



# Inhoud

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| In een oogopslag          | 6   |
| Inleiding                 | 11  |
| Antipasti, tapas & snacks | 19  |
| Brood & hartige taart     | 49  |
| Soep                      | 79  |
| Salades                   | 107 |
| Pasta, rijst & granen     | 137 |
| Vis & zeebanket           | 165 |
| Kip & co                  | 199 |
| Rund, varken & lam        | 235 |
| Groenten                  | 263 |
| Desserts                  | 287 |
| Register                  | 318 |

Voor: 4-6 personen  
Bereidingstijd: 30 minuten  
Oventijd: 40-45 minuten  
Moeilijkheidsgraad: 2

Dit recept bevat diepvries-bladerdeeg, maar je kunt het deeg ook zelf maken zoals op blz. 70.

## QUICHE met courgette & rucola

- 250 g diepvries-bladerdeeg, ontdooid
- 2 el maanzaad
- 6 babycourgettes, met bloem
- 2 el boter
- 2 grote eieren, plus 1 grote eidooier  
zout en zwarte peper uit de molen  
bosje rucola, gesnipperd
- 180 ml *double cream* of slagroom
- 125 g parmezaan, geraspt

Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een springvorm van 25 cm in met boter.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak, strooi er 1 eetlepel maanzaad op en rol het dun uit. Bekleed de ingevette vorm met het deeg. Dek het deeg af met een vel bakpapier en vul het met bakkorrels of droge bonen. Bak het deeg 20 minuten blind.

Haal de courgettebloemen los en snijd ze in drie of vier stukjes. Snijd de courgettes zelf in de lengte in dunne plakjes en bak ze 3 minuten in een grote koekenpan met de boter op matig vuur. Doe de bloemen erbij en bak ze 5 minuten mee.

Klop de eieren en de eidooier in een middelgrote kom tot ze schuimen. Voeg naar smaak peper en zout toe. Doe de rucola, room en parmezaan erbij en meng de gebakken plakjes courgette en courgettebloemen erdoor. Giet het mengsel in de blind gebakken deegbodem en strooi het resterende maanzaad erover.

Bak de quiche 20-25 minuten, of tot de vulling gestold en goudbruin is. Serveer de quiche warm of op kamertemperatuur.

Als je dit gerecht lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



QUICHE LORRAINE



QUICHE MET BLAUWE KAAS EN ERWTEN



TARTE TATIN VAN UIEN





Voor: 4-6 personen  
Bereidingstijd: 20 minuten,  
plus 30 minuten in de oven  
Moeilijkheidsgraad: 2

## KIPNOISETTES met pestovulling

### Kipnoisettes

- 4 plakjes bacon
- 4 halve kipfilets
- 1 el versgeperst  
citroensap
- zout en zwarte  
peper uit de molen
- 2 el gesmolten boter

### Pestovulling

- 60 g vers broodkruim
- 1 knoflookteen
- 45 g pijnboompitten
- 1 el versgeperst  
citroensap
- 4 el extra vierge  
olijfolie
- zout en zwarte  
peper uit de molen
- klein bosje verse  
peterselie of  
basilicum
- seizoengroenten,  
voor erbij

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de plakjes bacon op dezelfde maat als de halve kipfilets en houd de afsnijdsels apart. Sla de lapjes kip een beetje plat met een vleeshamer, sprenkel het citroensap erover en kruid ze met peper en zout.

Doe alle ingrediënten voor de pestovulling samen met de afsnijdsels van de bacon in een keukenmachine en hak alles in 1 minuut tot een pasta.

Leg de kipfiletlapjes naast elkaar en besmeer ze elk met een kwart van de vulling. Rol de filets op en wikkel er een plakje bacon omheen, zodat de uiteinden overlappen. Zet de noisettes in het midden vast met een cocktailprikker.

Vet een ovenschaal in met 1 eetlepel boter. Leg de noisettes in de schaal en kwast ze in met de andere eetlepel boter. Bak de noisettes in ongeveer 30 minuten gaar en goudbruin.

Snijd de noisettes in plakjes en serveer ze warm, met seizoengroenten naar keuze.

Als je dit gerecht lekker  
vond, vind je deze vast  
ook heerlijk.



202  
FILOTAART MET KIP,  
OLIJVEN EN FETA



205  
BASTELA



210  
PROVENÇAALSE KIP