

# INHOUD

- 8 Inleiding
- 14 Turkse eieren
- 16 Wafels
- 19 Ei-tortillataart
- 20 Bloedworstpotje met gebakken ei
- 22 Gouden eiercurry
- 24 Duivelseieren
- 26 Potje van tomaat en gebakken brood
- 28 Mozzarella-knoflookbrood met chilipeper
- 31 Toast met opgeklopte feta
- 34 Gebakken sandwich met brie, parmahan en vijg
- 37 Catalaanse toast
- 38 Wentelteefjes met parmezaan
- 42 Fateh met rundvlees en aubergine
- 44 Speltspaghetti met pittige sesampaddenstoelen
- 47 Gemelli met ansjovis, tomaat en mascarpone
- 48 Mosselen met pasta en tomaat
- 50 Capellini met coquilles
- 52 Radiatori met worst en saffraan
- 54 Gehaktballetjes met orzo
- 56 Dal van mungbonen met munt-koriander-raita
- 59 Kurkumarijst met kardemom en komijn
- 60 Wortels en venkel met harissa
- 63 Geroosterde radicchio
- 64 Curry van flespompoen en zoete aardappel
- 66 Aardappelpuree met knoflook en parmezaan
- 71 Wafels van restjes aardappelpuree met knoflook en parmezaan
- 72 Rodekool met cranberry's
- 74 Geprakte kikkererwten met knoflook, citroen en chilipeper
- 76 Spruitjes met ingelegde citroen en granaatappel
- 79 Gebakken knoflookaardappels met oregano en feta
- 80 Marokkaans groentepotje
- 83 Couscous met pijnboompitten en dille
- 86 Zoete-aardappeltaco's met avocado-koriandersaus en een tomaat-peerrelish
- 89 Salade van tomaat en mierikswortel
- 90 Quinoasalade met walnoot, radijs en granaatappel
- 93 Salade van radicchio, kastanje en blauw-schimmelkaas met een dressing van citrusfruit, grove mosterd en honing
- 94 Chopped salad
- 96 Salade van rode biet en geitenkaas met een passievruchtdressing
- 98 Salade van gekneusde komkommer en radijs
- 100 De spiraalsnijder opnieuw ontdekt
- 103 Pittige amandelen
- 104 Koriander-jalapeñosalsa
- 107 Vurige geroosterde salsa
- 111 Witte-misohummus
- 112 Peer-passievruchtchutney
- 115 Gouden knoflookmayonaise
- 116 Kortgebakken inktvis met tomaat-tequilasalsa
- 120 Heek met spek, erwten en cider
- 122 Gebakken vis met polentakorstje en erwtenmuntpuree
- 127 Salt and Vinegar-aardappels
- 129 Gebakken zalmfilet met alleppopeper en venkelzaad
- 130 Kokosgarnalen met kurkumayoghurt
- 133 Kip en erwten uit de oven
- 136 Kip met rode druiven en marsala
- 138 Limoen-korianderkip
- 140 Gevlinderde kip met miso en sesamzaad
- 142 Indiase kip en aardappel uit de oven
- 147 Kip met gerst
- 148 Gebraden piepkuiken met een vulling van couscous, komijn, kaneel en tijm
- 150 Kipfricassee met marsala, kastanjes en tijm

- 154 Gebraden eend met sinaasappel, sojasaus en gember
- 158 Cellofaanrolletjes
- 160 Langzaam gebraden vijfkruidenlam met Chinese pannenkoekjes
- 164 Lamsbout met kruidenkorst
- 166 Cumberlandsaus
- 168 Lamsköfte met knoflooksaus
- 171 Pittig gekruid lamsvlees met aardappel en abrikoos
- 172 Chili-muntlamskoteletjes met muntsaus met ingelegde citroen
- 174 Lamsschenkel met dadels en granaat-appelsiroop
- 177 Bulgur met geschaafde amandelen en nigellezaad
- 178 Langzaam gebraden varkensschouder met gekaramelliseerde knoflook en gember
- 182 Varkenskoteletten met appel en zuurkool-salade
- 185 Varkensvlees met pruimen, olijven en kappertjes
- 186 Varkenslapjes met port en vijgen
- 188 Cumberlandworst met appel en ui
- 190 Sukadelap met een salade van peterselie, sjalot en kappertjes
- 194 Gebraden kogelbiefstuk met gekaramelliseerde ui
- 197 Lendebiefstuk met ansjovisroomsaus
- 200 Koninginnenbroodpudding
- 204 Gember-appelflptaart
- 206 Witte-chocoladecheesecake
- 208 Rozen-en-peperpavlova met aardbeien en passievrucht
- 210 Chocolade-olijfoliemousse
- 213 Gemberwijn-syllabub
- 214 Warme blondie-cake
- 216 Kleverige toffecake
- 219 Ahornpruimen uit de oven met kaneel-riet-suikeryoghurt
- 222 Butterscotch-potjes
- 224 Passievruchtijstaart met kokos-karamelsaus
- 229 Chocoladetruffelijs zonder ijsmachine
- 230 Zoutekaramelijs met whiskey, zonder ijsmachine
- 233 Brownies voor noodgevallen
- 234 Peer-pistachetaart met rozenwater
- 237 Komijnzaadcake
- 238 Zachte citroencake met blauwebessencompote
- 242 Victoria sponge cake met kardemom, marmelade en crème fraîche
- 244 Chocoladetaart met mokkacrème
- 248 Vanille-laagjestaart met hermelijn glazuur
- 252 Worteltaart met gember en walnoot
- 254 Zureroomkrans met frambozenspikkels
- 256 Geurige citrustaart
- 258 Ingezakte chocolade-amarettotaart met room met verkruidelde amaretti
- 260 Kokos-sneeuwbaltaart
- 265 Dubbele chocoladekoekjes met pompoenpitten
- 266 Vergeten koekjes
- 268 Negroni Sbagliato
- 268 Kurkuma-gemberwodka
- 272 Dirty lemon martini
- 273 Grapefruitmargarita
- 274 Tips voor bereiding vooraf en bewaren
- 281 Register
- 287 Dankwoord

# INLEIDING

Toen ik mijn eerste huis betrok, was het eerste wat ik kocht een tafel. Die tafel was niet alleen om aan te eten, maar vooral om aan te leven.

Pas las ik dat de NASA in het originele ontwerp van haar ruimteschepen geen tafel had gepland: die leek overbodig en het was moeilijk voor te stellen hoe het dan zou moeten; zonder zwaartekracht zou het eten er immers van af zweven. Maar zoals Mary Roach schreef in *Ik ga naar Mars en neem mee...* protesteerden de astronauten en vroegen om een tafel, ook al moest klittenband voorkomen dat de bladen met eten en al de lucht in vlogen. In het buitenaardse wilden astronauten naar eigen zeggen ‘aan het eind van de dag om de tafel gaan zitten om te eten als mensen’.

Een tafel is meer dan een meubel, net zoals eten meer is dan brandstof. M.F.K. Fisher schreef: ‘Voor mij zijn onze drie basisbehoeften, voedsel, veiligheid en liefde, zo nauw met elkaar verweven dat we de ene niet goed zonder de andere kunnen zien.’ En aan tafel komen deze drie dingen bijeen. Ons leven wordt bepaald door herinneringen. Voor mij zijn dat de herinneringen aan het eten dat ik heb bereid en de mensen voor wie ik heb gekookt, mensen aan mijn tafel maar ook aan de andere tafels waaraan ik gegeten heb, van de tafel van blauw formica uit mijn jeugd tot die van gespikkeld zink die nu de verbindende factor in mijn leven is.

Dit boek is, zoals alle boeken die ik schreef en alle kookboeken die ik las, niet alleen een handboek maar ook een bundel verhalen, een verzameling herinneringen. Elk recept dat ooit is opgeschreven en elk maal dat ooit is gegeten is immers een verhaal, een verhaal van thuisbereid voedsel dat op zijn beurt vertelt wie we zijn, waar we vandaan komen, hoe we geleefd hebben en wat we tegen elkaar zeggen (al die uitingen van liefde, vriendschap, gastvrijheid, hoop) als we mensen uitnodigen aan onze tafel om het voedsel te eten dat we voor hen hebben bereid.

Een biografie, het weefsel van herinneringen die een leven samenvatten, de maatschappelijke context, het verhaal van de intiemste uiting van een cultuur

– een kookboek kan gaan over dat alles en meer, maar in de kern beantwoordt het die belangrijke vraag van elke dag: ‘Wat gaan we eten?’

Het eten in dit boek, dat uit mijn keuken, op mijn tafel en misschien ook op de jouwe komt, is eten zoals ik graag bereid. Je hoeft er niet technisch bekwaam, vaardig of deskundig voor te zijn, dat ben ik zelf ook niet. Het leven is ingewikkeld; koken hoeft dat niet te zijn. Het maakt niet uit hoeveel kookboeken ik schrijf of hoe vaak ik ten onrechte ‘chef’ word genoemd, een professional word ik nooit. Trouwens, niemand heeft een diploma nodig om te kunnen koken, anders was de mens in de loop der evolutie allang verdwenen. Ik kook, net als jij, om mezelf, mijn gezin en mijn vrienden te voeden. Een thuiskok doet niet onder voor een chef, maar beweegt zich op een ander terrein. Ik vind het vreselijk als mensen zichzelf máár een thuiskok noemen. Misschien missen we de techniek van een chef-kok, maar is dat zo erg? Met onze gerechten brengen we plezier, genot en smaak in het leven, op onze tafel. Dat wil niet zeggen dat we per definitie werken in complete chaos, al heb ik in de loop der tijd geleerd dat ik bij een beetje chaos goed gedij. In zekere zin is een recept een manier om orde te scheppen. Het is een richtlijn, een anker. En daarom moet het altijd betrouwbaar zijn en zo nauwkeurig mogelijk, ook al is koken op zich geen exacte kunst. Menigeen vindt het beneden zijn stand om precieze hoeveelheden te geven (alsof die de creativiteit van de echte kok in de weg staan), maar ik wil dat mijn recepten (en de recepten die ik lees) zo betrouwbaar en precies mogelijk zijn, al ontken ik niet dat bij koken ook spontaniteit komt kijken. Laat je dus niet vastpinnen op gewichten en hoeveelheden; ik ben de eerste om toe te geven dat je daar tijdens het koken met een zekere vrijheid mee moet omgaan. Als je 300 gram wortels in een stoofgerecht wilt gebruiken terwijl ik 250 gram aangeef, is dat prima. Toch moet je een kader hebben. Omdat bepaalde ingrediënten ook qua gewicht sterk kunnen verschillen, is een volledig vrije hand hierin niet handig. En bij gebak is nauwkeurig afmeten een absolute voorwaarde, terwijl je bij andere gerechten meer ruimte hebt.

Maar hoe exact de opgegeven hoeveelheid ook is (over het algemeen maar vooral bij specerijen, kruiden, zout, citrusfruit enz.), jouw smaak geeft uiteindelijk de doorslag. Je kunt niet koken zonder te proeven en dat is wat

je keer op keer zult moeten doen. Een recept kan je op ideeën brengen, een beginpunt zijn, maar ik wil dat de mijne je in staat stellen het eten dat ik maak te delen. Voor mij is een recept bovendien een manier om mijn enthousiasme te delen. Ik gebruik bepaalde ingrediënten schaamteloos vaak. Als thuishok moet je dat ook onbevungen doen. Als ik een pot ingelegde citroen koop voor een recept (of dat in mijn recepten voorschrijf), komt het niet bij me op die geopende pot in de koelkast te laten verpieteren. In feite is het bedenken van manieren om die pot op te maken op zich al inspirerend. Een thuishok zal vaak een beperktere voorraadkast hebben dan een chef-kok, maar ontdekt wel nieuwe ingrediënten die zijn gerechten verrijken met nieuwe smaken. De thuishok moet gerechten niet zien als museumstukken of een loze exercitie in nostalgie. Veel van de recepten in dit boek zijn gebaseerd op gerechten die ik me herinner, die ik ooit at, maar ik blaas die herinneringen nieuw leven in en maak ze deel van hoe ik nu leef en eet.

Misschien ben ik kinderachtig, maar ik geef toe dat ik altijd bang ben voor die onvermijdelijke vraag als ik mensen vertel dat ik aan een nieuw boek werk of er net een af heb: ‘Wat is het thema?’ Een deel van me wil zeggen: ‘Koken hoeft net zo min een thema te hebben als het leven zelf heeft.’ Of: ‘Het thema is het voedsel dat ik graag kook en eet.’ Al denk ik dat de subtitel van het boek, ‘het geluk van thuis koken’, het eleganter verwoordt. Ook de opbouw (of het gebrek daaraan) van dit boek weerspiegelt dit. Koken is net als het leven constant in beweging. Bij het schrijven van dit boek voelde het dan ook niet goed om die warrige realiteit te doorbreken. Het warrige (geen hoofdstukken, geen witregels in de receptuur) weerspiegelt beter hoe ik leef en kook. Natuurlijk moet er enige ordening zijn; er zit een logische volgorde in de recepten die ik, toen het boek eenmaal af was, probeerde aan te brengen met behoud van een zekere willekeur. ‘Het leven kan alleen achterwaarts begrepen worden, maar het moet voorwaarts worden geleefd’: deze wijsheid van Kierkegaard blijft ook hier overeind. Dat wil zeggen dat ik heb geprobeerd het ‘voorwaarts leven’ erin te houden. Excuus aan iedereen die van duidelijke grenzen en strakke orde houdt, maar zonder kan ik vrijer ademen. Bovendien voelde ik me gesteund door

de opzet van e-boeken. Toen ik een van mijn recepten nakeek in e-boekvorm merkte ik dat de receptenlijst aan het begin enorm handig was. Omdat ik niet inzag waarom die lijst voorbehouden zou zijn aan de digitale variant heb ik hem met alle plezier overgenomen.

Iedere kookboekenschrijver die ik ooit sprak, was het met me eens dat het eenvoudig is om met ideeën voor recepten te komen (we delen een natuurlijke hang om constant na te denken over wat we willen eten en koken), maar dat het lastig is om precies te zeggen voor hoeveel personen elk recept bedoeld is. Ik heb dat probleem al eerder aangekaart: als ik mensen te eten krijg, ben ik bang dat er niet genoeg voedsel zal zijn. En ik heb altijd over. Maar zo heb ik het het liefst en zo moet het thuis ook gaan. De wetenschap dat er altijd iets te eten in de koelkast staat en je niet van voren af aan hoeft te beginnen, maakt het leven niet alleen makkelijker, het geeft ook een gevoel van veiligheid en luxe.

Mijn porties zijn flink, dat geef ik meteen toe. Bij mijn weten heb ik nog nooit te weinig op tafel gezet. Maar dat ik het zo moeilijk vind te bepalen voor hoeveel personen een recept is, is meer dan een persoonlijke neurose. Er is gewoon geen nauwkeurige of absolute formule om op terug te vallen. Hoe oud zijn de gasten? Hoeveel honger hebben ze? Wat krijgen ze nog meer geserveerd? Hoeveel hebben ze eerder op de dag gegeten? Ook de grootte van de borden waarvan ze eten is bepalend voor de grootte van de porties.

Natuurlijk is het bij sommige recepten relatief eenvoudig om porties te bepalen, al geldt dit meestal voor recepten voor een of twee personen. Elders heb ik geen exact aantal genoemd maar een reeks, zoals 4-6 of 6-8 personen, zodat je wat speelruimte en een richtlijn hebt. Dat doe ik liever dan strikte instructies geven.

Maar zoals ik al zei: ik geef altijd liever te veel dan te weinig omdat ik geloof dat dat je gelukkiger maakt, zowel in de keuken als erbuiten.



# TURKSE EIERN

Als ik niet de Turkse eieren in restaurant The Providores van Peter Gordon had gegeten, zou ik nooit op het idee zijn gekomen gepocheerde eieren te combineren met Griekse yoghurt. Misschien kan ik dezelfde twijfel bij jou wegnemen. Want *çilbir*, uitgesproken als 'tsjulbur', is een openbaring.

Aleppopeper, ook wel *pul biber* of Turkse rode chilivlokken genoemd, is een milde, bijna zoete peper met een uitgesproken citrusachtige smaak. Je kunt hem vervangen door paprikapoeder aangevuld met een snufje gedroogde chilivlokken. Maar tegenwoordig vind je bijna alles online en ik raad je dan ook aan voor de echte te gaan.

Als je een eigen manier hebt om eieren te pocheren die prima voldoet, kun je onderstaande instructies negeren. Maar als het je interesseert, volgt hier hoe ik het doe nadat ik op alle mogelijke manieren mijn bijna pathologische angst voor het pocheren van eieren had proberen te overwinnen. Ik weet dat het overbodig lijkt de eieren in een zeef te leggen (en ik geef toe dat ik het zelf ook niet altijd doe), maar het gaat hierom: om gepocheerde eieren mooi in vorm te houden moeten ze per se vers zijn. Hoe langer je ze bewaart, des te wateriger wordt het eiwit. En omdat we eieren meestal vers noemen als ze niet langer dan 48 uur voor de bereiding zijn gelegd, heb ik zo mijn twijfels over eieren uit de supermarkt. Als je voorzichtig een ei breekt in een fijnmazige zeef en rondbeweegt boven een kom, druipt het waterige deel (dat in de pan verandert in een draderig schuim) eruit en zal het geleachtige wit dat achterblijft beter zijn vorm behouden. Maar ik weet ook dat het voor iedereen die niet maandenlang op de brunchafdeling van een druk restaurant heeft gewerkt best lastig is om keer op keer perfect gevormde gepocheerde eieren af te leveren. Dus geen paniek als je eieren niet perfect zijn. Wat sliertjes hier en daar is prima.

**Je kunt dit gerecht beter niet van tevoren maken of bewaren.**

- 1 Zet een ruime pan (ik gebruik er een van 22 cm) met een laagje water van circa 4 cm op het vuur. Doe er een deksel op om het water sneller te verwarmen. Bekleed een groot bord met keukenpapier en zet het bord en een schuimspaan klaar naast de pan.
- 2 Breng in een andere pan waar je een passende hittebestendige kom makkelijk op kunt zetten ook 3-4 cm water aan de kook. Schenk de yoghurt in die kom, roer de knoflook en het zout erdoor en zet de kom op de

## VOOR 2 PERSONEN

**Griekse yoghurt** – 200 g

**knoflook** – 1 teen, gepeld en fijngehakt

**zeezoutvlokken** – 1 tl

**ongezouten boter** – 2 el

**extra vergine olijfolie** – 1 el

**aleppopeper/Turkse rode**

**chilipepervlokken** – 1 tl

**eieren** – 2 grote, uit de koelkast,

**citroensap** – 2 tl

**dille** – een paar takjes, fijngehakt

Voor erbij

**zuurdesem- of ander brood** – in grove sneden en geroosterd



pan; zorg dat de onderkant van de kom het water niet raakt. Roer tot het yoghurtmengsel op lichaamstemperatuur is en de consistentie heeft van lobbige slagroom. Zet het vuur uit en laat de kom boven de pan staan.

- 3 Smelt in een kleine pan de boter langzaam tot deze hazelnootbruin wordt (daarom heet dit in de klassieke Franse keuken *beurre noisette*), maar niet verbrandt. Zet het vuur uit en roer de olijfolie en dan de fraaie rode chilipepervlokken door de boter; die gaat hevig schuimen. Zet de pan apart terwijl je met de eieren aan de slag gaat. En het is nu ook wel zo'n beetje tijd om het brood te gaan roosteren.
- 4 Breek als je de eieren gaat pocheren het eerste ei in een fijne zeef boven een kleine kom. Wals het ei zo'n 30 seconden een stukje boven de kom rustig rond in de zeef en laat het waterige deel van het eiwit in de kom druipen. Leg het ei voorzichtig in een kopje of schaalpje en laat 1 theelepeltje citroensap zo veel mogelijk op het eiwit vallen. Ik weet dat iedereen azijn adviseert maar ik vind de azijnsmaak op het ei niet lekker en citroen werkt net zo goed. Doe hetzelfde met het tweede ei.
- 5 Neem als het pocheerwater zachtjes begint te borrelen een kopje of schaalpje in beide handen en laat de eieren voorzichtig in het water glijden, één aan elke kant van de pan. Zet het vuur meteen laag zodat het water absoluut niet beweegt en pocheer de eieren 3-4 minuten tot het eiwit gestold is en de dooiers nog vloeibaar zijn. Schep de eieren met de schuimspaan op het met keukenpapier beklede bord om overtollig water te verwijderen. Denk eraan dat je het vuur uitzet. Sorry voor de open deur, maar ik heb het te vaak ongemerkt op deze lage stand laten branden.
- 6 Verdeel de warme romige yoghurt over twee ondiepe kommen en leg op elk een gepocheerd ei. Schenk de pittige boter rond en iets over de yoghurt en strooi de gehakte dille erover. Eet het gerecht genietend, terwijl je er wat dik gesneden, goed geroosterd brood in dipt.

# WAFELS

Laatst zat ik naar een Amerikaanse tv-serie te kijken, maar ik werd zo afgeleid door de hoeveelheid wafels die de acteurs aan het eten waren dat ik de plot bijna helemaal miste. Ik deed mijn best niet meteen een wafelijzer te gaan kopen; die fout had ik al eens gemaakt. Tevergeefs, maar dit keer was ik vast van plan het ding niet na één keer gebruiken in de kast te laten verstoffen. Dat is gelukt en ik bak nu zo'n beetje elk weekend wel wafels.

Hoelang je de wafels bakt en hoeveel je er maakt, zal afhangen van je wafelijzer. Het mijne is een robuust Belgisch antiaanbakijzer voor op het fornuis. Er gaat 2,5 dl beslag per portie in. Als je met een ander ijzer werkt, volg dan de bijbehorende instructies voor hoeveelheden en baktijden.

Ik raad je aan de oven voor te verwarmen op 120 °C/100 °C hetelucht. Leg de gebakken wafels op een rooster in de oven zodat ze warm blijven terwijl je de rest bakt. Zo krijgen ze meteen een heerlijk krokant korstje.

Zie blz. 274 voor tips voor bereiding vooraf en bewaren.

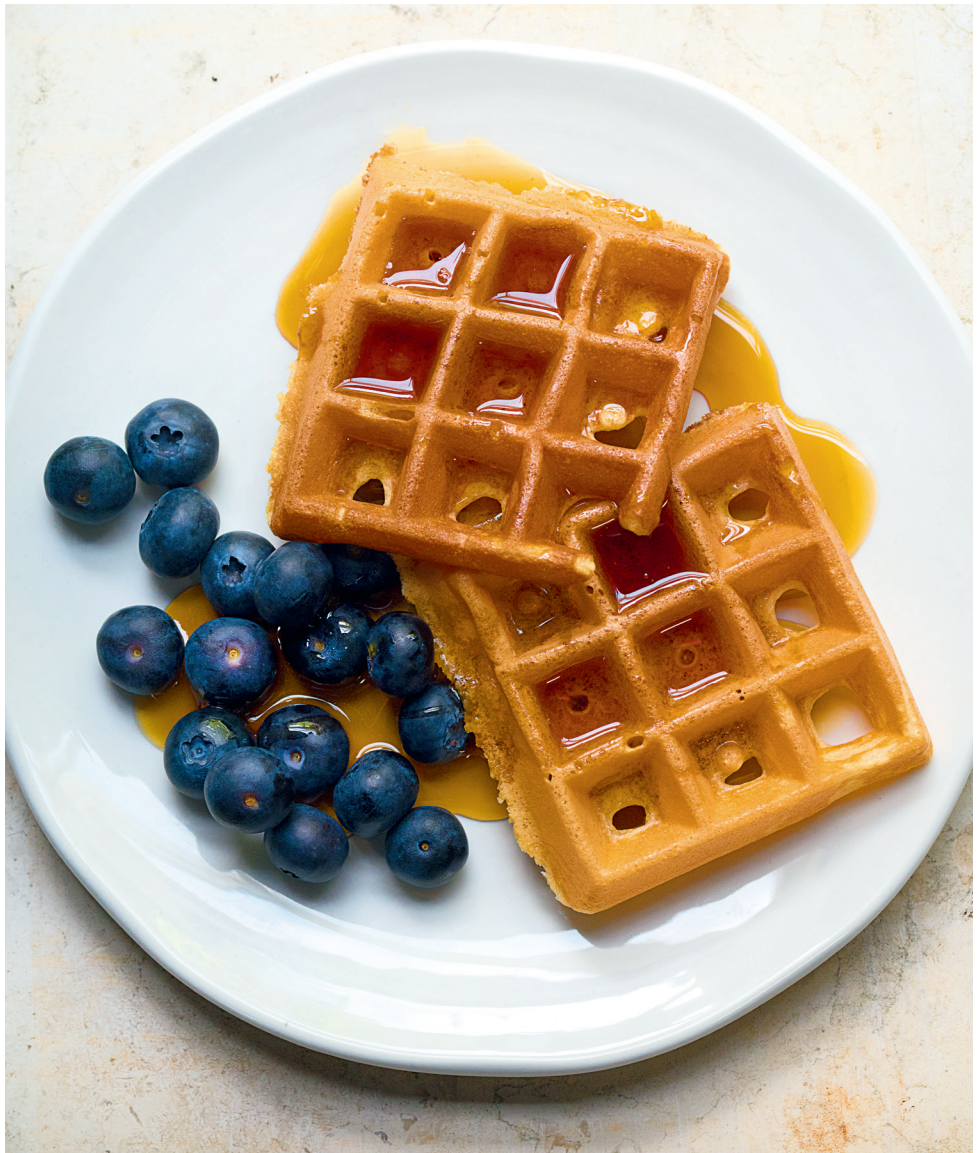
- 1 Doe de melk in een grote maatbeker.
- 2 Meng de bloem, het bakpoeder, de suiker en het zout in een kom. Doe de eiwitten in een andere, vetvrije kom waarin je ze straks gaat stijfkloppen en voeg de eidooiers toe aan de melk in de maatbeker.
- 3 Klop de olie en het vanille-extract door de melk en de eidooiers. Klop de eiwitten stijf.
- 4 Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge in de kom en klop ze erdoor tot er geen klontjes meer in zitten (een kleine handgarde werkt prima). Spatel dan de geklopte eiwitten er langzaam, voorzichtig en grondig door tot je een dik, glad en luchtig beslag hebt.
- 5 Verhit het wafelijzer volgens de gebruiksaanwijzing (sommige moeten voor gebruik licht ingevet worden). Bij mijn ijzer moeten de helften eerst gescheiden en op een aparte pit opgewarmd worden.
- 6 Vul één kant van het wafelijzer met 2,5 dl (of een aangepaste hoeveelheid) beslag en sluit het met de andere warme kant. Bak de wafel 1 minuut, draai het wafelijzer om en bak de andere kant 2 minuten. Een elektrisch wafelijzer hoeft je uiteraard niet om te draaien, maar

IK HAAL 5 PORTIES UIT  
MIJN WAFELIJZER DIE IK  
IN 20 KLEINE VIERKANTE  
WAFELS VERDEEL

**volle melk** – 4,5 dl  
**tarwebloem** – 225 g  
**bakpoeder** – 2 tl  
**fijne kristalsuiker** – 3 el  
**fijn zeezout** – ¼ tl  
**eieren** – 3 grote, gesplitst  
**plantaardige olie** – 1,25 dl  
**vanille-extract** – 1 tl

Voor erbij:

**ahornsiroop**  
**bosbessen, of andere bessen,**  
**naar wens**



misschien moet je de wafel dan iets langer bakken. Volg gewoon de instructies die altijd bij een wafelijzer zitten.

- 7 Haal de gebakken wafel voorzichtig uit het wafelijzer. Bak op dezelfde manier meer wafels, tot al het beslag op is. Als je de wafels niet warm houdt in een lauwe oven (zie inleiding van het recept) moet je ze eten zodra ze uit het ijzer komen. Schenk royaal ahornsiroop over de wafel en leg er desgewenst wat bessen bij.



# EI-TORTILLATAART

Dit recept voor een simpel ‘mik-alles-bij-elkaar’-maal of een stevig weekendontbijt is van mijn keukenmaatje Hettie Potter. Zij ziet het als een (indrukwekkende!) portie voor één persoon. Zelf vind ik het ruim voldoende voor twee en ik ben geen kleine eter, hoewel het wat lastig is om eerlijk te verdelen.

Zie het als een taart van tarwetortilla's in plaats van deeg met daartussen net zoveel vulling als je wilt, al geef ik precieze hoeveelheden. Dat geldt ook voor de ingrediënten: vervang de ham door fijngesneden worst of laat hem weg, en kies de kaas die je lekker vindt. Het enige wat telt is dat je er een taart van kunt maken: welk formaat tortilla je ook gebruikt, hij moet de vorm kunnen bekleden tot minstens 2 cm tegen de wand.

Je kunt dit gerecht beter niet van tevoren maken of bewaren.

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C/hetelucht 180 °C. Doe 1 theelepel olie in een lage, ronde ovenschaal en vet met een bakkwastje de bodem en zijkanten licht in. Bekleed de schaal met een tortilla, waarbij je ook een stukje van de wanden meeneemt. Het is de bedoeling dat er een tortillakom ontstaat.
- 2 Leg de ham op de tortillabodem en breek de eieren erboven. Bestrooi de eidooiers met wat zout en strooi dan ongeveer een derde van de geraspte kaas erover.
- 3 Bestrijk één kant van de tweede tortilla met olie (houd een klein beetje olie achter) en leg hem met de ingevette kant boven losjes op de vulling. Druk de randen van de tortilla's op elkaar, duw ze in de schaal en omhoog tegen de zijkant en bestrijk de randen met nog wat olie.
- 4 Strooi de resterende kaas erover en voeg een paar druppels of scheutjes hete saus toe, afhankelijk van hoe pittig je de tortilla wilt. Bak hem 15 minuten in de oven tot de eieren binnenin gaar, de kaas gesmolten en de randen van de tortillakorst knapperig en bruin zijn. Afhankelijk van je oven moet je de baktijd misschien iets aanpassen. Eet het gerecht direct. Dat kan geen probleem zijn.

VOOR 1-2 PERSONEN  
(ZIE INLEIDING VAN HET  
RECEPT)

**milde olijfolie** – 2 tl

**bloemtortilla's** – 2 grote

**ham** – 1-2 plakken (ca. 50 g), in  
stukken gescheurd

**eieren** – 2 grote, op  
kamertemperatuur

**zeezoutvlokken** – een snuf

**cheddar** – 75 g, geraspt

**hete saus** – naar smaak

# BLOEDWORSTPOTJE

## MET GEBAKKEN EI

Of je bent dol op bloedworst of je lust het echt niet. En al zou ik nooit proberen de laatste groep om te praten, ik doe bloedworstminnaars graag een plezier. Dat doe ik met enig eigenbelang, want ik behoor tot de liefhebbers. Als ik de keus heb, ga ik voor een stevige bloedworst die mooi krokant wordt als je hem bakt. Maar ik moet de bloedworst nog tegenkomen die ik niet lust, en een zachtere, luchtiger bloedworst voldoet ook. Voor dit recept ga ik ervan uit dat je de aardappels nog moet koken en er dus wat water in de pan moet zitten. Maar als je al een restje gare aardappel hebt, hoeft je de blokjes alleen maar krokant te bakken in de olie.

*Je kunt dit gerecht beter niet van tevoren maken of bewaren.*

- 1 Verhit 2 eetlepels olie in een middelgrote koekenpan met antiaanbaklaag en dikke bodem en bak de aardappels in een enkele laag 5 minuten op hoog vuur. Schep ze nog een minuut om, schenk er dan voorzichtig het water bij en bestrooi ze met het zout. Schep ze weer even om en zet zodra het water borrelt het vuur op matig. Bak de aardappels nog 7-10 minuten, tot ze gaar zijn en het water is verdampt.
- 2 Roer het grootste deel van het lente-uitje en de chilipeper er ongeveer 30 seconden goed door. Schuif dan de aardappels naar de rand van de pan zodat ze een mooie gouden omlijsting vormen en leg de bloedworst in het midden. Bak alles 2½ minuut zonder de worst aan te raken en roer de ingrediënten in de pan dan voorzichtig door elkaar; bak het mengsel nog een minuut tot de bloedworst goed warm is.
- 3 Proef of er meer zout bij moet en verdeel het gerecht over twee borden. Veeg de pan uit met wat keukenpapier (pas op dat je je niet brandt!) en voeg de resterende 2 eetlepels olie toe. Wacht tot ze heet is, breek de 2 eieren erin en bak ze; lepel er wat van de hete olie over zodat het wit rond de eidooiers gaar wordt. Leg de gebakken eieren op het gerecht en strooi er de resterende lente-ui en chilipeper over.

### VOOR 2 PERSONEN

**milde olijfolie** – 2 el, plus 2 el voor de eieren  
**aardappels** – 350 g, geschild en in stukjes van 1-2 cm  
**koud water** – 4 el (60 ml)  
**zeezoutvlokken** – ½ tl, plus extra naar smaak  
**lente-uitje** – 1, in dunne ringen  
**rode chilipeper** – 1, ontdaan van zaad en fijngehakt  
**bloedworst** – 225 g, in blokjes van ca. 2 cm  
**eieren** – 2 grote, op kamertemperatuur

