

even more

---

basics to

**BRILLIANCE**



Fotografie: Chris Court

---

# INHOUD

masterclass video's

bladzijde 8 - 11

hartig

bladzijde 12 - 159

zoet

bladzijde 160 - 251

woordenlijst

bladzijde 252 - 259

extra's

bladzijde 260 - 263

register

bladzijde 264 - 269



de basis

# GEPOFTE KNOFLOOK

Als je knoflook lang en langzaam poft, veranderen de teentjes in een rijke, romige en lichtzoete puree die gegrild vlees, soep en tosti's een *diepgouden smaakkick* geeft. Pastasaus wordt er *buitenaards lekker* van.



# GEPOFTE KNOFLOOK

**3** grote bollen knoflook

olijfolie extra vergine, voor eroverheen

zeezoutvlokken

**STAP 1** Verwarm de oven voor op 180 °C.

**STAP 2** Zet elke bol knoflook op een vel aluminiumfolie. Besprenkel met olie, bestrooi met zout en pak ze in.

**STAP 3** Zet ze op een bakplaat en pof ze 40 minuten, of tot ze zacht en goudkleurig zijn.

**STAP 4** Laat 10 minuten afkoelen en knijp dan de knoflookteentjes uit hun velletjes. Doe ze in een gesteriliseerd glazen potje<sup>+</sup>. Gooi de velletjes weg.

**VOOR 100 G**

## VOETNOOT

*+ Om het risico van ziektes als botulisme te beperken, moet je de jampotjes waar je de gepofte knoflook in bewaart, goed steriliseren en het potje in de koelkast bewaren. Zet na gebruik de knoflook meteen terug in de koelkast. In een gesteriliseerd glazen potje kun je de knoflook 2 weken in de koelkast bewaren. Zo steriliseer je glazen potten: verwarm de oven voor op 120 °C. Was de potten en metalen deksels in een heet sopje, spoel ze af en zet ze op een bakplaat. Zet 20 minuten in de oven. Haal eruit en laat afkoelen voor je de potjes vult.*



romige gepofte-knoflookpasta met oregano-olie



knoflookkip op aardappel-preigratin

SCAN VOOR  
HET FILMPJE



## romige gepofte-knoflookpasta met oregano-olie

400 g gedroogde spaghetti  
1 hoeveelheid gepofte knoflook (zie *basisrecept*),  
fijngeprakt  
2 eetlepels olijfolie extra vergine  
chilivlokken en fijngeraspte Parmezaanse kaas,  
voor erbij  
*oregano-olie*  
80 ml olijfolie extra vergine  
1½ eetlepel kappertjes, afgespoeld en uitgelekt  
5 g oreganoblaadjes

Kook de pasta in een grote pan met kokend, gezouten water al dente. Giet af, bewaar daarbij 250 ml van het pastawater, en doe de pasta terug in de pan.

Maak intussen de oregano-olie: verwarm een pannetje op laag vuur. Schenk de olie erin, voeg de kappertjes toe en verwarm 5 minuten, tot ze geuren. Doe de oreganoblaadjes erbij en warm 1 minuut mee.

Klop in een kom het bewaarde pastawater, de geprakte knoflook en olie door elkaar. Vouw dit knoflookmengsel door de pasta. Schep de pasta in diepe borden en verdeel de oregano-olie, chilivlokken en parmezaan erover. **VOOR 4 PERSONEN**

## knoflookkip op aardappel-preigratin

2 eetlepels fijngeprakte gepofte knoflook  
(zie *basisrecept*)  
1 eetlepel fijngesneden dragonblaadjes, plus  
4 extra takjes  
80 g ongezouten boter, op kamertemperatuur  
zeezout en grof gemalen zwarte peper  
1 hele kip van 1,3 kg  
½ citroen, in partjes  
olijfolie extra vergine, om te besprenkelen  
*aardappel-preigratin*  
1 kg kruimige aardappels, geschild, in dunne schijfjes  
2 preien, bijgesneden, in dunne reepjes  
1 eetlepel tijmblaadjes  
310 ml opgewarmde, volle kookroom

Warm de oven voor tot 180 °C. Roer de geprakte gepofte knoflook, dragon, boter en zout en peper door elkaar. Maak ruimte onder de huid over de borst van de kip.

Schep de knoflookboter met een theelepeltje onder de huid van de kip.

Vul de buikholte van de kip met de extra takjes dragon en de citroen. Bind de kippenpoten met keukentouw aan elkaar. Bestrooi de kip met zout en peper en besprenkel hem rondom met olie.

Maak de aardappel-preigratin: leg de aardappelschijfjes, prei en tijm in een diepe ovenschaal van 25 x 30 cm en schenk de hete room erover.

Leg de kip op de gratin en bak 1 uur in de oven, tot de kip en aardappels gaar zijn. **VOOR 4 PERSONEN**

## bruschetta met gepofte knoflook, burrata en gekneusd basilicum

8 dikke sneden zuurdesembrood  
olijfolie extra vergine, om te bestrijken  
1 hoeveelheid gepofte knoflook (zie *basisrecept*),  
fijngeprakt  
4 burrata  
plakjes tomaat, voor erbij  
*gekneusd basilicum*  
80 ml olijfolie extra vergine  
20 g basilicumblaadjes  
¼ theelepel zeezoutvlokken

Verhit de grillpan op hoog vuur. Bestrijk de sneden brood met olie en grill ze in delen 1 minuut aan elke kant, of tot ze geroosterd zijn en grillstrepen hebben. Zet apart.

Maak het gekneusd basilicum: doe de olie, het basilicum en zout in een kom en stamp door elkaar, tot het basilicum gekneusd is.

Besmeer het brood met de geprakte gepofte knoflook en leg de burrata erop. Schep het gekneusd basilicum erop en dien op met tomaat. **VOOR 4 PERSONEN**



bruschetta met gepofte knoflook, burrata en gekneusd basilicum

de basis

# CHOCOLADEMOUSSE

Met mijn kan-niet-mislukken techniek maak je een *wolk van een chocolademousse* waar je eventueel ook een machtig en elegant chocoladedessert van kunt maken.



# CHOCOLADEMOUSSE

250 ml slagroom

125 ml double cream of extra slagroom

220 g pure (70% cacao) chocolade, fijngehakt

60 ml water

1 theelepel vanille-extract

3 grote eieren

4 grote eidooiers, extra

75 g fijne kristalsuiker

**STAP 1** Schenk de slagroom en double cream in een koude kom en klop tot er zachte pieken zijn. Zet tot gebruik in de koelkast.

**STAP 2** Doe de chocolade, het water en de vanille in een grote, hittebestendige kom en zet die op een pan met net kokend water (de kom mag het water niet raken). Roer tot de chocolade is gesmolten. Laat iets afkoelen (het mengsel kan schiften).

**STAP 3** Doe de eieren, eidooiers en suiker in een hittebestendige kom en zet die op een pan met net kokend water (de kom mag het water niet raken). Mix 8 minuten met een elektrische handmixer op hoge stand of tot het mengsel warm, dik en luchtig is.

**STAP 4** Haal de kom van de pan. Vouw 125 ml van het eiermengsel met een metalen lepel door het chocolademengsel<sup>+</sup>. Vouw dit chocolade-eimengsel voorzichtig door de rest van het eimengsel.

**STAP 5** Zet de kom in een ijsbad en blijf heel luchtig en voorzichtig vouwen tot het mengsel is afgekoeld<sup>++</sup>. Haal de kom uit het ijsbad en vouw de opgeklopte room er luchtig door.

**STAP 6** Schep de mousse in kommen of glazen en zet 2 uur in de koelkast, of tot de mousse goed koud en stevig is.

**VOOR 4-6 PERSONEN**

## VOETNOTEN

*+ Als je een metalen lepel gebruikt om alles voorzichtig door elkaar te vouwen, blijft de mousse mooi luchtig.*

*++ Een ijsbad maak je door ijsblokjes in een grote schaal te doen en er zoveel water over te schenken dat de ijsblokjes er net mee bedekt zijn. Als je hier een tweede schaal in zet, koelt de inhoud daarvan gelijkmatig af.*





chocolademousse-tiramisu



chocolademoussetaart met gezouten karamel