

Samen eten

Van baby tot kleuter: 80 gerechten om met het hele gezin gevarieerd en lekker te eten



Michela en Emanuela
Chiappa

Spectrum

Oorspronkelijke titel: *Baby at the table*
Oorspronkelijke uitgave: Michael Joseph, onderdeel van
Penguin Random House group, Londen

Original English language edition first published by
Penguin Books Ltd, London
Copyright © Pilati Ltd 2016
The authors have asserted their moral rights.
All rights reserved.

Tekst: © Michela en Emanuela Chiappa, 2016
Ontwerp: © Jenni Dennis
Fotografie: © Danielle Wood, 2016
Foto's op bladzijde 60 en 254-255 © Laura Edwards, 2014

ISBN 978 90 0035 321 7
NUR 440, 441



© 2016 Nederlandse uitgave:
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Houten - Antwerpen

Eerste druk 2016

Spectrum maakt deel uit van Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv,
Postbus 97, 3990 DB Houten

www.unieboekspectrum.nl
www.facebook.com/bestofcookbooks

Vertaling: Marthe Philipse
Productie Nederlandstalige editie: Deul & Spanjaard, Groningen

Alle rechten voorbehouden.

INHOUD

INLEIDING 09-33

BABY 34-101

PEUTER 102-161

LUNCH EN LUNCHPAKKETJES 115 ♦

PARTYSNACKS 132 ♦ GEZOND EN LEKKER 137

GEZIN 162-255

BRUNCH 175 ♦ SNELLE MAALTIJDEN 186 ♦

EENPANSGERECHTEN 211 ♦ TOETJES EN GEBAK 236

INFORMATIE 256-265

REGISTER 266-272

PASTA MET COURGETTE

Vorbereiden: 5 minuten

Bereiden: volg de instructies op de verpakking

Voor 1-2 babyporties

Breng in een pan op matig vuur het water aan de kook en voeg de pastina toe.

Rasp de courgette.

Draai als de pasta halfgaar is het vuur laag en voeg de geraspte courgette toe.

Roer na een paar minuten de eidooier, Parmezaanse kaas en olijfolie erdoor.

Draai het vuur zeer laag. Het mengsel wordt dikker en neemt bijna alle vloeistof op.

Serveer de pasta afgekoeld.

450 ML KOKENDHEET WATER

1 EL GERASPT
PARMEZAANSE KAAS

1 EIDOOIER

2 HANDENVOL
PASTINA

1 EL OLIJFOLIE

1 KLEINE COURGETTE



QUICHE MET ZOETE- AARDAPPELBODEM

Vorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 25-30 minuten

Voor 6-8 personen

Kopen:

1 grote zoete aardappel (350-400 g),
gewassen en geschild
150 g gaar vlees (restje)
100 g feta of harde kaas
300 ml halfrroom

Uit de voorraadkast:

olijfolie
peper en zout, naar smaak
4 eieren
een handvol Boerenkoolspikkels
(zie blz. 26) of verse kruiden

Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een ondiepe quichevorm van 20 cm doorsnee in met olijfolie.

Snijd of schaaf de zoete aardappel op een mandoline in flinterdunne schijfjes en doe ze in een kom.

Schep de aardappelschijfjes om met een beetje olijfolie, peper en zout.

Schik de aardappelschijfjes dakpansgewijs op de bodem en tegen de rand van de quichevorm.

Snijd het vlees en de kaas in kleine blokjes en verdeel ze over de aardappelbodem.

Klop in een kom de eieren los met de room en voeg de boerenkoolspikkels toe.

Schenk het eimengsel voorzichtig in de quichevorm.

Bak de quiche 25-30 minuten tot het eimengsel stolt: niet te lang, anders kan het schiften.

Serveer de quiche lauwwarm. Ook koud is hij erg lekker.





Tip: deze quiche kun je op allerlei manieren vullen, bijvoorbeeld met een restje gare broccoli en vis.