



LEKKER THUIS

125 recepten voor moeiteloze maar indrukwekkende gerechten

ALISON ROMAN

Fotografie Michael Graydon en Nikole Herriott

Spectrum

Voor Jen, Finn en Theo

Oorspronkelijke titel: *Dining in*

This translation published by arrangement with Clarkson Potter/Publishers, an imprint of Random House, a division of Penguin Random House LLC

Productie Nederlandstalige editie:
Deul & Spanjaard, Groningen
Vertaling: Marjan Doets, Ria de Koning
Omslag en ontwerp binnenwerk:
Elizabeth Spiridakis Olson
Fotografie © Michael Graydon en Nikole Herriott

ISBN 9789000376964
NUR 440

© 2017 Alison Roman
© 2021 Nederlandstalige uitgave:
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Amsterdam

Spectrum maakt deel uit van
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv,
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam

www.spectrumlifestyle.nl

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden veele-
voudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd
gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige
vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch,
mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of
enige andere manier, zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de uitgever.

Burrata met mandarijnen, sjalotten en waterkers
BLADZIJDE 95



INHOUD

INLEIDING 10

IN DE VOORRAADKAST 13

SMAAKMAKERS 19

GROENTEN

Geroosterde bieten met lente-uitjes en yoghurt **33**

Geblakerde sperziebonen met romige tahin en hete saus **34**

Sugarsnaps met ansjovis, citroen en alles van de radijs **37**

In olijfolie geroosterde groenten **38**

Salade van rauwe broccoli met basilicum, pinda's en sjalotten **41**

Geroosterde bimi en citroen met krokante parmezaan **42**

Gebakken aubergine met harissa en dille **45**

Geroosterde zoete aardappels met pittige, honingzoete beurre noisette **46**

Een perfect recept voor tomaten **47**

Gekaramelliseerde winterpompoe met kokosgremolata **48**

Waarom laat je me toch altijd mijn noten roosteren? **50**

Geroosterde bloemkool met tahin, dadels en pijnboompitten **51**

Geroosterde wortels met kurkuma en labneh **52**

Gestoomde artisjokken met zoute knoflookboter **56**

Gegrilde artisjokken met labneh met ingemaakte citroen **57**

In boter gebakken radijsjes met verse za'atar **58**

Komkommers en koolrabi met chili-olie **61**

Courgette uit de oven met room en broodkruim met parmezaan **63**

Rauwe en geroosterde wortels en venkel met feta en pistachenoten **64**

Salade van gegrilde mais met verse kaas en maisnoten **67**

Gegrilde aubergines met knoflook-walnoten en heel veel basilicum **68**

Snelle kimchi **70**

Perfecte asperges met knoflook en gezouten olijfolie **71**

Ik ben gek op gekookte aardappels **72**

Smashed potatoes met gebakken uitjes en peterselie **73**

MES-EN-VORKSALADES

Radicchio met ansjovisbroodkruim en eidooier **79**

Little gem en kool met ingemaakte rapen en citroenfrisse tahindressing **80**

Dames die gaan Keensen **82**

Romaine met zure room, bacon en kruiden **83**

Rauwe en geroosterde palmkool met pistachenoten en pecorino **84**

FRUITSALADES

Appel-witlofsalade met peterselie en gezouten amandelen **90**

Kaki's en peren met blauwe kaas en pittige pecannoten **93**

Creamsicle, zeg maar het lekkerste wat er bestaat **94**

Burrata met mandarijnen, sjalotten en waterkers **95**

Watermeloen en komkommer met pittig sumakzout **98**

Kanteloop met rucola en zwarte olijven **99**

Bloedsinaasappels met rode ui en avocado **101**

Venkel-grapefruitsalade met honing en munt **103**

HARTIGE ONTBIJTJES

Hartige gerstepap met parmezaan en soja **108**

Omelet met knapperige kimchi en cheddar **109**

Eieren uit de oven met kikkererwten, chorizo en broodkruim **110**

Knoflookyoghurt met komkommer en lente-uitjes **112**

Morning-after ontbijtsalade **115**

Eieren en palmkool gebakken in kippenvet **116**

Avocado's met zadenmix voor van alles **119**

Een goede batch **120**

Matzah brei **121**

GRANEN, PEULVRUCHTEN EN ZO

Krokante kikkererwten en lamsgehakt met bladgroenten en knoflookyoghurt **126**

Splitertwensalade **129**

Spelt met krokante worst, broccoli en verse knoflook **130**

Granen en linzen koken **132**

Kruidige linzen met lente-uitjes **133**

Pittige lizensalade met tonijn, radijs en truffelaardappels **134**

Platbrood met zure room **137**

In olijfolie gebakken linzen met kers-tomaten en pikant gebakken eieren **139**

Vierbonensalade met groene romesco **141**

Soort van zoete granola met kokos en kurkuma **142**

Beslist niet-zoete granola **143**

Gedroogde bonen **144**

Speciale bonen in tomatenbouillon met spek **145**

Pasta met schelpdieren, chorizo en walnoten **147**

Volkorenpasta met paddenstoelen, boekweit en eidooier **148**

Woensdagavond, pasta-avond **150**

Bucatini met geroosterde tomaat en ansjovis **153**

De beste bonen **154**

Pittige witte bonen met knoflook en chilivlokken **155**

Pasta met krokante inktvis, citroen en chilipeper **156**

Pasta uit de oven met artisjokken, bladgroenten en te veel kaas **159**

Koude knoflookpasta met kappertjes en salsa verde **161**

Koude sobanoedels met komkommer, waterkers en sesam **162**

VIS

Ongepelde garnalen met heel veel knoflook en waarschijnlijk te veel boter **169**

Schelpdieren met knoflookboter en een staartje wijn **170**

Gegrilde zeebaars met citroen op alle manieren **173**

Zalm in een krokant jasje met pittige radijs en groene romesco **175**

Geroosterde snapper met harissa en kerstomaten **177**

Visstoofschotel met erwten, krieltjes en dragon **178**

Snelle visstoofschotel met olijven voor door de week **180**

Gegrilde inktvis met pittige witte bonen en ingemaakte tomaten **183**

Forelbaars met zoute bleekselderij **184**

Coquilles met mais, hazelnoten en chermoula van bruine boter **187**

In olie geroosterde sardines met mayonaise, ingelegde ui en heel veel peterselie **190**

Mams forel met kruidig broodkruim **191**

Langzaam gegaarde zalm met citrus en kruidensalade **193**

In sojasaus gepekeld heilbot met mosterdblad, sesam en limoen **194**

Gerookte forel met mosterd en appel **197**

Paps Schotse gravlax **198**

Zwaardvis met krokante kappertjes **200**

VLEES

Gebraden kip met gekneusde olijven en sumak **206**

Impostor al Pastor **208**

Varkenskarbonades met venkel voor twee **213**

Kennismaking met 'de ware' **215**

Perfekte steak met radijs en boter op toast **216**

Goudgele kippenbouillon met kurkuma en knoflook **217**

Kippensoep met geroosterde knoflook, paddenstoelen en bleekselderij **219**

In azijn gesmoorde kip met farro en waterkers **221**

Geroosterde short ribs met snelle kimchi en sesamzout **222**

Lamskoteletten met komijn, geroosterde bosui en pinda's **225**

Kip van de bakplaat met paprikarub en citroen **227**

Krokante kippenbouten met rozemarijn, krieltjes en zure room **229**

Langzaam geroosterde varkensschouder met peper, limoen en koriander **230**

Stoofschotel van varkensvlees en rode pepers met tomatillo's **233**

Lamsschouder met kurkuma, worteltjes en nog veel meer **235**

Een prachtige gepekeld kip **238**

In karnemelk gemarineerde kip met verse za'atar **239**

Stoofschotel van lamsvlees met venkel, ingemaakte citroen en krokant gebakken brood **241**

Longhaas met paardenbloem, rucola en Grana Padano **242**

In bacon gerolde varkenshaas met karwij en appel **244**

Kip met ansjovisboter en kippenvet-croustons **246**

ZOET

Sorbetijs in grapefruitbakjes **252**

Het ultieme korstdeeg **256**

Perzikpie met honing, gember en limoen **257**

Frambozentaartjes **259**

Zandkoekjes met gezouten boter en chocoladestukjes of: waarom zou ik ooit nog weer andere chocolate chip cookies maken? **261**

De fortuinlijkste biscuits van heel Amerika of: hoe het zo gekomen is **262**

De fortuinlijkste biscuits van heel Amerika **265**

Bramenijs met labneh en honing **266**

Chocolade-tahintaart met krokante zoutvlokken **269**

Key lime pie van Jen **270**

Beter bananenbrood **273**

Chocolade-bananenbrood **275**

Honing-yoghurtcake met frambozen **277**

Gekaramelliseerde honing met vijgen en roomijs **278**

Ieders favoriete feesttaart **281**

Makkelijk taarten glazuren **283**

Rabarber-amandelgalette **285**

Pistache-pruimen crumble **286**

Citroentaart **289**

Blauwebessencake met amandelen en kaneel **291**

Aardbeienshortcake-cobbler **292**

Karnemelkcake met beurre noisette **294**

DANKWOORD 297

REGISTER 298

Geroosterde bimi en citroen met krokante parmezaan

Voor 4 personen

1 citroen, gehalveerd en pitjes verwijderd
4 tenen knoflook, gekneusd
2 bosjes bimi, uiteinden verwijderd, of 675 g broccoli, in de lengte met steel en al in dunne plakjes
2 el olijfolie
grof zeezout en versgemalen zwarte peper
50 g (½ cup) fijngeraspte Parmezaanse kaas

Natuurlijk ben ik niet de enige die iets bestrooid met kaas in de oven zet en het vervolgens de hemel in prijst, maar toch wil ik even zeggen hoe heerlijk dit recept is. Misschien is het de gekaramelliseerde citroen, misschien zijn het de bijna verbrande, krokante sliertjes bimi. Hoe dan ook, bij vrijwel elk etentje serveer ik wel een variant dit gerecht, en dat zou jij ook moeten doen. De bimi geeft het gerecht iets bijzonders (de zachte steeltjes en die knapperige sprietjes zijn niet te evenaren), maar je kunt ook wortelgroenten, zoals peentjes, aardappels en pastinaak gebruiken, evenals koolsoorten als bloemkool en spruitjes.

1 Verwarm de oven voor op 220 °C.

2 Snijd de ene helft van de citroen in dunne schijfjes en leg de andere helft apart. Meng de schijfjes citroen, de knoflook, de bimi en de olijfolie door elkaar op een bakplaat met opstaande rand. Strooi er zout en peper over en zorg ervoor dat alles goed en gelijkmatig met de olijfolie en het zout en peper is bedekt, vooral de uiteinden van de bimi, zodat die mooi donker en krokant kunnen worden.

3 Strooi de Parmezaanse kaas erover en rooster de groenten 10-15 minuten in de oven tot de bimi felgroen zijn en hier en daar wat beginnen aan te branden, en de kaas voor een goudbruin korstje zorgt.

4 Haal de bimi uit de oven, knijp de overgebleven helft van de citroen erover uit en serveer de salade meteen.



Een perfect recept voor tomaten

Hoewel het er een logische groente voor zou zijn, staat er in dit boek geen enkel recept voor een tomatensalade. Wel een stuk of drie salades met broccoli, maar nauwelijks iets met verse tomaten. Maar ze zijn zo populair! Iedereen is dol op tomaten! Zeg nou zelf, als je zo'n prachtige, rijpe tomaat hebt, is er toch niets lekkerder dan hem doormidden te snijden, te bestrooien met zout en te eten als een appel?

Maar eerlijk gezegd – en ik weet dat sommigen nu gaan steigeren – vind ik dat tomaten niet thuishoren op een hamburger of in een salade. Vandaar mijn frustratie wanneer ik 's zomers steevast gevraagd word een tomatensalade mee te brengen naar een barbecue. Natuurlijk doe ik

dat dan braaf en vooruit, dit tomatenrecept is daar perfect voor.

Snijd een paar rijpe tomaten in plakjes; reken op ongeveer 1 tomaat per persoon. En proef van elke tomaat een plakje. (Misschien is er wel iets mis mee. Dat moet je dan toch weten!)

Leg de plakken tomaat op de grootste schaal die je hebt en bestrooi ze met lekker krokant zeezout. Druppel er zoveel olijfolie over dat ze er zo'n beetje in lijken te zwemmen. Heb je mooie verse kruiden in huis (bieslook, basilicum, peterselie en koriander zijn mijn favorieten), strooi daar dan wat van over de tomaten. Et voilà: een perfect tomatenrecept.

Gekaramelliseerde winterpompoeen met kokosgremolata

Voor 4 personen

POMPOEN

- 2 (675-900 g) middelgrote winterpompoeenen, zoals eikel- of delicatapompoeen**
- 3 el gesmolten kokosolie of olijfolie**
- 1 el honing**
- grof zeezout en versgemalen zwarte peper**

KOKOSGREMOLATA

- 75 g (¾ cup) ongezoete kokosvlokken**
- 3 el fijngeknipte verse bieslook**
- 25 g (½ cup) verse koriander, dunne steeltjes en de blaadjes, fijngehakt**
- 1 el fijngeraspte citroenschil**
- 2 tl pul biber of 1 tl chilivlokken**
- grof zeezout**

VAN TEVOREN: alles behalve het geroosterde kokos kun je tot 1 dag van tevoren alvast klaarmaken. Rooster de kokosvlokken vlak voor het serveren en voeg ze bij het bieslookmengsel (geroosterd kokos wordt zacht als je het mengt met de kruiden en in de koelkast zet).

Als kind at ik vaak pompoeen met bruine suiker en boter. Dit recept is eigenlijk mijn praktische oplossing voor het probleem dat niet elke maaltijd kan bestaan uit roomijs. In plaats van bruine suiker gebruik ik hier honing en de boter is vervangen door kokosolie. Zelf serveer ik dit als hoofdgerecht, maar het doet het ook prima bij bijvoorbeeld gegrilde kip of karbonade.

Zachte, gekaramelliseerde, zoutig zoete pompoeen smaakt zo al fantastisch, maar de echte reden om dit recept te maken is de kokosgremolata: flintertjes notige, ongezoete kokos omgeschept met verse kruiden, heel veel citroenrasp en een snuffje pul biber. Superverslavend en echt iets om te proberen over geroosterde wortels, curry of een stoofschotel. Ja, zelfs in een salade als vervanging voor croutons.

1 ROOSTER DE POMPOEN: verwarm de oven voor op 220 °C.

2 Snijd de pompoeenen met schil en al in ringen van 1 cm dik. (Ik rooster mijn pompoeen altijd met de pitten er nog in, want die worden lekker krokant en ik ben dol op de textuur die ze geven, maar verwijder ze gerust als je dat lekkerder vindt. In dat geval snijd je de pompoeen doormidden en lepel je de pitten eruit. Snijd de helften vervolgens in ringen.)

3 Leg de pompoeenringen op een bakplaat met opstaande rand, bestrijk ze rondom met de kokosolie en honing en strooi er zout en peper over. Rooster ze 25-30 minuten (draai ze halverwege de baktijd om) tot ze helemaal zacht, gaar en gekaramelliseerd zijn.

4 VOOR DE KOKOSGREMOLATA: terwijl de pompoeenringen in de oven staan, kun je een kleine koekenpan op middelhoog vuur zetten en daarin de kokosvlokken strooien. Rooster ze terwijl je de pan schudt 3-4 minuten tot ze bij de randjes bruin kleuren en heerlijk beginnen te ruiken. Strooi ze in een middelgrote kom en laat ze helemaal afkoelen.

5 Voeg zodra de kokos is afgekoeld de bieslook, koriander, citroenschil en pul biber toe en strooi er zout over. Meng alles met je vingers goed en gelijkmatig door elkaar, zodat ook de olie in de citroenschil vrijkomt (meng vooral de geraspte citroenschil goed door alles heen, want die wil nog weleens koppig doen en samenklonteren).

6 Strooi de kokosgremolata over de pompoeenringen en serveer ze onmiddellijk.





Pasta uit de oven met artisjokken, bladgroenten en te veel kaas

Voor 6-8 personen

**12 lasagnevellen, vers of gedroogd, of 350 g pasta
grof zeezout
4 el olijfolie en wat extra voor het besprenkelen
1 grote ui, in dunne ringen
versgemalen zwarte peper
300 g (3 cups) spinazie, steeltjes verwijderd, bladeren gesneden
225 g boerenkool (4 cups), steeltjes verwijderd, bladeren gesneden
6 tenen knoflook, fijngenhakt
1 pot (400 g) gemarineerde artisjokhart, uitgelekt en grof gehakt
500 g (2 cups) verse ricotta van volle melk
125 ml (½ cup) slagroom
200 g (2 cups) Parmezaanse kaas of pecorino, fijngeraspt, plus zo nodig wat meer
225 g (1½ cup) goede mozzarella, gescheurd**

VAN TEVOREN: de pasta kun je tot 1 dag van tevoren maken en in de koelkast bewaren. Bedek de pasta met folie en zet hem 30-40 minuten op 180 °C in de oven totdat hij door en door warm is.

Ik moet bekennen dat ik niet zo gek ben op bechamelsaus. Gebakken bloem met melk is gewoon niet mijn ding. Bovendien is het eerlijk gezegd heel irritant om te maken (al dat roeren, die spetters – nee, bedankt!). Dus in plaats van dit een lasagne te noemen, die dus traditioneel met bechamelsaus wordt bereid, noem ik het pasta uit de oven. Gebruik lasagnevellen, gebruik *campanelle*, gebruik elleboogjes, gebruik elke pastasoort die je maar wilt. Mij maakt het niks uit.

Dit gerecht staat of valt met de kaas die je kiest. Met goedkope ricotta wordt het niets, dus neem een verse soort en let er vooral op dat hij is bereid met volle melk. Wat de artisjokken betreft: als je de gemarineerde soort in hun volle frizure glorie gebruikt, breng je het gerecht iets beter op smaak, maar niet-gemarineerde artisjokken zijn ook prima. De kaas zorgt er hoe dan ook voor dat het niet verkeerd kan gaan. O en ja, inderdaad: dit is eigenlijk spinazie-artisjokdipsaus in pastavorm. Graag gedaan.

1 Verwarm de oven voor op 200 °C.

2 Breng een grote pan met water en zout aan de kook. Kook hierin de pasta in porties al dente (als er te veel pasta in de pan zit, plakken de vellen vrijwel zeker aan elkaar vast) net al dente; voor gedroogde pasta is dat zo'n 5-8 minuten, maar als je verse pasta gebruikt, is dat eerder 30-60 seconden, net lang genoeg tot de pasta zacht wordt. Lees ook de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

3 Leg de lasagnevellen zodra ze gaar zijn op een met keukenpapier beklede bakplaat. Let op dat de lasagnevellen elkaar niet raken en aan elkaar gaan plakken; achteraf lospeuteren is onbegonnen werk en zorgt alleen maar voor een hoge bloeddruk. Besprenkel elk lasagnevel met een kleine hoeveelheid olijfolie voordat je het met keukenpapier bedekt en een nieuwe laag maakt. Als je een andere pastasoort gebruikt, roer er dan wat olijfolie door. Zet de pasta apart terwijl je de vulling maakt.

4 Verhit 2 eetlepels van de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de ui toe en breng op smaak met zout en peper. Verwarm het geheel 15-20 minuten onder af en toe roeren totdat de ui zacht en goed gekaramelliseerd is.

recept gaat verder op de volgende bladzijde



Langzaam gegaarde zalm met citrus en kruidensalade

Voor 4-6 personen

1 zalmoot van 675 g, zonder vel (heilbot of kabeljauw zonder vel is ook geschikt)

grof zeezout en versgemalen zwarte peper

2 citroenen, Meyercitroenen of gewone, in dunne schijfjes

1 bloedsinaasappel, mandarijn of handsinaasappel, in dunne schijfjes

6 takjes verse tijm, rozemarijn, oregano of marjolein (naar keuze)

375 ml (1½ cup) olijfolie

60 g (2 cups) verse kruiden, zoals peterselie, koriander, dille en dragon, grof gesneden

1 el citroensap zeezoutvlokken

TERZIJD: aan een ovenschaal kun je altijd ingrediënten die je lekker vindt toevoegen. Probeer eens dun gesneden venkel en chilipepers of takjes kruiden, zoals rozemarijn en tijm.

Ik heb nog nooit een betere manier gevonden om zalm te bereiden. Ik heb er verschillende geprobeerd, maar deze is echt de beste. Als je een toch al vette vis langzaam gaart in een nog luxere vetsoort (hier is dat olijfolie), is het bijna onmogelijk om hem te gaar te laten worden; bovendien kun je de olie op smaak brengen met wat je maar wilt (specerijen, kruiden, citrus, chilipepers).

Het is alweer een paar jaar geleden dat ik voor *Bon Appétit* een soortgelijke versie maakte, maar nog steeds krijg ik van alle kanten te horen dat die zalm de lekkerste van het hele land is. Dit aangepaste recept is niet bedoeld als lange neus naar de oudere versie (die ook werd gemaakt met gesneden venkel en verse chilipepers), maar om er nog meer mensen mee te laten kennismaken. Ook wil ik mensen die dit gerecht al eerder maakten laten zien dat deze nieuwe, zeer eenvoudige bereidingswijze verreweg de lekkerste en gemakkelijkste manier is om een groot stuk vis te bereiden, ongeacht welke soort. Weinig kan een perfecte filet van wilde zalm overtreffen, maar het recept is ook geschikt voor andere vissoorten, zoals kabeljauw of heilbot.

O en mocht je het je afvragen: ja, dit is inderdaad de ideale feesttruc, midden in het venndiagram waarin de verzameling 'ziet er indrukwekkend uit' die van 'niet veel werk' overlapt. Je kunt de hoeveelheid zalm verdubbelen als je een hele groep mensen moet voeden. Minstens tien van hen zullen je complimenten over hoe zijdezacht en verrukkelijk je intussen befaamde zalm is.

Mocht je nog wat overhouden, bewaar dat dan in de overgebleven olie om uitdrogen te voorkomen. Dit restje is ideaal voor in een *saumon niçoise*, als rijstgerecht, op een bagel en nog veel meer, dus hoewel ik aangeef dat het recept voor vier tot zes personen is, kun je het gerust alleen voor jezelf maken.

1 Verwarm de oven voor op 150 °C.

2 Bestrooi beide kanten van de zalm met zout en peper en leg hem met de gesneden citroenen, sinaasappel en kruidentakjes in een grote ovenschaal. (Een bakplaat met opstaande rand is ook prima, hoewel de zalm dan niet zo diep onder het vocht ligt.)

3 Besprenkel alles met de olijfolie en zet de ovenschaal in de oven. Bak de zalm 20-25 minuten tot hij langs de randen net ondoorschijnend wordt en bijna gaar is.

4 Meng de kruiden door het citroensap en de zeezoutvlokken en serveer ze met je perfecte zalm.



VLEES

