

shondaland | NETFLIX



DE OFFICIËLE

# BRIDGERTON

BIJBEL VOOR FEESTEN EN PARTIJEN

KOKEN, HOSTEN & TOOSTEN ALS EEN WARE BRIDGERTON





DE OFFICIËLE  
**BRIDGERTON**  
BIJBEL VOOR FEESTEN EN PARTIJEN

**KOKEN, HOSTEN &  
TOOSTEN** ALS EEN BRIDGERTON

*Emily Timberlake*

*Fotografie door Lizzie Munro*

*Recepten door Susan Vu*

**KOSM • S**  
KOSMOS UITGEVERS,  
UTRECHT/ANTWERPEN

# Inhoud

## 6 Introductie

### HOOFDSTUK 1

#### *Een Ontbijtbezoek bij de Bridgertons* 9

- 14 **Host je eigen brunch**
- 17 Crumpets met gezouten honingboter
- 19 Theebiscuits van Meyer-citroen en maanzaad
- 21 Quiche zonder deeg met gakaramelliseerde prei, ham en Engelse cheddar
- 24 Kippers op toast
- 27 Mini Pommes Anna
- 29 Bruisende cocktail
- 30 **Uitgelicht: De kunst van het visitekaartje**
- 33 Londense mist-lattes

### HOOFDSTUK 2

#### *Het Tuinfeest van de Koningin* 35

- 40 **Host je eigen picknick**
- 43 De kruisbessen-hand pies van de hertog
- 45 Kiplolly's met rodewijn-barbecue-saus
- 49 Geschroeide sint-jakobsschelpen met munterwt en gebruinde boter-walnootsaus

- 51 Speenvarkensspies met ingelegde cherrytomaten
- 54 Zomerpuddinkjes met gemengde bessen en verse slagroom
- 56 Champagne-punch van blauwe bessen en vlierbessen
- 57 Lavendellimonade
- 60 **Uitgelicht: De juiste Etiquette bij Koningsschap en Adel**
- 62 Sherry Cobbler met fruit en kruiden

### HOOFDSTUK 3

#### *Theetijd bij de Sharmas* 65

- 68 **Host je eigen theebransje**
- 71 Een selectie van theesandwiches: komkommer en radijs met geklopte chaat masala-boter, kipkerriesalade, gerookte zalm met koriander-pinda-chutney
- 73 **Uitgelicht: Hoe een Fatsoenlijke Pot Thee te Bereiden**
- 74 Cake rusks met dadels, pistachenoten en venkel
- 77 Mango en yoghurtgelatinepuddinkjes
- 79 Petitfours van Devonshire honingcake met gember en rozenwater
- 83 Zoete mincemeatsamosa's
- 85 Kate's Masala Chai
- 87 Bee's Knees
- 88 **Uitgelicht: Het Maliespel op z'n Bridgertons**

## HOOFDSTUK 4

### *Diner op het Featherington-bal* 93

- 98 **Host je eigen diner**
- 101 Fruits de mer-toren: geroosterde garnalencocktail met Marie Rose-saus, oesters met mignonettesaus met champagne en appel, kruidige krabsalade
- 103 Kruidige granaatappel-bisschopswijn met citrusvruchten
- 105 Vlees- en aardappelpasteitjes
- 108 **Uitgelicht: Etiquette van een Bal**
- 111 Gegrilde lamsbouten met granaatappel-muntrelish
- 113 Geroosterde pompoen met portwijnkersensaus
- 115 Eton Messes met tropisch fruit
- 118 **Uitgelicht: Hoe Bouw je een Toren van Macarons**
- 121 Profiteroles met roze peperroom en champagne-aardbeien
- 124 Bourbon-perzik Smash

## HOOFDSTUK 5

### *Lady Danbury's Hol van Ondeugd* 127

- 132 **Host je eigen spelletjesavond**
- 134 Bladerdeeghapjes met brie en ananas-krentencompote
- 137 Scones van gerookt ontbijtspek, Stiltonkaas en bieslook met sjalot-witteportjam
- 139 Gevulde champignons met worst en mosterdbroodkruim
- 141 Met bieten en kurkuma gekleurde gevulde eieren
- 143 Bramen-citrus curd repen
- 146 **Uitgelicht: Kansspelen**
- 148 Met honing en geitenkaas gevulde vijgen met hazelnoten en munt
- 151 Espresso cocktail met suikersiroop
- 152 Lady D's Amaro Sour
  
- 154 Bronnen
- 155 Dankwoord
- 156 Register

# Introductie

*“Juffrouw Patridge wil veel suiker bij haar ontbijtthee.  
Lord Abernathy weigert vlees dat niet langdurig is  
gekookt, terwijl Lady Abernathy haar vlees uitsluitend  
bloederig eet, zo is mij verteld.”*

– LADY VIOLET BRIDGERTON, TEGEN HAAR HUISHOUDSTER

Voor leden van de *ton* is het leven een ononderbroken parade van ochtendbezoeken, al fresco lunchbijeekkomsten, diners, bals en andere sociale verplichtingen. Voor de meesten van ons klinkt dit als een bevoorrecht bestaan: fladderend van feest naar feest, met af en toe een tussenstop bij de modiste voor een nieuwe jurk of bij Gunter's voor thee en ijs. Maar iedere ambitieuze moeder zal je vertellen dat vermaken (en vermaakt worden) niet onbelangrijk is. Levens, fortuinen en de onschendbaarheid van jarenoude familielijnen hangen ervan af.

Het Londense uitgaansseizoen is in de kern voor de meest machtige families van Groot-Brittannië een mogelijkheid om allianties te smeden. “De meeste huwelijken in de *ton* zijn slechts zakelijke transacties,” zegt Lady Danbury tegen Kate Sharma. Maar in tegenstelling tot advocaten en bankiers hebben leden van de Engelse aristocratie geen kantoren. Hun werkzaamheden vinden plaats tijdens

wandelingen door Hyde Park, bij de thee in de salons in Mayfair of tijdens jachtpartijen op landgoederen.

Dit alles betekent dat tijdens ieder gegeven feest veel op het spel staat. Een slechte gastvrouw zijn is simpelweg geen optie. Als je limonade te zoet is (of niet zoet genoeg), je vleespasteitjes te droog zijn of er op je desserttafel te weinig overdaad aanwezig is, dan zal men over je praten. Erger nog, ze zullen vroeg vertrekken en toekomstige uitnodigingen weigeren.

Het is geen toeval dat de gezinnen met de beste koks ook het gelukkigste en meest robuuste uitgaansleven hebben. Wanneer jouw beoogde gast moet kiezen tussen twee uitnodigingen die beide net zo overtuigend zijn, zal het consistent kunnen aanbieden van een heerlijk kopje thee je een voorsprong op de concurrentie geven. Als je dan ook nog met room gevulde soezen (pag. 121) en kruimelige scones van gerookt ontbijtspek (pag. 137) kunt beloven, dan is een acceptatie van je uitnodiging zo goed als gegarandeerd.

Het boek dat je in handen hebt, onthult de geheimen van de beste gastheren en -vrouwen van de *ton*. Hun koks hebben genadig meer dan veertig recepten voor *fingerfood* en drankjes gedeeld: alles wat je nodig zou kunnen hebben om jouw eigen Bridgerton-soiree te organiseren. Niemand weet meer van de bramen-citrus curd repen (pag. 143) dan Lady Danbury, en Violet Bridgerton's mini Pommes Anna is legendarisch. Leer hoe je een geurige Masala Chai (pag. 85) à la Kate Sharma maakt en je zou zomaar een burggraaf kunnen vinden die ook van jou houdt.

Naast de recepten voor drankjes en hors-d'oeuvres vind je uitgelichte passages die enkele van de meer geheimzinnige regels van de Engelse *high society* ontrafelen. Als deze regels verwarrend lijken, dan is dat grotendeels inherent aan het onderwerp. Het is gemakkelijk om buitenstaanders te identificeren doordat ze niet weten hoe ze een buiging moeten maken of het verschil tussen een gravin en een burggravin niet weten. Maar met dit boek als je gids, zul je in staat zijn om zelfs de meest exclusieve sociale situaties met gratie te doorstaan.

Als dit boek je inspireert om jouw naasten dicht om je heen te verzamelen, dan heeft het zijn werk gedaan. Het maakt niet uit of je een verjaardag, verloving, de start van een nieuw uitgaansseizoen of gewoon het einde van een lange werkweek viert. Ongeacht de gelegenheid, de recepten in dit boek garanderen dat iedereen het naar zijn zin zal hebben.

Mogen jouw feesten heerlijk, drukbezocht en vruchtbaar zijn!






# MINI POMMES ANNA


## *Voor 12 porties*


- 6 el of 85 g ongezouten boter, plus extra voor het invetten
- 1 tl gehakte verse rozemarijn-naaldjes
- 2 tenen knoflook, fijngeraspt
- 680 g kleine Hollandse vastkokende aardappelen (12 tot 16 in totaal, elk niet breder dan 4 cm)
- zout en versgemalen zwarte peper
- 55 g gruyèrekaas, fijngeraspt
- 1 el fijngehakte bieslook


Pommes Anna is een klassiek Frans gerecht van dingesneden aardappelen, die in meerdere lagen op elkaar worden gelegd om een rozetvormige aardappelcake te vormen. Het eindresultaat is adembenemend, maar de kooktechniek is berucht om haar moeilijkheidsgraad. Deze miniatuurversie is net zo lekker als het origineel, maar minder kwellend. Om dit gerecht echt buitengewoon te maken, kun je op elk Pommes Anna-taartje een klodder crème fraîche en een lepel kaviaar leggen. De Fransman die het gerecht heeft uitgevonden, zou je toejuichen.

---

 Verwarm de oven voor op 175 °C. Beboter een muffinvorm met 12 vormpjes royaal en zet opzij.

 Meng in een kleine steelpan de boter, de gehakte rozemarijn en de geraspte knoflook op middelmatig vuur. Verwarm, terwijl je af en toe roert, tot de boter is gesmolten en net langs de randen van de pan begint te borrelen, ongeveer 3 minuten. Haal van het vuur en zet opzij.

 Snijd elke aardappel met een mandoline in de breedte in heel dunne plakjes (ongeveer 2 mm dik). Breng het over in een grote kom, breng op smaak met zout en peper en besprenkel met het botermengsel. Schep goed door elkaar zodat de aardappelplakjes met het botermengsel zijn omhuld.

 Leg een aardappelplakje in het midden van elk muffinvormpje. Leg een licht overlappende nieuwe laag met aardappelplakjes boven op het enkele aardappelplakje, werkend in een cirkelvormig patroon. Deze laag wordt de bovenkant van het Pommes Anna-taartje, dus zorg ervoor dat 'ie er mooi en netjes uitziet. Verdeel een kwart van de geraspte gruyèrekaas over de aardappelplakjes. Bedek met nog een laag aardappelschijfjes en nog een kwart kaas. Herhaal dit laagjesproces nog twee keer. Na de laatste laag kaas bedek je elk vormpje met een laatste laag aardappelschijfjes waarbij je de resterende plakjes opmaakt.

*Recept gaat verder*

👉 Als alle muffinvormpjes gevuld zijn, gebruik dan de achterkant van een kleine maatbeker om de aardappelstapeltjes naar beneden te drukken, zodat ze compact en bovenop plat zijn. Dek de muffinvormpjes goed af met aluminiumfolie en zet deze op een bakplaat.

👉 Bak gedurende 20 minuten. Verwijder de folie (bewaars deze voor later in dit recept) en bak onafgedekt tot de aardappelen gaar zijn en de bovenkant langs de randen bruin begint te worden, nog ongeveer 25 minuten. Zet de muffinvorm op een rooster om 15 minuten af te koelen. Gebruik een kleine spatel om direct de zijkanten van elk vormpje los te maken.

👉 Verhoog de oventemperatuur naar 230 °C.

👉 Laat de bakplaat afkoelen en bekleed hem met de folie die je hebt bewaard. Gebruik een kleine spatel om de zijkanten van elk vormpje weer los te maken, draai de muffinvormpjes om op de met folie beklede bakplaat en sla de vorm meerdere keren op de bakplaat zodat de aardappelstapels uit de vorm loskomen.

👉 Bak gedurende 10 minuten, of tot de onderkanten van de aardappelstapels goudbruin zijn. Haal uit de oven en gebruik twee kleine platte spatels om elke aardappelstapel voorzichtig om te draaien. Zet terug in de oven en bak tot de aardappelstapels goudbruin en knapperig zijn, ongeveer 10 minuten extra, waarbij je goed let op de onderkant van de stapels (die worden de bovenkant van de Pommes Anna-taartjes als je ze serveert).

👉 Laat 5 minuten afkoelen op de hete bakplaat. Draai elk Pommes Anna-taartje om, zodat de onderkant nu de bovenkant is, gaarneer met gehakte bieslook, zet ze op een schaal en serveer.




# LONDENSE MIST-LATTES


## *Voor 1 portie*


240 ml water  
2 Earl Grey-theezakjes  
175 ml melk  
2 tot 3 el vanille-honingsiroop  
(recept volgt)


Als de wolken laag hangen en de Londense lucht een al te bekende sombere grijs tint heeft, is het moeilijk de motivatie op te brengen je bed uit te komen. Dit geldt vooral als je de avond ervoor hebt gedanst en glühwein hebt gedronken (pag. 103). Maar dit warme, geurige drankje, met zijn subtiele geur van verse vanille, is genoeg om zelfs de meest slaperige Bridgerton-broer of -zus uit bed en in de ontbijtzaal te lokken.


---

 Breng in een kleine fluitketel of steelpan het water op middelmatic vuur aan de kook. Haal van het vuur en giet het kokende water in een grote mok. Voeg de Earl Grey-theezakjes toe en laat 5 minuten trekken.

 Terwijl de thee trekt, verwarm je de melk in een kleine steelpan op middelmatic vuur tot deze dampend heet is, ongeveer 3 minuten.

 Zodra de thee 5 minuten heeft getrokken, haal je de theezakjes eruit en gooi je ze weg.


 Wanneer de melk heet is, kantel je de melk naar één kant van de pan en met een melkopschuimer of door flink met een garde te kloppen schuim je de melk tot het in volume is verdubbeld.

 Roer de vanille-honingsiroop door de hete thee, giet de opgeschuimde melk erbij en schep het resterende melkschuim erop. Serveer onmiddellijk.

## **VANILLE-HONINGSIROOP**

Voor 330 gram

65 g suiker  
115 g honing  
160 ml water  
½ vanillestokje, in de lengte opengesneden en het merg eruit geschraapt

 Meng in een kleine steelpan op middelmatic vuur de suiker, honing en het water. Breng aan de kook, 5 tot 7 minuten, en roer regelmatig om de suiker en honing gelijkmatig te laten oplossen in het water. Haal van het vuur en voeg het vanillestokje en het merg toe. Roer goed door elkaar en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Giet de siroop in een glazen pot. Gebruik het direct of bewaar het maximaal één maand in de koelkast.







# SCONES MET BACON, STILTON EN BIESLOOK


*met sjalot-witteportjam*


## *Voor 24 scones*

8 plakken gerookt ontbijtspek  
420 g bloem, plus extra om te  
bestuiven  
1½ el bakpoeder  
2 el suiker  
2½ tl zout  
85 g koude ongezoeten boter,  
in kleine blokjes gesneden  
85 g stilton, verbrokkeld in grote  
stukken  
23 g fijngehakte bieslook  
395 ml slagroom, koud, plus  
extra om te bestrijken  
sjalot-witteportjam (recept volgt,  
zie noot van de kok)


Deze kleine scones zijn een perfecte traktatie voor elke liefhebber van goede Engelse kaas. De etiquette schrijft voor dat een scone altijd in tweeën moet worden gescheurd in plaats van in plakjes gesneden. Het snijden van een scone met een mes is schadelijk voor de textuur, die dan klef en compact kan worden.


*Noot van de kok: Als je liever geen zelfgemaakte jam maakt, serveer de scones dan met kant-en-klare uienjam of vijgenconserven.*

 Verwarm de oven voor op 190 °C. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie en een bakplaat met bakpapier. Bekleed een groot bord met een paar lagen keukenpapier en zet opzij.

 Leg het spek in een enkele laag op de met folie beklede bakplaat en bak in de oven tot het spek bruin en krokant is, ongeveer 25 minuten. Leg het gebakken spek op het voorbereide bord en laat volledig afkoelen. Zet de oven uit.


 Meng in een grote kom met een garde de bloem, het bakpoeder, de suiker en het zout. Snijd het afgekoelde spek grof en zet opzij.


 Voeg de boter toe aan het bloemmengsel en gebruik je vingers om de boter door de bloem te wrijven tot een kruimelig deeg ontstaat. Voeg de kaas, bieslook en spek toe en schep om met je handen tot ze met het bloemmengsel zijn omhuld. Schenk een derde van de gekoelde slagroom over de droge ingrediënten en hussel voorzichtig met je handen. Herhaal dit nog twee keer tot alle slagroom is toegevoegd en het een grof deeg is geworden (een paar droge plekken in het deeg is prima).

 Bestuif een werkblad licht met bloem. Verdeel het deeg in tweeën. Gebruik je handen om elke portie deeg in een schijf te kneden die 2 cm dik en ongeveer 15 cm rond is. Gebruik een groot mes of een deegschapper om elke schijf in twaalf gelijke stukken te snijden (vierentwintig scones in totaal). Leg het deeg op de met bakpapier beklede bakplaat, waarbij alle scones even ver uit elkaar liggen.

*Recept gaat verder*



 Laat de scones 20 minuten in de koelkast rusten, terwijl je de oven voorverwarmt op 220 °C.

 Bestrijk de bovenkant van de scones met wat extra slagroom en bak tot de scones gerezen en goudbruin zijn, ongeveer 20 minuten. Draai de bakplaat na 10 minuten een keer om. Haal ze uit de oven en laat de scones 10 minuten afkoelen op de bakplaat. Leg ze op een schaal en serveer warm met de jam.

**MIJNHEER FINCH:**

*O, wat een prachtige jurk! Bijna precies de tint van de dubbele gloucester die uw moeder vanmiddag bij de thee serveerde. Ik ben zo dol op kaas.*


**PHILIPPA FEATHERINGTON:**


*Ik ook, mijnheer Finch! Hoewel ik liever een stilton dan een cheddar heb.*


**SJALOT-WITTEPORTJAM**

Voor ongeveer 170 g

1½ el ongezouten boter  
1½ el plantaardige olie  
900 g grote sjalotten (14 tot 16 in totaal),  
dungseden  
zout en versgemalen zwarte peper  
175 ml witte port  
60 ml wittewijnazijn  
50 g donkere basterdsuiker  
1½ tl fijngehakte verse tijmblaadjes  
water (optioneel)

 Meng in een grote braadpan of zware pan op middelmatig tot middelhoog vuur de boter en plantaardige olie en kook tot de boter smelt en begint te schuimen. Voeg de sjalotten toe, breng op smaak met peper en zout en bak, terwijl je af en toe roert, tot de sjalotten zacht zijn, bruin beginnen te worden en aan de bodem van de braadpan beginnen te plakken, ongeveer 20 minuten.

 Voeg de port, 3 eetlepels wittewijnazijn en 3 eetlepels basterdsuiker toe. Gebruik een houten lepel om eventuele aangebakken stukjes van de bodem te schrappen. Zet op middelmatig vuur, roer de tijm erdoor en blijf bakken, terwijl je af en toe roert, tot de sjalotten goudbruin, gekaramelliseerd en jamachtig zijn, ongeveer 1 uur. Als de sjalotten er op enig moment droog uitzien en aan de bodem van de pan blijven plakken, roer er dan een scheutje water door. Zodra de sjalotten gekaramelliseerd zijn, roer je de resterende 1 eetlepel azijn, 1 eetlepel basterdsuiker en een grote scheut water erdoor en bak je het tot de suiker is gesmolten. Breng op smaak met zout en peper en doe ze in een kom. Serveer warm of op kamertemperatuur.

 Bewaar de overgebleven jam in een luchtdichte verpakking voor maximaal 7 dagen in de koelkast.



**VOOR ALLE FANS VAN BRIDGERTON,  
DE SHONDALAND-SERIE OP NETFLIX,**

is er nu het eerste officiële Bridgerton kookboek. Ontbijt als een koningin, geef een prachtige picknick in de tuin of organiseer een fancy afternoon tea of chic dress-up diner. En ontdek naast de 40 geweldige recepten voor hapjes en fingerfood, cocktails en mocktails geheel in stijl, ook alles over etiquette & entertainment Regency-stijl, voor een echte avond à la The Bridgertons!

**It's time to entertain, BRIDGERTON style.**



**KOS  
MOS**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen

