

2





Lannoo

# 70 RECEPTEN

## 29 HACKS

4	Goeiedag bonjour
9	Tortellini met drie kazen
13	Penne met witloof, spek en pangrattato
15	Spaghetti aglio, olio e peperoncino
17	Orecchiette met courgette
18	Mozzarella meatballs
20	Luikse balletjes
23	Kip met appelmoes
24	Spiering Blackwell
29	Mijn desembrood
42	Ode aan de tomaat
44	Pico de gallo & pan con tomate
47	Salade van krieltjes
48	Rösti
52	Gnocchi met gorgonzola en groene asperges
52	Gnocchi in salieboter
54	Punjene paprike
61	Côte à l'os
62	Brandade van kabeljauw
64	Salade van rode biet en paling
66	Scialatielli met vongole
68	Gepocheerd ei met garnalen
73	Chocolade ganache taart
75	Moelleux met caramel beurre salé
77	Tiramisu the Original
79	Chocolate chip cookies
85	Ella's mjamie taart
88	Whoopies
90	Aardbeien en pistachemadeleine
95	Tartiflette
99	Eenpansgerecht met witloof, appel en spek
102	Blinde vinken met wortelpuree
107	Pljeskavica burger





108	Ravioli scampi diabolique	
112	Brunchsalade	
114	Burrito en iced tea	
117	Baskische kaastaart	
121	Dürüm van lam	
127	Chicken nuggets met barbecuesaus	
129	Cheese burger met potato wedges	
132	Mayonaise in 3, 2, 1...	
135	Karaage don	
137	Gyoza's met chili-olie	
143	Gelakte aubergine 1	
144	Gelakte aubergine 2	
147	Yakimeshi met kimchi	
148	Mapo tofu	
152	Onigiri	
157	Arancini	
158	Tikka masala	
163	Quiche lorraine	
164	Tarte tatin van witloof	
169	Pissaladière	
170	Champignontaart	
175	Groenten fermenteren	
183	Ribbekes	
186	Tabouleh met merguez	
188	Frango vaidoso	
191	Libanese tafel	
195	Platbrood	
199	Focaccia	
205	Chocolade babka	
207	Portokalopita	
209	Pannenkoek à la belge	
211	American pancakes	
212	Boekweitpannenkoek met zalm	
214	Index	
216	Dankwoord	



Deze tortellini is niet toevallig het eerste recept in het boek. Dit is ook het eerste gerecht dat ik voor mijn vrienden Stijn en Sander maakte toen we 10 waren. Toen gebruikte ik kant-en-klare tortellini; ondertussen weet ik dat dit bordje nog lekkerder is met zelfgemaakte pasta.

# TORTELLINI MET DRIE KAZEN

## INGREDIËNTEN

### PASTADEEG

300 GR BLOEM

3 EIERN

ZOUT

### VULLING

2 SJALOTTEN

2 TENEN KNOFLOOK

EEN HANDVOL SPINAZIE

OLIJFOLIE

100 GR TOMP  
(PARMEZAANACHTIGE KAAS)

100 GR ACHELSE BLAUWE

250 GR RICOTTA

NOOTMUSKAAT

PEPER

WITTE WIJN

### KAASSAUS

20 CL CULINAIRE ROOM

1/2 GROENTEBUILLONBLOKJE

1 TAKJE ROZEMARIJN

1 LAURIERBLAD

1 TAKJE TIJM

BASILICUM  
(VOOR DE AFWERKING)

## 1. PASTADEEG

Stort de bloem uit op het aanrecht of werkblad. Maak daarna een kuiltje dat lijkt op de vulkaan Eyjafjallajökull (uiteraard heb ik dit gegoogeld). Breek de eieren in het kuiltje. Strooi een flinke snuf zout aan de zijkant van de vulkaan. Meng de eieren goed met een vork tot ze opgenomen zijn door de bloem. Als het echt begint te plakken, gebruik ik graag mijn paletje om alles goed te mengen en een beetje door te hakken. Kneed met je handen (de beste keukentool ooit) tot een mooi geel, homogeen deeg gedurende enkele minuten. Er mogen geen 'spekkels' bloem of ei meer te zien zijn. Wikkel er vershoudfolie rond en laat de deegbol in de koelkast rusten. Idealiter een halfuur, maar een nachtje is ook prima.

## 2. VULLING

Stoof één gesnipperde sjalot, één teen knoflook en een handvol spinazie aan in olijfolie totdat al het vocht uit de spinazie is. Haal van het vuur en rasp er ongeveer twee eetlepels Tomp (de Belgische variant van Italiaanse Parmigiano) bij en enkele stukjes Achelse blauwe (mmmmm blauwe kaas). Voeg er de ricotta aan toe en meng goed tot een vaste substantie. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. *Zorg er please* voor dat dit mengsel niet te nat is, anders ontploffen de tortellini in het pastawater (een bijna even groot drama als de uitbarsting van de IJslandse vulkaan). Het mengsel gaat in een spuitzak.

### 3. PASTA

Kies je favoriete pasta-uitrol-tool: een pastamachine of een deegrol. Rol het pastadeeg zo dun mogelijk uit, tot een millimeter of drie, snijd er cirkels uit (met een uitsteekvorm of een glas) en vorm de tortellini. *Hoe doet ge dat nu in godsnaam?!* Simpel, spuit een dotje spinazie-ricottamengsel in het midden van een pastacirkeltje en bevochtig een halve rand. Plooi dicht en zorg ervoor dat er geen lucht meer binnenin zit. Plooi daarna de hoekjes van het halve maantje naar binnen. Goed dichtknijpen en *tadaaa*: tortellini! Laat ze even drogen in de open lucht op het aanrecht.

### 4. KAASSAUS

Stoof een gesnipperd sjalotje en een teen knoflook in wat olijfolie. Blus met een scheutje witte wijn en voeg de room toe. Verwarm tot net onder het kookpunt. Kruid met een half verkruimeld blokje groentebouillon, rozemarijn, een blad laurier en tijm. De kruiden zorgen voor een lekker aroma en geven veel meer diepgang aan de saus. Probeer dus zeker verse kruiden te gebruiken en geen gedroogde kruiden, anders krijgt de saus een muf smaakje. Voeg de resterende Tomp en Achelse blauwe toe en meng voortdurend zodat ze goed opgenomen worden in de saus. Doe dit op een laag vuur en voorzichtig. Anders schift de saus... *Bweurk*.

### 5. AFWERKING

Leg de tortellini een minuutje in kokend gezouten water of tot ze boven komen drijven. Meng ze door de kaassaus en werk af met kleine blaadjes basilicum of ander groen spul. *Den deze is echt ne winner*, maar wel een aanval op de maag.







**M'N METALEN PALETJE  
HEB IK ALTIJD BIJ DE  
HAND: HANDIG ALS  
MENGTOOL, SNIJTOOL ÉN  
SCHOONMAAKTOOL.**



# PENNE

Witloof is volgens mij een deel van de Belgische grondwet. En als dat nog niet het geval is moeten we daar snel werk van maken.

## MET WITLOOF, SPEK EN PANGRATTATO

### INGREDIËNTEN

#### SAUS

200 GR GEROOKT SPEK, NIET TE DUN GESNEDEN (+/- 5 MM)

1 SJALOT

2 TEENTJES KNOFLOEK

500 GR WITLOOF

OLIJFOLIE

PANKO

PEPER

ZOUT

20 CL CULINAIRE ROOM

PARMEZAAN

CITROENZESTE

PASTA

250 GR PENNE RIGATE

RICOTTA (VOOR DE AFWERKING)

BOSJE BIESLOOK,  
FIJNGESNEDEN



**LEG HET SPEK IN EEN KOUDE PAN EN DOE DAN PAS HET VUUR AAN. ZO SMELT HET VET EERST EN WORDT HET SPEK KROKANT IN Z'N EIGEN VET.**

### 1. PASTAWATER

Breng een grote pot gezouten water aan de kook.

### 2. SPEK

Snijd het spek in dikke repen en kleur aan in een niet-voorverwarmde pan met antiaanbaklaag zonder vetstof. Gebruik als het kan geen voorgesneden spek en liefst afkomstig van een degelijke slager. Voorgesneden spekreepjes geven veel water af..

### 3. GROENTEN

Snipper ondertussen de sjalot en één teentje knoflook fijn. Snijd het witloof in slierten, ongeveer even groot als de penne. Zo kunnen moeilijke eters minder goed onderscheid maken tussen de penne en het witloof. Als het spek goudbruin gekleurd is, mogen de groenten gedurende enkele minuten meebakken in het spekvet tot ze wat kleur krijgen en glazig zijn.

### 4. PASTA KOKEN

Kook de pasta al dente volgens de aanwijzingen van de verpakking. Penne koken duurt meestal ongeveer 10 minuten.

### 5. PANGRATTATO

Verwarm een scheut olijfolie in een kleine pan met antiaanbaklaag. Kneus een teentje knoflook tot moes en meng met enkele eetlepels panko paneermeel of broodkruim. Breng op smaak met een snufje peper en zout. Bak het broodkruim en de knoflook goudbruin en krokant in de pan. Schud voortdurend om ervoor te zorgen dat het niet aanbrandt maar gelijkmatig kleurt. Als het aanbrandt wordt het bitter en is 't voor de composthoop.

### 6. SAUS

Voeg de culinaire room toe aan de gekleurde groenten, rasp en voeg een handvol parmezaan toe en laat even inkoken.

### 7. PANGRATTATO

Haal de pangrattato uit de pan en voeg een eetlepel fijngesneden bieslook en flink wat citroenzeste toe.

### 8. AFWERKING

Giet de pasta af en meng door de saus. Serveer in een diepe schotel en werk af met toefjes ricotta, de bieslook en de pangrattato.



Voor mij hét gerecht bij uitstek als je even geen tijd hebt. Dit gerecht is het lekkerst als je met gedroogde pasta werkt. Met verse pasta zouden de textuur en smaak totaal verkeerd zijn.

# SPAGHETTI

## AGLIO, OLIO E PEPERONCINO



10  
100  
1000

---

10 GR ZOUT 100 GR PASTA 1000 ML WATER

---

### INGREDIËNTEN

100 GR SPAGHETTI

ZOUT

2 TENEN KNOFLOOK

1/2 CHILIPER

OLIJFOLIE

HANDVOL

PLATTE PETERSELIE

#### 1. PASTA KOKEN

Kook de pasta zeer al dente (een minuut minder dan de aangegeven tijd op de verpakking) in gezouten water. Ah, daar heb je hem: gezouten water. Pastawater moet naar de zee proeven. Een goeie vuistregel is 10-100-1000: per 100 gr pasta heb je 1000 ml water nodig om het in te koken en 10 gr zout om het lekker op smaak te krijgen.

#### 2. SNIPPER SNIPPER

Pel de teentjes knoflook. Snijd ze dan in fijne plakjes en snijd het vruchtvlees van de chilipeper fijn. Ik snijd er de pitjes meestal bij omdat ik graag *spicy* eet, maar dat is optioneel.

#### 3. 'SAUS'

Stoof, 2 minuten voor de pasta gaar is, de knoflook en chilipeper in een grote pan in veel olijfolie tot ze net beginnen te kleuren. Let op dat het niet verbrandt. Timing is hier alles.

#### 4. PASTA

Voeg de al dente pasta toe aan de pan met een polpel pastawater en schud op totdat de spaghetti goed door de saus verzadigd is. Het pastawater bevat naast water en zout ook veel zetmeel van de spaghetti; dit zorgt voor een lichte binding tussen pastawater en olijfolie.

**5. AFWERKING:** Werk af met de platte peterselie en eet zo heet mogelijk (het lekkerst na een avondje te diep in het glas te hebben gekeken).

Rock around the pot!



# ORECCHIETTE MET COURGETTE

## INGREDIËNTEN

### PASTA

250 GR ORECCHIETTE

### ZOUT

PEPER

50 GR PECORINO

### BASILICUM

### SAUS

150 GR PANCETTA

### GROENTEN

1 SJALOT

1 TEENTJE KNOFLOOK

1 COURGETTE

OLIJFOLIE

**Ik ben grote fan van gerechten met natuurlijke timers. In dit recept is de gaartijd van de pasta de timer. Zodra de pasta in het gezouten water valt, start de timer en is het een race tegen de klok om de rest van het gerecht klaar te krijgen. Spannend en plezierig koken als je 't mij vraagt.**

### 1. PASTAWATER

Zet een grote kookpot met water op het vuur. 250 gr orecchiette vraagt om 2500 ml water met 25 gr zout. (10-100-1000, zie p. 15)

### 2. PANCETTA

Bak de fijne plakjes pancetta krokant in een droge pan op een middelmatig vuur totdat ze zo knapperig zijn als chips. Laat ze daarna uitlekken en drogen op wat keukenpapier. Het is belangrijk om te starten in een koude pan zodat de pancetta gelijkmatig kan opwarmen, het vet kan smelten en de pancetta vervolgens krokant kan worden.

### 3. SNIPPER SNIPPER

Terwijl de pancetta bakt, snijd je de sjalot en de knoflook fijn en de courgette in hapklare stukken. Door de courgette niet te groot te snijden, heeft ze zo goed als geen garing nodig.

### 4. PASTA

Kook de orecchiette volgens de aangegeven tijd op de verpakking. Meestal 9 minuten tot al dente. Dat is de timer! Binnen de 9 minuten moet de rest klaar zijn. Lukt wel. Laat de pasta zeker niet te lang koken, anders wordt de pasta plat en vies.

### 5. GROENTEN

Voeg nog wat extra olijfolie toe aan het gesmolten vet van de pancetta en fruit de groenten aan op een middelhoog vuur. Wanneer de zijkanten van de courgettes goudbruin gebakken zijn, zijn ze klaar.

### 6. PASTA

Giet de pasta af en doe ze meteen uit de kookpot bij de groenten zodat er zeker wat pastawater mee in de pan komt. Breng op smaak met peper, zout en geraspte pecorino. Schud de pan goed op zodat er een lichte *emulsie* (binding) ontstaat. Het vet (kaas, olijfolie en spekvet) gaat binden met het pastawater dankzij het zetmeel dat de pasta heeft afgegeven aan het water.

### 7. AFWERKEN

Giet de pasta in een diep bord en werk af met krokante pancetta en blaadjes basilicum. Orecchiette betekent trouwens 'kleine oortjes' in 't Italiaans. Schattig hè?

---

**ALS JE PASTA KOOKT, EN JE  
WILT NIET DAT HET WATER  
OVERKOOKT, LEG EEN  
HOUTEN LEPEL TUSSEN DE  
POT EN HET DEKSEL.**



# MOZZARELLA MEATBALLS

Ik ben verslaafd aan gesmolten kaas #sorrynotsorry. Een gebakken gehaktbal met gesmolten mozzarella vanbinnen. HALLO?! Hoe lekker klinkt dat?! Dit is een ode aan Wim Ballieu.

## INGREDIËNTEN

SAUS

20 CL CULINAIRE ROOM

PAAR DRAADJES SAFFRAAN

BALLETJES

1 SJALOT

1 TEEN KNOFLOOK

1 BLIK GEPELDE TOMATEN

PEPER

ZOUT

500 GR GEMENGD GEHAKT

1 POTJE MOZZARELLABALLETJES

OLIJFOLIE

PASTA

500 GR LINGUINE

HANDVOL PLATTE PETERSELIE

ENKELE BLAADJES BASILICUM

PARMEZAAN

### 1. SAFFRAANROOM

Verwarm 20 cl culinaire room op middelmatig vuur met enkele draadjes saffraan zodat de room infuseert. Een tiental minuten.

### 2. BALLETJES

Rol dikke balletjes met een diameter van 6,47 cm van 500 gr gemengd gehakt en duw er telkens een bolletje mozzarella in. Sluit ze goed zodat er straks geen gesmolten kaas kan ontsnappen. Bak de balletjes in een gietijzeren pan op middelhoog vuur aan in olijfolie tot ze goudbruin zijn.

### 3. SAUS

Snipper een sjalot en een teen knoflook en verpulver een blik gepelde tomaten met je handen tot kleinere stukken. Voeg de sjalot, de knoflook en de tomaten toe aan de gebakken balletjes en laat koken tot de rauwe smaak van de tomaten weg is. Kruid de saus met peper en zout.

### 4. PASTA

Kook 500 gr pasta al dente volgens de aanwijzingen van de verpakking in kokend gezouten water.

### 5. SERVEREN

Meng de gekookte pasta in de tomatensaus met balletjes en werk af met een handvol platte peterselie. Werk de pasta af met de saffraanroom, de schilfers Parmezaanse kaas en enkele blaadjes basilicum.



**JE HANDEN ZIJN JOUW BESTE KEUKENTOOL.  
MAAK ZE NAT ALS JE GEHAKTBALLEN MOET ROLLEN.  
DAT IS PROPER, MAAR OOK SLIM: HET GEHAKT BLIJFT  
MINDER AAN JOUW VINGERS KLEVEN...**







# **SPIERING BLACKWELL**

Twee jaar geleden is een dierbaar persoon verdwenen die een grote invloed op mij had. Mijn opa stierf bij ons thuis, op 15 april 2018. Wat je moet weten over mijn opa is dat hij veel te graag at, dik was en waarschijnlijk de liefste man ooit. En dat ik heel mijn leven in hetzelfde huis woonde. Van een grote invloed gesproken. Hij had een gekke moestuin vol lekkernijen en taakjes. Ik hielp hem maar al te graag. Tot voetballen interessanter werd dan onkruid wieden. Elke middag, van de eerste kleuterklas tot het zesde leerjaar, maakte hij voor mij een verse maaltijd. Elke dag aten we samen. Good old days. Dit gerecht draag ik op aan hem. Voor opa, die zo zot was van eten en vooral van spiering in blackwellsaus.

## INGREDIËNTEN

### PATATTEN

4 Dikke aardappelen (vast)

Zeezout (grof)

### SPIERING

Varkensspiering zonder bot

(Duroc, liefst in één stuk van 500 gr met dikte van 4 cm)

Boter

Tijm, paar takjes

1 Laurierblad

1 Teentje knoflook, gekneusd

### VENKEL

2 Venkelknollen

Boter

Peper

Zout

### BLACKWELLSAUS

Runderbouillon

Potje piccalillysaus

20 cl culinaire room

Peper

Zout

Mosterd

Dragon, fijngesneden

### 1. PATATTEN

Verwarm de oven voor op 200 °C. Spoel en droog de aardappelen grondig. Vul een ovenschaal met grof zeezout en de aardappelen. Voeg zout toe tot de aardappelen volledig onder het zout zitten. Gaar ze gedurende 45 minuten tot een uur in de oven.

### 2. SPIERING

Dep de spiering goed droog en kruid rijkelijk met peper en zout. Bak alle kanten in een flinke klont boter aan op een middelhoog vuur. De spiering moet kleur krijgen, maar aangezien het een dik stuk vlees is, mag het vuur ook niet te hoog staan, anders verbrandt het vlees voor het gaar is.

### 3. GESMOORDE VENKEL

Snijd de venkelknollen overlangs en bak ze aan in boter. Kruid met peper, zout en een beetje runderbouillon en bedek met bakpapier, zodat de venkel 'op het gemak' kan smoren.

### 4. AROMATISCHE BOTER

Wanneer de spiering mooi aangekleurd is, voeg je een klont boter, de takjes tijm, het laurierblad en het gekneusde knoflookteentje toe. Weer arroseren?! Ja. Arroseeer de spiering met de gekruide boter gedurende een tweetal minuten. Haal de spiering uit de pan en gaar nog eens 10 minuten in een ovenschaal in de oven van 200 °C. Leg de spiering daarna op een rooster en laat minstens 10 minuten bedekt rusten op een warme plaats (naast het fornuis bijvoorbeeld).

### 5. BLACKWELLSAUS

Zeef de boter en bewaar in een kommetje voor de afwerking van de aardappelen. Brus de pan met een flinke scheut runderbouillon en voeg een potje piccalillysaus toe. Voeg daarna de room toe (20%) en laat tot een derde inkoken. Kruid naar smaak met peper en zout.

### 6. AFWERKEN

Snijd het vlees in dunne plakken en voeg de overgebleven braadsappen toe aan de blackwellsaus. Serveer de heilige drievuldigheid op een groot bord. Breek de aardappelen open en giet er wat aromatische boter over, wrijf de gesmoorde venkel in met een dun laagje mosterd en een beetje zeer fijngesneden dragon en werk het vlees af met de saus.



