

**EXTRA**



**VOORWOORD 7**  
**INTRODUCTIE 9**  
**RECEPTUUR EN INGREDIËNTEN 12**  
**TOOLS 14**

**CONTRAST 18**  
**TRANSFORMATIE 72**  
**SHORTCUTS 122**  
**EXTRAATJES 168**

**DANKWOORD 191**  
**INSPIRATIEBRONNEN 192**  
**RECEPTENINDEX 196**  
**REGISTER 200**



# VOORWOORD



**Ik kan neuriën van een bord goed eten en zelfs huilen als iets absurd lekker is. Grote kans dat je nu denkt: zo dramatisch. Klopt, ik ben wat dat betreft een beetje extra. De Hollandse nuchterheid is als het op eten aankomt bij mij ver te zoeken. Nu omarm ik dat helemaal, vroeger rende ik er gewoon de landsgrenzen voor over. Naar bijvoorbeeld Italië, waar ik uit puur geluk twee keer woonde en waar groots, meeslepend en behoorlijk extra wordt gedaan over alledaagse dingen, zoals lekker eten. Of naar Brazilië, waar met duizend poëtische bijvoeglijk naamwoorden wordt gesproken over regen, de liefde en uiteraard over een heerlijk maal.**

Ondanks het feit dat we in ons land een prachtige mix aan eetculturen hebben en de smaaktechnisch ingetogen stampot al lang niet meer de basis is, blijft de norm in de culinaire media vaak best wel praktisch. Ik loop er nu een decennium rond en zie een receptuurtrend die vaak vooral focust op gemak en snelheid. Nu ken je me pas twee alinea's en denk je vast: dat lijkt me onverenigbaar met dat culinaire temperament van jou. Maar dat is nou juist de aanleiding van dit boek. Ik wil laten zien dat het praktische heel goed samengaat met wat verlekkerende dramatiek en vooral: met ultiem genieten.

*EXTRA* gaat over de wegen naar een overdaad aan smaak en textuur op je bord. Over handelingen en ingrediënten die voor het oprapen liggen en je leven lekkerder kunnen maken. Dat hoeft niet veel moeite of tijd te kosten, want eerlijk is eerlijk: ik – met mijn uit de hand gelopen hobby als werk – wil na een lange dag ook graag in tien minuten m'n eten op tafel hebben. Aan shortcuts heb ik daarom, voor de net zo ongeduldige mensen als ik, een heel hoofdstuk gewijd. Maar meer liefde erin stoppen mag natuurlijk altijd als je zin hebt. Daarom vind je de logica en praktische kennis achter heerlijk koken ook in dit boek. Mijn droom is dat je losgaat met *EXTRA* in de keuken en met gemak dingen maakt die vooral jij lekker vindt. Het gaat niet om iets extra's doen, maar om hoe je gerechten maakt die extra zijn en zo bijdragen aan je levensgeluk.

Dus als je wilt koken met karakter en vooral een overdaad aan smaak en textuur, welkom bij de club! En dan is hier meteen je nieuwe mantra: doe maar extra op je bord, want gewoon is al saai genoeg.



Na flink gespaard te hebben, ging ik na de middelbare school Italiaans leren in Florence. Voor de *full experience* koos ik voor een tijdelijk verblijf bij een Italiaans gezin, waar twee nonna's voor mij en de andere studenten kookten. Met een budget van nul euro was dat van het niveau 'sterren van de hemel'. Ik keek mee wanneer ik kon en leerde de strikte tradities van de Toscaanse keuken. Hoewel ze me op de vingers tikten, genoten ze er stiekem van dat ik van alles opschreef en hun eten zo lekker vond. Ik denk dat dat hielp in het vergeven van mijn culinaire zonden. Daarmee bedoel ik: ze bonjourden me niet weg, wat ik wel heb zien gebeuren in andere Italiaanse keukens. Deze *deconstructed* polenta is voor nonna's sowieso een reden om je op straat te zetten, maar lekker is-ie wel. De polenta is lichter dan normaal, want de boter die je er eigenlijk doorheen zou moeten doen gaat er overheen – en terwijl je eet weer erdoor. Met pit, crunch en frisheid erbij hoop ik toch ook de puristen blij te maken.

# Polenta met chipotleboter-sjalotten

**Hoofdgerecht**  
4 personen  
40 minuten

## INGREDIËNTEN

500 g sjalot  
125 g roomboter  
2 el gesneden chipotlepeper in adobosaus (pot)\*  
1,5 tl Maldon-zeezoutvlokken  
1 tl fijn zeezout  
250 g polenta  
125 g Parmezaanse kaas  
40 g hazelnoten  
15 g platte peterselie  
½ biologische limoen

## HERFST WINTER

**TIP** Ik vind de gesneden of hele (vaak in blik verkocht) chipotlepeper in adobosaus het lekkerst vanwege de intensiteit van het rokerige en de pit. Maar dat verschilt wel per merk, dus proef goed. Chipotlesaus is vaak dunner en milder, waardoor je meer nodig hebt voor een echt karakteristieke invloed op je gerecht.

**1** Halveer de sjalotten in de lengte. Snijd grotere exemplaren in 4 parten. Verhit de helft van de roomboter in een grote koekenpan op laag tot middelhoog vuur en voeg de sjalotten toe. Bak in circa 20 minuten onder regelmatig omscheppen goudbruin en licht gekaramelliseerd. Voeg de rest van de roomboter, chipotle naar smaak en 1 theelepel zeezoutvlokken toe. Meng goed en haal van het vuur.

**2** Breng ondertussen 1,3 liter water aan de kook in een ruime pan. Voeg het fijne zeezout toe en voeg al roerend de polenta beetje voor beetje toe. Doe rustig aan met het toevoegen van de polenta, maar roer flink zodat je geen klontjes krijgt. Zet zodra de polenta kookt het vuur laag en kook 10 à 15 minuten onder regelmatig roeren tot de polenta gaar is.

**3** Rasp de Parmezaanse kaas fijn en houd apart. Rooster in een koekenpan op middelhoog vuur de hazelnoten in circa 5 minuten rondom goudbruin. Haal uit de pan en laat afkoelen. Snijd de peterselie, inclusief de steeltjes, fijn. Rasp de groene schil van de halve limoen en pers de vrucht uit. Hak de hazelnoten grof en meng met de peterselie, het limoenrasp en -sap en de rest van de zeezoutvlokken.

**4** Verwarm de gare polenta nog even op laag vuur en voeg 100 milliliter heet water en de geraspte Parmezaanse kaas toe en roer. Voeg eventueel nog wat extra water toe en roer tot de polenta romig is. Schep in diepe borden. Verdeel de ui met de chipotleboter en de peterselie-hazelnootcrunch erover.





**Radicchio: een pracht van een groente en heerlijk bitter van smaak. In hoeverre je het bittere wil contrasteren, hangt af van je smaakpalet. Ik vind een klein zoetje al genoeg, anderen willen het bittere het liefst helemaal uitbalanceren met flink wat zoet, zuur, umami en/of olijfolie. Maak dit recept daarom een beetje uit de losse pols en proef telkens tussendoor, dan kom je vanzelf uit bij een combinatie die jou gelukkig maakt.**

# Radicchiosalade

**Bijgerecht**  
**4 personen**  
**15 minuten**

## INGREDIËNTEN

200 g radicchio (welke variant je maar kan vinden)  
100 g walnoten  
4 tl ahornsiroop  
1 tl sojasaus  
125 g lekkere groene olijven  
1,5 el extra vergine olijfolie  
2 el rodewijnazijn  
60 g ricotta salata

## VERDER NODIG

bakpapier

## HERFST WINTER

**TIP** Contrasteer het bitter eventueel met meer zuur van de olijven of azijn. Maar meer agave-siroop en wat meer umami en zout van de ricotta salata kunnen ook. Het is maar net wat jij het lekkerst vindt.

**1** Verwijder eventueel de zachte buitenste bladeren van de radicchio. Haal de bladeren van de krop en snijd of scheur de grote blaadjes eventueel doormidden zodat het lekkerder eet. Was ze onder koud stromend water in een vergiet en laat goed uitlekken. Schud goed met het vergiet om zoveel mogelijk vocht kwijt te raken. Houd apart.

**2** Leg een stuk bakpapier klaar. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de walnoten toe en rooster in circa 4 minuten rondom lichtbruin. Doe het vuur uit, voeg 1 eetlepel van de ahornsiroop en de sojasaus toe en schud direct met de pan zodat alle noten een laagje zoet-zout krijgen. Laat enigszins verdampen en spreid de noten uit over het bakpapier. Laat afkoelen.

**3** Verwijder de eventuele pitten van de olijven door ze te pletten met het lemmet van je mes: dan komen ze makkelijk los. Scheur het vruchtvlees grof. Meng in een ruime kom de olijfolie, rodewijnazijn en de laatste theelepel ahornsiroop tot een dressing. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de radicchio toe en meng. Rasp hier de helft van de ricotta salata overheen en meng. Doe in een schaal om te serveren en verdeel de olijven en de afgekoelde walnoten erover. Rasp de rest van de ricotta salata erover en serveer.







Dit gerecht heeft weinig uitleg nodig: iedereen snapt de combinatie van supersappige tomaten met superhartige halloumi. De frisse granaatappelmelasse en de korianderzaadolie verbinden deze uitersten. Perfect voor een warme zomerdag.

# Tomaten met halloumi, granaatappeldressing en korianderzaadolie

**Hoofdgerecht**  
3-4 personen  
15 minuten

## INGREDIËNTEN

2 el granaatappelmelasse  
½ tl fijn zeezout  
5 el extra vergine olijfolie  
400 g tomaten  
225 g halloumi  
1 el korianderzaad  
half bosje verse oregano  
(circa 7 g)

## ZOMER

**TIP** Lekker met brood dat de dressing goed opneemt, zoals Turks brood of stokbrood.

**1** Meng in een ruime kom de granaatappelmelasse met het zout, 1 eetlepel olijfolie en wat versgemalen peper. Snijd de tomaten in plakken van 0,5 centimeter en voeg met vocht en al toe aan de kom. Snijd wel even de kroontjes uit de bovenste plakken. Meng goed en laat staan.

**2** Halveer de halloumi in de lengte (vaak valt de halloumi al uiteen in deze twee delen) en snijd in de breedte in plakken van 0,5 centimeter dik. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de halloumi toe en bak in 6 à 7 minuten goudbruin en knapperig. Gebruik een keukentang om de kaas halverwege om te draaien, zodat beide kanten even bruin bakken. Haal uit de pan en laat iets afkoelen op een bord.

**3** Verhit ondertussen een koekenpan met de rest van de olijfolie op middelhoog vuur en voeg het korianderzaad toe. Bak in 1 minuut lichtbruin en geurig. Schenk de olie met zaadjes direct uit de pan in een kommetje. Ris de blaadjes van de takjes oregano.

**4** Verdeel de plakken tomaat over een grote schaal en meng met de halloumi. Verdeel de dressing erover. Bestrooi met de oregano en lepel de korianderzaadolie over de salade.





Sla met roomboter is hemels; het tilt je dressinggame tot een hoger peil. Het meest zalvende ingrediënt, roomboter, contrasteren met de sappige frisheid van sla werkt gewoon geweldig. Dit proefde ik voor het eerst in 2019 bij Wildair in New York, wat meteen promoveerde tot mijn lievelingsrestaurant van toen. Omdat ik op slag verliefd was, maakte ik bij thuiskomst een eigen variant erop. Het eten van de halve slakrop uit het vuistje deden ze daar niet, maar dat vind ik nou juist zo lekker. Het is een heel andere textuurervaring dan snijden, laat staan van allemaal losse blaadjes op je bord. Dus: ga los met die boter. Snijden is verboden, met je hand eten verplicht.

## Verboden-te-snijden-salade

**Bijgerecht**  
4 personen  
20 minuten

### INGREDIËNTEN

50 g walnoten  
3 bosuien (circa 40 g)  
100 g roomboter  
1 biologische citroen  
1 el agavesiroop  
½ tl fijn zeezout  
2 kropjes babyromaine (circa 400 g)  
10 g platte peterselie  
10 g basilicum

**VERDER NODIG**  
keukenmachine

### LENTE ZOMER HERFST

**TIP** Maak de dressing van tevoren en bewaar in de koelkast.

- 1 Verhit een droge koekenpan op laag vuur en rooster in circa 3 minuten de walnoten geurig en goudbruin. Doe in de keukenmachine en maal helemaal fijn. Haal de helft van de walnoten eruit en houd apart.
- 2 Snijd ondertussen de bosuien in dunne ringetjes. Snijd de roomboter in grove blokjes en laat smelten in de nog warme koekenpan. Voeg de bosuien toe en fruit circa 3 minuten tot de boter begint te kleuren.
- 3 Rasp ondertussen de schil van de citroen en pers de vrucht uit. Voeg samen met de agavesiroop en het zout toe aan de keukenmachine en laat draaien. Giet de warme bosuiboter er in een dunne straal bij en draai tot de roomboter iets afkoelt en er een dikke dressing ontstaat. Breng op smaak met zout, peper en eventueel nog wat agavesiroop naar smaak.
- 4 Snijd een halve centimeter van de stronk van de babyromaine en halveer de kropjes. Je koopt ze vaak gewassen, maar mocht dat niet zo zijn, was ze dan onder koud stromend water en laat ze heel goed uitlekken. Snijd de kruiden fijn.
- 5 Schep de dressing in een dikke laag op de slahelften. Zorg dat het goed tussen de lamellen aan de boven- en zijkanten van de kropjes komt. Het lijkt veel dressing, maar als je minder gebruikt is het niet in balans. Maak dus alles op. Bestrooi de halve kropjes met de rest van de walnoten en de fijn-gesneden kruiden. Pro-tip: dit eet het lekkerst als je de sla aan de stronk vasthoudt als je eet.



Asperges zitten vaak in de traditionele hoek en dat vind ik een beetje saai. Ik snap het wel, ze zijn duur en delicaat, maar je kan ook op safe spelen zonder saai te zijn. Deze niet-klassieke asperges zijn namelijk safe qua smaken omdat ze elkaar aanvullen. De snijtechniek doorbreekt de draderige structuur van de asperges en dat zorgt voor een extra dooreet-factor. Plus, je kan ze inzetten als bijgerecht, salade of borrelgerecht (bijvoorbeeld met wat brood erbij). Allesbehalve saai!

# Asperges met whipped feta

**Borrel- of bijgerecht**  
2-4 personen  
15 minuten

## INGREDIËNTEN

20 g amandelschaafsel  
1 el gembersiroop  
75 g feta  
250 g groene asperges  
1 el extra vergine olijfolie

## VERDER NODIG

bakpapier  
keukenmachine of staafmixer

## LENTE

**1** Leg een bakpapiertje op een bakplaat. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het amandelschaafsel toe en rooster het onder regelmatig omschudden in circa 3 minuten goudbruin. Voeg de gembersiroop toe en laat, terwijl je alles omscheept, 20 seconden inkoken. Verdeel het sticky amandelschaafsel over het bakpapier en spreid het zo goed mogelijk uit met een spatel. Laat afkoelen.

**2** Doe ondertussen de feta in de keukenmachine of in het bakje van de staafmixer en maal in 5 minuten tot een luchtige, egale crème. Na een minuutje is het al een crème, maar als je doorklopt krijgt-ie een mooie glans. Dat wil je.

**3** Snijd of breek het houtachtige onderste deel van de asperges. Snijd de rest van de asperges in superschuine plakken van 1 centimeter dik. Hoe schuiner, hoe beter: door schuin 'op de draad' te snijden, doorbreek je de draderige structuur van de asperges en dat eet echt heerlijk.

**4** Verhit de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur. Voeg de asperges toe en bak ze onder regelmatig omscheppen in 5 à 7 minuten goudbruin.

**5** Verdeel ondertussen de whipped feta over een bord. Leg daarop de asperges, bestrooi ze met de sticky amandelen en maal er wat peper over. Serveer meteen.







Door de snij- en roostertechniek in dit recept krijgt de bloemkool enorm veel smaak, wordt-ie knapperig vanbuiten en blijft-ie sappig vanbinnen. Wat betreft de kikkererwten: ik heb me ingehouden in dit boek, maar die getransformeerde hartige crunch wil je eigenlijk gewoon overal door. Of gewoon zo, als snack.

# Sticky harissabloemkool met crispy kikkererwten

**Bijgerecht**  
4 personen  
30 minuten

## INGREDIËNTEN

1 pot kikkererwten  
(uitlekgewicht ca. 215 g)  
3 el extra vergine olijfolie  
½ tl Maldon-zeezoutvlokken  
½ bloemkool (ca. 650 g)  
1 el wit sesamzaad  
½ el komijnzaad  
1 teen knoflook  
2,5 el agavesiroop  
1,5 el sojasaus  
2,5 el milde harissa (die van Souq is m'n lievelings)  
1 tl maizena  
10 g koriander

## VERDER NODIG

2 bakplaten  
bakpapier  
keukenpapier

## ZOMER HERFST

**TIP** Je kan ook de bloemkool een dag eerder wassen, heel goed afdrogen en op een schone, droge theedoek verder laten uitlekken.

**1** Schuif een schone bakplaat in de oven en verwarm deze voor op 220 °C. Spoel ondertussen de kikkererwten onder koud stromend water en laat goed uitlekken. Verspreid ze over wat keukenpapier en dep droog. Bekleed een tweede bakplaat met bakpapier en verdeel de kikkererwten erover. Meng met 1 eetlepel olijfolie en de zeezoutvlokken. Rooster de kikkererwten net onder het midden van de oven in circa 30 minuten goudbruin en superknapperig. Schep tussendoor af en toe om.

**2** Verwijder de buitenste, drogere of beschadigde bladeren van de bloemkool en boen de kool schoon. Was hem niet, want dan stoomt de bloemkool in plaats van dat-ie knapperig roostert (zie tip hieronder). Snijd de bladeren en de roosjes van de bloemkool. Snijd de bladeren in de breedte in repen van circa 3 centimeter breed. Halveer de stronk en snijd hem in plakjes van 0,5 centimeter dik. Halveer alle roosjes zodat ze een vlak snijvlak krijgen. Doe alles in een grote kom, meng met de resterende 2 eetlepels olijfolie, zout en versgemalen zwarte peper naar smaak.

**3** Haal de voorverwarmde bakplaat uit de oven. Verdeel de bloemkool-roosjes met de snijkant naar beneden over de bakplaat. Verdeel daarna de stronk en de bladeren erover. Rooster de bloemkool net boven het midden van de oven in 15 à 20 minuten goudbruin op de snijkanten en gaar.

**4** Maak ondertussen de sticky saus. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster onder continu omscheppen het sesamzaad in 1 à 2 minuten lichtbruin. Voeg het komijnzaad toe en rooster 10 seconden mee. Haal uit de pan en laat afkoelen.

**5** Rasp de knoflook en meng in een steelpan met de agavesiroop, sojasaus, de harissa en 4 eetlepels water. Breng aan de kook en laat 1 minuut koken. Meng ondertussen de maizena in een kommetje met 1 eetlepel koud water. Schenk al roerend het papje bij de saus in de pan en kook nog 1 minuut door tot het indikt. Snijd de koriander grof en houd apart.

**6** Verdeel de sticky saus over de geroosterde bloemkool en meng goed. Verdeel de bloemkool over een schaal. Bestrooi met het sesam-komijnmengsel, de crispy kikkererwten en de koriander. Eet direct.



Het marineren van groente mag wat mij betreft meer inburgeren. De tijd die de ingrediënten samen krijgen, zorgt namelijk voor een extra lekker resultaat. En al lijkt het misschien meer werk, dat is het niet: de tijd doet de noeste arbeid voor je. Plus, het is ideaal voor etentjes: lekker voorbereiden en op het moment zelf heb je er nog maar weinig omkijken naar. Kun je gezellig samen borrelen in plaats van alleen maar de chef uithangen.

# Gemarineerde pompoen met supercrispy sjalotten en limoen

**Bijgerecht**  
4 personen  
10 minuten  
+ 8 uur wachttijd  
+ 45 minuten oventijd

## INGREDIËNTEN

1 flespompoen (van circa 1 kg)  
15 g gember (geschild gewicht)  
3 tenen knoflook  
2 el sojasaus  
2 el agavesiroop  
1 el extra vergine olijfolie  
1x het recept voor supercrispy sjalotten (zie pagina 179)  
1 el wit sesamzaad  
1 biologische limoen  
10 g koriander

## VERDER NODIG

ziplockzak (inhoud 3 liter)  
bakpapier

## HERFST WINTER

**TIP** Als je de crispy sjalotten nog moet maken, is de actieve bereidingstijd wat langer. Je kan alle elementen voor dit gerecht klaarmaken voor een etentje. Combineer ze pas vlak voor het serveren.

**1** Halveer de pompoen in de lengte en verwijder de pitten. Snijd de pompoen in plakken van circa 1,5 centimeter dik.

**2** Rasp de gember en de knoflook fijn. Meng in een kommetje met de sojasaus en de agavesiroop. Breng op smaak met zout en peper. Doe de plakken pompoen in de ziplockzak en giet de dressing erbij. Meng met je handen tot de marinade alle plakken rondom bedekt. Laat minimaal 8 uur, maar liever een nacht, marineren in de koelkast.

**3** Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de pompoen zonder de marinade over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met de olijfolie. Rooster de pompoen in het midden van de oven in circa 45 minuten gaar. Keer halverwege om.

**4** Bereid, als je dat nog niet hebt gedaan, ondertussen de crispy sjalotten van pagina 179. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur, voeg het sesamzaad toe en rooster in circa 2 minuten goudbruin. Snijd ondertussen de koriander grof.

**5** Verdeel de pompoen over een schaal. Rasp de schil van de limoen erover en pers de vrucht erover uit. Proef en breng eventueel op smaak met extra peper en zout. Bestrooi met de crispy sjalotten, koriander en het sesamzaad.





In dit recept shinen de cranberry's als variant op lemon curd: zoetzuur, zijdezacht en knallend roze. Ik hou – goh, wat een verrassing – van eetbare cadeaus en stop mensen rond kerst dus graag potjes cranberrycurd toe die ik in grote batches maak. Als je zo'n potje in huis hebt, heb je deze kerstige taart zo op tafel.

# Cranberrycurd-meringuetart

Zoet  
12 punten  
1 uur  
+ 2 uur wachttijd

## INGREDIËNTEN

225 g roomboter + extra  
175 g blanke amandelen  
125 g bloem  
½ tl fijn zeezout + extra  
500 g kristalsuiker  
340 g cranberry's  
2 citroenen  
4 middelgrote eieren

## VERDER NODIG

keukenmachine  
springvorm (met ø van 23 cm)  
spuitzak  
gasbrander

## HERFST WINTER

**1** Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet de springvorm in met de extra boter. Maal de amandelen helemaal fijn in een keukenmachine. Voeg de bloem, het zout, 200 gram van de kristalsuiker en 100 gram van de roomboter toe. Maal kort door tot een losse massa die een beetje begint te kleven. Haal uit de keukenmachine en verdeel over de springvorm. Duw met een lepel het deeg goed aan en maak het glad. Maak daarbij een opstaande rand van 3 centimeter hoog en 1 centimeter dik. Bak de bodem, net onder het midden van de oven, in 20-25 minuten goudbruin en gaar.

**2** Breng ondertussen in een steelpan op hoog vuur de cranberry's met 200 gram van de suiker aan de kook. Laat op laag vuur circa 5 minuten koken tot de cranberry's zacht zijn en opengaan. Pers de citroenen uit en voeg het sap toe. Doe het mengsel in de keukenmachine of in een blender en maal helemaal fijn. Giet het in een fijne zeef boven een schone steelpan en duw met een lepel het mengsel erdoor. Haal een spatel langs de onderkant van de zeef.

**3** Snijd de resterende 125 gram roomboter in blokjes en voeg toe. Verwarm op laag vuur onder af en toe roeren tot de roomboter is gesmolten.

**4** Splits 2 eieren en houd de eiwitten apart. Doe de dooiers in een kom en voeg de resterende 2 eieren toe. Klop alles los met een garde. Voeg al kloppend een paar eetlepels van het warme cranberrymengsel uit de pan toe aan de eieren. Klop goed door, tot het mengsel egaal van kleur is. Giet het mengsel al kloppend en langzaam bij het boter-cranberrymengsel in de pan. Breng onder constant roeren aan de kook en kook circa 3 minuten tot het dik is.

**5** Giet de cranberrycurd op de gebakken bodem en laat afkoelen. Zet de taart, na circa een uur als-ie op kamertemperatuur is, in de koelkast om verder op te laten stijven. Dit kan tot een dag van tevoren.

**6** Klop vlak voor het serveren met een handmixer de apart gehouden eiwitten met een snuf zout tot het wit van kleur is. Voeg al kloppend de resterende 100 gram suiker toe en klop door tot er stijve pieken ontstaan. Doe het eiwitschuim in de spuitzak en spuit in toefjes op de taart. Brand met de gasbrander het eiwitschuim en serveer de taart.





Ik hou ervan om zelf shiitake-dashi te trekken, maar omdat extra smaak in dit geval veel tijd betekent, is het een no-go als je snel wilt eten. Aangezien ze in Japan niks half doen als het om eten gaat, bestaat daar een oplossing voor: shiitake-dashipoeder als ultieme shortcut. Sojasaus erbij versterkt de umami, tahin geeft het een romig mondgevoel.

Gebruik je favoriete noedels, wat groenten die je in huis hebt, eitje erbij en je hebt binnen een kwartier een kom soep om instant gelukkig van te worden.

# Supersnel soepje

**Hoofdgerecht**  
**1 persoon**  
**15 minuten**

## INGREDIËNTEN

1 ei  
1 el zonnebloemolie  
75 g shiitake of andere  
paddenstoelen  
75 g ramen of eiernoedels  
1 kropje Shanghai-paksoi en/of  
andere groente  
½ staafje shiitake dashi  
½ teen knoflook  
5 g verse gember (geschild  
gewicht)  
1 el sojasaus  
½ el hoisinsaus  
1 el tahin  
crispy chili-olie, naar smaak  
(optioneel)

**HERFST WINTER**

**1** Breng een pan water aan de kook, voeg het ei toe en kook in 6 minuten zacht. Laat het schrikken onder koud stromend water en halveer.

**2** Verhit ondertussen de zonnebloemolie in een koekenpan op hoog vuur. Bak de paddenstoelen in circa 7 minuten goudbruin. Kook tegelijkertijd de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Halveer, als je die gebruikt, de paksoi, snijd in de lengte in flinterdunne plakken en leg in een vergiet. Giet hierop je noedels af zodat je de paksoi meteen een beetje blancheert.

**3** Breng 300 milliliter water aan de kook en voeg het dashipoeder toe. Roer tot het poeder is opgelost. Rasp de knoflook en de gember erboven en voeg samen met de sojasaus en de hoisinsaus toe. Zet het vuur uit en klop de tahin erdoor met een garde. Doe de noedels in een ruime (soep)kom en verdeel de groenten en het ei erover. Besprenkel eventueel met wat crispy chili-olie.







Een perfect huwelijk tussen Nederland en Mexico, als je het mij vraagt. Voor wie Tajín al lang en breed in z'n leven heeft: je weet dat je dit wil. Voor wie het nog niet kent: Tajín is de merknaam van een beroemd Mexicaans mengsel van chili, limoen en zout en wordt daar aan de lopende band met onder andere allerlei soorten fruit gecombineerd. Bij mij gaat het gretig door sauzen, in dressings en over groenten. Tajín maakt alles gewoon next level lekker, maar dit komt dan ook van iemand die zuur adoreert. Van deze combinatie met aardbeien en slagroom kun je gegarandeerd niet stoppen met eten. Eigenlijk is dit niet eens een recept, zo simpel dat het is. Maar dat had ik ook beloofd aan het begin van dit hoofdstuk.

## Tajín-aardbeien met slagroom

**Zoet**  
4 personen  
10 minuten

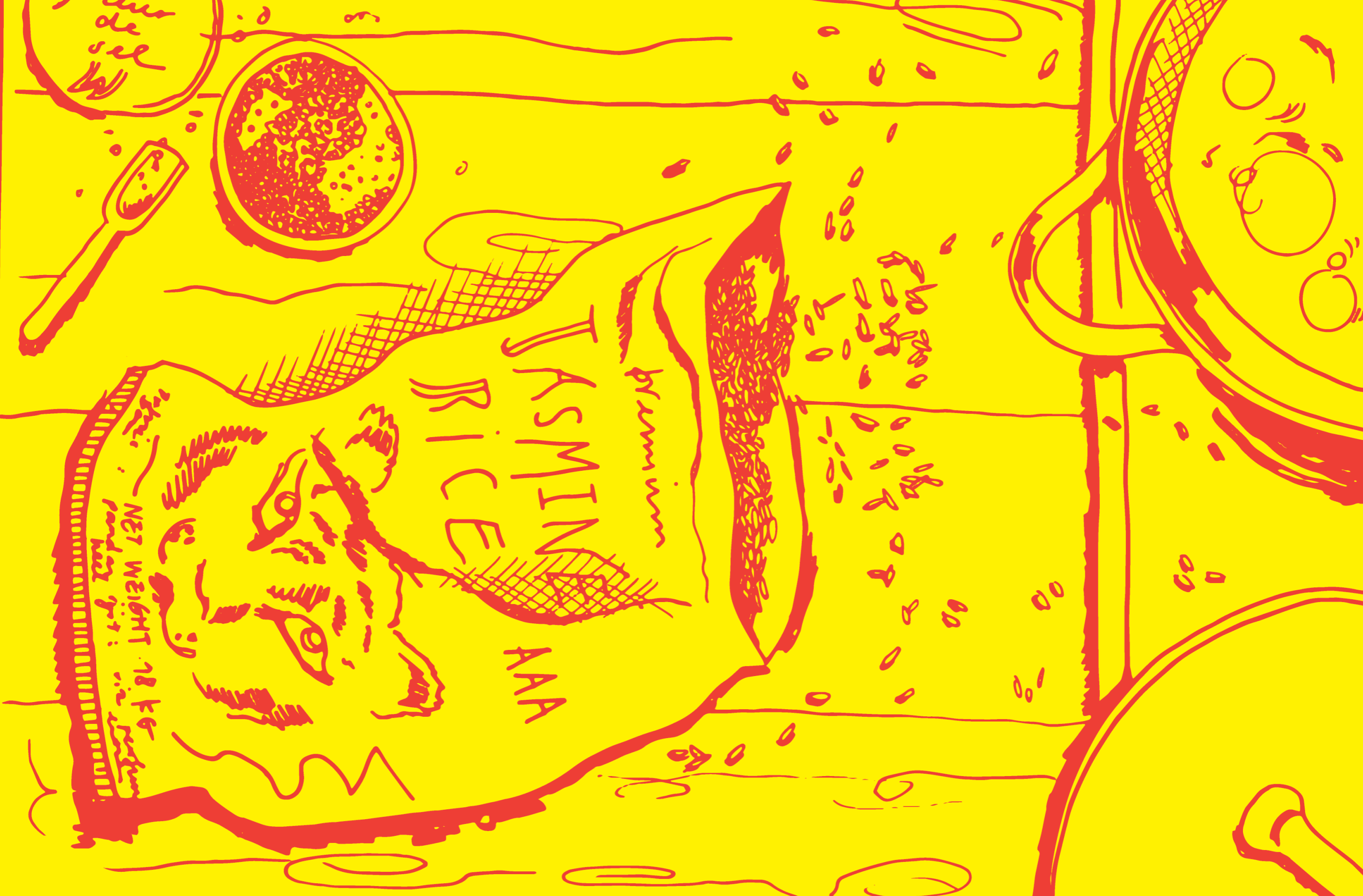
**INGREDIËNTEN**  
350 g aardbeien  
1 el Tajín  
250 ml slagroom  
50 g kristalsuiker

### ZOMER

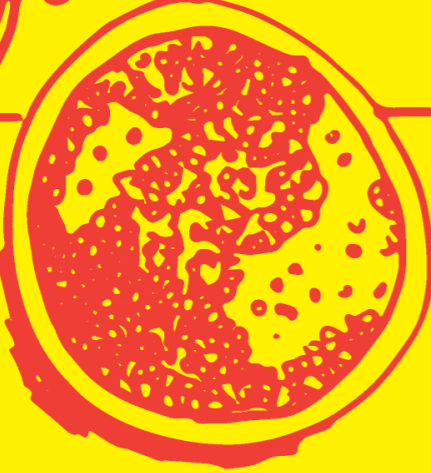
**TIP** Gebruik minder Tajín als je niet zo van zuur houdt en gebruik meer als je daar juist nog gekker op bent dan ik. Rijpe, superzoete aardbeien kunnen meer zuur hebben.

- 1 Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en halveer ze. Snijd de grotere exemplaren in vieren. Meng met de Tajín.
- 2 Klop ondertussen met een garde of handmixer de slagroom met de kristalsuiker lobbijg. Serveer de aardbeien over de slagroom.





un de sel



Premium  
JASMIN  
RICE  
AAA

NET WEIGHT 18 kg  
panda got via postman

