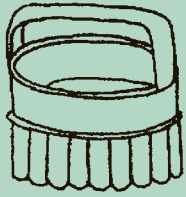
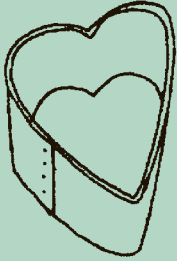
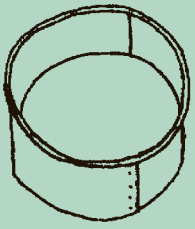




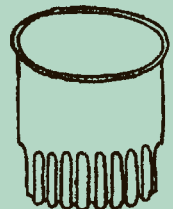
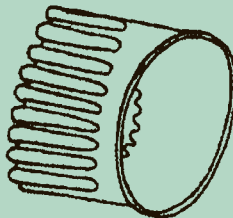
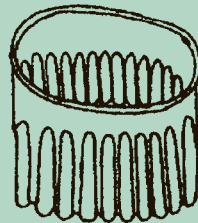
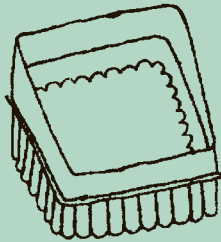
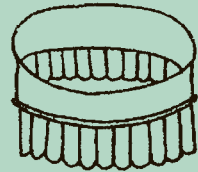
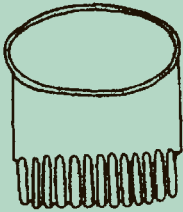
INHOUD

Inleiding	6
Waardevolle weetjes	11
Keukengereedschap	14
Koekjes	16
Cake en taart	36
Plaatgebak	60
Zoete traktaties	84
Brood	108
Hartig gebak	132
Toetjes	154
IJs en sorbets	178
Dankwoord	200
Register	202



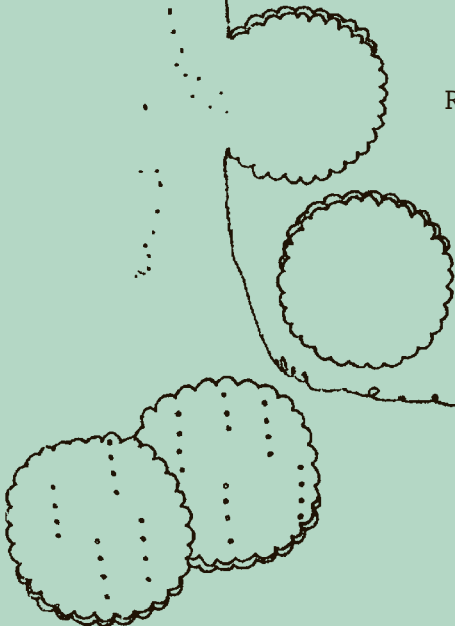


KOEKJES





Pindakaaskoekjes
Oma's zandkoekjes
Hazelnootbiscuitjes
Cacaokoekjes
Pecankoekjes
Kaneelkrokantjes
Kleverige granolakoekjes
Flapjacks
Vijftientjes
Kokosmakronen
Bananentussendoortjes
Reusachtig karamelkoekje





PECANKOEKJES

150 g gehalveerde
pecannoten

+

150 g ontpitte dadels
(medjouldadels zijn het dikst
en sappigst)

+

3 el ahornsiroop

PECANKOEKJES

VOOR 12 TOT 14 KOEKJES

Deze zoete notenkoekjes doen me aan pecan pie denken. Ze worden op zo'n lage temperatuur gebakken dat ze eigenlijk meer gedroogd zijn dan gebakken. Hierdoor krijgen ze wel een verrukkelijke, toffee-achtige, taaie structuur.

150 g gehalveerde pecannoten	150 g ontpitte dadels (medjouldadels zijn het dikst en sappigst)	3 el ahornsiroop
------------------------------	--	------------------

Verwarm de oven voor op 170 °C (150 °C hetelucht).

Hou 12 halve pecans apart en maal de rest in de blender tot kleine stukjes.

Doe hetzelfde met de dadels. Pas wel op: de dadels zullen aan het snijblad kleven en kunnen zo de blender laten vastlopen. Om dit te voorkomen kun je ze ook met de hand in stukjes snijden.

Meng de noten met de dadels en roer er dan de ahornsiroop door. Gebruik theelepels om kleine hoopjes van de massa een paar centimeter van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat te leggen. Gebruik de achterkant van een lepel om de hoopjes plat te drukken en duw een halve pecannoot op elk koekje.

Bak de koekjes zo'n 45 minuten of totdat ze net stevig zijn. Laat ze op een rooster volledig afkoelen.



TIP:

Je kunt deze koekjes ook ongebakken eten, maar dan moet je ze eerst wel 2 tot 3 uur op de koudste plek in de koelkast laten opstijven. Je moet ze dan ook in de koelkast bewaren, zodat ze niet smelten.

GEMBER-CITROENTAART UIT DE VRIEZER

VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

Dit Amerikaanse toetje gaat terug tot de Eerste Wereldoorlog, toen iemand op het idee kwam om allerlei restjes oude cake en koude pudding op te maken. Als je koekjes onderdompelt in room, worden ze zacht en cake-achtig; deze taart lijkt dan ook op een cake, overgoten met bevroren citroenroom.

400 ml slagroom	280 g gemberkoekjes (of andere koekjes, ± 28 stuks)	3 volle el lemon curd
-----------------	---	-----------------------

Middelgrote ronde cakevorm (23 cm)

58

CAKE EN TAART

Bedek de binnenkant (bodem en zijkant) van de cakevorm met plasticfolie en laat ongeveer 2½ cm over de rand hangen om de taart uit de vorm te kunnen halen.

Klop de slagroom op tot je zachte pieken hebt; dit duurt ongeveer 3 minuten met een elektrische mixer. Voeg 2 eetlepels lemon curd toe en klop dat er even door.

Nu kun je de cakevorm vullen. Leg eerst een laag koekjes op de bodem. Leg er een in het midden en de anderen in een cirkel eromheen. Je kunt de koekjes in stukjes breken om de gaten op te vullen als je wilt, maar ik gebruik altijd 8 koekjes per laag, 1 in het midden en 7 koekjes er netjes omheen.

Schep een derde van de room op de koekjes en strijk de massa mooi glad tot aan de randen. Herhaal dit met nog twee lagen koekjes en room. Bewaar een paar koekjes om de taart mee te versieren.

Doe de laatste eetlepel lemon curd in een klein magnetronschaaltje en zet het 10 tot 15 seconden in de magnetron tot hij vloeibaar wordt. Giet dit al zigzaggend over de taart.

Doe de overgebleven koekjes in een hersluitbaar diepvrieszakje, sluit het af en sla de koekjes tot brokken met een deegroller. Strooi deze bonkjes over de lemon curd.

Zet de taart minstens 4 uur, maar het liefst een hele nacht, in de vriezer. Neem de taart 20 minuten voor het serveren uit de vriezer zodat hij iets zachter wordt. Als je dat leuk vindt, kun je een takje verse munt op de taart leggen.

TIP: Je kunt deze taart tot wel 3 maanden in de vriezer bewaren.





PIZZADEEG

VOOR 1 GROTE PIZZA

Doe als de Italianen met dit supersimpele pizzadeeg. Je kunt het van tevoren maken, je kunt het invriezen en je kunt het beleggen met wat je maar wilt.
Buon appetito!

210 g zelfrijzend bakmeel + extra om te bestuiven	220 g magere Griekse yoghurt	2 el olijfolie
<i>Pizzasteen (optioneel)</i>		

Zeef het bakmeel in een kom en doe de yoghurt erbij. Meng alles met een houten lepel door elkaar en voeg de olijfolie toe. Roer het goed door en stroop dan je mouwen op om met je handen een zachte bal van het deeg te vormen.

Leg de bal op een met bakmeel bestoven oppervlak en kneed het deeg zo'n 5 tot 10 minuten. Voeg steeds wat meel toe als het deeg te plakkerig is. Leg het deeg in de kom en zet het minstens 1 uur in de koelkast om op te stijven.

Verwarm de oven – met een bakplaat of pizzasteen op het rooster – voor op 220 °C (200 °C hetelucht).

Als het deeg klaar is, leg het dan op een stuk bakpapier en rol het uit tot een cirkel van ½ cm dikte. Gebruik een deegroller en bestuif die goed met meel om te voorkomen dat het deeg eraan vastplakt. Beleg je pizza met allerlei lekkers.

Leg de pizza met het bakpapier op de hete bakplaat of pizzasteen en bak hem 25 tot 30 minuten. Als je een bakplaat gebruikt, haal die dan na 15 tot 20 minuten weg, zodat de pizza op het rooster ligt. De pizzabodem wordt zo lekker krokant.

De pizza is klaar als de kaas is gesmolten en als de korst lekker bruin is.



Je kunt hier ook een fantastisch toetje van maken. Maak het deeg dan zonder de olijfolie. Bedek de pizza met 200 gram Nutella, zet hem in de oven en maak zo een zoete chocoladepizza.

GEROOKTEZALMSOUFFLÉS

VOOR 6 SOUFFLÉS

Je hoort altijd dat soufflés maken veel werk is en dat je ze bijna nooit goed krijgt. Maar kortgeleden heeft een aantal koks verteld hoe ze elke keer perfect worden. Het geheim is: kant-en-klare pap. Mijn snelle gerooktezalmsoufflés zijn zo luchtig als wolkjes en zullen bij elk etentje bewondering oogsten.

5 eiwitten	100 g gerookte zalm	150 g kant-en-klare pap (kies de minst zoete, bv. bloempap)
------------	---------------------	---

6 kleine ramequins, theekopjes of souffléschaaltjes

138

HARTIG GEBAK

Verwarm de oven voor op 220 °C (200 °C hetelucht). Vet je schaaltes in met een beetje boter en zet ze klaar in een diep bakblik.

Sla de eiwitten op tot stijve pieken.

Prak 80 gram van de zalm in een kom fijn met een vork. Voeg de pap toe, roer het door en laat het 30 minuten staan, zodat de smaken zich mengen.

Vouw de eiwitten schep voor schep met een metalen lepel door het zalmmengsel. Schep het zachtjes om tot je geen eiwit meer ziet en alles goed gemengd is.

Schep het mengsel in de ramequins, vul ze voor ongeveer twee derde en probeer in elk bakje evenveel zalmassa te krijgen. Maak de bovenkant glad met de achterkant van de lepel.

Giet nu kokend water in het bakblik waarin de ramequins staan; vul het blik tot ongeveer een derde van de hoogte van de bakjes.

Bak de soufflés 15 tot 18 minuten of tot ze minstens 2½ cm boven de rand van de ramequins uit zijn gerezen en goudbruin zijn bovenop. Draai de bakplaat halverwege de baktijd om, zodat alle soufflés gelijk gebakken worden.



Neem de soufflés uit de oven en uit het blik (voorzichtig, ze zijn heet!). Leg de laatste stukjes zalm erop, strooi er flink zout en versgemalen peper over en serveer ze meteen. Als je echt indruk wilt maken, schep er dan een lepel zure room op en strooi daar wat gehakte bieslook over.

TIP: De soufflés zijn gebakken en afgedekt met plasticfolie in de koelkast tot wel 3 dagen houdbaar. Bak ze voor gebruik 10 minuten in een hete oven (240 °C / 220 °C hetelucht) om ze weer op te piepen, versier ze en aanvallen maar!