

# LEKKER THUIS

125 recepten voor moeiteloze maar indrukwekkende gerechten

**ALISON ROMAN**

Fotografie Michael Graydon en Nikole Herriott

Spectrum

# 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**

Spliterwtensalade **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**

Volkoren pasta 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-pruimencrumble **286**

Citroentaart **289**

Blauwebessencake met amandelen en kaneel **291**

Aardbeienshortcake-cobbler **292**

Karnemelkcake met beurre noisette **294**

**DANKWOORD 297**

**REGISTER 298**





## Geroosterde bieten met lente-uitjes en yoghurt

Voor 4 personen

- 2 bossen minibieten (ongeveer de grootte van een golfbal) of 1 bos middelgrote bieten (ongeveer 675 g)**
- 2 el gedistilleerde witte azijn (wittewijn- of sherryazijn mag hier ook)**
- 3 el olijfolie**
- grof zeezout en versgemalen zwarte peper**
- 2 middelgrote bosuien, bolletjes in vieren, of 4 hele lente-uitjes, worteltjes verwijderd**
- 250 g Griekse yoghurt**
- 2 el vers limoensap**
- 3 el fijngehakte verse dille**

Weet je nog dat iedereen eind jaren 90 geroosterde bieten met geitenkaas en rucola serveerde? Met alle respect, dit recept lijkt daarop, maar dan lekkerder. De yoghurt is net zo aangenaam friszuur als de geitenkaas maar romiger, dus die kaas zul je niet missen. En als je een scheutje azijn toevoegt wanneer je de bieten roostert, worden ze minder zoet en ontwikkelt de smaak zich van binnenuit. Ik gebruik hiervoor graag gedistilleerde witte azijn, maar de andere soorten uit het lijstje zijn ook prima.

**1** Verwarm de oven voor op 200 °C.

**2** Verdeel de bieten over twee grote vellen aluminiumfolie. Besprenkel ze met de azijn en 2 eetlepels van de olijfolie. Wikkel ze strak in de folie, zodat de stoom zoveel mogelijk in het pakketje blijft. Rooster ze tot ze gaar en zacht zijn – controleer dit na 45 minuten; je moet er met de punt van een mes of een vork eenvoudig in kunnen prikken (als de bieten groter zijn dan een golfbal, hebben ze misschien wel een uur nodig). Open de pakketjes zodra de bieten gaar zijn en laat ze iets afkoelen.

**3** Pel de bieten voorzichtig met een stukje keukenpapier of gebruik een oude theedoek die voor altijd bietensapsporen mag dragen. Snijd de grotere exemplaren doormidden of in vieren en laat de kleinere heel. Doe ze samen met het sap uit het pakketje in een kleine kom en strooi er wat zout en peper over. Laat ze even lekker liggen.

**4** Verhit de overgebleven eetlepel olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg zodra de olie heel heet is, de uitjes toe en strooi er zout en peper over. Schep ze geregeld om en bak ze ongeveer 3 minuten tot ze hier en daar schroeivlekjes vertonen en zacht zijn geworden. Haal de pan van het vuur en zet hem apart.

**5** Roer in een kommetje de yoghurt en het limoensap door elkaar en voeg zout en peper naar smaak toe. Strijk de yoghurt over vier borden (of één grote schaal) uit. Verdeel de bieten over de yoghurt en giet er enkele lepels van het achtergebleven sap uit de kom over. Leg de uitjes erop en garneer met de dille.





## Kaki's en peren met blauwe kaas en pittige pecannoten

Voor 4 personen

- 100 g (1 cup) pecannoten**
- 2 el ahornsiroop**
- 1 tl pul biber**
- 1 el olijfolie, plus wat meer voor het besprenkelen**
- grof zeezout en versgemalen zwarte peper**
- 2 winterperen, zoals de Bosc, klokhuis verwijderd en in dunne plakken**
- 2 kaki's, in dunne plakken**
- 1 el wittewijnazijn of appelciderazijn**
- 100 g stevige blauwschimmelkaas, zoals Valdéon of Bayley Hazen Blue, dungseden of verkruid**

Kaki's krijgen niet altijd de erkenning die ze verdienen. Volgens mij komt dat doordat ze op het eerste gezicht niet zoveel lijken toe te voegen. Niet bijzonder zoet, nauwelijks zuur en de textuur laat zich het beste omschrijven als zacht. Maar ... ik ben er dol op. Ik ben dol op de feloranje kleur, de vagelijk pompoenachtige smaak en de wrange schil. Ik vind het geweldig dat ze zo goed met vrijwel elk ander stuk fruit kunnen opschieten. Maar vooral vind ik het heerlijk hoe hun bescheiden, honingachtige zoetheid en fluwelige textuur tot uiting komen als je ze bedekt met wat pittige, zoute, romige kaas.

**1** Roer de pecannoten, ahornsiroop en pul biber in een grote koekenpan op middelhoog vuur 5-8 minuten door elkaar tot de suiker begint te borrelen en karamelliseert. De pecannoten worden wat wittig en krijgen rondom een gelijkmatig suikerlaagje – precies wat je wilt. Voeg de olijfolie toe en haal de pan van het vuur. Voeg zout en peper naar smaak toe en laat alles helemaal afkoelen. Hak de noten grof.

**2** Leg de peren en kaki's op een grote schaal en sprenkel de azijn en extra olijfolie erover. Bestrooi ze met zout en peper en verdeel de pecannoten en de blauwschimmelkaas erover.



## Eieren uit de oven met kikkererwten, chorizo en broodkruim

Voor 4 personen

**2 el olijfolie, plus wat extra voor het besprenkelen**  
**175 g chorizo, in dunne plakjes**  
**1 kleine ui, gesnipperd**  
**½ tl gemalen komijn**  
**grof zeezout en versgemalen zwarte peper**  
**2 middelgrote tomaten, gehakt**  
**1 blik (ca. 400 g) kikkererwten, uitgelekt en afgespoeld**  
**4 grote eieren**  
**75 g (¾ cup) pittig broodkruim met kruiden (blz. 25)**  
**3 el grof gehakte verse peterselie of koriander**  
**190 g (¾ cup) labneh, Griekse yoghurt of zure room, om erbij te serveren (naar keuze)**

Van alle hartige ontbijtrecepten in dit hoofdstuk is dit absoluut het stevigste en meest tijdrovende. Toch blijft het een simpel eenpansgerecht. Dit is ook bij uitstek het gerecht dat ik graag als lunch of diner eet, met of zonder eieren, want gesudderde kikkererwten met gedroogde chorizo en verse tomaten vind ik een van de lekkerste dingen op aarde.

Eieren bereiden in de oven kan lastig zijn, vooral omdat je nogal wat van het ei vraagt: het wit moet helemaal gestold zijn voordat de dooier hard en ondoorschijnend wordt, terwijl je geen zicht hebt op de voortgang omdat de eieren in de oven zitten. Eieren laten garen in tomatensaus, à la *shakshuka*, vind ik nog moeilijker, want het eiwit zakt meestal weg in de saus waarna je het niet meer terugziet. Het is dus lastig om te bepalen of het gestold is. Bij dit recept is dat makkelijker, omdat de eieren op kleine bergjes kikkererwten met chorizo liggen. Je hoeft er dus niet op te gokken dat ze wel gestold zijn, want dat kun je gewoon zien.

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C en schuif er bovenin een rooster in.
- 2 Verhit de olijfolie in een ovenbestendige koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de chorizo, ui, komijn en zout en peper naar smaak toe. Bak alles onder af en toe roeren 5-8 minuten tot het vurig oranje vet van de chorizo begint te smelten en de uien zacht worden.
- 3 Voeg de tomaten toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Laat alles 5-8 minuten zachtjes pruttelen tot de tomaten helemaal zacht zijn en hun sap afgeven.
- 4 Roer de kikkererwten goed door de saus en breng alles opnieuw op smaak met zout en peper. Druk de kikkererwten met de bolle kant van een pollepel een beetje plat (je hoeft er geen puree van te maken, ze moeten alleen wat uit elkaar vallen). Roer er 60 ml water door en druk de kikkererwten eventueel nog wat meer stuk. Kook de saus 5-8 minuten op laag vuur tot hij voor de helft is ingedikt en de smaken lekker zijn samengetrokken.
- 5 Maak met de bolle kant van een pollepel vier kuiltjes op gelijke afstand van elkaar in de saus. Breek in elk kuiltje een ei en strooi er wat zout en peper over. Zet de pan op het rooster in de oven en bak het geheel 5-7 minuten tot de eiwitten net gestold en de dooiers nog lekker vloeibaar zijn.
- 6 Haal de pan uit de oven en strooi er het broodkruim en de peterselie over. Serveer er eventueel een schaalje labneh bij.





# Visstoofschotel met erwten, krieltjes en dragon

Voor 4-6 personen

**3 el verse peterselie, fijngenhakt**  
**2 el verse dragon, fijngenhakt**  
**1 citroen**  
**2 el olijfolie**  
**60 g boter**  
**2 preien, alleen witte en lichtgroene delen, in dunne ringen**  
**4 verse knoflookscheuten of 2 grote tenen knoflook, fijngenhakt**  
**4 stengels bleekselderij of 1 venkelknol, in plakjes**  
**675 g kleine krieltjes, gehalveerd, of andere kleine vastkokende aardappels, in vieren**  
**grof zeezout en versgemalen zwarte peper**  
**125 ml (½ cup) droge witte wijn**  
**2 verse laurierblaadjes (naar keuze)**  
**500 ml (2 cups) visbouillon of 250 ml (1 cup) kookvocht van de schelpdieren plus 250 ml (1 cup) water**  
**310 g (2 cups) doperwten, vers of uit de diepvries**  
**225 g gerookte forel, met een vork in grote vlokken verdeeld**  
**675 g kleine schelpdieren, bijvoorbeeld venusschelpen of kokkels, schoongeboend**  
**450 g kabeljauw-, heilbot- of roodbaarsfilets, in stukken van 5 cm**  
**250 g (1 cup) crème fraîche knapperig brood, om erbij te serveren**

Aangezien ik niet aan de oostkust ben opgegroeid, kan ik niet echt aanspraak maken op de bekende vis-chowder, maar ik weet wel dat ik gek ben op dat spul. Dit is een lichtere, heel lenteachtige versie van deze vissoep, die ik een stoofschotel noem, want ik heb er lang en diep over nagedacht, maar volgens mij is er geen verschil.

Als je kabeljauw koopt, vraag dan om het middenstuk. Het staartstuk is te dun en valt bijna meteen uit elkaar als je het in de pan legt.

**1** Roer de peterselie en dragon in een kommetje door elkaar. Rasp de citroen boven dezelfde kom en zet hem apart. Snijd de citroen in partjes en zet ze apart.

**2** Verhit de olijfolie en boter in een grote pan (minimaal 5 liter) met dikke bodem op middelhoog vuur. Voeg de prei, knoflook, bleekselderij en aardappel toe. Breng alles op smaak met zout en peper en bak alle groenten in circa 10 minuten zacht. Roer af en toe door. Giet de wijn erbij en laat hem in circa 3 minuten tot de helft inkoken. Voeg de laurierblaadjes (als je die gebruikt), bouillon, 1 liter water en zout en peper toe.

**3** Breng aan de kook en laat alles 35-45 minuten zachtjes doorkoken tot de aardappel bijna uiteen valt en het vocht mooi is ingedikt (dankjewel, aardappels!). Proef voordat je de vis of zeevruchten toevoegt of er zout bij moet. Het kookvocht is waarschijnlijk al vrij smaakvol van zichzelf en bedenk ook dat de schelpdieren zodra ze opengaan nog hun zilte smaak zullen afgeven.

**4** Voeg de erwten, gerookte forel en schelpdieren toe en dek de pan af. Wacht 5-10 minuten tot de schelpdieren net opengaan. Hoe lang dat duurt, hangt af van de grootte van de schelpdieren en als ze ondergedompeld zijn in vocht, duurt het iets langer dan als je ze stoomt.

**5** Bestrooi de visfilets met zout en peper en leg ze voorzichtig in de pan (het vocht moet de vis net bedekken). Leg het deksel op de pan en laat alles nog 8-10 minuten zachtjes doorkoken tot de vis ondoorschijnend en net gaar is.

**6** Verdeel de stoofschotel over kommen en let op dat de vis niet in te kleine stukjes breekt. Schep wat crème fraîche op de stoofschotel en strooi er de verse kruiden over. Serveer met de bewaarde citroenpartjes en het knapperige brood.







## 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, Meyer Citroenen 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 complimenteren 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.



# Langzaam geroosterde varkensschouder met peper, limoen en koriander

Voor 8 personen

- 1 varkensschouder (1600-1800 g) zonder bot en vel, eventueel keukengaren verwijderd**
- grof zeezout en versgemalen zwarte peper**
- 1 el plantaardige olie**
- 1 sinaasappel, gehalveerd**
- 2 bollen knoflook, in de lengte gehalveerd**
- 6 takjes verse tijm**
- 3 verse of gedroogde laurierblaadjes**
- 3 cayennepepers of 1 tl chilivlokken**
- 2 el korianderzaad**
- 250 ml (1 cup) vers sinaasappelsap (van ca. 4 sinaasappels)**
- ½ bosje verse koriander, dikke steeltjes gescheiden van de dunne steeltjes en blaadjes**
- 4 limoenen, gehalveerd**

**VAN TEVOREN:** het vlees kun je tot 2 dagen van tevoren bereiden en in de koelkast bewaren. Warm het op in een op 165 °C voorverwarmede oven tot het door en door heet is.

Iedereen weet dat een groot stuk varkensvlees voorbestemd is voor verrukkelijkheid. Alleen al door het formaat en de overvloed aan vetmarmering is het vrijwel onmogelijk om een varkensschouder te verknoeien. Daarom is het ideaal voor iedereen die onzeker is over het bereiden van zo'n groot stuk vlees. In tegenstelling tot een runderbraadstuk of een lamsrack hoeft het vlees niet *rare* te zijn, wat de druk meteen verlaagt.

Ik houd niet zo van gesmoord draadjesvlees, dus dit grote, smaakvolle, dooraderde stuk vlees bak ik langzaam en snijd ik in plakken als het net mals genoeg is. Ik eet het bijna als een *côte de boeuf*, doordrenkt met zijn eigen vet en sappen. Dat gezegd hebbende, als het uiteen zou vallen in malse snippertjes, zou dat echt zo erg zijn?

De sappen zijn super doortrokken van citrus en knoflook. Ze doen me denken aan het favoriete Cubaanse restaurant uit mijn jeugd (waar ze volgens mij alles in Sprite bereidden).

- 1 Verwarm de oven voor op 165 °C.
- 2 Breng het vlees op smaak met zout en peper. Verhit de olie op middelhoog vuur in een grote braadpan met dikke bodem (en deksel). Bak het vlees 8-10 minuten aan met de vetkant naar beneden tot het echt goed bruin is. Draai het om en bak het nog eens 8-10 minuten tot de andere kant ook bruin is. Leg het vlees op een grote schaal of snijplank en giet al het vet op 1 eetlepel na uit de pan (giet het in een lege glazen pot of blikje, dan kun je het makkelijk weggooien).
- 3 Doe de sinaasappelhelften en de knoflook in de pan met het snijvlak naar beneden, gevolgd door de tijm, laurierblaadjes, pepers en het korianderzaad. Roer alles eventjes om en bak het tot de sinaasappels en de knoflook een beetje bruin zijn. Voeg het sinaasappelsap en 500 ml water toe en roer de aanbaksels los. Doe het vlees terug in de pan (het moet bijna voor de helft onder staan – giet er zo nodig meer water bij). Doe het deksel op de pan en zet hem in de oven.

4 Braad het vlees 3-4 uur tot het supermals is maar nog net niet uit elkaar valt (je moet het in plakken kunnen snijden, niet versnipperen).

5 Haal de pan uit de oven, leg het vlees met behulp van een vleestang of twee opscheplepels op een snijplank en laat het een paar minuten rusten. Hak de dikke koriandersteeltjes fijn en doe ze in de pan met alle vleessappen. Pers 2 limoenen uit boven de pan en gooi de schillen daarna ook in de pan. Snijd het vlees in plakken en doe die terug in de pan samen met eventuele sappen (of leg de plakken vlees op een grote schaal en schep de sappen erover). Bestrooi het vlees vlak voor het serveren met de dunne koriandersteeltjes en -blaadjes en leg de andere stukken limoen erbij om erover uit te knijpen.





## Key lime pie van Jen

Voor 1 taart, ø 23 cm

### BODEM

**10 grahamcrackers (ongeveer 1 ¼ pakje, afhankelijk van het merk), of digestive volkorenbiscuits**  
**4 el kokosolie, gesmolten**  
**30 g boter, gesmolten**  
**1 el fijne kristalsuiker**  
**¾ tl grof zeezout**

### VULLING EN ROOMLAAG

**4 grote eidooiers**  
**1 blik (ca. 400 g) gecondenseerde melk met suiker**  
**2 tl fijngeraspte limoenschil, plus extra als garnering**  
**250 ml (1 cup) vers limoensap (van 8-10 limoenen)**  
**mespuntje grof zeezout**  
**250 ml (1 cup) ongeklopte slagroom**  
**30 g (¼ cup) poedersuiker**  
**250 g (1 cup) Griekse yoghurt of zure room**

**VAN TEVOREN:** de bodem kun je tot 1 dag van tevoren bakken. De key lime pie met vulling (zonder roomlaag) kun je tot 1 dag van tevoren maken; de roomlaag tot 5 uur van tevoren.

Los van *pies* gevuld met seizoensfruit, zijn we het er denk ik allemaal over eens dat *key lime pies* het lekkerst zijn. En deze zou wel eens de meest perfecte kunnen zijn die ik ooit heb gegeten. In de bodem zit kokosolie voor een iets notig, tropisch accent en de vulling is licht, luchtig en voor sommigen misschien te zuur – precies wat ik lekker vind. Bovendien is hij met gecondenseerde melk gemaakt (zo ongeveer het mooiste ingrediënt aller tijden) voor een lichte karamelsmaak en ultraromige textuur.

De yoghurttopping is ontstaan uit noodzaak toen ik dit serveerde als ‘verjaardagstaart’ voor mijn nichtje Jen en ik niet genoeg slagroom had. Natuurlijk geen winkel in de buurt die het had, dus ik moest de room aanvullen met Griekse yoghurt. Dat werkte niet alleen goed, het werkte zelfs beter dan slagroom en maakte de vulling zowel lichter als voller, als je je dat kunt voorstellen.

**1** Verwarm de oven voor op 180 °C.

**2 VOOR DE BODEM:** druk de grahamcrackers met je handen fijn tot grove kruimels. Het kan ook in de keukenmachine, maar ik doe het liever met mijn handen zodat ik controle heb over het formaat van de kruimels. Zorg dat er wat grotere kruimels in zitten voor een goede textuur, maar niets groters dan linzen. Vermeng de kruimels met de kokosolie, boter, kristalsuiker en het zout tot ze heel smeugig zijn, bijna zoiets als nat zand. Druk de kruimels in een pie-vorm of andere lage taartvorm met een doorsnede van 23 cm en bak deze bodem 12-15 minuten tot de randen een beetje bruin beginnen te worden. Haal de vorm uit de oven en laat hem afkoelen. Laat de oven aan staan.

**3 VOOR DE VULLING:** doe de eidooiers in een grote kom en klop ze een paar minuten stevig tot een lichte, schuimige massa. Doe de gecondenseerde melk erbij en klop nog een paar minuten tot je een licht, luchtig mengsel hebt. Schep de limoenrasp en het limoensap erdoor met een spatel of pollepel (in een garde blijven alle stukjes limoenrasp hangen en dat haat ik). Voeg zout naar smaak toe. Giet dit in de voorgebakken bodem en zet de vorm nog 20-25 minuten in de oven. Het midden moet nauwelijks nog wiebelen; ter info: de bovenkant mag niet bruin worden, dus houd dat in de gaten.

*recept gaat verder op bladzijde 272*







## Ieders favoriete feesttaart

Voor 1 taart met drie lagen, Ø 23 cm

### GELE CAKE

**bakspray of zachte boter, voor het invetten**

**485 g (3¼ cup) bloem of cakemeel**

**2 tl bakpoeder**

**1½ tl grof zeezout**

**1½ tl baking soda**

**375 ml (1½ cup) karnemelk**

**190 ml (¾ cup) plantaardige olie**

**2 tl vanille-extract**

**220 g boter, op kamertemperatuur, in blokjes van 2,5 cm**

**440 g (2 cups) fijne kristalsuiker**

**95 g (½ cup, licht aangedrukt)**

**lichtbruine basterdsuiker**

**5 grote eieren**

**3 grote eidooiers**

### CHOCOLADEGLAZUUR

**350 g pure chocolade**

**(of chocoladedruppels)**

**225 g zure room, op kamertemperatuur**

**225 g boter, op kamertemperatuur**

**185 g (1½ cup) poedersuiker**

**royale mespunt grof zeezout**

**heel veel taartstroomisels**

Ook al lijkt dit bedrieglijk veel op een verjaardagstaart, ik weet uit ervaring dat dit de echt perfecte taart is als er iets te vieren valt of (tragisch genoeg) als er juist niets te vieren valt. Het is een feestdagentaart, een babyshowertaart, een bruidstaart en een gewoon-zomaar-taart. Het is een taart die je bakt als je wat tijd over hebt en heel veel visite krijgt.

Als ik ga bakken, maak ik me nooit zo druk over het verschil tussen cakemeel en bloem, maar cakemeel geeft fijner, luchtiger kruim en dat is, zeker weten, lekker. Hoe dan ook, beide soorten doen het hier goed.

Om de lagen zo gelijk mogelijk te krijgen, meet je het beslag af met maatbekers (of nog beter, met een weegschaal) voor je het in de vormen giet. Ja, dat is iets voor een controlfreak, maar het is wel de beste manier om ervoor te zorgen dat alle lagen even dik worden, als je niet zoveel vertrouwen hebt in je vermogen om beslag te verdelen.

**1 VOOR DE CAKE:** verwarm de oven voor op 180 °C. Schuif een rooster in het bovenste derde deel van de oven en een tweede rooster in het midden. Vet drie ronde vormen (met een doorsnede van 23 cm) in met bakspray of zachte boter.

**2** Roer de bloem, het bakpoeder, zout en de baking soda in een grote kom door elkaar; zet apart. Roer in een middelgrote kom of maatbeker de karnemelk door de olie en het vanille-extract; zet apart.

**3** Roer in een grote kom de boter, kristalsuiker en basterdsuiker door elkaar. Klop alles zo'n 4 minuten met een mixer of keukenmachine met platte deeghaak op hoge snelheid tot een superlichte en luchtige massa. Voeg de eieren en eidooiers een voor een toe; klop elk ei helemaal door het beslag voor je het volgende toevoegt. Klop het beslag zo'n 5 minuten tot het bijna verdubbeld is in volume en heel licht en luchtig is. (Vergeet niet om af en toe de wanden van de kom schoon te schrapen.)

**4** Klop met de mixer op lage snelheid een derde van het bloem-mengsel door het beslag. Voeg de helft van de karnemelk toe voordat de bloem helemaal is opgenomen. Voeg zo afwisselend de rest van de bloem en karnemelk toe, eindigend met bloem, tot je een glad beslag hebt zonder klontjes.

**5** Verdeel het beslag gelijkmatig over de drie bakvormen; zet twee vormen op het bovenste rooster en de derde op het rooster in het midden. Bak 35-40 minuten en wissel de vorm op het onderste

*recept gaat verder op de volgende bladzijde*