

Rutger van den Broek

HET HARTIGE BAKBOEK

Rutger bakt van kaasvlinders tot tartelettes

© Rutger van den Broek, 2017
© Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam 2017

TEKST

Rutger van den Broek

ONTWERP EN VORMGEVING

Klaartje de Buck

RECEPTFOTOGRAFIE

Harold Pereira

STYLING

Mirjam van der Rijst

FOTOGRAFIE HOW-TO'S

Saskia Lelieveld

CULINAIRE REDACTIE

Lars Hamer

MET DANK AAN

Brandt & Levi, Kaaskamer Hooi en Klomp, Le Creuset, Wood from Trees

ISBN 978 90 488 3555 3
ISBN 978 90 488 3556 0 (e-book)
NUR 440

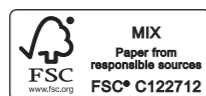
OVERAMSTEL

uitgevers

www.carreraculinaire.nl
www.overamstel.com
www.rutgerbakt.nl

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv



INHOUD

Voorwoord 7

Basingrediënten 8

Bakbenodigdheden 12

Begrippen en technieken 16

1. Basisrecepten 18

2. Klein maar fijn 57

3. Lekker voor tussendoor 81

4. Mandvol broodjes 105

5. Brood op de plank 127

6. Van plaat tot taart 153

7. Groots gebakken 181

8. Bijna helemaal zelf gebakken 199

Dankwoord 214

Ingrediëntenindex 216

Receptenregister 222



VOORWOORD

Wie wordt er niet gelukkig van de geur van versgebakken brood? Van een warme quiche na een dag hard werken? Of van een perfecte zelfgemaakte kroket? Bakken maakt je blij! Het werkt ontspannend en het is te gek als je ziet hoe anderen van je bakkunsten genieten.

Sinds het winnen van de eerste editie van 'Heel Holland Bakt' draait mijn leven nog veel meer om bakken dan daarvoor. Ik vind het geweldig om recepten te bedenken, uit te proberen en vast te leggen en daarmee anderen te motiveren en inspireren om ook aan de slag te gaan. Bakken is namelijk makkelijker dan je denkt. Met behulp van een goed recept en een duidelijke uitleg weet ik zeker dat ook jij de lekkerste creaties bakt!

Na mijn eerste drie bakboeken, met voornamelijk zoete recepten, kreeg ik vaak de vraag of ik ook hartige recepten heb. Nu is het zover! *Het hartige bakboek* is een feit. Ik heb de recepten zo divers mogelijk gemaakt: van hapjes voor bij de borrel tot een complete maaltijd en van een snelle pizza tot een geweldige paté en croûte voor feestelijke momenten.

Verdeeld over 60 recepten met ruim 70 variaties vind je heel veel fijne hartige bakcreaties. De recepten zijn ingedeeld in 8 hoofdstukken: 'Basisrecepten', 'Klein maar fijn', 'Lekker voor tussendoor', 'Mandvol broodjes', 'Brood op de plank', 'Van plaat tot taart', 'Groots gebakken' en 'Bijna helemaal zelf gebakken'. Bij sommige recepten staan drie variaties, zodat je met hetzelfde basisrecept verschillende kanten op kunt.

Met de variatiercepten bied ik je extra veel inspiratie, maar ik daag je uit om zelf ook naar hartenlust te experimenteren met verschillende smaken en vullingen. Gebruik de recepten uit dit boek als basis en combineer ze met jouw favoriete ingrediënten. Ik weet zeker dat je daar veel mensen blij mee gaat maken.

Heel veel bakplezier!
Rutger

BAKBENODIGDHEDEN

BAKPAPIER

Speciaal hittebestendig papier voor eenmalig gebruik waarmee de bakplaat en bakvormen bekleed kunnen worden, met als grootste voordeel dat er niets aan blijft plakken. Er bestaan ook siliconen bakmatjes; deze kunnen na het bakken worden afgewassen en zijn geschikt voor hergebruik.

BAKVORMEN

Bakvormen zijn verkrijgbaar in talloze soorten, maten en materialen. Experimenteer om te ontdekken wat je prettig vindt om in te bakken en waar je goede resultaten mee behaalt. Mijn voorkeur gaat uit naar aluminium bakvormen, vanwege hun gelijkmatige bakresultaat. In de recepten staat vermeld welke maat bakvorm je nodig hebt.

BLINDBAKVULLING

Voor het blindbakken van een taartbodem of tartelettes kun je droge of keramische bonen gebruiken. Beide bonensoorten kun je steeds weer gebruiken. Let op! Droge bonen die hebben gediend als blindbakvulling zijn daarna niet meer geschikt om te eten.

DEEGKRABBER

Ideaal om (brood)deeg mee uit een kom of van het werkblad te schrapen.

DEEGROLLER

Om deeg gelijkmatig uit te rollen is een deegroller een onmisbaar hulpmiddel. Bij gebrek hieraan werkt een schoongemaakte wijnfles ook prima.

FRITUURPAN

Voor recepten waarbij gefrituurd moet worden, is een elektrische frituurpan ideaal. Deze kun je precies instellen op de juiste temperatuur. Eventueel kun je ook een gewone pan of wok met thermometer gebruiken.

KEUKENMACHINE OF HAKMOLENTJE

Ideaal om een tapenade of (snelle) pesto mee te maken. Ook voor quichedeeg en andere 'korte' degen gebruik ik graag mijn keukenmachine met messen.

LITERMAAT

Bakken is soms bijna scheikunde en daarom moeten de hoeveelheden goed afgemeten worden. In plaats van een litermaat kun je water en bouillon ook afwegen: 1 gram komt overeen met 1 milliliter.

MAATLEPELS

De eetlepel en theelepel worden in de receptuur regelmatig als inhoudsmaat gebruikt en zorgen ervoor dat je nauwkeurig kunt afmeten. Let goed op de maten: zo heeft een theelepel een inhoud van 5 milliliter (dit is meer dan een 'gewone' theelepel) en heeft een eetlepel een inhoud van 15 milliliter. Een setje maatlepels van ¼ tl, ½ tl, 1 tl en 1 el is handig om snel en precies te kunnen werken.

MESSEN

Een goed mes is het halve werk. Zelf gebruik ik graag een koksmes voor het snijden van groenten en vlees. Gebruik voor het aansnijden van brood een goed broodmes; dat komt de structuur van je zelfgebakken brood ten goede.

MIXER

Een handmixer of een vrijstaande mixer met garde, platte menghaak en deeghaak maken het mengen en kneden een stuk makkelijker. In mijn keuken staat een vrijstaande mixer en ik zou niet meer zonder kunnen: het maakt het leven van een (thuis)bakker zoveel fijner!

OVEN

Uiteraard onmisbaar bij het bakken! De oven moet uitgerust zijn met een rooster en een bakplaat. Het gebruik van ofwel rooster ofwel bakplaat hangt af van het recept. Bakvormen plaats je op het ovenrooster, broodjes en koekjes daarentegen op de met bakpapier beklede bakplaat. Alle recepten zijn, tenzij anders vermeld, gebaseerd op conventionele warmte. Pas bij het gebruik van een heteluchtoven eventueel de temperatuur aan. Moderne heteluchtovens komen qua temperatuur vaak overeen met conventionele ovens, maar als je merkt dat het bakproces toch te snel gaat, verlaag de temperatuur dan met 5 tot 10 procent.

OVENTHERMOMETER

Handig om te controleren of je oven heet genoeg (of te heet) is, want een thermometer die je in de oven kunt zetten, is vaak nauwkeuriger dan de ingebouwde thermometer van de oven.

PIZZASTEEN

Verwarm een pizzasteen minimaal een halfuur voor in de oven. Hierdoor krijgt het baksel tijdens het bakken voldoende hitte aan de onderkant, zodat de bodem knapperig en goed gaar wordt. Perfect voor een pizza of brood, maar ook handig om een quichebodem mooi gaar te krijgen.

1 BASISRECEPTEN

Brooddeeg 20

Bladerdeeg 24

Snel bladerdeeg 28

Gerezen bladerdeeg 32

Quichedeeg 36

Blindbakken 38

Ragout maken 42

Pizzadeeg 48

Tomatensaus 49

Pesto 50

Tomatentapenade 51

Kruidenroomkaas 54

Paneermeel 55



SNEL BLADERDEEG

Dit recept voor snel bladerdeeg is iets minder bewerkelijk en sneller om te maken dan het hiervoor beschreven bladerdeegrecept, maar geeft je wel het plezier en genot van zelfgemaakt bladerdeeg. Het deeg rijst alleen iets minder hoog dan het gewone bladerdeeg. Bij de recepten waarin bladerdeeg wordt gebruikt, kun je altijd kiezen voor deze snellere variant.

HET DEEG

250 gr bloem
5 gr zout
250 gr boter, koud
125 ml water, koud

OOK NODIG

bloem, voor het werkblad

STAP 1

Meng de bloem met het zout in een kom. Snijd de koude boter in blokjes van ongeveer 1 bij 1 centimeter en hussel ze met je vingertoppen door de bloem. Je hoeft niet te kneden.

STAP 2

Voeg het water toe en meng alles tot het een geheel is. Je hoeft nog steeds niet te kneden, het is de bedoeling dat de blokjes boter in het deeg heel blijven. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.

STAP 3

Rol het deeg op een licht bebloemd werkblad uit tot de lengte 3 keer zo lang is als de breedte. Omdat er klontjes boter in het deeg zitten, heb je voor het uitrollen iets meer bloem op je werkblad nodig dan bij het gewone bladerdeeg.



1



2



3



2 KLEIN MAAR FIJN

Manchegokoekjes met tijm 58

Borrelkoekjes 61

Gougères met gruyère en bieslook 62

Biscotti met Parmezaanse kaas en pecannoten 65

Bladerdeeghapjes 69

Met aubergine en feta

Met gerookte zalm en spinazie

Met spek en brie

Blini's 70

Met gerookte zalm en zure room

Met avocado en bacon

Met bietjes en mierikswortelroomkaas

Cheddarstengels 72

Beenhambitterballen 77

Groenten in bierbeslag 78

Uienringen

Aubergine

Champignons



BLADERDEEGHAPJES

Bladerdeeghapjes zijn altijd geliefd en van alle hapjes op een borreltafel zijn ze steevast als eerste op. Goed excuus om er extra veel van te maken!

VOOR 20 HAPJES

DE HAPJES

$\frac{2}{3}$ recept bladerdeeg
(zie blz. 24) of $\frac{2}{3}$ recept snel
bladerdeeg (zie blz. 28)
vulling naar keuze

OOK NODIG

boter, om in te vetten
bloem, voor het werkblad

Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een mini-cupcakeblik in met boter.

Rol het bladerdeeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een lap van 42 bij 28 centimeter en snijd daar vierkantjes van 7 bij 7 centimeter uit. Bekleed de holtes van de vorm met de plakjes bladerdeeg. Vul het bladerdeeg met een vulling naar keuze en bak de hapjes in 20 tot 30 minuten goudbruin en gaar.

Haal de bladerdeeghapjes direct uit de vorm en serveer ze (lauw)warm.

MET AUBERGINE EN FETA

Verwarm voor de vulling de oven eerst voor op 220 °C en snijd 1 aubergine in kleine blokjes. Meng de blokjes met een scheutje olijfolie, 2 fijngehakte tenen knoflook en zout en peper. Doe de aubergine in een ovenschaal en zet deze 20 tot 30 minuten in de oven. Laat de blokjes aubergine afkoelen en meng ze met 150 gram verkruidde feta. Vul het bladerdeeg met dit mengsel.

MET GEROOKTE ZALM EN SPINAZIE

Fruit 1 gesnipperd sjalotje in een scheutje olijfolie. Voeg daar 150 gram verse bladspinazie aan toe en bak deze kort mee. Laat het spinaziemengsel uitlekken en afkoelen in een zeef en hak het vervolgens iets fijner. Meng er $\frac{1}{2}$ recept kruidenroomkaas (zie bladzijde 54), 200 gram gerookte zalmsnippers en 1 eidooier doorheen. Vul het bladerdeeg met dit mengsel.

MET SPEK EN BRIE

Halveer 10 plakjes ontbijtspek en bekleed elk bladerdeegbakje met $\frac{1}{2}$ plakje. Verdeel daar 200 gram brie in blokjes en 60 gram grof gehakte walnoten over. Voor het serveren kun je er nog wat honing over druppelen.

CHEDDARSTENGELS

Supersimpel, maar zo lekker! Dat zijn deze knapperige kaasstengels met romige cheddar. Vraag bij je kaasboer een rechthoekig stuk cheddar, dat is voor het snijden het makkelijkst. Je kunt dit recept ook maken met een andere stevige kaas, bijvoorbeeld een belegde boerenkaas of een Italiaanse provolone. De cheddarstengels zijn, als je ze luchtdicht verpakt, goed te bewaren in de vriezer. Ideaal om van tevoren te maken!

VOOR 20-25 STENGELS

DE CHEDDARSTENGELS

300 gr cheddar
3-4 eiwitten
1 el bloem
fijn paneermeel (zie blz. 55)
grof paneermeel (zie blz. 55)

OOK NODIG

zonnebloem- of arachideolie,
om in te frituren

Snijd de cheddar in langwerpige 'frietjes' van ongeveer 1 centimeter dik. Klop de eiwitten kort los met de bloem. Haal de cheddar eerst door het eiwit en vervolgens door het fijne paneermeel. Haal ze vervolgens weer door het eiwit en daarna door het grove paneermeel. Leg de cheddarstengels op een met bakpapier beklede schaal en zet ze minimaal 1 uur in de vriezer.

Verwarm de zonnebloem- of arachideolie voor tot 170 °C in een frituurpan of grote gietijzeren pan.

Frituur de cheddarstengels 2 tot 3 minuten, tot de buitenkant knapperig en goudbruin is. Laat de stengels uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct.

Deze cheddarstengels zijn erg lekker met zoete chilisaus!



BLADERDEEGSTER MET TAPENADE

Zodra je deze gevulde ster van bladerdeeg en tapenade op tafel zet valt iedereen aan! Voor dit recept kun je elke tapenade gebruiken die je lekker vindt.

VOOR 1 STER MET 24 STENGELS

DE BLADERDEEGSTER

1 recept bladerdeeg
(zie blz. 24) of 1 recept
snel bladerdeeg
(zie blz. 28)
tapenade naar keuze

OOK NODIG

1 ei, losgeklopt
bloem, voor het werkblad

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Verdeel het bladerdeeg in 2 gelijke delen en rol elk stuk op een licht bebloemd werkblad uit tot een vierkant van ongeveer 30 centimeter. Snijd uit beide plakken een cirkel, dit gaat gemakkelijk door een groot bord te gebruiken als mal.

Leg één deegplak op een met bakpapier beklede bakplaat en verdeel de tapenade over het deeg. Houd de randjes van het deeg daarbij vrij. Maak de deegrandjes licht vochtig met wat water en leg de andere plak bladerdeeg eroverheen. Druk de zijanten goed aan met een vork. Snijd het deeg aan 4 kanten in, tot bijna aan het midden. Snijd elk kwart in, tot bijna in het midden, zodat er 6 punten ontstaan; in totaal 24 dus. Geef elke punt 3 tot 4 keer een draai. Laat de ster 15 minuten rusten.

Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei en bak het deeg in 20 tot 30 minuten goudbruin en gaar. Serveer de ster (lauw)warm.

MET TOMATENTAPENADE

Gebruik ½ basisrecept voor tomatentapenade (zie bladzijde 51).

MET PADDENSTOELENTAPENADE

Bak 150 gram bospaddenstoelen in plakjes samen met 1 tot 2 tenen fijngehakte knoflook in een scheutje olijfolie ongeveer 10 minuten. Voeg op het laatst 1 eetlepel gehakte verse peterselie toe en laat alles afkoelen. Doe het paddenstoelenmengsel samen met 40 gram ontpitte kalamataolijven, 40 gram walnoten en 1 eetlepel uitgelekte kappertjes in een hakmolentje of keukenmachine met messen en hak alles fijn. Voeg 1½ eetlepel olijfolie en 1 eetlepel citroensap toe. Meng dit er kort doorheen en breng de tapenade op smaak met zout en peper.

MET TAPENADE VAN ZWARTE OLIJVEN EN ANSJOVIS

Doe in een hakmolentje of keukenmachine met messen 1 teen grof gehakte knoflook, 100 gram ontpitte zwarte olijven, 4 tot 6 ansjovisfilets uit blik, 1½ eetlepel uitgelekte kappertjes en 1 eetlepel gehakte verse peterselie en hak alles fijn. Voeg 1 eetlepel olijfolie en ½ eetlepel citroensap toe en meng erdoorheen. Breng de tapenade op smaak met peper en eventueel nog wat zout.





SAUCIJZENBROODJES

Zelfgebakken vind ik saucijzenbroodjes het allerlekkerste! Je kunt de deegrepen ook in kleinere stukjes snijden, zo maak je heerlijke borrelhapjes.

VOOR 6 SAUCIJZENBROODJES

DE VULLING

2 (oude) witte boterhammen, zonder korst
75 ml melk
200 gr half-om-halfgehakt
½ ei
½ tl zout
½ tl worcestersaus
nootmuskaat
peper

OOK NODIG

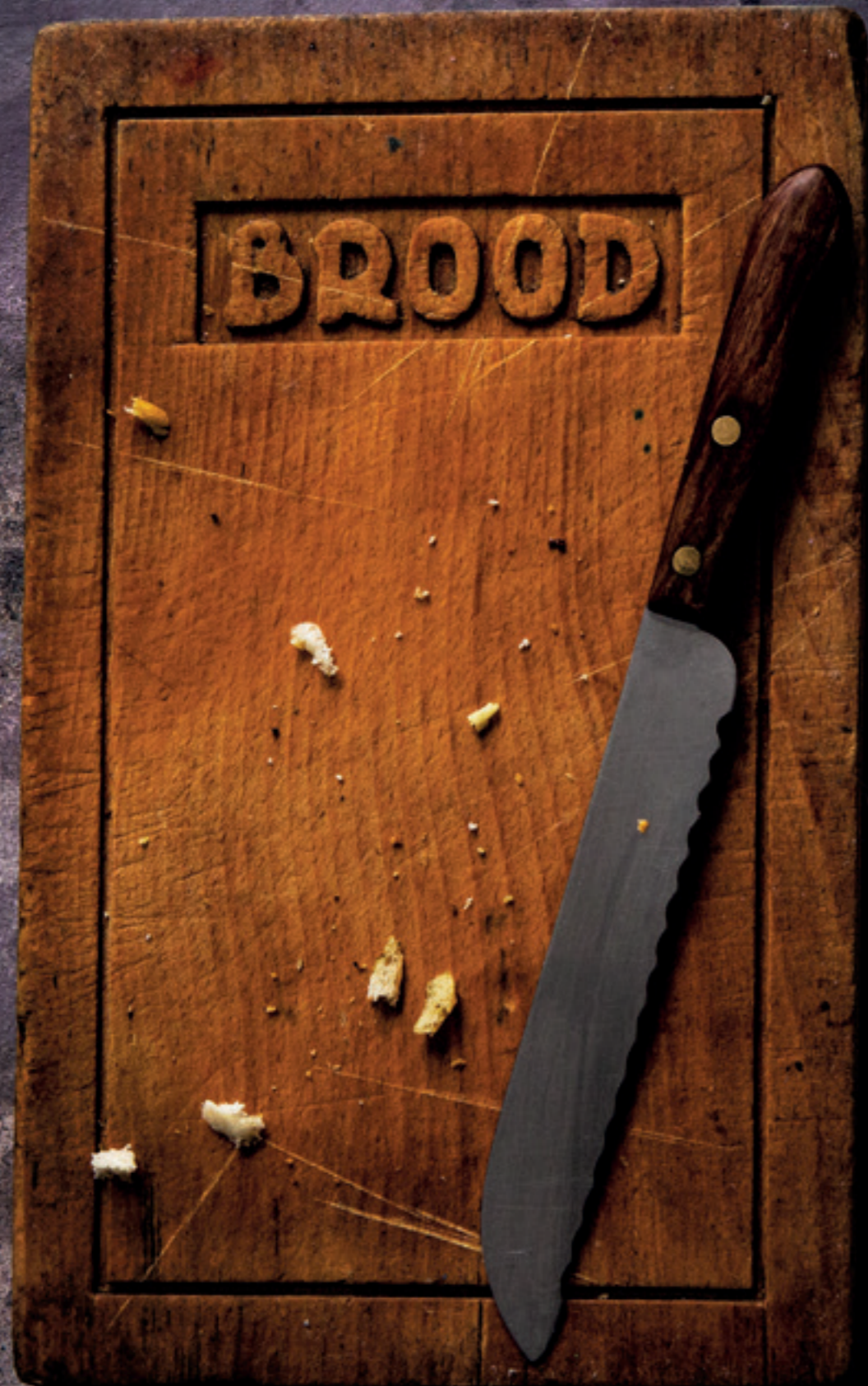
½ recept bladerdeeg (zie blz. 24)
of ½ recept snel bladerdeeg (zie blz. 28)
1 ei, losgeklopt
bloem, voor het werkblad

Verwarm de oven voor op 220 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Doe de boterhammen in een diep bord en giet de melk eroverheen. Laat enkele minuten weken. Doe het gehakt met de rest van de ingrediënten voor de vulling in een kom. Knijp de geweekte boterhammen iets uit en doe ze ook bij het gehakt. Breng op smaak met een snufje nootmuskaat en peper en meng alle ingrediënten goed door elkaar.

Rol het bladerdeeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een rechthoek van 30 bij 35 centimeter. Snijd het deeg in de lengte eenmaal doormidden. Doe het gehaktmengsel in een spuitzak met een gladde spuitmond van 1½ tot 2 centimeter en spuit 2 worsten in de lengte van het bladerdeeg. Bestrijk de randjes van het deeg licht met water en vouw het deeg over de vulling heen. Druk de naad goed aan met een vork. Snijd elke deegreep in 3 stukken en leg ze op de bakplaat. Bestrijk het deeg met ei en laat de broodjes 30 minuten rusten.

Bak de saucijzenbroodjes in 20 tot 30 minuten goudbruin en gaar. Serveer ze (lauw)warm of afgekoeld.



5

BROOD OP DE PLANK

Focaccia 129

Met rozemarijn en zeezout

Met gegrilde aubergine

Met gepofte knoflook en mozzarella

Fougasse 130

Met olijven en Provençaalse kruiden

Met blauwe kaas en walnoten

Met zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas

Korenaar met eekhoorntjesbrood en spekjes 133

Soda bread 134

Met rozemarijn en tijm

Met komijnekaas en pompoenpitten

Met chorizo en olijven

Pizza bianca 138

Gedraaid brood met pesto 141

Met pesto alla genovese

Met rode pesto

Met rucolapesto

Spelt-bierbrood met kaas en uien 142

Stromboli 145

Camembert in rozemarijnbrood 148

Laagjesbrood 151

Met Parmezaanse kaas en knoflook

Met ham en kaas

Met salami en tomatensaus

GEDRAAID BROOD

MET PESTO

Je kunt voor dit prachtige gedraaide brood ook een andere (kant-en-klare) pesto of tapenade gebruiken, bijvoorbeeld die van de bladerdeegster op bladzijde 93. De semolina in het brooddeeg geeft het brood een extra lekkere structuur. Mocht je dat niet kunnen vinden, dan kun je het vervangen door eenzelfde hoeveelheid bloem.

VOOR 1 BROOD

HET BROOD

300 gr bloem
200 gr semolina
(fijn griesmeel)
7 gr gedroogde gist
10 gr zout
1 el olijfolie
320 ml water, lauwwarm

OOK NODIG

plantaardige olie,
om in te vetten
pesto naar keuze
boter, om in te vetten
bloem, voor het werkblad

Meng de ingrediënten voor het deeg tot een soepel geheel en kneed dit minimaal 10 minuten door. Maak van het deeg een bal en laat deze in een afgedekte, licht met olie ingevette kom op een warme tochtvrije plek 1 uur rijzen. Maak intussen de pesto.

Rol het deeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een rechthoek van ongeveer 25 bij 50 centimeter. Bestrijk de deeglap met de pesto en rol het deeg vanaf de korte kant op. Snijd de rol in de lengte doormidden, leg de 2 ronde kanten van de rol tegen elkaar aan en draai de 2 helften om elkaar heen. Leg het deeg in een met boter ingevette broodvorm. Dek de vorm losjes af met plasticfolie en laat het nog 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bak het brood in 35 tot 45 goudbruin en gaar. Dek de bovenkant van het brood tijdens het bakken af met aluminiumfolie als de bovenkant te donker dreigt te worden. Stort het brood na het bakken op een rooster en serveer het zo vers mogelijk.

MET PESTO ALLA GENOVESE

Gebruik 1 recept pesto van bladzijde 50 als vulling voor het gedraaide brood.

MET RODE PESTO

Doe in een hakmolentje of keukenmachine met messen 10 gram verse basilicum, 70 gram uitgelekte zongedroogde tomaten in olie, 25 gram geroosterde pijnboompitjes, 1 teen grof gehakte knoflook en 35 gram geraspte Parmezaanse kaas en hak dit fijn. Voeg 50 milliliter olijfolie en 1 theelepel balsamicoazijn toe en mix dit erdoorheen. Breng de rode pesto op smaak met zout en peper.

MET RUCOLAPESTO

Doe in een hakmolentje of keukenmachine met messen 60 gram rucola, 30 gram geroosterde amandelen, 40 gram geraspte oude kaas en 1 teen grof gehakte knoflook en hak dit fijn. Voeg 50 milliliter olijfolie en 1 theelepel citroensap toe en mix dit erdoorheen. Breng de rucolapesto op smaak met zout en peper.

TAART VAN FILODEEG

Zelf filodeeg maken is bewerkelijk en weegt niet op tegen de kwaliteit van kant-en-klaarfilodeeg, vandaar dat ik het niet zelf maak. Om bevroren filodeeg makkelijk te verwerken, zonder dat het scheurt, kun je deze het beste een halve dag van tevoren in de koelkast leggen.

VOOR 4-6 PERSONEN

DE TAART

10 vellen filodeeg
50 gr boter, gesmolten
vulling naar keuze
4 eieren
125 gr zure room
zout en peper

OOK NODIG

boter, om in te vetten

Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een springvorm met een doorsnede van 24 centimeter in met boter.

Leg een vel filodeeg in de vorm en laat dit gedeeltelijk over de zijkant hangen. Bestrijk het deeg met wat gesmolten boter en leg er overlappend een ander vel filodeeg op, bestrijk ook dat weer met boter. Herhaal dit met in totaal 6 vellen, zodat de bodem en zijkanten van de vorm bedekt zijn met filodeeg.

Doe de vulling naar keuze in de vorm. Meng de eieren met de zure room en breng dit op smaak met zout en peper. Giet het mengsel over de vulling. Klap het overhangende filodeeg naar binnen en bestrijk dit met wat boter. Dek de taart af met de overige 4 vellen filodeeg, tussendoor bestreken met boter. Bestrijk ook het deeg aan de bovenkant met wat gesmolten boter. Bak de taart in 40 tot 50 minuten gaar en goudbruin. Dek hem af met aluminiumfolie als de bovenkant te donker dreigt te worden. Serveer de taart (lauw)warm.

MET MERGUEZ WORSTJES EN 3 KLEUREN PAPRIKA

Fruit 1 gesnipperde ui en 2 fijngehakte tenen knoflook in een scheutje olijfolie. Snijd 8 tot 12 merguez worstjes in 4 tot 5 stukken en bak deze enkele minuten mee. Snijd 1 rode paprika, 1 gele paprika, 1 groene paprika en 1 aubergine in stukjes en bak die nog ongeveer 5 minuten mee met de worstjes. Vul de taart hiermee.

MET GEROOKTE FOREL EN BROCCOLI

Kook 500 gram broccoliroosjes ongeveer 3 tot 5 minuten tot ze beetgaar zijn. Laat ze uitlekken en iets afkoelen en meng ze met 250 gram gerookte forelfilet in snippers. Vul de taart hiermee.

MET VENKEL, ZEEKRAAL EN GEITENKAAS

Fruit 1 gesnipperde ui met 1 tot 2 tenen fijngehakt knoflook in een scheutje olijfolie. Snijd 2 venkelknollen in stukken en bak ze ongeveer 10 minuten mee. Bak de laatste paar minuten 75 gram zeekraal mee. Vul de taart met dit mengsel en verkruimel er 200 gram zachte geitenkaas over voordat je de vulling met filodeeg bedekt.



PATÉ EN CROÛTE

Omdat ik nog nooit een paté en croûte had gemaakt, heb ik hulp gevraagd aan de jongens van Brandt en Levie. Met hun ervaring konden zij me helpen aan de goede verhoudingen en lekkere smaakcombinaties. Samen hebben we dit recept uitgewerkt en meerdere malen proefgebakken, met deze heerlijke paté en croûte als eindresultaat. De geweldige pruimen, de gefruite sjalotjes en de pistachenootjes zorgen voor een mooi contrast in de vulling. Vraag je slager de verschillende soorten vlees voor de vulling te malen, dat is wel zo makkelijk!

VOOR 8-12 PERSONEN

HET DEEG

500 gr bloem
10 gr zout
125 gr boter
100 gr reuzel
1 ei
2 eidooiers
100 ml water

DE VULLING

100 gr gedroogde pruimen,
in kwarten
40 ml calvados of whisky
2 sjalotjes, gesnipperd
25 gr reuzel
1-2 tl verse tijm, fijngehakt
20 gr zout
1 tl peperkorrels
2 kruidnagels
3 jeneverbessen
500 gr varkensbuik,
grof gemalen op 8 mm
500 gr magere varkens-
schouder, gemalen op 5 mm
250 gr varkenslever (of kippen-
lever), gemalen op 5 mm
1 ei
1 eidooier
70 gr pistachenoten,
geroosterd

OOK NODIG

1 ei, losgeklopt
6 gelatineblaadjes
500 ml bouillon
(bijvoorbeeld runderbouillon)
boter, om in te vetten
bloem, voor het werkblad

Lees verder op bladzijde 191.



SLAAPMUTS

Eén van de opdrachten die we tijdens mijn deelname aan 'Heel Holland Bakt' moesten maken was een slaapmuts. Dat was best even schrikken, want de meesten van ons hadden er nog nooit van gehoord. Eigenlijk is het een grote pastei van bladerdeeg die met een steunvulling wordt gebakken. Na het bakken wordt de vulling eruit gehaald, zodat de slaapmuts gevuld kan worden met ragout. De kick die je krijgt als de slaapmuts leeg is (en nog overeind staat), maakt het bakken van deze slaapmuts extra leuk!

VOOR 1 SLAAPMUTS

DE KALFSRAGOUT

1 stuk kalfsmergpijp
400 gr kalfspoulet,
in stukjes
1,25 l water
1 ui, gesnipperd
1 winterpeen, in stukjes
1 prei, in stukjes
2 takjes verse tijm
1 laurierblaadje
75 gr boter
75 gr bloem
1-2 el cognac
2 eidooiers
50 ml slagroom
2 el verse bladpeterselie,
fijngehakt
zout en peper

OOK NODIG

1½ recept bladerdeeg
(zie blz. 24) of 1½ recept
snel bladerdeeg (zie blz. 28)
1 ei, om te bestrijken
boter, om in te vetten
bloem, voor het werkblad

Verwarm de oven op 200 °C. Leg de kalfsmergpijp op een met bakpapier beklede bakplaat en bak 15 tot 30 minuten, totdat hij licht gebruind is.

Doe de gebruide mergpijp, de kalfspoulet, het water, de ui, winterpeen, prei, tijm en het laurierblaadje in een pan en breng dit aan de kook. Schuim de bouillon in het begin regelmatig af en laat hem op zeer laag vuur 2 tot 3 uur sudderen. Giet de bouillon door een zeef en laat volledig afkoelen. Neem de stukjes poulet uit de zeef en snijd ze in kleine stukjes. De rest van de vulling gebruik je niet in dit recept.

Meet 750 milliliter van de afgekoelde bouillon af. Verwarm de boter in een pan totdat hij gesmolten is. Voeg de bloem toe en bak deze op middelhoog vuur al roerend ongeveer 2 minuten mee. De bloem mag niet te bruin worden. Voeg ⅓ van de bouillon toe en roer door tot een gladde massa. Voeg de rest van de bouillon in 2 gedeelten toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad. Laat de ragout aan de kook komen en laat het al roerend nog enkele minuten koken. Voeg de stukjes poulet en de cognac toe en roer goed door.

Haal de pan van het vuur. Klop de eidooiers los met de slagroom en roer dit door de ragout. Breng de ragout op smaak met peterselie en zout en peper. Zie ook de how-to voor ragout maken op bladzijde 42.

Neem een rond kommetje van ongeveer 15 centimeter doorsnede, bekleed de binnenkant daarvan met aluminiumfolie en laat dat over de rand hangen. Vul het folie met kleine propjes bakpapier, deze mag je best een beetje aandrukken. Sla het overhangende aluminiumfolie over de vulling en haal de halve bol uit het kommetje. Vet de bol aan alle kanten in met zachte boter.

Lees verder op bladzijde 197.





8

BIJNA HELEMAAL ZELF GEBAKKEN

Gebakken ontbijtje 200

Borrelbrood 203

*Met belegen kaas en bosui
Met mozzarella en knoflook
Met spek en brie*

Bagelquiches 206

*Met gemengde groenten
Met gehakt en kerrie
Met tonijn en cheddar*

Croque monsieur & croque madame 209

Pizza van Turks brood 210

*Met gegrilde groenten
Met shoarma
Met pulled chicken*

Gehaktbroodjes 213

CROQUE MONSIEUR & CROQUE MADAME

Dit is eigenlijk de tosti van de Fransen. Net iets anders dan onze versie, maar onwijs lekker. Mijn kaasboer adviseerde om voor dit recept gruyère chalet d'Alpage te gebruiken. Deze gruyère wordt op traditionele wijze gemaakt op een boerderij die boven de 1500 meter ligt. De koeien grazen in de alpenweiden en worden op de boerderij twee keer per dag gemolken. De alpenkruiden die de koeien eten proef je terug in de kaas. Heel fijn!

VOOR 4 TOSTI'S

DE CROQUE MONSIEUR

8 (dikke) sneden witbrood
150 gr gruyère, geraspt
4 plakken ham
boter, om te besmeren

DE BECHAMELSAUS

30 gr boter
30 gr bloem
300 ml melk
nootmuskaat
zout en peper

EXTRA NODIG VOOR DE CROQUE MADAME

4 eieren
boter, om in te bakken

Verwarm de oven voor op 220 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Smelt voor de bechamelsaus de boter in een steelpan. Voeg de bloem toe en bak die al roerend 1 tot 2 minuten mee. Giet er $\frac{1}{3}$ van de melk bij en roer het mengsel met een garde goed door, zodat er geen klontjes meer in zitten. Voeg de overige melk in 2 keer toe en roer goed door na elke toevoeging. Breng de saus aan de kook en laat hem al roerend nog enkele minuten koken. Zet het vuur uit en breng de bechamelsaus op smaak met een snufje nootmuskaat en zout en peper.

Bestrijk 4 sneden brood aan één kant met boter en leg deze met de beboterde kant naar beneden op de bakplaat. Bestrijk de sneden vervolgens met wat van de bechamelsaus en strooi daar $\frac{1}{3}$ van de kaas over. Leg daar een plak ham op, strooi er nog $\frac{1}{3}$ van de kaas overheen en dek het af met de andere sneden brood. Bestrijk de sneden brood bovenop met de overige bechamelsaus en strooi daar de overgebleven geraspte gruyère over. Bak de croques ongeveer 15 minuten en serveer ze direct.

Bak voor de croque madame een spiegelei met een nog lopende dooier en leg deze na het bakken op de croque.

Zelf vind ik het erg lekker om de croque monsieur met desembrood te maken.