



KENWOOD
CREATE MORE

INHOUD



INLEIDING & OVER DE AUTEUR

4

ALGEMENE INSTRUCTIES

5

MENKOMACCESSOIRES EN BLENDER

6

DIRECT AAN DE SLAG

14

BAKKEN

22

DRANKEN EN SOEPEN

56

CULINAIRE GERECHTEN

66

ACCESSOIRES

104

WOORDENLIJST

116

REGISTER

118

INLEIDING

Dit receptenboek is samengesteld voor de Kenwood Chef en bevat meer dan 65 recepten die met deze veelzijdige keukenmachine bereid kunnen worden, van soepen en dranken tot culinaire gerechten. Inspiratie genoeg dus om meer uit uw keukenmachine te halen. Het receptenboek bevat tevens een overzicht van het brede assortiment optionele accessoires waarmee u uw keukenmachine optimaal aan uw eigen wensen en behoeften kunt aanpassen.

Het eerste hoofdstuk is helemaal gewijd aan bakken, de basisfunctie van een Kenwood Chef. Aan het einde van dit hoofdstuk kunt u in een handomdraai brood, cake, gebak en nog veel meer bakken. Als u eens wilt experimenteren of een etentje wilt geven, probeer dan eens een recept uit het hoofdstuk over culinaire gerechten. Daarmee zult u beslist indruk maken op uw gasten. Of bereid een hartverwarmende soep of ijskoude cocktail volgens een van de recepten uit het hoofdstuk over dranken en soepen.

Met een Kenwood Chef creëert u echt meer. Ga voor meer inspiratie naar www.kenwoodworld.com



OVER DE AUTEUR

Nico Ghirlando is een veelzijdig culinair schrijver en food stylist die meer dan 170 recepten voor de Kenwood Chef heeft ontwikkeld, en in dit receptenboek staan zijn favoriete gerechten. Nico heeft tevens de gerechten in het boek bereid en de food styling verzorgd.

Ik hoop dat u net zoveel plezier aan dit boek en uw keukenmachine beleeft, als ik had bij het bedenken van deze recepten.

Nico

NICO GHIRLANDO

ALGEMENE INSTRUCTIES

Gebruik middelgrote eieren, tenzij anders vermeld.

Plaats gerechten in het midden van de oven, tenzij anders vermeld.

CONVERSIETABEL OVENTEMPATUREN

GRADEN FAHRENHEIT	GRADEN CELSIUS	GASSTAND	OMSCHRIJVING
225	110	1/4	Lauwwarm
250	120/130	1/2	Lauwwarm
275	140	1	Matig warm
300	150	2	Matig warm
325	160/170	3	Warm
350	180	4	Warm
375	190	5	Zeer warm
400	200	6	Zeer warm
425	220	7	Heet
450	230	8	Heet
475	240	9	Erg heet

Omdat iedere oven anders is, kunnen baktijden iets afwijken. Het is daarom verstandig om gerechten tegen het einde van de bereidingstijd te controleren.

HOEVEELHEDEN

Wat betreft het afmeten van vloeibare ingrediënten, zijn de maateenheden duidelijk:

METRISCH	ENGELS	AMERIKAANSE CUPS
250ml	8 fl oz	1 cup
180ml	6 fl oz	3/4 cup
150ml	5 fl oz	2/3 cup
120ml	4 fl oz	1/2 cup
75ml	2 1/2 fl oz	1/3 cup
60ml	2 fl oz	1/4 cup
30ml	1 fl oz	1/8 cup
15ml	1/2 fl oz	1 eetlepel

CONVERSIE VAN AMERIKAANSE CUPS

AMERIKAANS	ENGELS	METRISCH
1 cup bloem	5oz	150gr
1 cup fijne kristalsuiker	8oz	225gr
1 cup donkere basterdsuiker	6oz	175gr
1 cup boter/margarine/reuzel	8oz	225gr
1 cup amandelmeel	4oz	110gr
1 cup bietenstroop	12oz	350gr
1 cup ongekookte rijst	7oz	200gr
1 cup geraspte kaas	4oz	110gr
1 stick boter	4oz	110gr

LEPELS

1 eetlepel (el)	1/16 cup	1 theelepels (tl)	5ml
2 eetlepels	1/8 cup	2 theelepels	10ml
4 eetlepels	1/4 cup	1 eetlepel	15ml
5 eetlepels	1/3 cup	2 eetlepels	30ml
8 eetlepels	1/2 cup	3 eetlepels	45ml
10 eetlepels	2/3 cup	4 eetlepels	60ml
12 eetlepels	3/4 cup	5 eetlepels	75ml
16 eetlepels	1 cup	6 eetlepels	90ml
		7 eetlepels	105ml

GEBRUIKTE SYMBOLEN

De moeilijkheidsgraad wordt aangeduid door het aantal koksmutsen:

EENVOUDIG 


GEMIDDELD 

MOEILIIJK 

De benodigde mengkom of optionele accessoires worden met de volgende symbolen aangeduid:

 K-klopper


 Deeghaak

 Ballongarde


 Flexi-klopper


 Spatel-accessoire

 Blender

 Food processor

 Multimolen

 Hoge snelheidsrasp

 Lasagnemaker

 Ijsbereider

MENGGOM ACESSOAIRES EN BLENDER



KENWOOD KEUKENMACHINES ZIJN ONTWERPEN OM INGREDIËNTEN IN EEN OPEN KOM TE KLOPPEN, KNEDEN EN MENGEN, WAARDOOR KOKEN SNELLER, EENVOUDIGER EN LEUKER WORDT.

Alle mengfuncties voor het maken van cake, koekjes, gebak, deeg, meringue, mousse en soufflés zijn mogelijk met de mengkomaccessoires.



Niet bij alle keukenmachines worden de flexi-klopper, spatel of blender standaard meegeleverd, maar deze hulpstukken kunt u apart aanschaffen als u ze nodig heeft.

K-KLOPPER
AMANDELKOEKJES

8

DEEGHAAK
24 UUR GEREZEN
PIZZADEEG

9

BALLONGARDE
MERINGUES MET
AARDBEIEN EN ROOM

10

FLEXI-KLOPPER
CHOCOLADEGANACHE

11

SPATEL-ACCESSOIRE
MADELEINES

12

BLENDER
MANGO LASSI

13



K-KLOPPER

DE K-KLOPPER IS WAARSCHIJNLIJK HET MEEST GEBRUIKTE HULPSTUK EN IS IDEAAL VOOR HET MAKEN VAN CAKE, KOEKJES, GEBAK, GLAZUUR, VULLINGEN, ECLAIRS EN AARDAPPELPUREE. DE SPECIAAL ONTWERPEN "K" IN DE KLOPPER BEWEEGT DOOR HET MENGSEL HEEN EN ZORGT ERVOOR DAT ALLE INGREDIËNTEN GOED DOOR ELKAAR WORDEN GEMENGD.

BIJZONDER GESCHIKT VOOR:

ROMIGE MENGSELS

Klop boter en suiker tot een romig mengsel voor cake of glazuur.

GEKNEDE MENGSELS

Kneed bloem en boter tot kruimelige mengsels voor eenvoudige cake, scones en koekjes.

VERKRUIMELDE KOEKJES

Verkruimel koekjes voor de bodem van een kwarktaart en andere taartbodems.

GEPUREERDE GROENTEN

Pureer gekookte aardappelen, koolraap of pastinaak met wat boter tot een romige puree.



RECEPT MET DE K-KLOPPER AMANDELKOEKJES

GOED VOOR 12 koekjes

VOORBEREIDINGSTIJD
10 min

BAKTIJD 12-15 min

MOEILIKHEIDSGRAAD

BENODIGD KEUKENGEREI Bakplaat, bakpapier, platte pan

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

12 hele amandelen, gepeld
150 gr ongezoeten boter
200 gr fijne kristalsuiker
½ tl bakpoeder
150 gr bloem
150 gr amandelmeel
1 ei, geklopt
1 tl amandeleextract

BEREIDING

- ▶ Verwarm de oven voor op 180 °C en bedek de bakplaat met bakpapier.
- ▶ Rooster de 12 hele amandelen in een droge platte pan en zet ze apart.
- ▶ Doe de boter en de suiker in de kom, bevestig de K-klopper en klop op hoge snelheid tot er een smeuijge massa ontstaat.
- ▶ Voeg het bakpoeder, de bloem en het amandelmeel toe en klop het geheel gedurende 1 minuut op gemiddelde snelheid. Voeg vervolgens het ei en het amandeleextract toe en klop tot alles goed gemengd is.
- ▶ Schep met een eetlepel hoopjes beslag op de bakplaat, laat daarbij voldoende ruimte tussen de porties vrij en leg een geroosterde amandel op elk hoopje.
- ▶ **Bak de koekjes 12-15 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.** Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.



DEEGHAAK

DE DEEGHAAK NEEMT HET ZWARE WERK UIT HANDEN BIJ HET KNEDEN VAN DEEG EN IS IDEAAL VOOR HET BEREIDEN VAN BROOD, BROODJES, PIZZADEEG EN ZOET DEEG.

BIJZONDER GESCHIKT VOOR:

BROOD/BROODJES/ZOET DEEG

Meng en kneed bloem, water en gist door elkaar.

PIZZADEEG

Meng en kneed bloem, water, gist en olie door elkaar.

RECEPT MET DE DEEGHAAK PIZZADEEG

GOED VOOR 4 pizzas

VOORBEREIDINGSTIJD

5 minuten plus de tijd die voor het rijzen nodig is

MOEILIKHEIDSGRAAD 🍴

BENODIGD KEUKENGEREI Deegroller

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

500g bloem
7g droge gist
300ml lauwwarm water
1el tafelzout
30ml olijfolie

BEREIDING

► Bevestig de deeghaak en de mengkom aan de keukenmachine. Los de gist op in het water. Doe de bloem in de kom en meng op snelheid 1. Voeg geleidelijk aan het water aan de kom toe en blijf mengen. Voeg het zout toe en kneed een aantal minuten.

► Verwijder de kom van de machine en dek hem af met een theedoek. Plaats de kom op een warme en tochtvrije plaats en laat het deeg een tot twee uur rijzen. Of plaats de kom in de koelkast en laat het deeg 24 uur langzaam rijzen.

► Verwarm de oven voor op 250°C. Verwijder het deeg uit de kom en verdeel het in 4 gelijke porties. Bestuif een deegplank met bloem en rol elk portie uit tot een dunne schijf.

► Bestrijk met de tomatenpuree en verdeel de kaas en het beleg naar keuze. Bak de pizza op het hoogste niveau in de oven bij 250°C 8 tot 10 minuten gaar.



BALLONGARDE

DE BALLONGARDE IS PERFECT VOOR HET KLOPPEN VAN EIEREN, SLAGROOM EN BESLAG. DAARMEE MAAKT U LICHT EN LUCHTIGE MENGSELS VOOR VETVRIJ BISCUITGEBAK, MERINGUE, KWARKTAARTEN, MOUSSE EN SOUFFLÉS. DANKZIJ DE BALLONVORM WORDT ER MEER LUCHT AAN HET MENGSEL TOEGEVOEGD VOOR MAXIMAAL VOLUME EN EEN OPTIMALE TEXTUUR.

BIJZONDER GESCHIKT VOOR:

EIWIT

Klop eiwit op een hoge snelheid voor het bereiden van meringue, pavlova en soufflés.

BESLAG

Klop bloem, melk en eieren voor het bereiden van beslag voor pannenkoeken, crêpes en bijvoorbeeld Yorkshire pudding.

GEKLOPTE SLAGROOM

Klop slagroom op een gemiddelde snelheid voor het besmeren van taarten of het vullen van biscuitgebak en soesjes.

LICHT BISCUITGEBAK

Klop biscuitdeeg zonder boter voor boomstammetjes of biscuittaarten.

GEKLOPTE DESSERTS

Klop eigeel en gepureerd fruit voor mousse, of slagroom en eiwit voor soufflés.

RECEPT MET DE BALLONGARDE MERINGUES MET AARDBEIEN EN ROOM

GOED VOOR 4 meringues

VOORBEREIDINGSTIJD
15 min

BAKTIJD 45 min plus afkoelen

MOEILIKHEIDSGRAAD 🍳🍴

BENODIGD Keukengerie
Bakplaat en bakpapier

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

4 eiwitten
200 gr poedersuiker
1 bakje aardbeien, schoongemaakt en in vieren gesneden
Room (mengsel van mascarpone en slagroom, 1:2), als garnituur

BEREIDING

- ▶ Verwarm de oven voor op 150 °C en bedek de bakplaat met bakpapier.
- ▶ Maak de ballongarde en de mengkom vetvrij en bevestig ze op de keukenmachine.
- ▶ Doe de eiwitten in de kom en klop ze op hoge snelheid 3-4 minuten tot er pieren ontstaan.
- ▶ Voeg de suiker eetlepel voor eetlepel toe en blijf kloppen tot het eiwit glanzend is.
- ▶ Schep het meringuebeslag in vuistdikke porties op de bakplaat en laat daarbij voldoende ruimte tussen de porties vrij.
- ▶ Bak de meringues 35-40 minuten in de oven tot ze hard zijn. Zet de oven uit en laat de meringues erin afkoelen.
- ▶ Serveer de meringues met verse aardbeien en room.



FLEXI-KLOPPER

DE FLEXI-KLOPPER IS IDEAAL VOOR HET KLOPPEN EN MENGEN VAN ZACHTE INGREDIËNTEN. DE FLEXIBELE RAND WERKT ALS EEN SPATEL WAARDOOR DE MASSA HEERLIJK SMEUÏG WORDT.

BIJZONDER GESCHIKT VOOR:

CAKEMENGSELS

Klop boter en suiker tot er een smeûige massa ontstaat.

GLAZUUR

Klop poedersuiker en boter om glazuur voor bijvoorbeeld cake te maken.

RECEPT MET DE FLEXI-KLOPPER CHOCOLADEGANACHE

GOED VOOR 300 gr

VOORBEREIDINGSTIJD
10 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 

BENODIGD Keukengerei
Steelpan

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

100 ml room (mengsel van mascarpone en slagroom, 1:2)
1 vanillestokje, in de lengte opengesneden
200 gr pure chocolade met 65% cacao
50 gr suiker

BEREIDING

- ▶ Verwarm de room met de suiker en het merg van het vanillestokje in een steelpan tot net onder het kookpunt.
- ▶ Bevestig de flexi-klopper op de keukenmachine.
- ▶ Breek de chocolade in stukken en doe de stukken in de mengkom. Voeg langzaam de warme room toe en klop het geheel op gemiddelde snelheid tot een smeûige massa.
- ▶ Schep de ganache in een andere kom, dek deze af en bewaar de ganache tot het moment van gebruik op een koele plaats.
- ▶ De ganache kan gebruikt worden als vulling voor vanillebiscuit of cupcakes.



SPATEL-ACCESSOIRE

HET SPATEL-ACCESSOIRE IS PERFECT OM ZWAARDERE INGREDIËNTEN ONDER LICHTE EN LUCHTIGE INGREDIËNTEN TE MENGEN ZONDER DAT DE LUCHT UIT HET MENGSEL VERDWIJNT. IDEAAL VOOR DE BEREIDING VAN MOUSSE, SOUFFLÉS, LICHT BISCUITGEBAK EN MACARONS.

BIJZONDER GESCHIKT VOOR:

LICHTE EN LUCHTIGE MENGSELS

Met dit accessoire kunnen zware ingrediënten door een lichte en luchtige massa worden gemengd, doordat de ingrediënten vanaf de zijkant van de kom worden opgetild om vervolgens van bovenaf weer in de massa te vallen. Daardoor blijft de textuur intact die nodig is om luchtige gerechten te maken.



RECEPT MET HET SPATEL-ACCESSOIRE MADELEINES

GOED VOOR 4-6 madeleines

VOORBEREIDINGSTIJD
10 min

BAKTIJD 10-12 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 🟡

BENODIGD KEUKENGEREI Madeleinevorm of bakplaat en bakpapier

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

2 eieren
125 gr fijne kristalsuiker
125 gr (patisserie)bloem
125 gr gesmolten boter
1 tl bakpoeder
1 el poedersuiker

BEREIDING

► Verwarm de oven voor op 190 °C en vet de madeleinevorm in met gesmolten boter. Als u geen madeleinevorm heeft, kunt u ook een bakplaat met bakpapier gebruiken.

► Doe de eieren en de suiker in de kom, bevestig de ballongarde en klop op gemiddelde snelheid tot er een gladde, schuimige massa ontstaat.

► Verwijder de ballongarde en bevestig het spatel-accessoire, voeg de overige ingrediënten toe en meng het geheel op lage snelheid goed door elkaar. Laat het beslag daarna 10 minuten rusten.

► Vul elke vorm met een eetlepel van het beslag of leg met een eetlepel hoopjes beslag op de met bakpapier bedekte bakplaat en laat daarbij voldoende ruimte tussen de porties vrij.

► **Bak de madeleines 10-12 minuten in de oven** tot ze goudbruin zijn.

► Haal ze uit de oven en laat ze op een rooster afkoelen. Serveer met wat poedersuiker erop.



BLENDER

DE BLENDER IS GESCHIKT VOOR HET MAKEN VAN MILKSHAKES, COCKTAILS, SOEPEN, SAUZEN EN HET CRUSHEN VAN IJS. VERKRIJGBAAR IN DIVERSE VARIANTEN EN MATERIALEN, WAARONDER THERMORESIST GLAS EN KUNSTSTOF.

BIJZONDER GESCHIKT VOOR:

DRANKEN

Mix vers fruit, ijs, yoghurt, melk en vruchtensap.

SOEPEN

Mix gekookte groenten en bouillon.

SAUZEN & DIPS

Mix kleine hoeveelheden mayonaise, salsa of humus.

CRUSHED ICE

Crush ijs voor lekkere cocktails.

RECEPT MET DE BLENDER MANGO LASSI

GOED VOOR 4 glazen

VOORBEREIDINGSTIJD 5 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

2 rijpe mango's, geschild en zonder pit
200 ml melk
200 ml yoghurt
Sap van 1 limoen
snufje chilipoeder naar smaak

BEREIDING

► Doe alle ingrediënten behalve het chilipoeder in de blender en mix het geheel op hoge snelheid tot een gladde massa. Giet de mango lassi in vier glazen en serveer met wat chilipoeder.

DIRECT AAN DE SLAG



MET DE VOLGENDE RECEPTEN KUNT U METEEN MET UW KEUKENMACHINE AAN DE SLAG EN LEERT U OP WELKE MANIEREN U DE KENWOOD CHEF ALLEMAAL KUNT GEBRUIKEN. OF HET NU GAAT OM EEN EENVOUDIG DEEGRECEPT OF EEN SNEL RECEPT VOOR BESLAG, U CREËERT ALTIJD DE PERFECTE BASIS VOOR INGEWIKKELDE RECEPTEN.

Zodra u de recepten in dit hoofdstuk onder de knie heeft, kunt u in het volgende hoofdstuk de bakrecepten gaan maken en wordt u een expert op het gebied van bakken.



Uiteindelijk kunt u brood, gebak, koekjes en taarten maken en zelfs recepten aan uw eigen smaak aanpassen.

DEEG

16

GEBAK

17

BESLAGMENGSEL

18

BASISBISCUIT

19

BASISMERINGUE

20

KOEKJES

21

DEEG



INGREDIËNTEN

7 gr gedroogde gist
 Snufje suiker
 500 gr broodmeel
 300 ml water
 Snufje zout

STAP 1

Doe de gist in een kom, voeg een scheutje lauwwarm water en wat suiker toe en laat dit 10 minuten werken.

.....

STAP 2

Doe het meel in de mengkom, voeg een snufje zout toe en giet het gismengsel erbij. Bevestig de deeghaak en meng het geheel 1 minuut op de minimum snelheid.



STAP 3

Voeg langzaam het water toe bij een lage snelheid. Kneed het deeg tot een gladde deegbal is gevormd.



STAP 4

Dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme plek een uur rijzen tot tweemaal zijn volume.

.....

STAP 5

Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een broodvorm in. Doe een paar ijsblokjes op een plaat en zet deze onderin de oven. Zo krijgt u een knapperige korst.

.....

STAP 6

Doe het deeg in de broodvorm en laat het 15 minuten rusten. Bestrooi het vervolgens met bloem.



STAP 7

Bak het brood 40 minuten of tot het goudbruin is en de bodem hol klinkt als u erop klopt. Laat het brood afkoelen op een rooster.

.....



GEBAK



INGREDIËNTEN

225 gr bloem
110 gr boter, koud en in blokjes
50 ml water
Zout

STAP 1

Doe de bloem en de boter in de kom, bevestig de K-klopper en meng op gemiddelde snelheid tot er een kruimelig mengsel ontstaat.



STAP 2

Verlaag de mengsnelheid en voeg langzaam water en wat zout toe. Meng het geheel goed door elkaar tot het deeg loskomt van de zijkant van de kom.



STAP 3

Haal het deeg uit de kom, wikkel het in plasticfolie en laat het een half uur in de koelkast rusten of leg het 15 minuten in de diepvries.

Het deeg is daarna klaar voor gebruik.

BAKTIP HARTIG GEBAK

STAP 1

Rol het deeg uit op een bakplaat met bakpapier en leg er cherrytomaten, gesneden rode ui, gekookte asperges en geitenkaas op.



STAP 2

Bak het geheel 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C, of tot het goudbruin is en de kaas begint te borrelen, en het is klaar om te serveren.

Probeer dit
ook eens

QUICHE MET KIP,
PREI EN HAM

Zie pagina
39



BESLAGMENGSEL



INGREDIËNTEN

150 gr bloem
1 tl zout
2 eieren
75 ml olijfolie
300 ml melk

STAP 1

Doe de bloem in de mengkom, voeg een snufje zout toe en bevestig de K-klopper.

.....

STAP 2

Zet de keukenmachine op een lage snelheid en voeg geleidelijk de eieren, de olie en de melk toe. Zet de machine op gemiddelde snelheid en mix tot alle ingrediënten goed onder elkaar gemengd zijn.



STAP 3

Laat het beslag 10 minuten rusten en het is klaar voor gebruik.

.....

BAKTIP PANNENKOEKEN

STAP 1

Verhit een beetje boter en olie in een grote koekenpan en schep een soeplepel beslag in het midden van de pan. Draai de pan daarbij rond zodat het beslag gelijkmatig wordt verdeeld.



STAP 2

Bak de pannenkoek één minuut of totdat de pannenkoek gaat borrelen en de rand knapperig wordt. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant goudbruin.

.....

STAP 3

Stapel de pannenkoeken op met vetvrij papier ertussen en serveer ze met citroensap en suiker.

.....

BASISCAKE



INGREDIËNTEN

225 gr boter, zacht
 225 gr fijne kristalsuiker
 225 gr zelfrijzend bakmeel
 4 eieren
 1 el vanille-extract
 1 el poedersuiker

STAP 1

Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet twee taartvormen met een doorsnede van 18 centimeter in en bekleed ze met bakpapier.

STAP 2

Bevestig de flexi-klopper, doe de boter en de suiker in de kom en klop op gemiddelde snelheid tot een gladde massa.

STAP 3

Laat de keukenmachine draaien en voeg langzaam het meel toe tot het er goed doorheen gemengd is. Voeg vervolgens een voor een de eieren toe en voeg telkens het volgende ei pas toe als het vorige ei geheel is opgenomen.



STAP 4

Giet het vanille-extract erbij en meng dit er ook goed doorheen.



STAP 5

Verdeel het beslag over de twee vormen en **bak de bodems 25-30 minuten** in de oven of totdat ze goudbruin zijn en een prikker er schoon uit komt.



STAP 6

Laat de bodems afkoelen.

BAKTIP BOTERCRÈME EN JAM

INGREDIËNTEN

225 gr zachte boter
 500 gr poedersuiker

STAP 1

Klop de zachte boter en de poedersuiker tot een romige botercrème en laat deze vervolgens 30 minuten rusten.

STAP 2

Bedek één bodem met de botercrème, smeer er vervolgens frambozenjam overheen en leg de andere bodem er bovenop. Bestrooi de taart met poedersuiker en hij kan geserveerd worden.

BASISMERINGUE



INGREDIËNTEN

4 eiwitten
220 gr fijne kristalsuiker

STAP 1

Bevestig de ballongarde, doe de eiwitten in de kom en klop op lage snelheid tot de eiwitten licht beginnen te schuimen.



STAP 2

Zet de keukenmachine op hoge snelheid en klop nog eens 8 minuten tot er stijve pieken ontstaan.



STAP 3

Verlaag de snelheid wat en voeg de suiker eetlepel voor eetlepel toe tot deze helemaal in het mengsel is opgenomen en het eiwit glanzend is.



STAP 4

Gebruik de meringue om een taart te garneren.

*Probeer dit
ook eens*

CITROEN-
LIMOENTAART

*Zie pagina
53*



KOEKJES



INGREDIËNTEN

225 gr zachte boter
150 gr rietsuiker
1 eigeel
1 el vanille-extract of vanille-pasta
280 gr patentbloem

STAP 1

Verwarm de oven voor op 180 °C en bedek de bakplaat met bakpapier.

STAP 2

Doe de boter en de suiker in de kom, bevestig de K-klopper en meng op gemiddelde snelheid tot er een romig mengsel ontstaat.

Voeg het eigeel toe en meng op gemiddelde snelheid tot het is opgenomen in de massa.



STAP 3

Zet de keukenmachine op lage snelheid, voeg beetje bij beetje de bloem toe en blijf mengen tot alles goed door elkaar gemengd is.



STAP 4

Haal het deeg uit de kom en rol het uit tot een lap van 3-5 millimeter dik.

STAP 5

Gebruik een koekjesvorm om de koekjes uit te steken, leg ze op de bakplaat en laat voldoende ruimte tussen de koekjes vrij zodat ze niet aan elkaar plakken.



STAP 6

Bak de koekjes 10-15 minuten in de oven tot ze een mooie goudbruine kleur hebben. Laat het brood afkoelen op een rooster.

BAKTIP CHOCOLATE CHIP COOKIES

Strooi vóór het bakken chocoladestukjes over de koekjes.

BAKKEN



DE WERELD VAN HET BAKKEN IS ZO RIJK EN GEVARIIEERD EN KENT ZOVEEL PRACHTIGE GERECHTEN DAT HET MOEILIK WAS OM BEPERKT TE BLIJVEN EN ER MAAR ÉÉN HOOFDSTUK AAN TE WIJDEN. ELK LAND KENT IMMERS ZIJN EIGEN VARIATIES VAN BROOD EN GEBAK MET ALLEMAAL VERSCHILLENDE SMAKEN EN TEXTUREN.

Bakken omvat alles van brood en taart tot gebak, pastei en pudding en ik heb het meeste wel in dit boek opgenomen. De Kenwood Chef is bij uitstek geschikt voor het bereiden van bakrecepten en hij maakt het hele proces dan ook een stuk eenvoudiger.



De deeghaak bespaart een hoop tijd en werk bij het kneden en de speciale K-klopper is ongeëvenaard. Bakken kan soms wat moeilijk lijken, maar met de Kenwood Chef wordt het een waar plezier.

ZUURDESEMBROOD

25

STOKBROOD

26

MAÏSBROOD MET KOMIJN EN VENKEL

27

TIJGERBROOD MET WALNootOLIE

28

RUSSISCH STROOPBROOD

29

BRIOCHE

31

NAANBROOD MET KORIANDER EN PEPER

33

ZELFGEMAAKTE PITABROODJES

34

MINI HAMBURGERBROODJES

35

PIZZA MET PARMHAM, RUCOLA, KAPPERTJES EN PARMEZAANSE KAAS

37

QUICHE MET KIP, PREI EN HAM

39

CROISSANTS EN CHOCOLADEBROODJES

41

NOORSE SKILLINGSBOLLER (KANEELBROODJE)

42

DIKKE PANNENKOEKEN MET AHORNSIROOP

43

GRUYÈRE GOUGÈRES

44

KAAS-PAPRIKASTENGELS

45

LAPSANG SOUCHONG-MUFFINS

46

CHOCOLADEBROWNIES MET CHILI EN COGNAC

47

PENNSYLVANIA DUTCH APPEL-KRUIMELTAART

49

CHOCOLADETAART MET VANILLEROOM

50

YOGHURTTULBAND MET VLIERBLOESEMSIROOP EN KARDEMOM

51

CITROEN-POLENTACAKE

52

CITROEN-LIMOENTAART

53

MACARONS

54

RED VELVET CAKE

55



ZUURDESEMBROOD

DIT VERGT ENIGE VOORBEREIDING, OMDAT ER EEN "STARTDEEG" GEMAAKT MOET WORDEN. ZODRA DAT KLAAR IS, KAN HET ECHTER BIJNA ONBEPERKT IN DE KOELKAST IN LEVEN WORDEN GEHOUDEN, ZOLANG HET MAAR REGELMATIG WORDT GEVOED. DE SMAAK EN DE VOLDOENING DIE U DAARUIT HAALT, ZIJN MEER DAN DE MOEITE WAARD.

GOED VOOR	2 broden
VOORBEREIDINGSTIJD	5 dagen voor het startdeeg, 25 minuten plus 3 uur rijstijd
BAKTIJD	30-35 min
TEMPERATUUR	250°C / Gas 9
MOEILIKHEIDSGRAAD	☹ ☹
BENODIGD KEUKENGEREI	Bakplaat, bakpapier en een lage bakplaat
HULPSTUKKEN	

INGREDIËNTEN

Voor het startdeeg:

125 ml yoghurt
150 ml karnemelk
400 gr roggemeel
100 gr bloem, type "00"
250 ml water

Tip: de hoeveelheid water in het brooddeeg is afhankelijk van de bloem die gebruikt wordt

Voor het brood:

350 ml water
550 gr wit broodmeel, plus wat extra om te bestuiven
1 tl zout
300 gr startdeeg

BEREIDING

- Het bereiden van het startdeeg duurt vijf dagen. Meng daarvoor eerst in een kom de yoghurt, 100 milliliter karnemelk en 100 gram roggemeel. Dek de kom af en laat het deeg 24 uur op kamertemperatuur rusten.
- Voeg de volgende dag 100 gram roggemeel toe en kneed dit er doorheen. Dek de kom af en laat het deeg vervolgens 48 uur op kamertemperatuur rusten.
- Haal daarna circa 100 gram van het startdeeg. Voeg nog eens 200 gram roggemeel, 100 milliliter water en de resterende 50 milliliter karnemelk toe. Meng alles weer goed door elkaar, dek de kom af en laat het deeg weer 24 uur rusten.
- Voeg de volgende dag 100 gram bloem, type "00", en 150 milliliter water toe. Meng alles opnieuw goed door elkaar, dek de kom af en laat het deeg ten slotte 24 uur rusten. Het startdeeg is daarna klaar voor gebruik. Bewaar het deeg in de koelkast. Haal elke 2-3 dagen een derde van het deeg en vervang dit door een gelijke hoeveelheid water en roggemeel en meng alles goed door elkaar. Op die manier blijft het deeg in leven en bijna onbeperkt houdbaar.

- Voor het maken van zuurdesembrood doet u 500 gram wit broodmeel en wat zout in de mengkom. Voeg 300 gram startdeeg toe, bevestig de deeghaak en kneed het geheel op lage snelheid tot een mooi elastisch deeg. Verwijder de kom, dek deze af met een vochtige doek en laat het deeg 3 tot 4 uur rijzen.
- Bestuif het werkblad met bloem en haal het deeg uit de kom. Verdeel het deeg in twee porties, sla de lucht eruit en maak er bollen van. Vet twee kommen licht in en leg het deeg erin. Dek de kommen af en laat het deeg 3 uur rusten.
- Verwarm de oven voor op 250 °C en bedek de bakplaat met bakpapier.
- Haal het deeg uit de kommen en leg ze op een bakplaat. Bestuif ze met flink wat bloem en snijd een kruis in het midden van de bollen.
- Breng een ketel water aan de kook, giet wat water in een lage bakplaat en zet de bakplaat onderin de oven. Dit zorgt voor stoom, waardoor de broden een mooie knapperige korst krijgen.
- **Bak de broden 35 minuten in de oven** tot de bodem hol klinkt als u erop klopt. Laat de broden ongeveer een uur afkoelen op een rooster.



STOKBROOD

GOED VOOR	3 stokbroden
VOORBEREIDINGSTIJD	25 min plus 7 uur rijstijd
BAKTIJD	20 min
TEMPERATUUR	240°C / Gas 9
MOEILIKHEIDSGRAAD	☹☹
BENODIGD KEUKENGEREI	Bakplaat en een lage bakplaat
HULPSTUKKEN	

INGREDIËNTEN

2x 7 gr gedroogde gist
1 tl suiker
1 kg (patent)bloem plus wat
extra om te bestuiven
2 tl zout
450-500 ml water
Olijfolie, om in te vetten

BEREIDING

- › Verwarm de oven voor op 240 °C.
- › Bevestig de deeghaak en doe de gist, de suiker en wat warm water in de kom. Laat dit 3-4 minuten rusten tot het begint te schuimen en voeg vervolgens 250 ml water en zout toe.
- › Kneed het geheel 5 minuten op lage snelheid. Verwijder de kom en dek deze af met een vochtige doek. Laat het deeg 5 uur op een warme plek rusten.
- › Voeg de rest van de bloem en het water toe en kneed op lage snelheid tot er een mooi elastisch deeg is ontstaan.

- › Vet de rand van de kom in met olijfolie en dek het deeg af met een vochtige doek. Laat dit een nacht of ten minste 2 uur staan.
- › Kneed het deeg 1 minuut, bestuif het werkblad met bloem, leg het deeg erop en snijd het in drie porties. Rol elke portie in de vorm van een stokbrood. Snijd de stokbroden met een scherp mes vier keer diagonaal in en bestuif ze met bloem.
- › Leg ze op een bakplaat en laat ze 15 minuten rusten.
- › Breng een ketel water aan de kook, giet wat water in een lage bakplaat en zet de bakplaat onderin de oven. Dit zorgt voor stoom, waardoor de baguettes een mooie knapperige korst krijgen.
- › **Bak de baguettes in circa 20 minuten** knapperig en goudbruin. Laat ze afkoelen op een rooster en eet ze dezelfde dag.



MAÏSBROOD MET KOMIJN EN VENKEL

MAÏSBROOD IS EEN SMAKELIJK ALTERNATIEF VOOR TRADITIONEEL BROOD. HET DEEG IS ZACHT EN KRUIMELIG, PERFECT OM IN SAUS TE DIPPEN.

GOED VOOR	4 broden
VOORBEREIDINGSTIJD	10 min
BAKTIJD	30 min
TEMPERATUUR	200°C / Gas 6
MOEILIKHEIDSGRAAD	🌀
BENODIGD KEUKENGERE	Broodvorm
HULPSTUKKEN	

INGREDIËNTEN

1 el venkelzaad
 1 el komijnzaad
 1 el venkelpoeder
 1 el komijnpoeder
 250 gr (patent)bloem
 250 gr maïs/polenta
 1 el bakpoeder
 50 ml water
 1 tl zout
 2 eieren, geklopt
 250 ml karnemelk
 60 gr boter, gesmolten
 60 gr fijne kristalsuiker

BEREIDING

- ▶ Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een broodvorm in.
- ▶ Rooster de venkel- en komijnzaden in een droge pan tot ze beginnen te ruiken. Bewaar ze tot het moment van gebruik.
- ▶ Doe de bloem, de maïs, het bakpoeder, het venkel- en komijnpoeder, water en zout in de mengkom. Bevestig de deeghaak.
- ▶ Klop de eieren, de karnemelk, de gesmolten boter en de suiker in een aparte kom. Voeg het mengsel toe aan de mengkom en kneed ongeveer 30 minuten op lage snelheid tot er een klonterig deeg ontstaat.
- ▶ Giet het deeg in een ingevette broodvorm en strooi er de venkel en komijnzaden overheen. **Bak het brood ongeveer een half uur in de oven** tot het deeg stevig en wat veerkrachtig is. Laat het brood afkoelen op een rooster en eet het als het nog een beetje warm is.



TIJGERBROOD MET WALNootolie

HEERLIJK ZACHT BROOD MET EEN LAAGJE PAP VAN RIJSTBLOEM EN WALNootolie, WAARDOOR HET ZIJN KARAKTERISTIEKE KNAPPERIGE KORST KRIJGT WAARAAN HET BROOD ZIJN NAAM TE DANKEN HEEFT.

GOED VOOR 4 broden

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min plus
1 uur en 30 min
voor het rijzen
en laten rusten

BAKTIJD 25-30 min

TEMPERATUUR 200°C / Gas 6

MOEILIKHEIDSGRAAD 

**BENODIGD
KEUKENGEREI** Bakpapier en
bakplaat

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

7 gr gedroogde gist
270 ml lauwwarm water
Snufje suiker
450 gr wit broodmeel
Snufje zout

Voor het tijgerpapje:

30 gr rijstbloem
1 tl gedroogde gist
1 tl kristalsuiker
50 ml lauwwarm water
2 tl walnootolie

BEREIDING

- Doe de gist, een beetje warm water en de suiker in een kom en laat dit ongeveer 10 minuten rusten tot het begint te schuimen.
- Voeg de bloem toe aan het gismengsel, giet de rest van het water erbij en bevestig de deeghaak.
- Voeg een snufje zout toe en meng het geheel op gemiddelde snelheid. Kneed het deeg tot het glad is zodra de bloem en het water goed onder elkaar gemengd zijn.
- Verwijder het deeg uit de kom en dek het af met een vochtige doek. Laat het deeg een uurtje op een warme plek rijzen tot het tweemaal zijn volume heeft gekregen.

- Verwarm de oven voor op 200 °C en bedek de bakplaat met bakpapier.
- Bevestig de K-klopper en maak het papje door de rijstbloem, de gist, de suiker en het water op lage snelheid te mengen. Zet de keukenmachine op hoge snelheid en voeg de walnootolie toe. Meng alles goed door elkaar en laat het mengsel rusten.
- Maak van het deeg een bol en leg het op een bakplaat. Bestrijk de bovenkant met het tijgerpapje en laat dit 30 minuten rusten.
- **Bak het brood 25-30 minuten in de oven.** Haal het daarna uit de oven en laat het afkoelen op een rooster.



RUSSISCH STROOPBROOD

DIT TRADITIONELE RUSSISCHE BROOD
IS HEERLIJK MET GEROOKTE ZALM.

GOED VOOR 4 broden

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min plus 1 uur en
30 min voor het rijzen
en laten rusten

BAKTIJD 30 min

TEMPERATUUR 240°C / Gas 9

MOEILIJKHEIDSGRAAD 🍳🍳

BENODIGD Broodvorm
KEUKENGEREI

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

450 gr roggemeel
450 gr (patent)bloem
7 gr gedroogde gist
45 gr fijne kristalsuiker
500 ml warm water
2 el stroop
2 tl zout

BEREIDING

- ▶ Bevestig de K-klopper en meng alle ingrediënten behalve het zout op lage snelheid circa 4 minuten lang goed onder elkaar. Voeg het zout toe en meng nog eens 30 seconden.
- ▶ Kneed het deeg tot het glad is op de minimum snelheid en schraap het deeg tussendoor regelmatig naar beneden.
- ▶ Verwijder de kom, dek deze af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme plek een uur rijzen tot tweemaal zijn volume.
- ▶ Doe het deeg in een broodvorm of maak er een bol van en leg het op een bakplaat met bakpapier. Laat het nog eens 30 minuten rusten.
- ▶ Bestrijk de bovenkant met water en maak de buitenkant glad met een spatel. **Bak het brood 45 minuten in de oven op 240 °C.** Haal het brood uit de oven en laat het afkoelen op een rooster.





BRIOCHE**GOED VOOR** 1 brioche**VOORBEREIDINGSTIJD** 50 min plus
2 uur rijstijd**BAKTIJD** 1 uur en 15 min**TEMPERATUUR** 200°C / Gas 6**MOEILIKHEIDSGRAAD** 🍳🍳**BENODIGD
KEUKENGEREI** Broodvorm**HULPSTUKKEN****INGREDIËNTEN**

7 gr gedroogde gist
 60 ml warme melk
 450 gr (patent)bloem
 1 el zout
 4 eieren, geklopt
 250 gr boter
 30 gr fijne kristalsuiker

Om te bestrijken:

1 ei, geklopt met 2 el melk

BEREIDING

- Doe de gist en de melk in een kom en laat dit 5 minuten staan.
- Voeg de bloem, het zout en de eieren toe en bevestig de deeghaak. Kneed 5 minuten op de minimum snelheid.
- Zet de keukenmachine op een lage snelheid en kneed tot het deel soepel en elastisch is.
- Haal het deeg uit de kom en zet het weg. Verwijder de deeghaak, bevestig de K-klopper en klop de boter en de suiker tot een romige massa.
- Voeg het deeg toe en meng alles goed door elkaar tot het deeg glanzend is en loskomt van de zijkant van de kom.
- Verwijder de kom en dek deze af met een vochtige doek. Laat het deeg een paar uur op een warme plek rijzen.

- Bevestig de deeghaak en kneed het deeg een paar minuten op lage snelheid om de lucht eruit te slaan. Verwijder de kom, dek deze weer af en zet het deeg een nacht in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een broodvorm in.
- Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in twee ongelijke porties, waarbij de kleine portie de helft van de grote portie is. Vorm de grote portie voor en doe deze in de broodvorm. Maak van de kleine portie 6 bollen en druk de bollen bovenop het brood.
- Bestrijk de bovenkant met het mengsel van ei en melk en laat het deeg een uur rijzen tot tweemaal zijn volume.
- **Bak de brioche in 15 minuten.** Zet de oven lager op 160 °C en laat het brood nog eens 50-60 minuten bakken.
- Haal het brood uit de oven en laat het 5 minuten in de vorm afkoelen voordat u het eruit haalt en op een rooster zet.





NAANBROOD MET KORIANDER EN PEPER

NAANBROOD IS EEN HEERLIJK ZACHT, LUCHTIG BROOD MET EEN LEKKERE GEBLAKERDE BUITENKANT. HET BELANGRIJKSTE BIJ HET BEREIDEN VAN DIT BROOD IS OM HET ZO HEET MOGELIJK TE ROOSTEREN DOOR EEN HETE GIETIJZEREN GRILLPAN TE GEBRUIKEN DIE DE HOGE TEMPERATUREN VAN EEN TRADITIONELE TANDOOR (INDIASE OVEN) BEREIKT.

GOED VOOR 4 broden

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min plus tijd voor het rijzen

BAKTIJD 30 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 2

BENODIGD KEUKENGEREI Gietijzeren grillpan of een platte pan

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

7 gr gedroogde gist
60 ml warme melk
500 gr (patent)bloem
1 tl suiker
2 tl zwarte komijn
150 ml warme melk
45 ml yoghurt
1 ei, geklopt
1 tl gemalen koriander
Zonnebloemolie
2 el gesmolten boter
2 el gehakte koriander om te garneren
Peper en zout om op smaak te brengen

BEREIDING

- Meng de gist met wat warm water in een kom en laat dit 10 minuten staan.
- Bevestig de deeghaak en doe de bloem, de suiker en de zwarte komijn in de mengkom. Voeg het gistmengsel toe en kneed op de minimum snelheid.
- Laat de keukenmachine draaien en voeg de warme melk en de yoghurt toe. Doe er vervolgens het ei en een snuffje zout bij. Kneed op lage snelheid tot het deeg glad is.
- Verwijder de kom, dek deze af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme plek een uur rijzen. Voeg een of twee eetlepels bloem toe als het deeg nog te nat is.

- Bestuif het werkblad ruim met bloem, verdeel het deeg in vuistdikke porties en rol die uit in grote ovale lappen van ongeveer 1 centimeter dik. Bestrooi de lappen met gemalen zwarte peper. Laat het deeg nog eens 30 minuten rijzen. Zet ondertussen een gietijzeren grillpan of een platte pan op een hoog vuur.
- Doe een scheutje olie in de pan en leg er een brood in. **Rooster het brood een minuut** tot er luchtbelletjes verschijnen en de bovenkant een beetje bruin is. Haal het brood uit de pan en houd het warm in een voorverwarde oven terwijl u de andere naanbroden roostert. Zorg er daarbij voor dat de pan heet blijft.
- Bestrijk de naanbroden met gesmolten boter, strooi er wat verse koriander over en serveer met een curry naar keuze.



ZELFGEMAAKTE PITABROODJES

GOED VOOR	6 broodjes
VOORBEREIDINGSTIJD	15 min plus 1 uur voor het rijzen
BAKTIJD	2 min per pitabroodje
MOEILIKHEIDSGRAAD	
BENODIGD KEUKENGEREI	Deegroller, grillpan of een platte pan en bakpapier
HULPSTUKKEN	

INGREDIËNTEN

7 gr gedroogde gist
1 el suiker
300 gr broodmeel
150 ml lauwwarm water
2 el olijfolie
2 tl zout

BEREIDING

- Doe de gist met wat warm water en suiker in de kom. Voeg het broodmeel toe zodra het mengsel begint te schuimen. Bevestig de deeghaak en kneed op lage snelheid. Voeg ondertussen beetje bij beetje water en olijfolie toe.
- Voeg het zout toe en meng nog eens 5 seconden.
- Verwijder de kom, dek deze af met een doek en laat het deeg op een warme plek ten minste een uur rijzen.
- Haal het deeg uit de kom, leg het op een met meel bestoven werkblad en sla de lucht uit het deeg door het een beetje te kneden.

- Verdeel het deeg in zes bollen. U zou naar smaak wat chilivlokken, peper of komijnzaad aan een paar broodjes kunnen toevoegen.
- Rol elke bol uit tot een lapje van circa 15 centimeter doorsnede.
- Doe een scheutje olie in een grillpan of een platte pan en verhit de olie tot deze heet is maar nog niet rookt. **Bak elk broodje een paar minuten** aan beide kanten tot het begint op te zwellen.
- Stapel de broodjes op met vetvrij papier ertussen en serveer ze. U kunt de broodjes warm houden door ze gewikkeld in een doek in de oven op een lage temperatuur te leggen.



MINI HAMBURGERBROODJES

GOED VOOR	12 broodjes
VOORBEREIDINGSTIJD	10 min plus 1 uur voor het rijzen
BAKTIJD	20 min
TEMPERATUUR	190°C / Gas 5
MOEILIJKHEIDSGRAAD	
BENODIGD KEUKENGEREI	Bakplaat
HULPSTUKKEN	 

INGREDIËNTEN

250 ml melk
30 gr boter, gesmolten
1 ei
400 gr (patent)bloem
7 gr gedroogde gist
60 gr fijne kristalsuiker
Snufje zout
1 ei, geklopt

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 190 °C.
- Doe de melk, de boter en het ei in de mengkom en bevestig de ballongarde. Meng de ingrediënten op lage snelheid onder elkaar.
- Verwijder de ballongarde, bevestig de deeghaak en voeg de bloem, de gist, de suiker en het zout toe. Kneed op lage snelheid tot het deeg glad is.
- Dek de kom af met een doek en laat het deeg op een warme plek een uur rijzen tot tweemaal zijn volume.
- Haal het deeg uit de kom, maak er 12 broodjes van, leg deze op de bakplaat en laat ze nog eens 20 minuten rijzen.
- Bestrijk de broodjes met wat geklopt ei en **bak ze ongeveer 20 minuten in de oven** tot ze goudbruin en veerkrachtig zijn. Laat de broodjes afkoelen.





PIZZA MET PARMHAM, RUCOLA, KAPPERTJES EN PARMEZAANSE KAAS

DIT DEEG MOET 24 UUR RUSTEN EN RIJZEN
EN DAT PROEF JE: PIZZA'S KRIJGEN EEN
OVERHEERLIJKE SMAAK EN KORST.

GOED VOOR 4 pizzas

VOORBEREIDINGSTIJD 5 minuten plus de tijd
die voor het rijzen
nodig is

BAKTIJD 8-10 min

TEMPERATUUR 250°C / Gas 9

MOEILIKHEIDSGRAAD 

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

500g bloem
7g droge gist
300ml lauwwarm water
1el tafelzout
30ml olijfolie

Voor het beleg:

100g tomatenpuree
150g mozzarella
4el kappertjes
75g parmezaanse kaas
4 plakken parmaham
100g rucola
Een scheutje olijfolie

BEREIDING

► *Bereiding van het deeg:* Bevestig de deeghaak en de mengkom aan de keukenmachine. Los de gist op in het water. Doe de bloem in de kom en meng op snelheid 1. Voeg geleidelijk aan het water aan de kom toe en blijf mengen. Voeg het zout toe en kneed een aantal minuten.

► Verwijder de kom van de machine en dek hem af met een theedoek. Plaats de kom op een warme en tochtvrije plaats en laat het deeg een tot twee uur rijzen. Of plaats de kom in de koelkast en laat het deeg 24 uur langzaam rijzen.

► Verwarm de oven voor op 250°C. Verwijder het deeg uit de kom en verdeel het in 4 gelijke porties. Bestuif een deegplank met bloem en rol elk portie uit tot een dunne schijf. Strijk een aantal eetlepels tomatenpuree uit over de bovenkant. Verdeel de kappertjes, de ham en de kazen over de bovenkant.

► Schuif de pizza op het hoogste niveau in de oven (of leg hem op een pizzasteen) en bak hem in 8 tot 10 minuten gaar. Haal de pizza uit de oven en garneer deze met de rucola en een scheutje olijfolie.





QUICHE MET KIP, PREI EN HAM

GOED VOOR	4 taarten
VOORBEREIDINGSTIJD	25 min plus tijd voor het rijzen
BAKTIJD	60 min
TEMPERATUUR	180°C / Gas 4
MOEILIJKHEIDSGRAAD	☺☺
BENODIGD KEUKENGEREI	Quicheschaal en bakbonen
HULPSTUKKEN	

INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

150 gr ongezouten boter, koud en in blokjes
300 gr patentbloem
2 eieren, waarvan 1 geklopt
Snufje zout
30 ml water

Voor de vulling:

1 ui
1 prei
1 teentje knoflook
6 kippendijen, zonder vel en zonder bot
200 ml vermout of witte wijn
200 ml room (mengsel van mascarpone en slagroom, 1:2)
125 gr ham in blokjes
1 el gehakte dragon

Voor de roux:

50 gr boter
50 gr (patent)bloem
200 ml kippenbouillon
Olijfolie
Peper en zout om op smaak te brengen

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Doe de boter, de bloem, het hele ei en zout in de kom, bevestig de K-klopper en meng het geheel op gemiddelde snelheid tot een bol. Voeg indien nodig een scheutje water toe.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een smalle lap, wikkel het deeg in folie en laat het een half uur in de koelkast rusten.
- Snijd de ui, de prei en het teentje knoflook fijn en bak dit rustig in een beetje olijfolie tot alles transparant en zacht is. Breng goed op smaak.
- Snijd de kip in blokjes en doe die in de pan erbij. Laat het geheel 8 minuten bakken. Giet de vermout erbij en roer dit er ook goed doorheen. Breng het geheel aan de kook en reduceer het tot de helft. Zet het vuur lager en voeg de room toe. **Laat 5 minuten zachtjes koken** en voeg daarna de blokjes ham en de dragon toe.
- Maak in een steelpan de roux door 50 gram boter te smelten en er 50 gram bloem aan te voegen. Roer alles goed onder elkaar en laat het geheel al roerende een paar minuten op laag vuur koken. Voeg vervolgens beetje bij beetje de kippenbouillon toe, gevolgd door het mengsel van kip en ham. Roer alles goed onder elkaar.

➤ Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit tot een lap van 1 centimeter dik. Snijd er voldoende vanaf om een deksel te maken en leg dit apart. Doe het deeg in een quicheschaal. Bedek met bakpapier en bakbonen en **zet het 10 minuten in de oven.**

➤ Haal de bodem uit de oven en verwijder het bakpapier met de bakbonen. Bestrijk de bodem met het geklopte ei en **zet nog eens 5 minuten in de oven.**

➤ Haal de bodem daarna weer uit de oven, vul de bodem met het mengsel van kip en ham, leg de andere lap deeg er overheen en druk de randen van de taart samen. Maak een klein gaatje in het midden, zodat de stoom uit de taart kan ontsnappen. Bestrijk de bovenkant met het geklopte ei en bak de taart vervolgens **35-40 minuten in de oven krokant en goudbruin.**

➤ Haal de taart uit de oven en laat even afkoelen. Daarna kan de taart geserveerd worden.





CROISSANTS EN CHOCOLADEBROODJES

HET GEHEIM VAN HEERLIJKE CROISSANTS IS GOED BLADERDEEG. EN MET WAT LIEFDE EN TIJD IS HET NIET MOEILIJK OM DAT TE MAKEN.

GOED VOOR	6 croissants
VOORBEREIDINGSTIJD	35 min plus tijd voor het rijzen
BAKTIJD	15 min
TEMPERATURE	200°C / Gas 6
MOEILIJKHEIDSGRAAD	☹☹☹
BENODIGD KEUKENGEREI	Deegroller, bakplaat
HULPSTUKKEN	

INGREDIËNTEN

7 gr gedroogde gist
60 gr suiker
250 ml warme melk
500 gr (patisserie)bloem plus wat extra om te bestuiven
Snufje zout
275 gr koude boter

Om te bestrijken:

1 ei, geklopt
Pure chocolade met 70% cacao voor de chocoladebroodjes

BEREIDING

- Doe de gist en 5 gram suiker met wat melk in een kom. Laat dit 3-4 minuten staan tot het begint te schuimen.
- Doe de bloem, wat zout en de overige 55 gram suiker in de mengkom, bevestig de deeghaak en meng alles op lage snelheid door elkaar.
- Voeg het gistmengsel en de rest van de melk toe en kneed weer op lage snelheid tot de bloem goed is opgenomen en alle melk is geabsorbeerd. Meng het deeg niet te lang, anders wordt het te stevig.
- Laat het deeg in de kom een uur op een warme plek rijzen.
- Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit in een grote rechthoekige lap. Rol daarbij telkens in dezelfde lange richting.
- Verdeel de blokjes boter over het hele oppervlak en vouw het deeg van boven naar beneden in drieën op. Rol het deeg weer uit en leg er opnieuw blokjes boter op. Vouw het deeg weer in drieën op en leg het een nacht in de koelkast.

➤ Rol het deeg daarna uit tot een lap van 45 x 15 centimeter en snijd het in driehoeken (van circa 20 x 10 centimeter). Rol het deeg van beneden naar boven op en maak er halve manen van. Laat de croissants nog een uur rijzen.

➤ Bestrijk de croissants vervolgens met het geklopte ei en leg ze op een ingevette bakplaat. **Bak de croissants ongeveer 15 minuten in de oven op 220 °C tot ze goudbruin zijn.**

➤ Om chocoladebroodjes in plaats van croissants te maken, snijd u het deeg in rechthoeken en legt u twee reepjes chocolade naast elkaar in het midden. Vouw de randen naar binnen en maak van de broodjes een rol. Bestrijk de broodjes met het geklopte ei en bak ze net als de croissants.



NOORSE SKILLINGSBOLLER (KANEELBROODJE)

LAAT HET DEEG RUSTIG EEN NACHT RIJZEN
OM ER DE VOLGENDE DAG HEERLIJKE,
ZACHTE KANEELBROODJES VOOR HET
ONTBIJT VAN TE MAKEN.

GOED VOOR 12 broodjes

VOORBEREIDINGSTIJD 20 min

BAKTIJD 25 min

TEMPERATUUR 200°C / Gas 6

MOEILIJKEIDSGRAAD 🍷

**BENODIGD
KEUKENGEREI** Deegroller, bakplaat,
bakpapier

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

250 gr boter
400 ml melk
250 gr fijne kristalsuiker
2 el kaneelpoeder
1 tl kardemompoeder
600 gr (patisserie)bloem
7 gr gedroogde gist
Snufje zout
2 el kristalsuiker

BEREIDING

➤ Smelt de helft van de boter in een pan en voeg de melk, de helft van de fijne kristalsuiker, de helft van het kaneelpoeder en al het kardemompoeder toe en meng dit goed onder elkaar.

➤ Doe de bloem en de gist in de mengkom, bevestig de deeghaak en kneed dit op lage snelheid onder elkaar. Voeg het botermengsel en de rest van de melk toe en kneed tot er een enigszins plakkerig deeg is ontstaan. Voeg het zout toe en kneed nog wat langer op lage snelheid tot het deeg loskomt van de zijkant van de kom. Voeg daarvoor indien nodig nog wat melk en bloem toe.

➤ Dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme plek een uur rijzen.

➤ Verwarm de rest van de boter, de fijne kristalsuiker en het kaneelpoeder op een laag vuur tot de boter zacht is maar nog niet gesmolten. Roer alles goed onder elkaar en laat het geheel afkoelen.

➤ Verdeel het deeg in twee porties en rol elke portie uit tot een lap van 50 x 25 centimeter. Verspreid het kaneel-botermengsel over het deeg en rol het deeg van beneden naar boven in een stevige rol.

➤ Leg het deeg met de naad naar beneden op een snijplank en snijd het deeg in plakken van 3 centimeter dik. Leg de plakken telkens 2 centimeter uit elkaar plat op de bakplaat. Doe hetzelfde met de tweede portie deeg.

➤ Laat het deeg een uur rijzen of leg het een nacht in de koelkast.

➤ Haal het deeg uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200 °C. **Bak de broodjes circa 20 minuten** tot ze goudbruin en luchtig zijn. Haal de broodjes uit de oven, strooi er kristalsuiker over en laat ze vijf minuutjes afkoelen alvorens ze te serveren.



DIKKE PANNENKOEKEN MET AHORSIROOP

GOED VOOR 4 pannenkoeken

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min

BAKTIJD 10 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 

BENODIGD KEUKENGEREI Platte pan

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

250 ml karnemelk
2 el plantaardige olie
2 eieren
200 gr bloem
2 tl bakpoeder
1 tl zuiveringszout
1 el suiker

Om te serveren:

Ahorsiroop
Boter
Poedersuiker

BEREIDING

► Bevestig de K-klopper, doe de melk, de olie en de eieren in de mengkom en meng alles op gemiddelde snelheid onder elkaar.

► Voeg de bloem, het bakpoeder, het zuiveringszout en de suiker toe en meng rustig tot alle ingrediënten net met elkaar vermengd zijn. Het beslag moet nog een beetje klonterig zijn.

► Verhit een platte pan met wat olie en schep er voldoende beslag in om een pannenkoek met een doorsnede van 8 centimeter te maken. **Bak de pannenkoek een paar minuten** tot er bovenop bubbels ontstaan.

► Draai de pannenkoek om met een spatel en bak nog eens 2 minuten.

► Serveer een stapel pannenkoeken op een bord met een scheutje ahorsiroop, een klontje boter en met poedersuiker eroverheen gestrooid.



GRUYÈRE GOUGÈRES

GOED VOOR 6-8 gougères

VOORBEREIDINGSTIJD 15 min

BAKTIJD 25 min

TEMPERATUUR 200 °C / Gas 6

MOEILIKHEIDSGRAAD 

**BENODIGD
KEUKENGEREI** Bakplaat en
bakpapier

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

125 gr ongezouten boter
125 ml melk
1 tl Dijonmosterd
1 tl zout
1 tl paprikapoeder
125 ml water
225 gr (patisserie)bloem
4 grote eieren
150 gr geraspte gruyère kaas

BEREIDING

► Verwarm de oven voor op 200 °C en bedek de bakplaat met bakpapier.

► Doe de boter, de melk, de mosterd, het zout, het paprikapoeder en het water in een steelpan en breng aan de kook. Zet het vuur lager en roer de bloem er doorheen. Laat het geheel al roerende met een houten lepel nog 3 minuten koken tot het dikker wordt en loskomt van de zijkant van de pan.

► Bevestig de K-klopper en giet het warme mengsel in de kom. Mix 1 minuut op gemiddelde snelheid.

► Doe de eieren er een voor een bij en voeg telkens het volgende ei pas toe als het vorige ei geheel is opgenomen.

► Voeg de geraspte kaas toe en meng alles weer goed onder elkaar.

► Schep met een eetlepel hoopjes beslag in een cirkel op de bakplaat en laat wat ruimte tussen de hoopjes vrij, zodat ze tijdens het rijzen wel aan elkaar gaan plakken maar hun eigen vorm behouden.

► **Bak de gougères 8-10 minuten in de oven.** Zet de oven lager op 170 °C en **bak de gougères nog eens 15 minuten** tot ze goudbruin zijn.

► Haal uit de oven en prik snel met een tandenstoker in elke gougère om de stoom eruit te laten.

► Laat ze een paar minuten afkoelen en ze zijn klaar om geserveerd te worden.



KAAS- PAPRIKASTENGELS

EEN SNEL EN EENVOUDIG BORRELHAPJE.

GOED VOOR 8 stengels

VOORBEREIDINGSTIJD 5 min plus tijd voor het rijzen

BAKTIJD 15 min

TEMPERATUUR 200°C / Gas 6

MOEILIKHEIDSGRAAD 

**BENODIGD
KEUKENGEREI** Bakplaat

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

400 gr wit broodmeel
100 gr (patisserie)bloem
500 gr ongezouten boter, koud en in blokjes
5 gr zout
300 ml heel koud water
1 el ciderazijn
50 gr Parmezaanse kaas
200 gr Leerdammer kaas
1 el paprikapoeder
Peper en zout

BEREIDING

► Bevestig de deeghaak en doe het meel, de bloem en de boter in de mengkom. Kneed alles voorzichtig door elkaar (ongeveer 2 minuten op lage snelheid), voeg vervolgens het zout, het water en de ciderazijn toe en meng het geheel op lage snelheid tot een bol. Door de azijn wordt het deeg zachter en makkelijker te rollen.

► Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg lichtjes uit. Vouw het deeg samen en herhaal dit, terwijl u tussendoor bloem strooit, tot u een lange lap deeg heeft. Snijd de lap in tweeën en rol elk deel uit tot een rechthoek van ongeveer 20 x 35 centimeter. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het 20 minuten in de koelkast.

► Verwarm de oven voor op 200 °C.

► Haal de porties deeg uit de koelkast, rol ze opnieuw uit en vouw ze net als de eerste keer samen. Wikkel het deeg weer in met plasticfolie en leg het nog eens 20 minuten in de koelkast.

► Rol beide lappen daarna uit tot lappen van 55 x 25 centimeter en strooi er de Parmezaanse kaas en de Leerdammer kaas overheen. Bestrooi een van de lappen met paprikapoeder en wat peper en zout. Bedek deze lap vervolgens met de andere lap deeg.

► Snijd het deeg in repen en draai de repen in een spiraal. **Bak de stengels 12 minuten in de oven** tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen op een rooster en ze kunnen geserveerd worden.



LAPSANG SOUCHONG-MUFFINS

DE ROOKSMAAK VAN DE THEE PAST PERFECT BIJ DE ZOETE SMAAK VAN DE MUFFINS EN GEEFT ZO EEN APARTE DRAAI AAN EEN KLASSIEKER.

GOED VOOR 12 muffins

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min

BAKTIJD 20 min

TEMPERATUUR 180°C / Gas 4

MOEILIKHEIDSGRAAD 🍴

BENODIGD
KEUKENGEREI Bakplaat of
een muffinvorm

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

2 eieren
100 ml plantaardige olie
100 ml melk
200 gr fijne kristalsuiker
375 gr zelfrijzend bakmeel
1 tl bakpoeder
1 tl fijne Lapsang Souchong-theebladeren
Snufje zout
Poedersuiker

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180 °C en zet 12 papieren muffinvormpjes op de bakplaat of in de muffinvorm.
- Bevestig de K-klopper, doe de eieren, de olie en de melk in de kom en mix op gemiddelde snelheid. Voeg vervolgens langzaam de suiker toe en mix tot de suiker is opgelost.
- Voeg de overige ingrediënten toe en mix het geheel tot een glad beslag.
- Vul elke vorm voor twee derde met beslag en **bak de muffins ongeveer 20 minuten** tot ze gerezen en goudbruin zijn.
- Strooi er poedersuiker overheen alvorens ze te serveren.



CHOCOLADEBROWNIES MET CHILI EN COGNAC

GOED VOOR 12 brownies

VOORBEREIDINGSTIJD 20 min

BAKTIJD 20-25 min

TEMPERATUUR 180°C / Gas 4

MOEILIJKHEIDSGRAAD 

BENODIGD Vierkante/rechthoekige
KEUKENGEREI bakvorm, bakpapier

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

250 gr pure chocolade met 80% cacao
50 gr melkchocolade
150 gr boter
150 gr donkere (basterd) suiker
150 gr lichtbruine (basterd) suiker
4 eieren
100 gr (patisserie)bloem
Snufje zout
2 el chilipoeder
2 el cognac
4 el cacao-poeder

BEREIDING

- ▶ Verwarm de oven voor op 180 °C en bedek de bakvorm met bakpapier.
- ▶ Breng een pan water aan de kook en laat de pure chocolade en de melkchocolade met de boter in een vuurvaste kom voorzichtig smelten. Roer er regelmatig doorheen en haal van het vuur zodra alles gesmolten is.
- ▶ Bevestig de ballongarde, doe de gesmolten chocolade, de donkere en lichtbruine basterdsuiker en de eieren in de kom en klop 5 minuten op hoge snelheid.
- ▶ Verwijder de ballongarde en bevestig de K-klopper. Doe beetje bij beetje de bloem erbij terwijl de keukenmachine op lage snelheid draait. Voeg het zout, het chilipoeder, de cognac en het cacao-poeder toe en meng alles goed onder elkaar.
- ▶ Giet het beslag in de bakvorm en **bak 20 minuten in de oven** tot het deeg stevig maar toch zacht en nog een beetje plakkerig is. Haal de brownie daarna uit de oven en laat even afkoelen. Strooi er cacao-poeder overheen en snijd in 12 stukken. Bewaar de brownies in een luchtdichte trommel.





PENNSYLVANIA DUTCH APPEL-KRUIMELTAART

GOED VOOR	4 taartjes
VOORBEREIDINGSTIJD	25 min plus 1 uur voor het rijzen
BAKTIJD	35-40 min
TEMPERATUUR	200°C / Gas 6
MOEILIJKHEIDSGRAAD	🟡
BENODIGD KEUKENGEREI	4 kleine quicheschaaftjes
HULPSTUKKEN	

INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

175 gr (patisserie)bloem
85 gr boter, in blokjes
30-45 ml water
Snufje zout

Voor de vulling:

1 tl kaneel
1 tl nootmuskaat
Schil en sap van 1 citroen
150 gr patentbloem
1 tl fijne kristalsuiker
1 kg appels, geschild en zonder klokhuis

Voor het kruimelmengsel:

200 gr ongezouten boter, in blokjes
1 tl kaneel
1 tl nootmuskaat
200 gr lichtbruine basterdsuiker
200 gr volkorenmeel

BEREIDING

➤ *Het deeg:* doe de bloem, het zout en de boter in de kom. Bevestig de K-klopper en klop het geheel op lage snelheid tot een kruimelig mengsel.

➤ Laat de machine op lage snelheid draaien en voeg het water toe tot er deeg ontstaat. Haal het deeg uit de kom, wikkel het in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.

➤ Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad. Bekleed vier kleine quicheschaaftjes met het deeg en zet ze 30 minuten in de koelkast.

➤ *De vulling:* doe de kaneel, de nootmuskaat, de schil en het sap van de citroen, de bloem en de fijne kristalsuiker in de kom. Bevestig de K-klopper en meng alles op gemiddelde snelheid onder elkaar. Haal het mengsel uit de kom en zet het apart.

➤ *Het kruimelmengsel:* doe de boter, de kaneel, de nootmuskaat, de suiker en het volkorenmeel in de kom. Bevestig de K-klopper en meng alles op gemiddelde snelheid onder elkaar. Haal het mengsel uit de kom en zet het apart.

➤ *Bereiden van de taartjes:* haal de schaaftjes met deeg uit de koelkast, snijd de appels in partjes en verdeel ze over de schaaftjes. Voeg de vulling toe en doe er het kruimelmengsel overheen.

➤ **Bak de taartjes 35-40 minuten in de oven** tot ze goudbruin zijn. Serveer ze met wat room.

Origineel
Kenwood
Recept



CHOCOLADETAART MET VANILLEROOM

GOED VOOR 6-8 stukken

VOORBEREIDINGSTIJD 30 min

BAKTIJD 40 min plus tijd
voor het afkoelen

TEMPERATUUR 200°C / Gas 6

MOEILIKHEIDSGRAAD 

**BENODIGD
KEUKENGEREI** Taartvorm van
20 cm doorsnede,
bakbonen

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

Voor de bodem:

250 gr (patisserie)bloem
125 gr ongezouten boter
125 gr suiker
1 ei

Voor de vulling:

100 ml melk
200 ml room
100 gr Mascarpone
200 gr pure chocolade
50 gr witte chocolade
2 eieren
1 eiwit

Voor de vanilleroom:

250 ml room (mengsel van
mascarpone en slagroom, 1:2)
1 el vanille-extract
Poedersuiker

BEREIDING

► Verwarm de oven voor op 200 °C en vet de taartvorm in.

► *De bodem:* bevestig de K-klopper en doe de bloem, de boter, de suiker en het ei in de kom. Meng de ingrediënten op gemiddelde snelheid tot een deeg. Haal het deeg uit de kom, maak het een beetje plat, dek het af met plasticfolie en zet het een half uur in de koelkast.

► Haal het deeg daarna uit de koelkast en rol het uit tot een lap van 5 millimeter dik. Leg de lap in de taartvorm, doe er bakpapier overheen en vul met bakbonen. Bak de bodem 10 minuten in de oven, zet de oven lager op 180 °C, haal de bakbonen eruit, verwijder het overvloedige deeg en bak nog eens 10 minuten. Haal de bodem daarna uit de oven en laat deze afkoelen.

► *De vulling:* Verwarm de melk, room en mascarpone in een pan en giet het warme mengsel over de pure en witte chocolade in de kom, zodat deze gaat smelten.

► Bevestig de ballongarde, voeg de hele eieren en het eiwit toe en meng alles op gemiddelde snelheid goed door de gesmolten chocolade.

► Giet het mengsel in de taartbodem en **bak deze 35 minuten in de oven** tot het mengsel stevig is, maar nog wel beweegt. Laat de taart afkoelen en strooi er poedersuiker overheen.

► *De vanilleroom:* klop het vanille-extract met de ballongarde door de room tot er zachte, luchtige pieken ontstaan. Serveer bij de chocoladetaart.



YOGHURTTULBAND MET VLIERBLOESEMSIROOP EN KARDEMOM

DEZE ZACHTE EN SMEUÏGE CAKE SMAAKT
HEERLIJK BIJ EEN KOPJE EARL GREY THEE
OP EEN ZONNIGE NAMIDDAG.

GOED VOOR 6-8 stukken

VOORBEREIDINGSTIJD 15 min

BAKTIJD 45 min

TEMPERATUUR 180°C / Gas 4

MOEILIJKHEIDSGRAAD 

BENODIGD
KEUKENGEREI Tulbandvorm

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

125 gr ongezoeten boter, zacht
250 gr fijne kristalsuiker
1 el kardemompoeder
1 tl vanille-extract
1 ei
2 el vlierbloesemsiroop
250 gr zelfrijzend bakmeel
1 tl bakpoeder
250 ml yoghurt

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180 °C en vet de tulbandvorm in.
- Doe de boter, de suiker, de kardemom en het vanille-extract in de kom, bevestig de K-klopper en meng op gemiddelde snelheid tot er een licht en luchtig mengsel ontstaat. Voeg het ei en beetje bij beetje de vlierbloesemsiroop toe tot er een glad beslag is ontstaan.
- Verwijder de K-klopper en bevestig de flexi-klopper. Zet de keukenmachine op lage snelheid en voeg het zelfrijzend bakmeel en de yoghurt geleidelijk met een lepel om en om toe.
- Giet het beslag in de vorm en **bak 35 minuten in de oven** tot een mes er schoon uit komt.



CITROEN-POLENTACAKE

DIT IS EEN HELE EENVOUDIGE CAKE DIE SNEL KLAAR IS. SERVEER DE CAKE VOOR EEN ECHT ITALIAAANS GEVOEL BIJ EEN KOUD GLAS LIMONCELLO.

GOED VOOR 8 stukken

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min

BAKTIJD 45 min

TEMPERATUUR 160°C / Gas 3

MOEILIKHEIDSGRAAD 

BENODIGD KEUKENGEREI Springvorm van 25 cm doorsnede

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

250 gr boter
250 gr fijne kristalsuiker
3 eieren
150 gr polenta
175 gr amandelmeel
Schil en sap van 2 citroenen
1 tl bakpoeder
Snufje zout

BEREIDING

- ▶ Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet de springvorm in en bedek deze met bakpapier.
- ▶ Bevestig de K-klopper, doe de boter, de suiker in de mengkom en klop alles op gemiddelde snelheid tot een romige massa.
- ▶ Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe en meng alles goed onder elkaar tot een glad beslag.

▶ Giet het beslag in de springvorm.

▶ **Bak de cake 45 minuten in de oven** tot deze wat gerezen en goudbruin is. Als u tussendoor ziet dat de cake te bruin wordt, dek deze dan af met folie.

▶ Haal de cake uit de oven en laat even afkoelen. Strooi er poedersuiker overheen en de cake kan geserveerd worden.



CITROEN-LIMOENTAART

GOED VOOR	8 stukken
VOORBEREIDINGSTIJD	25 min
BAKTIJD	35 min plus tijd voor het afkoelen
TEMPERATUUR	190°C / Gas 5
MOEILIKHEIDSGRAAD	
BENODIGD KEUKENGEREI	Springvorm van 19 cm doorsnede
HULPSTUKKEN	 

INGREDIËNTEN

Voor de bodem:

15 digestive koekjes
90 gr ongezouten boter, gesmolten
Schil van 1 limoen

Voor de vulling:

4 eieren
1 blikje (400 gr) gecondenseerde melk
Schil en sap van 2 citroenen
Schil en sap van 3 limoenen
Bewaar wat van de schil om te decoreren

Voor de meringue:

3 eiwitten
150 gr fijne kristalsuiker

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 190 °C en vet de springvorm in.
- *De bodem:* doe de koekjes in de kom, bevestig de K-klopper en klop de koekjes op hoge snelheid tot fijne kruimels.
- Voeg de gesmolten boter en de limoenschil toe en klop alles onder elkaar. Doe het mengsel in de springvorm en bak 10 minuten in de oven. Haal de bodem uit de oven en laat deze even afkoelen.

➤ *De vulling:* verwijder de K-klopper en bevestig de ballongarde. Voeg de eieren toe en klop 1 minuut op gemiddelde snelheid. Laat de keukenmachine op lage snelheid verder draaien, voeg de melk, de schil en het sap van de citroenen en limoenen toe, en meng het geheel nog een minuut. Giet het mengsel op de bodem en zet apart.

➤ Maak de kom schoon en klop de eiwitten tot er stijve pieken ontstaan. Voeg de suiker eetlepel voor eetlepel toe en blijf kloppen tot het eiwit glanzend en stijf is. Schep het eiwit op de taart.

➤ **Bak de taart 20-25 minuten in de oven** tot de meringue redelijk stevig en goudbruin is.

➤ Garneer met wat limoenschil en laat de taart een paar uur in de koelkast afkoelen.



MACARONS

EEN HEERLIJKE, VERFIJNDE LEKKERNIJ EN OOK NOG EENS LEUK OM TE ZIEN. U KUNT ELKE KLEURSTOF GEBRUIKEN DIE U MAAR WILT EN EEN DAARBIJ PASSENDE VULLING MAKEN. PROBEER EENS CHOCOLADECÈRE MET BRUINE KLEURSTOF OF GEKLOPTE ROOM MET PEPERMUNTSMAAK MET GROENE KLEURSTOF.

GOED VOOR 8 macarons

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min

BAKTIJD 20 min

TEMPERATUUR 160°C / Gas 3

MOEILIJKHEIDSGRAAD 

BENODIGD KEUKENGEREI Spuitzak, bakplaat

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

4 eiwitten
75 gr fijne kristalsuiker
1 tl roze kleurstof
125 gr amandelmeel
225 gr poedersuiker
Snufje zout
12 el frambozencompote
100 ml room

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 160 °C en bedek de bakplaat met bakpapier.
- Bevestig de ballongarde en doe de eiwitten, de fijne kristalsuiker en de kleurstof in de kom. Klop op hoge snelheid tot er stijve pieken ontstaan.
- Verwijder de ballongarde en bevestig de flexi-klopper. Meng er langzaam en op lage snelheid het amandelmeel, de poedersuiker en het zout door. Blijf kloppen tot het mengsel glad en stroopachtig is en doe het vervolgens in een spuitzak.
- Maak met de spuitzak rondjes van 3 centimeter doorsnede op een paar centimeter afstand van elkaar op de bakplaat. Sla een paar keer met de bakplaat op het werkblad om te voorkomen dat de macarons breken en **bak ze ongeveer 20 minuten in de oven** tot ze goed van het bakpapier loskomen. In het midden zullen ze lichtjes aan het bakpapier kleven.

- Laat de macarons afkoelen.
 - Doe de room in de mengkom en bevestig de ballongarde. Klop tot er zachte pieken ontstaan. Verwijder de ballongarde en bevestig de flexi-klopper. Voeg de compote toe en meng alles onder elkaar.
 - Doe telkens tussen twee macarons wat vulling en ze kunnen geserveerd worden.
- Bewaartip:* in de koelkast in een gesloten doos.



RED VELVET CAKE

GOED VOOR	6-8 stukken
VOORBEREIDINGSTIJD	25 min plus 30 min om af te koelen
BAKTIJD	25-30 min
TEMPERATUUR	180°C / Gas 4
MOEILIKHEIDSGRAAD	☹☹
BENODIGD KEUKENGEREI	2 ronde taartvormen van 15 cm doorsnede
HULPSTUKKEN	 

INGREDIËNTEN

Voor de cake:

120 gr boter
300 gr suiker
2 eieren
1 tl vanille-extract
250 gr zelfrijzend bakmeel
1 tl bakpoeder
1 el cacaopoeder
240 ml karnemelk
2 el rode kleurstof

Voor de botercrème:

125 gr boter, zacht
125 gr roomkaas
1 el vanille-extract
200 gr poedersuiker
50 gr amandelen om te decoreren

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de twee vormen in en bedek deze met bakpapier.
- Bevestig de flexi-klopper, doe de boter en de suiker in de kom en klop op gemiddelde snelheid tot een smeulige massa. Voeg de eieren een voor een toe en meng op gemiddelde snelheid tot ze volledig zijn opgenomen.
- Verwijder de flexi-klopper en bevestig de K-klopper, doe beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel erbij en meng tussendoor telkens tot het meel is opgenomen.
- Giet de karnemelk erbij, voeg de rode kleurstof en het amandelextract toe en meng op gemiddelde snelheid tot er een dieprood, glad beslag is ontstaan.

➤ Verdeel het beslag over de twee vormen en bak de bodems 50-60 minuten in de oven totdat een mes er schoon uit komt. Haal de bodems uit de oven en laat ze 10 minuten in de vorm afkoelen voordat u ze eruit haalt en op een rooster verder laat afkoelen.

➤ Maak ondertussen de botercrème. Bevestig daarvoor de flexi-klopper en doe de boter, de roomkaas en het vanille-extract in de kom. Klop op gemiddelde snelheid tot er een gladde massa is ontstaan. Voeg langzaam de poedersuiker toe en meng het geheel tot een romige massa. Laat 30 minuten rusten.

➤ Leg een van de cakehelften op een bord en besmeer de bovenkant en de zijkant met de botercrème. Leg de andere helft er bovenop en besmeer ook daarvan de bovenkant en de zijkant met de rest van de botercrème. Smeer de botercrème glad en garneer de taart met de amandelen.



DRANKEN EN SOEPEN



DE RECEPTEN IN DIT HOOFDSTUK KUNNEN ALLEMAAL WORDEN GEMAAKT MET DE BLENDER, HET PERFECTE ACCESSOIRE VOOR DRANKEN, SOEPEN, MILKSHAKES, SMOOTHIES, COCKTAILS, SAUZEN EN CRUSHED ICE.

Er zijn verschillende varianten blenders verkrijgbaar, bijvoorbeeld van ThermoResist glas, dat bestand is tegen plotselinge temperatuurverschillen, maar ook van roestvrij staal. Er is dus altijd een blender die het best bij u past. Blenders zijn bijzonder eenvoudig te gebruiken en de versheid van de bereidingen die u hiermee maakt is onovertroffen.



U kunt uw blender niet alleen gebruiken voor het bereiden van verrassende cocktails, maar ook voor een hartverwarmende soep of een gezonde smoothie om uw dag goed te beginnen. Het is zo makkelijk! Laat u door de volgende recepten inspireren tot nog meer mogelijkheden.

BEVROREN MARGARITA

58

PISCO SOUR

58

APPLE AND ORANGE SIROOP

58

CITROENLIMONADE

59

**AARDBEIEN-FRAMBOZEN
ICE DRANKJE**

59

TROPICAL FRUIT SMOOTHIE

59

FRANSE UIENSOEP

60

ERWTENSOEP MET VARKENSHIEL

61

GARNALEN-KRABBISQUE

62

WITTE GAZPACHO

63

PITTIGE MUSKAATPOMPOENSOEP

64

BORSJT (RODE BIETENSOEP)

65



BEVROREN MARGARITA

GOED VOOR 4 glazen

VOORBEREIDINGSTIJD 5 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 🟡

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

140 ml tequila
60 ml triple sec
Sap van 2 limoenen
20 ijsblokjes
Poedersuiker
Zout

BEREIDING

- Doe de tequila, de triple sec en het limoensap in de blender en mix het even snel met de pulseknop.
- Voeg de ijsblokjes toe en mix op hoge snelheid tot de ijsblokjes fijn zijn.
- Schenk de margarita in vier martinglazen waarvan de randen gedipt zijn in de poedersuiker en het zout en serveer ze.



PISCO SOUR

GOED VOOR 4 glazen

VOORBEREIDINGSTIJD 4 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 🟡

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

2 eiwitten
50 gr poedersuiker
Sap van 2 limoenen
200 ml pisco (of witte tequila)

BEREIDING

- Plaats de blender, doe de eiwitten en de poedersuiker erin en mix op hoge snelheid.
- Laat de blender aan staan en voeg ondertussen het limoensap en de pisco via de opening in het deksel toe.
- Voeg een paar ijsblokjes toe en roer het geheel goed door elkaar.
- Schenk de cocktail in vier hoge glazen en serveer ze.



APPLE AND ORANGE SIROOP

GOED VOOR 4 glazen

VOORBEREIDINGSTIJD 5 min

KOOKTIJD 5 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 🟡

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

1 takje munt, bewaar een paar blaadjes om te garneren
1 sinaasappel, geschild en in partjes, bewaar de schil om te decoreren
100 gr fijne kristalsuiker
200 ml water
500 ml appelsap
Ijsblokjes

BEREIDING

- Plaats de blender en mix het takje munt, de sinaasappelpartjes en de suiker op gemiddelde snelheid. Zet het mengsel in een pan/ kookpot met het water op. **Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens 5 minuten** zachtjes door koken. Zeef het vocht en zet het apart.
- Vul vier glazen met ijsblokjes, schenk de appelsap en daarna de munt-sinaasappelsiroop erbij. Serveer met muntblaadjes en sinaasappelschil.



CITROENLIMONADE

GOED VOOR 6 glazen

VOORBEREIDINGSTIJD 5 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 🟡

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

800 ml koud water
3 el suiker
6 ijsblokjes
1 citroen

BEREIDING

- Plaats de blender en doe er het water, de suiker, de ijsblokjes en de hele citroen in.
- Mix 1 minuut op hoge snelheid.
- Schenk de limonade door een zeef in een kan en serveer.



AARDBEIEN- FRAMBOZEN ICE DRANKJE

GOED VOOR 4 glazen

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 🟡

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

20 ijsblokjes
500 gr aardbeien
500 gr frambozen
100 ml heet water
50 gr fijne kristalsuiker
Een paar takjes munt

BEREIDING

- Doe het ijs met zes blokjes tegelijk in de blender, voeg telkens een beetje heet water toe en laat het ijs een beetje smelten.
- Voeg het fruit en de suiker toe en mix op hoge snelheid.
- Schenk het ice drankje in glazen en serveer met de muntblaadjes.



TROPICAL FRUIT SMOOTHIE

GOED VOOR 4 glazen

VOORBEREIDINGSTIJD 5 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 🟡

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

1 ananas
1 mango
1 banaan
1 passievrucht
1 kiwi
1 meloen
500 ml yoghurt

BEREIDING

- Maak het fruit schoon en snijd het in stukken. Plaats de blender en mix alles tot een gladde massa.
- Verdeel de smoothie over vier glazen en serveer ze.

FRANSE UIENSOEP

GOED VOOR 4 porties

VOORBEREIDINGSTIJD 20 min

KOOKTIJD 60 min

MOEILIJKHEIDSGRAAD 

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

8 witte uien, gepeld
 2 el boter
 Olijfolie
 2 takjes tijm
 2 el bloem
 1,5 l runderbouillon
 Peper en zout om op smaak te brengen
 4 sneetjes stokbrood
 60 gr geraspte gruyère kaas

BEREIDING

➤ Snijd de uien in dunne ringen en verhit de boter en de olie in een pan met een dikke bodem. Doe de uien en de takjes tijm in de pan, breng goed op smaak met peper en zout en roer alles goed door elkaar. Zet het vuur laag. **Laat het geheel ongeveer 40 minuten sudderen** en roer er regelmatig doorheen tot de uien gekarameliseerd zijn en zoet en donker bruin zijn.

➤ Zet het vuur weer hoog.

➤ Doe de bloem in de pan, roer deze er goed doorheen en laat het geheel nog een minuut koken.

➤ Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en **laat de soep nog 5 minuten zachtjes koken**. Plaats de blender, pureer de helft van de soep op hoge snelheid en voeg dit daarna weer toe aan de soep in de pan. Breng de soep goed op smaak en houd warm.

➤ Rooster de sneetjes stokbrood aan één kant, bestrooi de andere kant met kaas en wat peper en zout en laat de kaas in de oven onder grill smelten.

➤ Serveer de soep in kommen met het brood er bovenop.



ERWTENSOEP MET VARKENSHIEL

GOED VOOR 4-6 porties

VOORBEREIDINGSTIJD 15 min

KOOKTIJD 90 min

MOEILIJKHEIDSGRAAD 🍴

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

2 varkenshielen
2 wortels
1 ui
1 laurierblaadje
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
1 kruimige aardappel
1 l water
500 g doperwten
Peper en zout om op smaak te brengen
1 stengel selderij, bewaar de blaadjes

BEREIDING

- ▶ Doe alle ingrediënten behalve de doperwten in een grote pan/ kookpot. Breng aan de kook, zet het vuur vervolgens laag en laat zachtjes verder koken. Schep regelmatig het schuim af. Laat het geheel **80 minuten** op het vuur staan tot het vlees gaar en mals is. Haal de varkenshielen uit de pan/kookpot, maak ze schoon, maak het vlees klein met een vork en zet het apart.
- ▶ Doe de bouillon met de doperwten in de blender en pureer op gemiddelde snelheid. Doe de soep terug in de pan/kookpot, voeg het vlees toe en laat 10 minuten op een laag vuur staan.
- ▶ Proef de soep en breng verder op smaak. Serveer de soep met wat fijngehakte selderijblaadjes.



GARNALEN-KRABBISQUE

GOED VOOR 6 porties

VOORBEREIDINGSTIJD 25 min

KOOKTIJD 60 min

MOEILIJKEIJSGRAAD 

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

2 uien
 ½ bol knoflook
 5 wortels
 Stengels van een halve selderij
 Olijfolie
 2 rode pepers
 2 el kurkuma
 2 el komijnpoeder
 2 el paprikapoeder
 1½ el gemalen koriander
 1 el cayennepeper
 2 el gemberpoeder
 Flinker snuf saffraandraadjes
 1 middelgrote krab
 Ca. 20 garnalenkoppen en -staarten
 ½ glas witte wijn
 10 ml cognac
 ½ tube tomatenpuree
 2 blikken gehakte tomaten
 Handvol rijst
 ½ l water
 Zout
 6 el zure room
 4 el dille

BEREIDING

- Snijd de uien en de rode pepers in ringen en snijd de knoflook en de wortels in plakjes.
- Verhit een beetje olie in een grote pan/ kookpot en bak de groenten op een laag vuur, terwijl u ondertussen de specerijen en de saffraan in een kom onder elkaar mengt.
- Plet de krab en garnalen door ze in een theedoek te wikkelen en er met een deegroller op te slaan. Zet het vuur hoog, voeg de krab en de garnalen toe en roer alles een paar minuten goed door elkaar.
- Blus af met de witte wijn en laat deze inkoken. Als er nog maar weinig vocht over is, giet dan de cognac erbij en flambeer het geheel. Laat de alcohol verbranden, voeg de specerijen en de tomatenpuree toe en roer goed door de pan/ kookpot.
- Doe de gehakte tomaten erbij, meng alles onder elkaar en breng aan de kook. Voeg de rijst en het water toe en breng op smaak met zout. Laat het geheel 5 minuten koken, dek de pan/ kookpot dan af en zet het vuur laag. **Laat de bisque 40 minuten zachtjes koken.**

➤ Laat het geheel afkoelen en pureer het in delen op hoge snelheid. Zeef het geheel om schelpresten te verwijderen alvorens de bisque te serveren.

➤ Schep de bisque in soepkommen en serveer met een lepel crème fraîche en wat gehakte dille.



WITTE GAZPACHO

GOED VOOR 4-6 porties

VOORBEREIDINGSTIJD 15 min

KOOKTIJD 10 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

5 sneetjes oud wit brood, zonder korst
 100 sherryazijn
 500 ml koude kippen- of groentebouillon
 2 komkommers
 200 gr groene, pitloze druiven
 200 gr geblancheerde amandelen
 2 teentjes knoflook
 Peper en zout om op smaak te brengen
 100 ml olijfolie

BEREIDING

- ▶ Doe het brood en de azijn bij de bouillon en laat het brood weken.
- ▶ Plaats de blender en doe de overige ingrediënten behalve de olijfolie erin. Pureer alles flink op hoge snelheid en voeg langzaam de bouillon met het brood toe.
- ▶ Laat de blender op lage snelheid verder draaien en giet langzaam de olijfolie erbij tot er een glad, romig mengsel is ontstaan. Proef de gazpacho en breng verder op smaak.
- ▶ Laat de gazpacho helemaal afkoelen in de koelkast en serveer met knapperig brood en een glas droge sherry.



PITTIGE MUSKAATPOMPOENSOEP

GOED VOOR 4 porties

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min

KOOKTIJD 25 min

MOEILIJKHEIDSGRAAD 

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

1 el gemalen koriander
 1 el kardemompoeder
 1 el komijnpoeder
 1 teentje knoflook
 1 middelgrote muskaatpompoe, geschild en in lange, dunne repen gesneden
 3 rode pepers, zonder zaadjes en in ringen gesneden
 2 el olijfolie
 Peper en zout om op smaak te brengen
 750 ml kippen- of groentebouillon

BEREIDING

- ▶ Snijd de muskaatpompoe in dunne repen, snijd de rode pepers in ringen en snijd de knoflook fijn.
- ▶ Verhit een beetje olie op middelhoog vuur in een grote koekenpan en voeg de pompoe, de rode peper en de knoflook toe. Breng op smaak met wat peper en zout en voeg het kardemom- en komijnpoeder toe.
- ▶ Bak het geheel tot de pompoe zacht is en de randen goudbruin beginnen te worden.

▶ Voeg de bouillon toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat nog 5 minuut zachtjes verder koken.

▶ Laat het geheel afkoelen en pureer het daarna op hoge snelheid in de blender.

▶ Proef de soep en breng verder op smaak. Serveer met een scheutje olijfolie en kardemom- en komijnpoeder.



BORSJT (RODE BIETENSOEP)

GOED VOOR 4 porties

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min

KOOKTIJD 60 min

MOEILIJKHEIDSGRAAD 🍴 🍴

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

8 lente-uitjes
4 augurken
4 gekookte en geschilde rode bieten
400 gr aardappelen
1 ui
250 gr runderschenkel, in blokjes
1 l runder- of kippenbouillon
2 bosjes dille
200 ml zure room
Peper en zout om op smaak te brengen

BEREIDING

- ▶ Snijd de lente-uitjes en de uien in ringen en snijd de augurken, de rode bieten en de aardappels in plakken.
- ▶ Verhit een beetje olie in een grote pan/kookpot en voeg het rundvlees toe. Breng op smaak met peper en zout en bak het vlees aan alle kanten bruin. Voeg de gesneden groenten en de bouillon toe en breng aan de kook. **Zet het vuur laag, doe het deksel op de pan/kookpot en laat het geheel ongeveer een uur zachtjes koken.**
- ▶ Laat het mengsel afkoelen en pureer het in delen op hoge snelheid in de blender en verwijder daarbij zoveel mogelijk vlees. Proef de borsjt en breng verder op smaak.
- ▶ Hak de dille fijn en verdeel de soep over vier kommen.
- ▶ Schep er een lepel zure room over en garneer verder met wat uien, augurken en dille. Serveer met roggebrood.



CULINAIRE GERECHTEN



**THUIS ETEN OP RESTAURANTNIVEAU: OOK DAT IS MET DE KENWOOD CHEF
GEEN ENKEL PROBLEEM MEER.**

Als u grote hoeveelheden groenten in een handomdraai perfect gelijkmatig fijn of in blokjes kunt snijden, kunt u meer tijd besteden aan een mooie presentatie van gerechten. Met fijn gepureerde bereidingen, goed gezeefde bouillons en mooi gepasseerde sauzen krijgen uw gerechten net die extra kwaliteit waarmee u zeker indruk maakt op uw gasten.



Sommige recepten lijken misschien wat ingewikkeld, maar met de juiste ingrediënten, een beetje oefening en de vele handige functies en accessoires van de Kenwood Chef wordt het bereiden van gerechten op restaurantniveau een fluitje van een cent.

PROSECCORISOTTO MET KREEFT

69

**RADIJS EN CHAMPIGNONS IN HET
ZUUR MET ZOET-ZOUTE HARING**

71

**TONIJNCARPACCIO MET
SALSA VERDE**

73

**GEBAKKEN COQUILLES MET
PIKANTE APPEL EN CITROENOLIE**

75

**SJALOTTENTAART MET GEGRILDE
HALLOUMI (CYPRIOTISCHE
GEITENKAAS)**

77

**POMPOEN-AMARETTO RAVIOLI
MET KRUIDENBOTER**

79

**IN RODE BIETEN EN DILLE
GEMARINEERDE ZALM MET
GEROOSTERDE VENKEL**

81

**GESMOORDE VARKENSSCHOUDER
MET KERVEL, ANIJS EN
PIKANTE NOEDELS**

83

**EEND MET ASPERGES, VIJGEN,
ERWTENSCHOUTEN EN POLENTA**

85

**RIB-EYE STEAK MET PUREE VAN
GEROOKTE AUBERGINE
EN RUCOLA**

87

**KROKANT GEBAKKEN LAMSRACK
MET GEROOSTERDE GROENTEN
EN AARDAPPELPUREE**

89

RED SNAPPER MET PIPERADE

91

**CHOCOLAFONDANT MET
GEZOUTEN KAREMELIJS**

93

**MERINGUES MET BALSAMICO,
TIJM EN PEPER EN AARDBEIEN
MET BASILICUM**

95

**GEMBER-CITROENPARFAIT
MET VERKRUIMELDE
GEMBERKOEKJESBS**

97

**CREMA CATALANA MET EARL
GREY-CAKEJES**

99

**LIMONCELLO-CITROENTAART
MET LAVENDEL**

101

**GEROOSTERDE PERZIK
MET WITTE WIJN, PEPER
EN STERANIJS**

103



PROSECCORISOTTO MET KREEFT

VOOR	4 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	30 min plus tijd voor het rusten
KOOKTIJD	5 min
MOEILIJKHEIDSGRAAD	
BENODIGD KEUKENGEREI	Pannen/ Kookpotten, 4 soepkommen
HULPSTUKKEN	 

INGREDIËNTEN:

1 kreeft, 800 gr, heel
 200 ml room
 Snufje zout
 800 ml visbouillon
 1 ui
 Olijfolie
 200 gr risottorijst, bij voorkeur carnaroli
 175 ml prosecco
 50 gr boter, koud en in blokjes
 2 el fijngehakte peterselie

BEREIDING

- Breng een ruime pan water met zout aan de kook en **kook de kreeft 12 minuten**. Haal de pan van het vuur en koel de kreeft snel in koud water.
- Haal voorzichtig al het vlees uit de scharen en de staart van de kreeft, snijd het vlees in stukken en bewaar het tot het moment van gebruik.
- Plaats de blender en doe de schaal van de kreeft, de room en wat zout erin. Pulseer de schaal helemaal fijn.
- Haal het mengsel daarna door een zeef om er niet gepureerde stukjes schaal uit te halen. Zet het mengsel apart.
- Zet de visbouillon in een pan op het vuur en laat zachtjes koken.
- Verwijder de blender en plaats de food processor met het hakmes en hak de ui op gemiddelde snelheid fijn. Zet apart.
- Verhit een scheutje olijfolie in een grote hoge pan en voeg de rijst en de fijngehakte ui toe. **Bak dit al roerende een paar minuten** totdat de rijstkorrels er glazig uitzien.
- Voeg de prosecco toe en kook deze bijna helemaal in. Voeg een soeplepel visbouillon toe en blijf goed roeren tot deze helemaal is opgenomen. Herhaal dit tot de visbouillon volledig is toegevoegd en de rijst al dente is. Proef de risotto en breng verder op smaak.
- Voeg de boter en de fijngehakte peterselie toe en roer dit er goed doorheen. Roer voorzichtig door het vlees van de kreeft erdoor, **dek af en laat 5 minuten staan**.
- Warm langzaam het mengsel van room en kreeftenschaal op in een steelpan, verdeel het daarna over vier kommen en voeg de risotto toe.
- Serveer met een glas prosecco.



RADIJS EN CHAMPIGNONS IN HET ZUUR MET ZOET-ZOUTE HARING

VOOR 4 personen

VOORBEREIDINGSTIJD 20 min plus tijd
voor het zouten
(8 uur of een nacht)

MOEILIKHEIDSGRAAD Ⓜ Ⓜ

**BENODIGD
KEUKENGEREI** Grote schaal

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

1 wortel
2 el fijn kristalsuiker
Fijngehakte dille
4 haringfilets van 100 gr elk
30 gr zout
16 radijsjes
2 venkelstelen
2 lente-uitjes
150 gr fijne kristalsuiker
6 el rijstazijn
1 pot zalmeitjes

BEREIDING

- ▶ Plaats de food processor met de snijschijf en snijd de wortel op lage snelheid. Zet apart.
- ▶ Leg de haringfilets in met een snuffje zout en 2 eetlepels fijne kristalsuiker. Leg de vis in een grote schaal en voeg daar de wortel en de dille aan toe. Dek de schaal af en zet de haring ten minste 8 uur in de koelkast. Een nacht is nog beter om de smaken goed in te laten trekken.
- ▶ Doe de radijs, de venkelstelen en de lente-uitjes in de food processor en snijd op gemiddelde snelheid fijn. Doe het geheel in een kom en giet er de suiker en de rijstazijn overheen. Roer zachtjes en laat een half uur trekken.
- ▶ Spoel de haringfilets af, dep ze droog en snijd ze allemaal in drie stukken. Schep de zure groenten op borden en leg daar de stukken haring op. Garneer de stukken haring elk met een theelepel zalmeitjes en maak het geheel af met wat dille.

Aan de slag

**SNEL EN MOEITeloos
GROENTEN SNIJDEN MET
DE FOOD PROCESSOR.**

*Zie pagina
106*





TONIJNCARPACCIO MET SALSA VERDE

DIT IS EEN STIJLVOL VOORAFJE, EEN WARE SMAAKEXPLOSIË EN HEEL EENVOUDIG TE BEREIDEN. DE SALSA VERDE KAN DE DAG VAN TEVOREN WORDEN GEMAAKT, ZODAT U OP DE DAG ZELF MEER TIJD HEEFT VOOR UW GASTEN. DOOR DE TONIJSN LICHT TE BEVRIEZEN, KUNT U HEM VEEL MAKKELIJKER DUN SNIJDEN.

VOOR 4 personen

VOORBEREIDINGSTIJD 15-20 min

MOEILIKHEIDSGRAAD 

**BENODIGD
KEUKENGEREI** Koekenpan

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

Voor de salsa verde:

2 kleine bosjes basilicum
1 grote bos koriander, met steeltjes
1 grote bos peterselie
1 klein bosje munt
1 teentje knoflook, fijngehakt
2 el kappertjes
2 el Dijonmosterd
Sap van 1 citroen
3 blaadjes dragon
6 zwarte olijven
50 ml olijfolie
50 ml raapolie
Zout om op smaak te brengen

Voor de tonijn carpaccio:

4 el zwarte peperkorrels
1 tl venkelzaad
1 tl zout
400 gr tonijnsteak
Sap van 1 citroen
Handvol rucola om te garneren

BEREIDING VAN DE SALSA VERDE

- ▶ Plaats de blender en doe alle ingrediënten behalve de olijfolie en de raapolie erin. Blend een minuut op hoge snelheid tot alle ingrediënten fijngehakt zijn, maar nog steeds enige structuur hebben.
- ▶ Zet de blender op lage snelheid en voeg langzaam de olijfolie en de raapolie toe tot er een dikke romige massa is ontstaan. Breng op smaak en bewaar maximaal vijf dagen in een luchtdichte pot in de koelkast.

BEREIDING VAN DE TONIJCARPACCIO

- ▶ Rooster de peperkorrels en het venkelzaad licht in een droge pan en laat ze afkoelen.
- ▶ Plaats de multimolen, doe het geroosterde mengsel erin met het zout en maal het op gemiddelde snelheid tot een fijn poeder.
- ▶ Smeer de tonijn in met het kruidenpoeder, wikkel de steak daarna stevig in plasticfolie en leg een half uur in de diepvries.
- ▶ Haal de tonijn weer uit de diepvries en snijd in zo dun mogelijke plakken.
- ▶ Verdeel de tonijn over vier borden, knijp er wat citroensap overheen en garneer met de salsa verde en wat rucola.



GEBAKKEN COQUILLES MET PIKANTE APPEL EN CITROENOLIE

COQUILLES SMAKEN HEERLIJK MET ZOETE EN SCHERPE SMAKEN, DUS DE COMBINATIE MET LICHT PIKANTE APPEL EN CITROENOLIE IS BESLIST EEN TOPPER. DE GEKRUIDE BROODKRUMELS GEVEN TOT SLOT EEN LEKKERE BITE AAN HET ZACHTE VLEES VAN DE COQUILLES.

VOOR	4 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	30 min
KOOKTIJD	10 min
TEMPERATUUR	160 °C / Gas 3
MOEILIKHEIDSGRAAD	🔻
BENODIGD KEUKENGEREI	Bakplaat, bakpapier, pan
HULPSTUKKEN	 

INGREDIËNTEN

Voor de citroenolie:

75 ml olijfolie
2 stengels citroengras
Schil en sap van 1 citroen

Voor de coquilles:

2 appels, zonder klokhuis
1 tl kardemompoeder
1 tl komijnpoeder
1 tl venkelpoeder
1 tl gemalen koriander
½ tl chilipoeder
1 tl verse peterselie
1 tl verse tijmblaadjes
2 sneetjes brood, oud of goed gedroogd
in de oven
2 el boter
12 grote coquilles
Peper en zout

BEREIDING

- ▶ Verwarm de oven voor op 160 °C en bedek de bakplaat met een bakmatje.
- ▶ Meng de specerijen in een kom, snijd de appels in schijven en leg ze op de bakplaat. Strooi het mengsel van specerijen over de appels en zet ze **30 minuten in de oven**.
- ▶ Doe de ingrediënten voor de citroenolie in de multimolen, maal alles op hoge snelheid fijn en zet apart.
- ▶ Verwijder de multimolen en plaats de blender. Doe de kruiden, het brood en een snufje zout erin. Mix op hoge snelheid tot het brood verkruid is en zet apart.
- ▶ Verhit een pan en doe er de boter in. Als de boter begint te schuimen, leg dan de coquilles in de pan. Bestrooi met peper en zout en **bak ze 1 minuut** terwijl u er ondertussen de boter overheen schept. Draai de coquilles om en **bak ze nog 1 minuut** terwijl u er de boter overheen schept. Haal de coquilles uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- ▶ Verdeel de appelschijven over vier borden, leg de coquilles er bovenop en besprenkel met wat citroenolie. Garneer ten slotte met het broodkruim en serveer.

TIP VAN DE CHEF

Coquilles zijn snel klaar. Leg ze daarom met de klok mee in de pan en haal ze er in dezelfde volgorde uit als u ze erin gelegd heeft. Op die manier zijn ze allemaal even gaar.



SJALOTTENTAART MET GEGRILDE HALLOUMI (CYPRIOTISCHE GEITENKAAS)

VOOR	4 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	15 min plus 30 minuten voor het laten rusten van het deeg
KOOKTIJD	45 min
TEMPERATUUR	180 °C / Gas 4
MOEILIJKHEIDSGRAAD	👉👉
BENODIGD KEUKENGEREI	Bakplaat, bakpapier, lage pan
HULPSTUKKEN	 

INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

150 gr ongezouten boter,
koud en in blokjes
300 gr patentbloem
1 ei
Snufje zout
30 ml water

Voor de vulling:

100 gr boter
500 gr sjalotjes, geschild en in
plakjes gesneden
6 el balsamicoazijn
100 ml groentebouillon
4 el donkere basterdsuiker
4 takjes tijm
1 blok halloumi (harde geitenkaas)
Schil van 1 citroen
1 tl gedroogde oregano
Peper en zout om op smaak te brengen

BEREIDING

- ▶ Verwarm de oven voor op 180 °C en bedek de bakplaat met bakpapier.
- ▶ Doe de boter, de bloem, het ei en zout in de kom, bevestig de K-klopper en meng het geheel op gemiddelde snelheid tot een bol.
- ▶ Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een smalle lap, wikkel het deeg in folie en laat het een half uur in de koelkast rusten.
- ▶ Smelt de boter in een pan en bak de sjalotjes tot ze mooi bruin zijn.
- ▶ Voeg de azijn en de bouillon toe, draai de sjalotjes om en **laat nog 5 minuten op laag vuur sudderen**. Voeg de suiker en de takjes tijm toe.
- ▶ Haal het deeg uit de koelkast, bestuif het werkblad met wat bloem en rol het deeg uit tot een lap van ongeveer ½ centimeter dik. Leg het deeg op de bakplaat en smeer er het sjalottenmengsel overheen. Vouw de randen naar binnen en **bak de taart 45 minuten in de oven**.
- ▶ Plaats de food processor met de snijschijf en snijd de halloumi op gemiddelde snelheid in plakken. Doe de halloumi in een lage pan, voeg er citroensap, de oregano en de peper aan toe en bak met een beetje olijfolie tot er een mooie bruine korst op zit.
- ▶ Haal de taart uit de oven, laat afkoelen en serveer met de halloumi.

TIP VAN DE CHEF

*Vervang de sjalotjes eens door rode uien
en neem fetakaas in plaats van halloumi.*



POMPOEN-AMARETTO RAVIOLI MET KRUIDENBOTER

DE AMANDELSMAAK VAN AMARETTO PAST
PERFECT BIJ DE POMPOEN IN DE RAVIOLI.

VOOR	4 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	30 min plus 30 minuten voor het laten rusten van het pastadeeg
KOOKTIJD	40 min
TEMPERATUUR	200°C / Gas 6
MOEILIJKHEIDSGRAAD	👤👤
BENODIGD KEUKENGEREI	Ovenschaal, pan

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

Voor het pastadeeg:

500 gr bloem, type "00"
4 eieren, geklopt
2 el water (indien nodig)
Zout om op smaak te brengen

Voor de vulling:

500 gr pompoenvlees
1 el olijfolie
Peper en zout
2 teentjes knoflook, ongepeld
15 gr amarettikoekjes
1 ei, geklopt
Semolinameel om te bestuiven
100 gr boter
Fijngehakte kruiden: peterselie, rozemarijn,
tijm of andere kruiden naar smaak
Schil en sap van 1 citroen
Sla en Parmezaanse kaas (optioneel)

BEREIDING

- ▶ Doe de bloem in de mengkom, voeg zout toe en bevestig de deeghaak. Laat de keukenmachine op lage snelheid draaien en voeg beetje bij beetje de eieren toe. Giet het water erbij en verhoog de kneedsnelheid geleidelijk tot er deeg is ontstaan. Voeg meer water of bloem toe als het deeg te droog of juist te nat is.
- ▶ Haal het deeg uit de kom en wikkel het in plasticfolie. Leg het deeg ten minste een half uur in de koelkast voordat u het gaat gebruiken. Deeg dat overblijft is nog een maand lang houdbaar in de diepvries.
- ▶ Verwarm de oven voor op 200 °C.
- ▶ Bevestig de blokjesmaker en snijd het pompoenvlees op gemiddelde snelheid in blokjes. Schep de pompoenblokjes in de ovenschaal en voeg een eetlepel olijfolie, peper en zout en de twee teentjes knoflook toe. **Zet de schaal 25-30 minuten in de oven** tot alles mooi zacht en goudbruin is.
- ▶ Verwijder de blokjesmaker en plaats de food processor met het hakmes. Doe de pompoen, de amarettikoekjes en 2 eetlepels olijfolie in de food processor. Meng alles op gemiddelde snelheid tot een enigszins gladde massa en zet in de koelkast.
- ▶ Verwijder de food processor en bevestig de lasagnemaker. Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in vier porties. Maak van elke portie een rechthoekige lap die dik genoeg is om door de lasagnemaker te halen. Zorg ervoor dat de lasagnemaker op stand nr. 1 staat.
- ▶ Haal elke lap een paar keer rustig door de lasagnemaker en pas de dikte telkens aan tot uiteindelijk stand nr. 8.
- ▶ Pak een lap pasta en schep met een theelepel hoopjes pompoenmengsel op een afstandje van elkaar op de pasta. Bestrijk de pasta rond elk hoopje met het geklopte ei en leg er dan een nieuwe lap pasta bovenop.
- ▶ Druk de pasta rond elke vulling dicht en snijd met een mes of een koekjesvorm de gevulde porties uit. Druk eventueel te veel lucht uit de ravioli, haal ze door het semolinameel en zet apart.
- ▶ Doe hetzelfde met de andere twee lappen pasta.
- ▶ Breng een ruime pan met water aan de kook.
- ▶ Smelt de boter in een pan, voeg de fijngehakte kruiden toe en bak ze krokant. Zorg ervoor dat ze niet verbranden. Voeg de citroenschil en het citroensap toe en het vet uur uit.
- ▶ **Kook de ravioli 2-3 minuten** in de pan kokend water en laat ze daarna uitlekken. Schep de kruiden over de ravioli.
- ▶ Serveer met Parmezaanse kaas, een flinke snuf zwarte peper en wat zachte slablaadjes.



IN RODE BIETEN EN DILLE GEMARINEERDE ZALM MET GEROOSTERDE VENKEL

VOOR	4 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	3-4 dagen voor het marineren, 30 min overig
KOOKTIJD	30 min
TEMPERATUUR	180 °C / Gas 4
MOEILIJKHEIDSGRAAD	👤👤
BENODIGD KEUKENGEREI	Bakplaat
HULPSTUKKEN	 

INGREDIËNTEN

150 gr zout
200 gr suiker
3 bosjes dille, zonder steeltjes
2 el rode wijnazijn
4 rauwe rode bieten
1 zalmoot
4 venkelknollen
4 aardappels
Schil en sap van 1 citroen
Olijfolie
Peper en zout om op smaak te brengen

BEREIDING VAN DE MARINADE

- ▶ Begin 3-4 dagen van tevoren met de bereiding van dit gerecht. Plaats de multimolen en doe hier de helft van het zout, de suiker, de dilleblaadjes en een scheutje azijn in en mix op gemiddelde snelheid. Doe hetzelfde met de andere helft en bewaar samen in een kom.
- ▶ Verwijder de multimolen, plaats de food processor met de raspschijf en rasp de rode bieten op gemiddelde snelheid. Voeg de geraspte rode bieten toe aan het mengsel in de kom.
- ▶ Bedek een bakplaat met plasticfolie en smeer daar een deel van de marinade over uit.
- ▶ Snijd de zalm in de breedte in tweeën en leg de porties met het vel naar beneden op de bakplaat. Smeer de zalm helemaal in met de rest van de marinade.
- ▶ Vouw het plasticfolie onder de zalm er omheen en leg er nog een stuk plasticfolie bovenop zodat de zalm goed ingewikkeld is. Leg een snijplank met een paar volle blikken erbovenop. Zet het geheel 3-4 dagen in de koelkast en verwijder af en toe overtollig sap.

BEREIDING VAN HET GERECHT

- ▶ Verwarm de oven voor op 180 °C.
- ▶ Haal de zalm uit de koelkast, verwijder het vel en veeg de vis schoon. Laat de vis een half uur op kamertemperatuur komen en snijd dan in dunne plakken. Plaats de food processor met de snijschijf en snijd de venkelknollen en aardappels op lage snelheid. Voeg het citroensap toe, leg de venkel en aardappels op een bakplaat en besprenkel met een scheutje olijfolie.
- ▶ **Rooster ongeveer 30 minuten in de oven** mooi bruin en draai alles halverwege een keer om.
- ▶ Serveer de zalm met de geroosterde groenten.



GESMOORDE VARKENSSCHOUDER MET KERVEL, ANIJS EN PIKANTE NOEDELS

DIT GERECHT MET VARKENSVLEES HEEFT EEN AZIATISCH TINTJE EN IS EEN IDEEAAL GERECHT VOOR MEERDERE PERSONEN. DOOR HET VLEES TE SMOREN, WORDT HET HEERLIJK MALS EN SAPPIG, OMDAT IEDEREEN WEL VAN EEN KROKANTE BITE HOUDT. GAAT HET VLEES OP HET LAATST EVEN ONDER DE GRILL WAARDOOR HET EEN KROKANT KORSTJE KRIJGT OM VAN TE SMULLEN.

VOOR	4-6 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	25 min plus een nacht voor het marineren
KOOKTIJD	160 min plus 40 minuten voor het laten rusten
TEMPERATUUR	220°C / Gas 7
MOEILIKHEIDSGRAAD	⊕
BENODIGD KEUKENGEREI	Ovenschaal
HULPSTUKKEN	

INGREDIËNTEN

Voor het varkensvlees:

2 kg varkenschouder
3 steranijs
2 el venkelzaad
4 el gedroogde kervel
1 el chilipoeder
Peper en zout
400 ml kippenbouillon

Voor de noedels:

250 gr rijstnoedels
2 el zoete chilisaus
1 el sojasaus
2 rode pepers, in ringen
4 lente-uitjes, in plakjes
4 el gehakte korianderblaadjes

BEREIDING

- ▶ Snijd het vel van het varkensvlees in. Leg het vlees in een hoge ovenschaal en giet er kokend water overheen. Dit zorgt ervoor dat de korst uiteindelijk lekker krokant wordt. Giet het water af en dep het vlees droog.
- ▶ Plaats de multimolen, doe er de steranijs en de venkelzaden in en maal op hoge snelheid. Voeg vervolgens de kervel, het chilipoeder en peper en zout toe. Smeer het vlees helemaal in met het mengsel. Laat het vlees vervolgens onafgedekt een nacht in de koelkast staan.
- ▶ Verwarm de oven voor op 220 °C.
- ▶ Verwarm de bouillon, giet deze in de ovenschaal en **zet het vlees 20 minuten in de oven**. Zet de oven lager op 160 °C en **laat het vlees nog eens 140 minuten stoven**. Haal de schaal daarna uit de oven en laat het vlees rusten.
- ▶ Verhit de grill voor op een matige temperatuur en grill daarna het vlees tot de buitenkant begint te borrelen.
- ▶ Om de rijstnoedels te bereiden, doet u ze in een grote kom en giet er kokend water overheen. **Dek de kom af en laat 10 minuten staan**. Giet de rijstnoedels af en doe er chilisaus en sojasaus onder. Meng alles goed door elkaar en strooi er vervolgens de rode peper en lente-uitjes overheen.
- ▶ Snijd het vlees, leg het op een schaal en doe er de rijstnoedels bij. Serveer met wat gehakte korianderblaadjes er overheen.

Aan de slag

HAK EN MAAL KRUIDEN EN SPECERIJEN FIJN MET DE MULTIMOLEN VOOR HET BESTE RESULTAAT EN DE MEESTE SMAAK.

zie pagina
108





EEND MET ASPERGES, VIJGEN, ERWTENSCHOUTEN EN POLENTA

FRUIT COMBINEERT UITSTEKEND MET EEND EN DE LICHTE LENTESMAAK VAN ASPERGES EN ERWTEN ZORGT VOOR EEN EXTRA DIMENSIE. DOOR DE POLENTA WORDT HET GERECHT HEERLIJK ROMIG EN TEGELIJKERTIJD KROKANT.

VOOR	4 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	25 min
KOOKTIJD	10-15 min
TEMPERATUUR	180°C / Gas 4
MOEILIKHEIDSGRAAD	
BENODIGD KEUKENGEREI	Hoge pan, ovenvaste schaal, pan

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

2 rode uien
4 eendenborsten
250 gr boter
200 gr polenta
600 ml groentebouillon
100 ml witte wijn
100 gr erwten
16 stengels asperges
8 el room
50 ml water
4 vijgen
150 gr erwtenscheuten
Olijfolie
Peper en zout

BEREIDING

- ▶ Verwarm de oven voor op 180 °C.
- ▶ Plaats de food processor met de snijschijf en snijd de rode uien op gemiddelde snelheid. Zet apart.
- ▶ Snijd het vel van de eend in, verhit een hoge pan en leg de eendenborsten er met het vel naar beneden in. **Bak de eendenborsten 5-7 minuten** rustig tot ze goudbruin zijn. Draai ze om en breng op smaak met peper en zout.
- ▶ Haal de eend uit de pan en leg de stukken in een ovenvaste schaal. Zet de pan met het eendenvet apart.
- ▶ **Zet de eend vervolgens 5 minuten in de oven** en haal de schaal weer uit de oven. Dek af en laat 5 minuten rusten.
- ▶ Verhit ondertussen wat boter in een pan en voeg de polenta toe. Roer door de polenta en voeg dan de groentebouillon toe. Breng aan de kook, zet het vuur daarna laag en laat zachtjes verder koken. Als de bouillon is opgenomen en de polenta zacht is, voegt u de rest van de boter toe. Proef de polenta en breng verder op smaak. Zet apart.
- ▶ Verhit de pan met het eendenvet opnieuw en sauteer de fijngehakte uien. Breng op smaak met wat peper en zout en voeg de witte wijn toe. Reduceer het mengsel tot de helft en voeg de erwten en asperges toe. **Laat het geheel 4 minuten** koken en doe er dan de room en 50 milliliter water bij.
- ▶ Snijd de vijgen in vieren en snijd de eendenborsten diagonaal in drie stukken. Verdeel de polenta over de borden, schep er het mengsel van erwten en asperges op en leg de stukken eend er tenslotte bovenop.
- ▶ Garneer met vijgen rondom de eend, een paar erwtenscheuten en een scheutje olijfolie.

TIP VAN DE CHEF

Vervang de asperges buiten het aspergeseizoen door broccoli met een lange steel of prei.



RIB-EYE STEAK MET PUREE VAN GEROOKTE AUBERGINE EN RUCOLA

VOOR 2 personen

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min

KOOKTIJD 45 min

TEMPERATUUR 200°C / Gas 6

MOEILIJKHEIDSGRAAD 🟡

**BENODIGD
KEUKENGEREI** Lage pan/
braadpan,
bakplaat

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

2 rib-eye steaks, ca. 200 gr per stuk,
ca. 30 minuten van tevoren
op temperatuur laten komen

1 aubergine

1 el olijfolie

1 teentje knoflook

2 tl paprikapoeder

Peper en zout om op smaak te brengen

1 handvol slablaadjes

1 tl citroensap

BEREIDING

- ▶ Verwarm de oven voor op 200 °C en bestrooi de steaks met peper en zout.
- ▶ Leg de aubergine op een bakplaat en prik er enkele gaatjes in. Zet deze 30 minuten in de oven. **Leg na 30 minuten de knoflook erbij in de oven.** Laat beide nog 15 minuten in de oven garen.
- ▶ Plaats de blender en doe de olijfolie, de paprikapoeder, de gebakken aubergine en een snufje peper en zout erin. Mix het geheel op gemiddelde snelheid tot puree.
- ▶ Verhit een lage pan op hoge temperatuur en leg de steaks erin. **Bak de steaks 3-4 minuten** aan elke kant tot ze medium gebakken zijn.
- ▶ Serveer met de puree van aubergine en wat sla met een scheutje olijfolie en citroensap erover.

Aan de slag

MIX VERSE INGREDIËNTEN
SNEL EN MOEITeloos VOOR
HET BEREIDEN VAN SOEPEN,
SAUZEN, DIPS EN DRANKEN.



97e pagina
13



KROKANT GEBAKKEN LAMSRACK MET GEROOSTERDE GROENTEN EN AARDAPPELPUREE

DOOR DE KRUIDENKORST ZIET HET LAMSVLEES ER NIET ALLEEN MOOI UIT, HET VLEES KRIJGT DAARDOOR OOK EEN GEWELDIGE SMAAK. SAMEN MET DE GROENTEN EN DE AARDAPPELPUREE IS DIT EEN HEEL MOOI EN TEGELIJKERTIJD EENVOUDIG GERECHT.

VOOR	4 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	25 min
KOOKTIJD	45 min
TEMPERATUUR	180°C / Gas 4
MOEILIKHEIDSGRAAD	 
BENODIGD KEUKENGEREI	Pan / Kookpot, ovenschaal

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

Voor de aardappelpuree:

1 kg aardappels (bij voorkeur een kruimige soort)
200 gr gesmolten boter
150 ml melk
175 ml room (mengsel van mascarpone en slagroom, 1:2)
Zout om op smaak te brengen

Voor de groenten:

1 venkelknol, in plakjes gesneden
2 rode uien, in vieren
3 teentjes knoflook
2 wortels, in repen gesneden
1 aubergine, in repen gesneden
Olijfolie
Peper en zout om op smaak te brengen

Voor het lam en de kruidenkorst:

4 sneetjes oud brood
2 el gehakte peterselie
2 el gehakte rozemarijn
2 el gehakte munt
2 lamsracks, elk met 6 ribbetjes, op Franse wijze gesneden
1 el Dijonmosterd
Peper en zout om op smaak te brengen
125 ml witte wijn

BEREIDING VAN DE AARDAPPELPUREE

- ▶ Verwarm de oven voor op 180 °C.
- ▶ Schil de aardappels, snijd ze in stukken en doe ze in een pan met koud water met zout. **Breng aan de kook en laat ongeveer 10 minuten** koken tot ze mooi zacht zijn. Giet de aardappels af en laat ze droog worden.
- ▶ Verwarm de melk, boter en room in een steelpan.
- ▶ Bevestig de K-klopper, doe de aardappels en het roommengsel in de kom en meng het geheel op gemiddelde snelheid tot een mooie romige puree. Zet apart.

BEREIDING VAN DE LAMSRACKS EN DE GROENTEN

- ▶ Verwarm de oven voor op 190 °C.
- ▶ Doe de groenten in een ovenschaal, besprenkel ze met wat olie, breng op smaak met peper en zout en **rooster ze 20 minuten**.
- ▶ Plaats de food processor met het hakmes. Doe het brood en de kruiden erin en hak op gemiddelde snelheid tot fijne broodkruimels.
- ▶ Snijd het vel van het lamsvlees in, breng op smaak met flink wat peper en zout en bak het vlees aan alle kanten bruin. Bewaar het vet in de pan. Strijk de lamsrack helemaal in met de mosterd en smeer er daarna het mengsel van broodkruimels overheen. Leg de lamsracks op de groenten in de oven. Voeg de witte wijn toe aan het vet in de pan en giet dit in de ovenschaal. **Rooster nog eens ongeveer 20 minuten in de oven**.
- ▶ Haal het vlees uit de oven en laat het 5 minuten rusten. Snijd de lamsracks in stukken en serveer ze met de groenten, wat vocht uit de schaal en de aardappelpuree.

TIP VAN DE CHEF

Dek het lamsvlees af met folie en een doek en laat het voldoende rusten. Daardoor kunnen de vezels rusten en komen de sappen weer terug in het vlees, waardoor het heerlijk mals wordt.



RED SNAPPER MET PIPERADE

PIPERADE PAST UITSTEKEND BIJ VIS.
HET IS BOVENDIEN HEEL KLEURRIJK,
UW GASTEN ZULLEN VERSTELD STAAN
VAN UW KOOKKUNSTEN.

VOOR	4 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	15 min plus 3-4 dagen voor het marineren
KOOKTIJD	30 min
TEMPERATUUR	180°C / Gas 4
MOEILIKHEIDSGRAAD	
BENODIGD KEUKENGEREI	Steelpan, lage pan / braadpan
HULPSTUKKEN	

INGREDIËNTEN

4 red snapper-filets van 200 gr elk
Handvol peterselie
1 citroen, in vieren

Voor de piperade:

1 grote witte ui
1 rode paprika
1 groene paprika
2 teentjes knoflook
½ tl paprikapoeder
1 blik romatomen
Olijfolie
Peper en zout om op smaak te brengen

BEREIDING



- ▶ Verwarm de oven voor op 180 °C.
- ▶ Plaats de food processor met de snijdschijf en snijd de uien, de paprika's en de knoflook op gemiddelde snelheid.
- ▶ Verhit een scheutje olie in een steelpan en bak op matige temperatuur de uien, de paprika en de knoflook tot ze zacht zijn. Breng op smaak met wat peper en zout en voeg de paprikapoeder toe. **Bak het geheel op matig vuur** tot de paprika zacht wordt.
- ▶ Voeg de tomaten uit blik toe en **bak nog eens 10 minuten**. Breng op smaak en houd warm terwijl u de vis bakt.
- ▶ Verhit een lage braadpan en **bak de red snapper-filets 5-6 minuten** en draai ze één keer om.
- ▶ Leg de vis met de piperade op het bord en serveer met wat gehakte peterselie en een citroenpartje.

TIP VAN DE CHEF

*Ratatouille past ook prima bij dit gerecht en
in plaats van snapper kunt u ook harder nemen.*



CHOCOLADEFONDANT MET GEZOUTEN KARAMELIJS

VOOR	4 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	15 min, zet de kom van de ijsbereider 24 uur van tevoren in de diepvries
KOOKTIJD	30 min
TEMPERATUUR	200°C / Gas 6
MOEILIJKHEIDSGRAAD	
BENODIGD KEUKENGEREI	2 steelpannen, 6 crème brûlee-schaaltjes/ dariolevormpjes
HULPSTUKKEN	 

INGREDIËNTEN

Voor het gezouten karamelijs:

450 gr fijne kristalsuiker
600 ml room
2 tl zout
250 ml melk
4 eieren
1 tl vanille-extract

Voor de chocoladefondant:

200 gr pure chocolade met 70% cacao
150 gr suiker
150 gr boter
4 eieren, geklopt
50 gr patentbloem
2 tl vanille-extract

BEREIDING VAN HET GEZOUTEN KARAMELIJS

- ▶ Zet de kom van de ijsbereider 24 uur van tevoren in de diepvries als u ijs wilt gaan maken.
- ▶ Doe 200 gram fijne kristalsuiker met een scheutje water in een steelpan en verwarm tot de suiker gesmolten is.
- ▶ Breng daarna aan de kook en laat het koken, terwijl u ondertussen regelmatig roert, tot de gesmolten suiker goudbruin begint te worden. Voeg 200 milliliter room toe, roer dit er goed doorheen en laat het geheel koken tot de gekarameliseerde suiker helemaal is opgelost. Voeg het zout toe en zet apart.
- ▶ Verhit in een andere steelpan de melk tot net onder het kookpunt en zet het vuur dan uit.
- ▶ Bevestig de ballongarde en doe de eieren en de overige 250 gram fijne kristalsuiker in de kom. Klop op gemiddelde snelheid tot een smeulige massa. Giet de warme melk erbij en blijf kloppen tot alles goed gemengd is.
- ▶ Doe het mengsel terug in de steelpan en zet het 10 minuten op een laag vuur en roer tot het dikker is geworden en een laagje op de achterkant van een houten lepel vormt.
- ▶ Zet het vuur uit en voeg de resterende 400 milliliter room toe. Roer goed onder elkaar en voeg het vanille-extract toe.
- ▶ Laat helemaal afkoelen in de koelkast.
- ▶ Haal de kom van de ijsbereider uit de diepvries, plaats de plastic kom van de ijsbereider en zet de koude kom erin. Bevestig de spatel en het deksel.
- ▶ Zet de keukenmachine aan op lage snelheid en giet ondertussen langzaam via de vulopening het ijsmengsel in de kom. Meng het geheel een half uur in de ijsbereider, voeg daarbij na 20 minuten langzaam het karamelmengsel toe.
- ▶ Het ijs kan meteen gegeten worden of voor later in de diepvries worden bewaard.

BEREIDING VAN DE CHOCOLADEFONDANT

- ▶ Verwarm de oven voor op 200 °C en vet 6 crème brûlée-schaaltjes of dariolevormpjes in.
- ▶ Laat de chocolade langzaam smelten in een kom boven een pan met zacht kokend water. Zorg er daarbij voor dat de kom niet in contact komt met het water.
- ▶ Doe de suiker, de boter, de eieren en het vanille-extract in de mengkom en bevestig de K-klopper. Klop op gemiddelde snelheid tot een smeulige massa.
- ▶ Giet de gesmolten chocolade erbij en klop alles goed door elkaar. Zet de keukenmachine op lage snelheid en meng de bloem er voorzichtig doorheen.
- ▶ Giet het mengsel in de vormen en **bak ongeveer 12 minuten in de oven**, tot de chocoladefondant enigszins veerkrachtig aanvoelt.
- ▶ Laat 5 minuten afkoelen en serveer met het ijs.



MERINGUES MET BALSAMICO, TIJM EN PEPER EN AARDBEIEN MET BASILICUM

VOOR 4 personen

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min

BAKTIJD 40 min plus tijd voor het afkoelen

TEMPERATUUR 150°C / Gas 2

MOEILIKHEIDSGRAAD 

BENODIGD KEUKENGEREI Bakplaat, bakpapier

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

4 eiwitten
 200 gr poedersuiker
 2 el tijmblaadjes
 1 tl zwarte peperpoeder
 4 el balsamicoazijn
 1 bakje aardbeien, schoongemaakt en in vieren gesneden
 4 el basilicumblaadjes, gehakt
 opgeklopte Room, om te serveren

BEREIDING

- ▶ Verwarm de oven voor op 150 °C en bedek de bakplaat met bakpapier.
- ▶ Bevestig de ballongarde, doe de eiwitten in de kom en klop op gemiddelde snelheid tot stijve pieken.
- ▶ Voeg de poedersuiker eetlepel voor eetlepel toe en blijf kloppen tot het eiwit glanzend is.
- ▶ Roer de tijm, peper en balsamicoazijn er losjes onder.
- ▶ Schep het meringuebeslag in vuistdikke porties op de bakplaat en laat daarbij voldoende ruimte tussen de porties vrij. Doe een scheutje balsamicoazijn over elke meringue.
- ▶ **Bak de meringues 35-40 minuten in de oven tot ze hard zijn.** Zet de oven uit en laat de meringues erin afkoelen.
- ▶ Serveer met de aardbeien, de gehakte basilicumblaadjes en een flinke lepel room.

TIP VAN DE CHEF

De balsamicoazijn combineert niet alleen uitstekend met de aardbeien, maar zorgt er ook voor dat de meringues van buiten lekker krokant en van binnen heerlijk smeuïg zijn.



GEMBER- CITROENPARFAIT MET VERKRUIMELDE GEMBERKOEKJES

VOOR 6-8 personen

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min plus ten minste 6 uur voor het invriezen (een nacht is nog beter)

MOEILIKHEIDSGRAAD 

**BENODIGD
KEUKENGEREI** 900 grams
broodvorm

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

30 gr boter, zacht om in te vetten

12 gemberkoekjes

2 eieren

1 el gemberpoeder

1 el gemberwijn

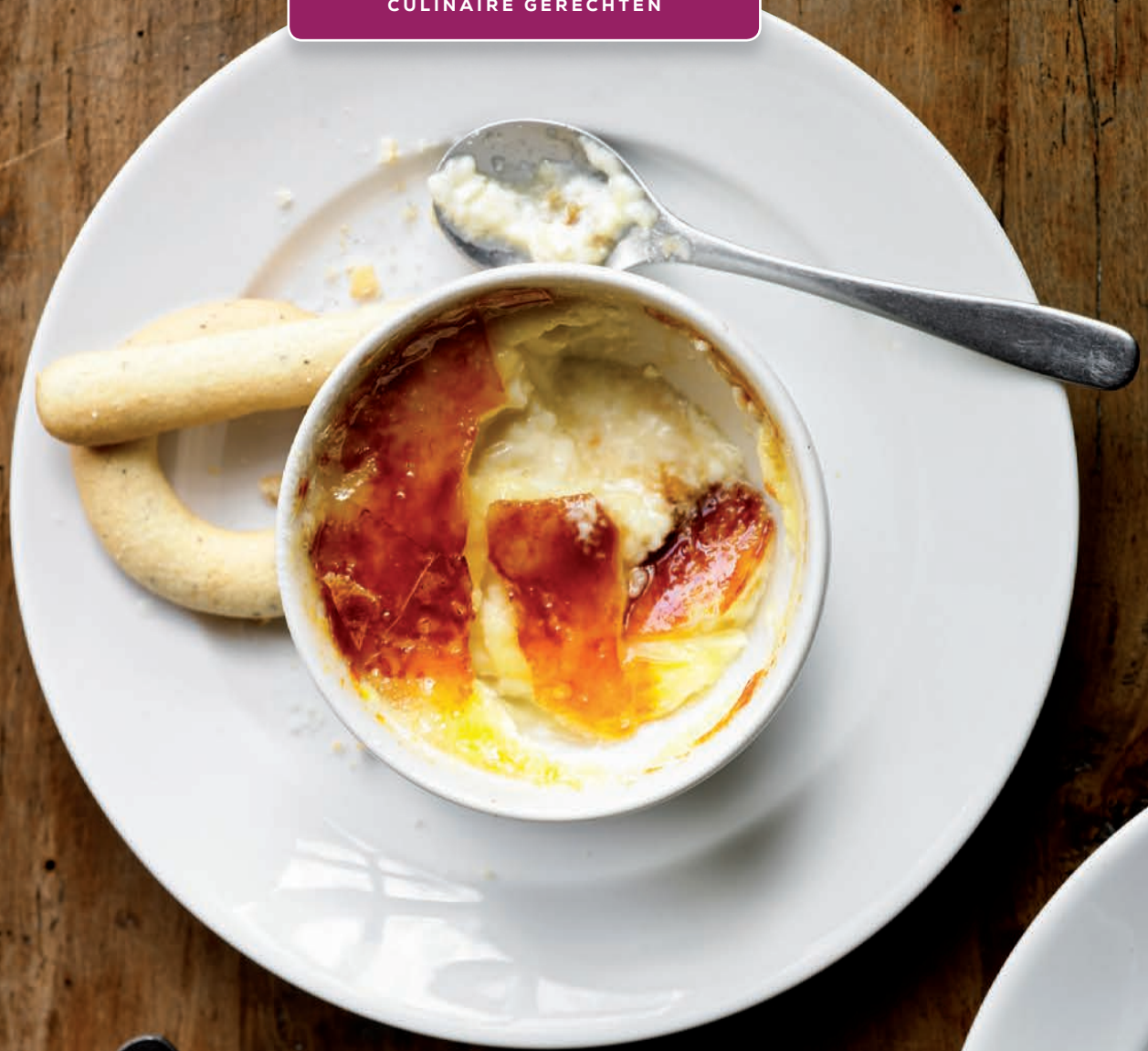
Schil en sap van 1 citroen

180 gr fijne kristalsuiker

500 ml room

BEREIDING

- ▶ Vet de broodvorm in, bekleed deze met plasticfolie en vet het plasticfolie aan de binnenkant eveneens in.
- ▶ Plaats de food processor met het hakmes, doe de gemberkoekjes er in en pulseer de koekjes tot kruimels.
- ▶ Giet de kruimels in de broodvorm en bewaar een beetje voor later.
- ▶ Bevestig de ballongarde en klop op hoge snelheid de eieren, het gemberpoeder, de gemberwijn, het citroensap, de citroenschil en de suiker tot een lichte, romige massa. Doe dit in een aparte kom en bewaar voor later.
- ▶ Klop de room vervolgens ook met de ballongarde op hoge snelheid tot er zachte pieken ontstaan. Verwijder de ballongarde en bevestig de flexi-klopper of de spatel.
- ▶ Meng het eimengsel er voorzichtig op lage snelheid onder. Giet het beslag in de springvorm. Dek af met plasticfolie en zet het geheel een nacht of ten minste 6 uur in de diepvries.
- ▶ Haal de parfait daarna uit de vorm en bestrooi met de bewaarde kruimels gemberkoekjes.



CREMA CATALANA MET EARL GREY-CAKEJES

DEZE CATALAANSE VERSIE VAN CRÈME BRÛLÉE SMAAKT HEERLIJK IN COMBINATIE MET EARL GREY-CAKEJES MET BERGAMOTSMAAK.

VOOR	4 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	15 min plus een nacht voor het afkoelen
BAKTIJD	30 min plus tijd voor het afkoelen
TEMPERATUUR	150°C / Gas 2
MOEILIJKHEIDSGRAAD	👉👉
BENODIGD KEUKENGEREI	4 crème brûlée-schaaltjes, hoge bakplaat, bakplaat, bakpapier, bakpapier, baking paper

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

Voor de crema catalana:

400 ml melk
Schil van 1 citroen en 1 sinaasappel
1 kaneelstokje
1 el sherry
4 eigelen
65 gr fijne kristalsuiker
1 el vanille-extract
140 ml room
2 el rietsuiker

Voor de Earl Grey-cakejes:

100 gr fijne kristalsuiker
2 eieren
100 gr boter, gesmolten
100 gr zelfrijzend bakmeel
Blaadjes van 1 zakje Earl Grey-thee

BEREIDING

- ▶ *Crema catalana*: verwarm de oven voor op 150 °C.
- ▶ Doe de melk, de citroenschil, de sinaasappelschil en het kaneelstokje in een pan en verhit tot net onder het kookpunt. Voeg de sherry toe en laat 15-30 minuten trekken.
- ▶ Doe vervolgens de eigelen, de suiker en het vanille-extract in de kom. Bevestig de ballongarde en klop op gemiddelde snelheid tot schuim.
- ▶ Haal de kaneelstok eruit en giet op het eimengsel en klop nog even verder tot een gladde massa.
- ▶ Verwijder de ballongarde en plaats de blender. Doe het melkmengsel, de room en het eiermengsel in de blender en mix het geheel op hoge snelheid tot een gladde massa.
- ▶ Giet het roommengsel in de vier crème brûlée-schaaltjes en zet ze in een hoge bakplaat die voor de helft met kokend water gevuld is. **Gaar 30 minuten op 150 graden** tot de crema catalana opgesteven is. Haal de schaaltes uit de oven en zet ze in de koelkast, bij voorkeur een nacht, maar ten minste 2 uur.
- ▶ *Earl Grey-cakejes*: verwarm de oven voor op 190 °C en bedek de bakplaat met vetvrij bakpapier.
- ▶ Doe de eieren en de suiker in de kom, bevestig de ballongarde en klop op gemiddelde snelheid tot er een gladde, schuimige massa ontstaat. Verwijder de ballongarde, bevestig de K-klopper en doe de helft van de boter en de helft van het zelfrijzend bakmeel in de kom. Mix op lage snelheid.
- ▶ Voeg de rest van de boter en het meel met de theeblaadjes toe en mix alles op lage snelheid door elkaar.
- ▶ Leg met een eetlepel hoopjes beslag op de met bakpapier bedekte bakplaat en laat daarbij voldoende ruimte tussen de porties vrij. **Bak de cakejes 10 minuten in de oven** tot ze een mooie goudbruine kleur hebben. Laat de cakejes afkoelen op een rooster en bestrooi ze met poedersuiker.
- ▶ Haal de crema catalana uit de koelkast en strooi een eetlepel rietsuiker over elk schaalte. Karameliseer de suiker onder een zeer hete grill. Serveer met de cakejes en een kopje Earl Grey-thee.

TIP VAN DE CHEF

Gebruik Lapsang Souchong-thee voor cakejes met een rokerige smaak. U kunt ook jasmijnblaadjes of gekonfijte sinaasappelschil toevoegen.



LIMONCELLO- CITROENTAART MET LAVENDEL

VOOR	6-8 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	30 min plus ½ uur voor het afkoelen
BAKTIJD	50 min
TEMPERATUUR	200°C / Gas 6
MOEILIJKHEIDSGRAAD	☹ ☹
BENODIGD KEUKENGEREI	Taartvorm van 20 cm doorsnede, bakpapier, bakbonen

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

Voor de bodem:

250 gr patentbloem
125 gr ongezouten boter
125 gr suiker
1 ei
Schil van 1 citroen
1 tl lavendelknopjes

Voor de vulling:

5 eieren
180 gr fijne kristalsuiker
Schil en sap van 5 citroenen
180 ml room (mengsel van mascarpone en slagroom, 1:2)
20 ml Limoncello
Lavendelblaadjes

BEREIDING

- ▶ Verwarm de oven voor op 200 °C en vet de taartvorm in.
- ▶ *De bodem:* doe de bloem, de boter, de suiker, het ei, de citroenschil en de lavendelknopjes in de kom, bevestig de deeghaak en kneed de ingrediënten op lage snelheid tot een deeg. Haal het deeg uit de kom, maak het plat en dek het af met plasticfolie. Leg het daarna een half uur in de koelkast.
- ▶ Haal het deeg vervolgens uit de koelkast en rol het op een licht met bloem bestoven werkblad uit tot een ronde lap van 5 millimeter dik. Leg de lap in de taartvorm en zorg dat het ook de randen bedekt. Leg er vetvrij bakpapier overheen en vul met bakbonen of rijst en **bak de bodem 10 minuten in de oven.**
- ▶ Zet de oven lager op 180 °C, haal de bonen eruit, verwijder indien nodig overtollig deeg van de randen en **bak nog eens 10 minuten.** Haal de bodem daarna uit de oven en laat afkoelen.
- ▶ *De vulling:* bevestig de ballongarde en klop de eieren en de suiker op lage snelheid. Voeg de citroenschil, de room en de Limoncello toe en klop alles onder elkaar.
- ▶ Giet het mengsel in de taartvorm en bak een half uur in de oven tot de vulling wat steviger is geworden.
- ▶ Haal de taart uit de oven en bestrooi met suiker en lavendelblaadjes.
- ▶ Laat afkoelen en serveer de taart op kamertemperatuur of bewaar de taart max. 2 dagen in de koelkast.



GEROOSTERDE PERZIK MET WITTE WIJN, PEPER EN STERANIJS

VOOR 4 personen

VOORBEREIDINGSTIJD 5 min

BAKTIJD 25 min

TEMPERATUUR 200°C / Gas 6

MOEILIKHEIDSGRAAD 

**BENODIGD
KEUKENGEREI** Ovenvaste schaal,
steelpan

HULPSTUKKEN



INGREDIËNTEN

6 perziken, net niet helemaal rijp
12 peperkorrels
2 steranijs
Snufje zout
1 vanillestokje, opengesneden
100 gr fijne kristalsuiker
50 ml water
100 ml room
125 ml witte wijn
Olijfolie
Room, om te serveren

BEREIDING

- ▶ Verwarm de oven voor op 200 °C.
- ▶ Halveer de perziken, verwijder de pit en leg de helften gelijkmatig verdeeld met het vel naar beneden in een ovenvaste schaal.
- ▶ Plaats de multimolen met de peperkorrels en de steranijs. Maal op gemiddelde snelheid tot een poeder en zet apart.
- ▶ Doe het vanillestokje, de suiker en het water in een steelpan en breng rustig aan de kook. Roer er doorheen en laat nog eens 5 minuten koken tot er siroop is ontstaan. Voeg het poedermengsel toe, roer dit er goed doorheen en zet apart.
- ▶ Haal het vanillestokje eruit en giet een beetje siroop over elke perzikhelft. **Zet de perziken 25 minuten in de oven** tot ze zacht zijn maar nog wel hun vorm behouden. Haal ze daarna uit de oven en laat een paar minuten afkoelen.
- ▶ Kook de witte wijn een paar minuten in een steelpan.
- ▶ Bevestig de ballongarde, giet de room in de kom en klop op hoge snelheid tot er zachte pieken ontstaan. Zet apart.
- ▶ Verwijder de ballongarde en bevestig de K-klopper. Doe vier perzikhelften in de kom. Zet de keukenmachine op gemiddelde snelheid en voeg langzaam de olijfolie toe. Zet de keukenmachine vervolgens op hoge snelheid en voeg de witte wijn toe. Meng het geheel tot puree.
- ▶ Serveer de perzikhelften met de puree, de siroop en de slagroom.

TIP VAN DE CHEF

U kunt variëren met abrikozen, peren of zelfs watermeloen. Deze specerijen smaken daar ook heerlijk bij.

ACCESSOIRES



KENWOOD KEUKENMACHINES ZIJN DUURZAAM, KRACHTIG EN ZEER VEELZIJDIG.

De keukenmachines hebben aandrijfpunten voor extra accessoires waarmee u alles kunt doen wat nodig is bij het bereiden van gerechten, zoals mixen, snijden, raspen, hakken, malen, sap maken en nog veel meer!



Dit hoofdstuk geeft uitleg over alle optionele accessoires die verkrijgbaar zijn en het bevat recepten die daarmee gemaakt kunnen worden. U kunt de accessoires ook gebruiken voor de andere recepten in dit boek.

**SNIJDEN, RASPEN
EN IN BLOKJES
SNIJDEN
AARDAPPELRÖSTI**

106

**HAKKEN EN MALEN
VARKENSBRAADWORST
MET RODE WIJN EN
KNOFLOOK**

108

**PASTA-
ACCESSOIRES
SPINAZIEFUSILLI**

110

**SAP MAKEN
SMOOTHIE VAN
WORTEL, RODE
BIETEN EN PERZIK**

112

**MENGGOMACCESSOIRES
MANGO-CHILISORBET**

114

SNIJDEN, RASPEN EN IN BLOKJES SNIJDEN

KENWOOD SNIJ-ACCESSOIRES ZIJN IDEEAAL OM TE SNIJDEN, RASPEN, JULIENNE/IN PLAKJES TE SNIJDEN, TE HAKKEN EN IN BLOKJES TE SNIJDEN. ALLE ACCESSOIRES BINNEN DEZE GROEP HEBBEN HUN EIGEN SPECIFIEKE TOEPASSING EN HELPEN U BIJ DE MEEST UITEENLOPENDE KLUSJES TIJDENS HET KOKEN OF BAKKEN.

BIJZONDER GESCHIKT VOOR:

BEREIDING VAN GROENTEN/FRUIT

Snijden/raspen/julienne of in blokjes snijden van diverse soorten harde en zachte groenten/fruit voor bijvoorbeeld salades.

KAAS

Snijden/raspen/schaven van verschillende soorten kaas voor allerlei gerechten, zoals kaassoufflé.

CHOCOLADE EN NOTEN

Raspen/schaven van chocolade voor allerlei bereidingen, zoals cakes.



FOOD PROCESSOR

Ingrediënten kunnen direct in de kom worden gesneden of geraspt met 6 roestvrijstalen schijven voor: fijn snijden, grof snijden, fijn raspen, grof raspen, extra fijn raspen of julienne snijden. **Inclusief roestvrij stalen hakmes** voor het fijn hakken van ingrediënten voor dips en sauzen.



HOGE SNELHEIDSRASP

Snijdt of raspt op hoge snelheid. Ideaal voor het koken van grote porties en het verwerken van grote hoeveelheden ingrediënten. **Bevat 7 roestvrijstalen schijven voor:** fijn snijden, grof snijden, fijn raspen, grof raspen, extra fijn raspen, fijn julienne snijden en grof julienne snijden.



LAGE SNELHEIDSRASP

Snijdt of raspt op lage snelheid. Bijzonder geschikt voor chocolade, kaas en noten die op een lagere snelheid verwerkt moeten worden voor een optimaal resultaat. **Met 5 trommels** voor: fijn snipperen, grof snipperen, fijn raspen, fijn plakjes snijden en extra fijn raspen.



BLOKJESSNIJDER

Snijdt allerlei groenten, fruit, vlees en kaas in blokjes. Ideaal voor salades, stoofgerechten en bijgerechten. **Met roestvrijstalen snijschijf** en blokjesrooster voor het snijden van blokjes van 10 x 10 mm.

AARDAPPELRÖSTI

VOOR 4 personen

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min

KOOKTIJD 10 min

INGREDIËNTEN

2 grote kruimige aardappels
1 el maïsmeel of aardappelmeel
2 el gesmolten boter
Peper en zout

BEREIDING

- ▶ Schil de aardappels.
- ▶ Plaats een van de volgende accessoires op uw keukenmachine:
 - de food processor met de grove raspschijf;
 - de hoge snelheidsrasp met de grove raspschijf;
 - de lage snelheidsrasp met de grove rasptrommel.
- ▶ Rasp de aardappels en doe ze in een kom.
- ▶ Voeg het maïsmeel, de boter, peper en zout toe en meng alles goed onder elkaar met een houten lepel.
- ▶ Maak ronde schijven van ongeveer 8 centimeter doorsnede en 2 centimeter dik (met het bereide mengsel kunnen er vier worden gemaakt).
- ▶ Verhit een beetje boter in een pan en bak de röstischijven 4 minuten aan elke kant tot ze goudbruin en gaar zijn.



GA VOOR MEER
INFORMATIE NAAR
KENWOODWORLD.COM



HAKKEN EN MALEN

KENWOOD HAK- EN MAALACCESSOIRES ZIJN IDEAAL VOOR HET HAKKEN EN MALEN VAN KRUIDEN, NOTEN EN KOFFIE, VOOR HET MALEN VAN VLEES EN VIS EN VOOR HET MALEN VAN GRANEN, PEULVRUCHTEN EN RIJST. ALLE ACCESSOIRES BINNEN DEZE GROEP HEBBEN HUN EIGEN SPECIFIEKE TOEPASSING EN HELPEN U BIJ DE HAK- EN MAALKLUSJES TIJDENS HET KOKEN OF BAKKEN.

BIJZONDER GESCHIKT VOOR:

KRUIDEN/NOTEN

Hak kruiden en noten om te bakken en te koken.

KOFFIE

Maal koffiebonen tot fijn poeder.

VLEES

Maal allerlei soorten vlees voor diverse gerechten of om hamburgers en worst te maken.

GRANEN/PEULVRUCHTEN/RIJST

Maal granen en peulvruchten voor zelfgemaakt meel om te bakken.



GA VOOR MEER
INFORMATIE NAAR
KENWOODWORLD.COM



MULTIMOLEN

Hakt of maalt kleine porties ingrediënten. Ideaal voor kruiden, koffiebonen, babyvoedsel, specerijen en noten. **Met 4 glazen potjes en deksels** om de ingrediënten in te malen en te bewaren.



VLEESMOLEN

Maakt vers gehakt of maalt vis. Ideaal voor de meest uiteenlopende gerechten, zoals hamburgers, lasagne of vissticks. **Met 3 metalen schijven om fijn**, normaal en grof te malen, 2 worstenmakers en kebbemaker voor Midden-Oosterse gerechten.



GRAANMOLEN

Maalt granen en peulvruchten. Perfect voor het maken van zelfgemaakt meel om te bakken of om bijvoorbeeld glutenvrij meel te maken in verband met allergieën.

VARKENSBRAADWORST MET RODE WIJN EN KNOFLOOK

VOOR 4 personen

VOORBEREIDINGSTIJD 10 min plus
12 uur voor
het koelen

INGREDIËNTEN

1 kg varkensschouder
500 gr varkensvet, ten minste een uur van tevoren in de diepvries zetten
100 ml rode wijn
3 teentjes knoflook, geplet
Blaadjes van 2 takjes tijm, fijngehakt
200 cm darmen
1 el zout
Flinke snuf peper

BEREIDING

- ▶ Plaats de gehaktmolen met de schijf om normaal te malen.
- ▶ Snijd de varkensschouder in blokjes en haal ze op lage snelheid door de molen. Doe het gehakt in een grote kom, dek af en zet in de koelkast.
- ▶ Haal het vet uit de diepvries en snijd het in blokjes. Haal de blokjes op lage snelheid door de molen en doe ze bij het vlees in de koelkast.
- ▶ Haal het vlees en het vet uit de koelkast en voeg de rode wijn, de knoflook en de tijm toe. Breng op smaak met peper en zout en meng alles goed onder elkaar. Zet daarna weer in de koelkast.
- ▶ Verwijder de maalschijf en bevestig de worstenmaker.
- ▶ Doe de darm om de opening en vul de darm op lage snelheid met gehakt. Knijp de worst tijdens het vullen om de circa 10 centimeter af (afhankelijk van hoe lang u de worst wilt hebben), draai een paar keer rond en leg op het werkblad.
- ▶ Knoop het uiteinde dicht als u klaar bent. Leg de worsten op een rek en laat ze een uur drogen. Zet ze vervolgens een nacht in de koelkast.
- ▶ De worst is daarna klaar om gebraden te worden, maar u kunt deze ook inwikkelen en later gebruiken. De worst is tot een maand houdbaar in de diepvries.



PASTA- ACCESSOIRES

KENWOOD PASTA-ACCESSOIRES ZIJN IDEAAL VOOR HET BEREIDEN VAN ZELFGEMAAKTE PASTA, VAN VELLLEN VOOR LASAGNE OF RAVIOLI TOT WEL TWAALF VERSCHILLENDE PASTAVORMEN ZOALS FUSILLI EN LINGUINE, DIE U MET DE PASTAMAKER KUNT MAKEN. HET PASTADEEG KAN EXTRA OP SMAAK WORDEN GEBRACHT MET KRUIDEN, TOMATENPUREE OF SPINAZIE OM HET VERVOLGENS IN VERSCHILLENDE PASTAGERECHTEN TE KUNNEN VERWERKEN.

BIJZONDER GESCHIKT VOOR:

PASTADEEG

Maak lappen pasta of verschillende vormen pasta voor het perfecte pastagerecht.

BROOD/ZOET DEEG

Rol deeg uit om er taarten, koekjes en nog veel meer van te maken.

KOEKJES

Bereid zelfgemaakte koekjes met de koekjesmaker.



LASAGEMAKER

Maak verse vellen pasta en geef ze de dikte die u wilt door de juiste stand in de stellen. Ideaal voor het maken van lasagne, ravioli of cannelloni. **Met roller om het pastadeeg makkelijk door de lasagnemaker te halen.**

Verschillende pastarollers:

- Tagliatellemaker
- Taglionemaker
- Trennetmaker
- Spaghettimaker



PASTAMAKER

Maakt verse pasta in allerlei vormen voor diverse gerechten. Dunne pasta moet met dunne saus worden geserveerd, terwijl dikke saus beter bij dikkere pasta past.

12 OPTIONELE SCHIJVEN VERKRIJGBAAR

- Bigoli
- Casarecce
- Maccheroni lisci
- Spaccatelli
- Spaghetti quadri
- Pappardelle
- Silatelli
- Linguine
- Fusilli
- Cochigliette
- Bucatini
- Orecchiette

SPINAZIEFUSILLI

VOOR 4 personen

VOORBEREIDINGSTIJD 20 min

KOOKTIJD 3 min

INGREDIËNTEN

Voor het pastadeeg:

- 500 gr bloem, type "00"
- 4 eieren, geklopt
- 2 el water (indien nodig)
- Zout om op smaak te brengen
- 1 tl gedroogde basilicum
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde tijm
- 200 gr babyspinazie
- 50 gr bloem

BEREIDING

- Doe de bloem in de mengkom, voeg zout toe en bevestig de deeghaak. Laat de keukenmachine op lage snelheid draaien en voeg ondertussen de eieren en het water toe. Kneed tot er een deeg is gevormd.
- Voeg de basilicum, de oregano en de tijm toe en kneed 5 minuten op gemiddelde snelheid.
- Haal het deeg uit de kom en wikkel het in plasticfolie. Leg het deeg ten minste een half uur in de koelkast voordat u het gaat gebruiken.
- Blancheer de spinazie 10 seconden in kokend water, haal de spinazie er weer uit en laat uitlekken in een vergiet. Laat de spinazie afkoelen en knijp er dan zoveel mogelijk overtollig water uit. Hak de spinazie en zet apart.
- Haal het pastadeeg uit de koelkast en voeg de gehakte spinazie toe. Doe er wat extra bloem bij als het deeg te nat wordt.
- Verdeel het deeg in acht porties en bevestig de pastamaker met de fusillischijf.
- Haal het deeg op lage snelheid door de pastamaker en snijd de pasta om de 4 centimeter af tot al het deeg op is.
- Strooi er wat bloem overheen en laat een half uur drogen alvorens u de pasta gaat koken.
- U kunt de pasta ook helemaal laten drogen en dan is de pasta in een luchtdichte pot tot een maand houdbaar.



GA VOOR MEER
INFORMATIE NAAR
KENWOODWORLD.COM



SAP MAKEN

KENWOOD SAPACCESSOIRES ZIJN IDEAAL VOOR HET MAKEN VAN SAP VAN VERSE GROENTEN OF VERS FRUIT. ALLE ACCESSOIRES BINNEN DEZE GROEP HEBBEN HUN EIGEN SPECIFIEKE TOEPASSINGEN BIEDEN ALLERLEI MOGELIJKHEDEN VOOR HET MAKEN VAN SAPBEREIDINGEN, VAN GEZONDE DRANKEN TOT PUREE.

BIJZONDER GESCHIKT VOOR:

DRANKEN

Pers fruit of groenten om vers vruchtensap te maken.

CITRUSSAP

Pers citrusvruchten om vers vruchtensap te maken.

COULIS

Pers bessen om coulis te maken voor bij desserts.

TOMATENSAP

Pers tomaten om vers tomatensap te maken voor de meest uiteenlopende gerechten.



CITRUSPERS

Perst het sap van citrusvruchten direct in de kom om vers vruchtensap te maken. Ideaal voor sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruit.



SAPCENTRIFUGE

Snelle sapcentrifuge waarmee u snel en efficiënt sap kunt maken van complete stukken fruit en groenten om allerlei vruchtensappen, gezonde dranken en smoothies van te bereiden. Inclusief schenkkkan met geïntegreerd schuimfilter om alleen sap zonder stukjes te krijgen.



FRUITPERS

Door de lage snelheid van deze fruitpers kunt u sap uit bijvoorbeeld bessen of tomaten persen om gezonde dranken, puree en sauzen van de uitgeperste pulp te maken.

SMOOTHIE VAN WORTEL, RODE BIETEN EN PERZIK

VOOR 4 personen

VOORBEREIDINGSTIJD 5 min

INGREDIËNTEN

4 wortels, geschild
2 rauwe, schoongemaakte rode bieten
4 perziken
200 ml yoghurt

BEREIDING

- ▶ Plaats de sapcentrifuge, zet de keukenmachine aan op gemiddelde snelheid en doe de wortels, de rode bieten en de perziken in de sapcentrifuge.
- ▶ Meng door de yoghurt en serveer met ijs.



GA VOOR MEER
INFORMATIE NAAR
KENWOODWORLD.COM



MENGGOM- ACCESSOIRES

KENWOOD BIEDT
MENGGOMACCESSOIRES VOOR
DIVERSE TOEPASSINGEN,
WAARONDER EEN IJSBEREIDER,
EEN VERGIET EN PUREERZEEF
EN EEN AARDAPPELSCHILLER.



GA VOOR MEER
INFORMATIE NAAR
KENWOODWORLD.COM



IJSBEREIDER

Maakt zelfgemaakt ijs en sorbets. Zet de vrieskom 24 uur voor gebruik in de diepvries, plaats in de keukenmachine en doe er fruit en room in om heerlijk vers ijs te maken - met elke smaak die u maar wilt.



VERGIET EN PUREERZEEF

Pureert tomaten en fruit om confituren, gelei en coulis te maken. **Inclusief twee schijven** voor fijn en grof zeven. De zeef kan ook worden gebruikt om bloem in een cakebeslag te zeven.



AARDAPPELSCHILLER

Schrap snel en moeiteloos harde wortelgroenten in de schraper, waardoor de geschilde groenten meteen klaar zijn om geroosterd te worden.

MANGO-CHILISORBET

VOOR	4 personen
VOORBEREIDINGSTIJD	10 min, zet de kom 24 uur van tevoren in de diepvries
KOOKTIJD	30 min

INGREDIËNTEN

3 mango's, geschild en zonder pit
250 gr fijne kristalsuiker
1 rode peper, zonder zaadjes en fijn
gesneden
Schil en sap van 1 limoen

BEREIDING

- ▶ Plaats de blender en doe er de mango's, de suiker, de chili en de schil en het sap van de limoen in. Mix alles op gemiddelde snelheid door elkaar.
- ▶ Verwijder de blender en plaats de ijsbereider.
- ▶ Zet de keukenmachine op lage snelheid en giet langzaam het mangomengsel in de kom.
- ▶ Laat de keukenmachine ongeveer een half uur draaien.
- ▶ Het ijs kan meteen gegeten worden of voor later in de diepvries worden bewaard.



WOORDENLIJST

AFBLUSSEN

Het toevoegen van vocht aan een pan om vervolgens het aanbaksel op de bodem van de pan los te kunnen roeren. Dit los geroerde aanbaksel zit boordevol smaakstoffen. Hiermee kan heerlijke saus worden gemaakt.

BAKPOEDER

Een rijsmiddel dat bestaat uit een mengsel van een alkali, zoals bicarbonaat of zout (zuiveringszout), en een zuur, meestal wijnsteen. Door de werking van deze stoffen ontstaat koolzuurgas, dat er tijdens het bakken voor zorgt dat bijvoorbeeld cake gaat rijzen.

BLANCHEREN/GEBLANCHEERD

Etenswaren, zoals groenten, fruit of noten kort in water onderdompelen om het vel te kunnen verwijderen van bijvoorbeeld tomaten, amandelen en perziken, om ze vervolgens verder te kunnen bereiden voor allerlei gerechten.

BROODMEEL

Meel met een hoog proteïne en glutengehalte, waardoor het uitstekend geschikt is om brood van te bakken.

BROODVORM

Rechthoekige, hoge vorm om brood of cake in te bakken.

GEBLAKERD

Gebakken tot er een geblakerde kleur is ontstaan.

GEDROOGDE GIST

Gedroogde gist bestaat uit kleine korrels die eerst in warm water met suiker geactiveerd moeten worden. Instant gist is verkrijgbaar in sachets en kan meteen aan de bloem worden toegevoegd. Een onmisbaar ingrediënt voor het maken van brood.

GELATINE

Een dierlijk bindmiddel dat in poedervorm of als gelatineblaadjes verkrijgbaar is.

GLOSSY

Zachte en glanzende massa.

INLEGGEN/INGELEGD

Manier om vlees langer houdbaar te maken door middel van een pekeloplossing (water, zout, nitrieten). Vaak toegepast om extra smaak aan het vlees te geven.

INSNIJDEN

Kleine inkepingen in vlees snijden waardoor het vlees smaken beter op kan nemen.

KLOPPEN

Snel lucht in een mengsel kloppen met een garde.

KNEDEN

Door middel van stevig drukken of knijpen brooddeeg bewerken om de gluten in het meel hun werk te laten doen.

KOTELETTEN

Dunne lapjes vlees, meestal van een kalf of lam, gesneden van de poten of de ribben.

LUCHT ERUIT SLAAN

Gistdeeg voor de tweede keer kneden om het een gelijkmatige structuur te geven.

OP FRANSE WIJZE GESNEDEN

Wijze waarop vlees wordt bewerkt zodat het bot eruit steekt.

OP SMAAK BRENGEN

Kruiden toevoegen, meestal peper en zout, om een gerecht een betere smaak te geven.

PATENTBLOEM

Bloem met meer gluten geschikt voor elastische degen.

PATISSERIEBLOEM OF FIJN TARWEMEEL

Geschikt voor gebak en zanddegen die niet elastisch mogen zijn.

PIPERADE

Een typisch Baskisch gerecht met gesauteerde uien, groene paprika en tomaten, op smaak gebracht met rode peper.

PLASTICFOLIE

Transparante folie voor het afdekken van etenswaren om ze te bewaren of te laten rusten.

PUREE

Fruit, groenten, vlees of vis die in de blender zijn gemixt, door een zeef zijn gehaald of die zijn geplet om er een smeuïge massa van te maken.

REDUCEREN

Saus of een vloeistof geconcentreerder maken door dit snel te koken in een pan zonder deksel.

RISOTTO

Een Italiaans rijstgerecht, bereid met boter of olie met bouillon, vlees, zeevruchten of groenten en meestal Parmezaanse kaas.

ROMIG KLOPPEN

Manier om boter en suiker te mengen om een lichte en luchtige structuur met een lichte kleur te krijgen. Wordt toegepast bij het maken van cake en pudding met een hoog botergehalte. Hierdoor wordt lucht in het mengsel geklopt.

ROUX

Een mengsel van gelijke delen boter en bloem om sauzen en soepen dikker te maken.

SAUTEREN

Eten in een kleine hoeveelheid boter bakken, waardoor het eten snel bruin wordt.

SCHIL

De olieachtige buitenkant van citrusvruchten, zonder het wit, die wordt gebruikt als smaakmaker.

SMOREN

Vlees snel bruin bakken in een klein beetje hete boter.

SPATELEN

Een delicate manier om een mengsel te vermengen met andere ingrediënten door het geheel voorzichtig onder elkaar te scheppen. Op die manier blijft het mengsel luchtig. Wordt vooral toegepast bij het bereiden van soufflés, meringues en luchtig cakebeslag.

SUDDEREN

Eten en vloeistoffen langzaam en regelmatig op laag vuur net onder het kookpunt koken.

TREKKEN

Een proces waarbij een substantie in een hete vloeistof wordt gelegd om de vloeistof/een ingrediënt de smaak van deze substantie op te laten nemen.

VLEES VAN HET BOT SNIJDEN

Het vlees van het bot snijden.

ZACHTE/STIJVE PIEKEN

Ontstaan bij het kloppen van room of eiwitten. Zachte pieken vallen weer om, terwijl stijve pieken blijven staan en de kom omgedraaid zou kunnen worden zonder dat de inhoud eruit valt.

ZELFRIJZEND BAKMEEL

Bloem waaraan een rijsmiddel is toegevoegd om cake te laten rijzen. Kan worden vervangen door patentbloem en bakpoeder.

ZUIVERINGSZOUT

Zuiveringszout (natriumbicarbonaat) is het werkzame bestanddeel van bakpoeder, ook wel baking soda genoemd. Ideaal rijsmiddel voor koekjes en gebak.

REGISTER

A			
Aardappelrösti	106		
Aardbeien-frambozen ice drink	59		
Amandelkoekjes	8		
Apple and orange siroop	58		
B			
Bevroren margarita	58		
Borsjt	65		
Brioche	31		
C			
Chocoladebrownies met chili en cognac	47		
Chocoladeganache	11		
Chocoladefondant met gezouten karamelis	93		
Chocoladetaart met vanilleroom	50		
Citroenlimonade	59		
Citroen-limoentaart	53		
Citroen-polentacake	52		
Crema catalana met Earl Grey-cakejes	51		
Croissants en chocoladebroodjes	41		
D			
Dikke pannenkoeken met ahornsiroop	43		
E			
Eend met asperges, vijgen, erwtscheuten en polenta	85		
Erwtensoepp met varkenshiel	61		
F			
Franse uiensoep	60		
G			
Garnalen-krabbisque	62		
Gebakken coquilles met pikante appel en citroenolie	75		
Gember-citroenparfait met verkruimelde gemberkoekjes	97		
Geroosterde perzik met witte wijn, peper en steranijs	103		
Gesmoorde varkensschouder met kervel, anijs en pikante noedels	83		
Gruyère gougère	44		
I			
In rode bieten en dille gemarineerde zalm met geroosterde venkel	81		
K			
Kaas-paprikastengels	45		
Krokant gebakken lamsrack met geroosterde groenten en aardappelpuree	89		
L			
Lapsang Souchong-muffins	46		
Limoncello-citroentaart met lavendel	101		
M			
Macarons	54		
Madeleines	12		
Maisbrood met komijn en venkel	27		
Mango-chilisorbet	114		
Mango lassi	13		
Meringues met aardbeien en room	10		
Meringues met balsamico, tijm en peper met aardbeien met basilicum	95		
Mini hamburgerbroodjes	35		
N			
Naanbrood met peper en koriander	33		
Noorse skillingsboller (kaneelbroodje)	42		
Q			
Quiche met kip, prei en ham	39		
P			
Pennsylvania Dutch Appel-kruimeltaart	49		
Pisco sour	58		
Pittige muskaatpompoeensoep	65		
Pizzateeg	9		
Pizza met parmaham, rucola, kappertjes en Parmezaanse kaas	37		
Pompoen-amarettoravioli met kruidenboter	79		
Proseccorisotto met kreeft	69		
R			
Radijs en champignons in het zuur met zoet-zoute haring	71		
Red snapper met piperade	91		
Red velvet cake	55		
Rib-eye steak met puree van gerookte aubergine en rucola	87		
Russisch stroopbrood	29		
S			
Sjalottentaart met gegrilde halloumi	77		
Smoothie van wortel, rode bieten en perzik	112		
Spinaziefusilli	110		
Stokbrood	26		
T			
Tijgerbrood met walnootolie	28		
Tonijncarpaccio met salsa verde	73		
Tropical fruit smoothie	59		
V			
Varkensbraadworst met rode wijn en knoflook	108		
W			
Witte gazpacho	63		
Y			
Yoghurttubband met vlierbloesemsiroop en kardemom	51		
Z			
Zelfgemaakte pitabroodjes	34		
Zuurdesembrood	25		

NOTITIES EN IDEEËN

Ruled writing area on the left side of the page, consisting of horizontal dotted lines.

Ruled writing area on the right side of the page, consisting of horizontal dotted lines.

Lined writing area on the left side of the page, consisting of 25 horizontal dotted lines.

Lined writing area on the right side of the page, consisting of 25 horizontal dotted lines.

Uitgegeven in opdracht van Kenwood Ltd.
Uitgave 2013

Ontwerp: Pepper Creative
Recepten: Nicholas Ghirlando
Fotografie: Philip Webb
Food stylist: Nicholas Ghirlando

Niets uit deze uitgave mag worden
verveelvoudigd zonder
voorafgaande toestemming.
Alle rechten voorbehouden.

Hoewel dit boek met de grootste zorgvuldigheid is
samengesteld, kan de uitgever niet verantwoordelijk
worden gesteld voor fouten, al dan niet onopzettelijk,
die hierin geconstateerd kunnen worden of die op
enig moment in de toekomst kunnen ontstaan als
gevolg van wijzigingen van wetgeving of anderszins.

Dit boek is opgenomen in de CIP-catalogus en
informatie kan worden bij de British Library.

ISBN 978-1-907367-34-2