je verse ananas gebruikt kan je ongeveer twee a drie ringen gebruiken.
Combineer de banaan, ananas, olijf olie, eieren en vanille extract in een grote kom, goed doorroeren zodat alles een mooi beslag wordt. De pecans fijnsnijden en toevoegen tot het beslag.
4. Verdeel je beslag vervolgens over de twee bakvormen, en bak ze voor ongeveer 35 tot 40 minuten, of totdat ze mooi gerezen en goudbruin gebakken zijn.
5. Laat het goed afkoelen.

In de tussentijd kan je de icing maken.

1. Voeg de gezeefd poedersuiker toe aan de boter en mix het met een elektrische mixer tot het een crème achtige substantie is.
2. Voeg de roomkaas toe en de fijn geraspte limoen schil, en het paar druppels limoensap. Niet te lang mixen!
3. In de koelkast bewaren tot je het nodig hebt.

Nu de brittle:

Neem een koekenpan met dikke bodem en zet de pan op een medium vlam.

Voeg de poedersuiker en een drup water toe en schud de pan af en toe., niet roeren!

Af en toe omschudden zodat de suiker mooi oplost en het uiteindelijk een goudkleurtje krijgt. Voeg de pecans en een snufje zout erbij, even weer omschudden en giet het op een stuk bakpapier.

(voor een nog betere omschrijving kijk ook even op jamieoliver.com/how-to)

Als het eenmaal afgekoeld is kan je het in kleine stukjes slaan, je hebt ongeveer de helft nodig voor de cake.

Nu de brittle:

1. Neem een koekenpan met dikke bodem en zet de pan op een medium vlam.
Voeg de poedersuiker en een drup water toe en schud de pan af en toe., niet roeren!
Af en toe omschudden zodat de suiker mooi oplost en het uiteindelijk een goudkleurtje krijgt.
Voeg de pecans en een snufje zout erbij, even weer omschudden en giet het op een stuk bakpapier.
2. (voor een nog betere omschrijving kijk ook even op jamieoliver.com/how-to)
3. Als het eenmaal afgekoeld is kan je het in kleine stukjes slaan, je hebt ongeveer de helft nodig voor de cake.

Nu gaan we de cake opbouwen:

Neem 1 cake helft en besmeer het met de helft van de icing, vervolgens neem je de andere helft en die leg je bovenop de icing.

Besmeer de bovenste laag van de cake met de rest van de icing en decoreer deze met de brittle, je kan er ook wat prachtige eetbare bloemetjes op doen, het is natuurlijk wel de Hummingbird cake.

Senna's Tiramisu

10 PERSONEN | 20 MINUTEN

Het favoriete gerecht van Senna Oliveti

INGREDIËNTEN:

- 6 eieren, gesplitst
- 125 gr. Fijne suiker
- 500 gr. Mascarpone
- 350 ml sterke koffie, afgekoeld
- 4 E Marsala of Amaretto
- circa 30 (Savoiardi koekjes) of lange vingers
- Cacao poeder

BENODIGHEDEN:

- 2 kommetjes
- beslagkom
- vork
- garde
- schaal (25x35cm) of 10 kleine bakjes

Zo maak je de heerlijkste tiramisu:

1. Klop in een kom de eierdooiers met de suiker licht en romig.
2. Klop de mascarpone erdoor zodat je een dik mengsel krijgt.
3. Klop de eiwitten tot zachte pieken en doe ze voorzichtig door het mascarpone mengsel.
4. Schenk de afgekoelde koffie in een kom en roer de Amaretto erdoor.
5. Doop de lange vingers er snel in en leg ze in de schaal.
6. Doe hierover het mascarpone mengsel, zorg dat de lange vingers volledig bedekt zijn. (Als je individuele bakjes gebruikt kan je ook twee lagen lange vingers doen.
7. Plaats de tiramisu enkele uren in de koelkast, of maak het een dag van te voren.
8. Stuif vlak voor het serveren wat cacao erover.

Buon appetito!

Brownies

4-6 PERSONEN | 50 MINUTEN

Brilliant Brownies! Heerlijk met ijs, crème fraîche, frambozen, of gewoon zo uit de oven!

INGREDIENTEN:

- 125 gr ongezouten boter
- 100 gr lekkere pure chocolade, het liefst met 70% cacao
- 2 eieren
- 75 gr gedroogde kersen als je dat lekker lijkt
- 50 gr stukjes (wal)noot, ook alleen maar als je dat lekker lijkt.
- 40 g cacao poeder
- 35 g bloem
- 1/2 t baking powder
- 180 gram witte suiker

BENODIGHEDEN:

- beslagkom
- bakje voor het ei
- vork
- ovenschaal
- garde
- satéstokje om te prikken

Zo maak je de Brilliant Brownies:

1. Verwarm de oven voor op 180°C/350°F/gas 4
2. Leg een stuk bakpapier in een ovenschaal (aluminium bakje van Centrum).
3. In een au-bain-Marie (een kom op een pannetje met heet water) smelt je langzaam de boter en de chocolade tot het een mooi geheel is.
4. Nu kan je ook de nootjes of gedroogde kersen erbij doen.
5. Doe de inhoud van het zakje bij de gesmolten boter en chocolade mix, en roer het goed door.
6. Klop de eieren los in een apart kommetje en voeg deze toe aan de mix. Alles even goed door roeren zodat we een mooi beslag hebben.
7. Giet je beslag in de ovenschaal, zet het voorzichtig in de voorverwarmde oven voor ongeveer 25 minuten. Goed opletten dat de brownies niet te lang in de oven blijven anders drogen ze uit, dus het prikkertje hoeft niet schoon te zijn!

Eventjes goed laten afkoelen, en dan serveren met vanille ijs, of crème fraîche, of frambozen.

Nog even dit...

Of je nou alleen iets kookt of samen met iemand, zorg er altijd voor dat je niet alleen je handen wast, maar ook je groenten en fruit. Sommige chefs wassen zelfs hun gevogelte voordat ze het wassen.

Denk erom dat je je snijplank goed wast nadat je er gevogelte, vlees of vis op hebt gesneden, er kunnen bacteriën in rauw vlees, vis of gevogelte zitten die je niet in je andere ingrediënten wilt krijgen!

Wees altijd voorzichtig met hete pannen, gooi je ingrediënten nooit in de pan want dan spat de hete olie of boter op, leg het dus altijd voorzichtig in de pan.

Als het te hard gaat, dus dat het bijna aanbrandt, haal de pan dan rustig van het vuur en laat het afkoelen. (En misschien een raampje open ;)

Zorg ervoor dat je altijd van je af snijdt, schilt en giet, op die manier heb je minder kans dat je je kan bezeren.

Altijd om hulp vragen als je iets niet zeker weet, of spannend vindt om te doen.

Vergeet niet om af en toe, tijdens het koken, te proeven.

Als je het leuk vindt mag je me altijd een mailtje sturen en vergeet niet om een foto van je gerecht te delen met mij op Muriel@mymunchies.nl

-x- Muriel