

BRENDA HOFF

SNELLE KLASSIEKERS MET EEN TWIST

VAN HUTSPOT TOT RISOTTO EN VAN CHEESECAKE TOT PAELLA



CARRERA
culinaire

INHOUD

VOORWOORD	7
HOE WERKT HET BOEK?	8
TIPS BIJ HET KOKEN	9

SOEP	10
Erwtensoup van doperwten	13
Tomatensoup met pesto-olie en mascarpone	14
Vissoep	16
Gazpacho met croutons	21
Uiensoep met kaas-knoflookbrood	22
Kippensoep	24

SNACKS	26
Oosters saucijzenbroodje	31
Visloempia's	32
Hartige cake met olijven en zongedroogde tomaten	34
Kaasvlinders	39
Garnalencocktail met citroenmayonaise	40
Flammkuchen met witlof en geitenkaas	43
Carpacciorolletjes	45
Turkse pizza	49
Bruschetta vitello tonnato	51
Tosti tuna melt	52



PASTA	92
Pasta carbonara	95
Pasta pollo alla parmigiana	97
Mac and cheese met broccoli	98
Pasta pesto	101
Spaghetti bolognese	105
Vegetarische eenpanspasta	106
Open lasagne met spinazie en zalm	109



SALADES	54
Waldorfsalade met kipfilet en druiven	57
Caesarsalade	59
Salade Caprese met perzik	60
Aardappelsalade met spek	63
Noedelsalade met eend en mango	67
Gadogado	68
Salade Niçoise	71

OVENSCHOTELS	110
Hollandse jachtschotel	113
Bloemkoolschotel met kaassaus	114
Witlofovenschotel met prosciutto en mozzarella	117
Hartige strudel van pompoen en kalkoen	119
Hete bliksem uit de oven	121
Shepherd's pie	125
Moussaka	126
Aardappelgratin	129
Meatloaf	130



VLEES	132
Hollandse gehaktbal	135
Hutspot met pittige gehaktballetjes	136
Bloemkoolstamppot met chorizo en feta	138
Kip teriyaki met rijst	143
Chicken bourguignon	144
Rollade met brie en cranberry	147
Kipsaté hotdogs	149
Ultieme cheeseburger	153
Wrap kipgyros	154
Enchilada's met gehakt	157
Nasi goreng	159

VIS	160
Sushihapjes met zalm en avocado	163
Italiaanse viscusine	165
Thaise viskoekjes	166
Zalm Wellington	171
Asperges met zalm, ei en gekruide krieltjes	173

Fish and chips uit de oven	177
Paella	178
Garnalen piripiri met noedels	180

VEGA	182
Curry met bloemkool en sperziebonen	185
Quesadilla funghi	186
Shakshuka	189
Ratatouille	191
Gegratineerde broccoli Caprese	192
Risotto met pompoen en champignons uit de oven	197
Vegetarische hachee	198

Samosa's	200
Falafel met pompoenhumus	203
Pannenkoeken met appel en kaneel	205



TOETJES EN TAARTEN	206
Citroencheesecake met lemoncurd in een potje	209
Stroopwafelcake met mascarponetopping	211



Crème brûlée met witte chocolade en frambozen	212
Brownies	217
Pavlova met topping van rode vruchten	218
Vlaflip met rodevruchten coulis	219
Monchoutaart met stoofpeertopping	223
Knapperige appeltaart	227
Tarte tatin van banaan met chocolade-hazelnootpasta	228
Tiramisu	230
Rabarber-kruimeltaart	233
Frisse panna cotta met mango en pistache	237
Broodpudding	239
Wortelmuffins	240
Poffertjes gevuld met kaneelappeltjes	242

DANKWOORD	244
RECEPTENINDEX	248
REGISTER	250





VOORWOORD

Makkelijke maaltijden zonder poespas, bereid met toegankelijke ingrediënten die je bij de supermarkt om de hoek koopt. Dat is waar ik, mijn blog en dit boek voor staan.

Van een meisje dat bijna niets lustte (en niets wilde proeven) ben ik veranderd in een lekkerbek. Een enthousiaste foodblogger die graag nieuwe dingen probeert en dagelijks recepten deelt op brendakooft.nl. *Snelle klassiekers met een twist* is mijn eerste kookboek.

Ik heb geen culinaire achtergrond en ben in het nuchtere West-Friesland opgegroeid met de Hollandse pot. Ik was gek op aardappels en bloemkool en vond macaroni en nasi destijds ontzettend exotisch. Toch heb ik koken altijd al leuk gevonden. Als klein meisje vond ik het heerlijk om kookprogramma's op televisie te kijken en later stonden er stevast kookboeken op mijn verlanglijstje.

Toen ik ging samenwonen kon ik echt beginnen met zelf koken en proeven. Van koken uit pakjes en zakjes ben ik steeds meer zelf gaan proberen, tot het zelf ontwikkelen van recepten. Vanuit dat enthousiasme startte ik in 2012 mijn foodblog *Brenda Kooft*. Gewoon voor de leuk, als hobby.

Het is inmiddels een beetje uit de hand gelopen. *Brenda Kooft* is mijn leven. Het is mijn passie, inmiddels mijn baan en het heeft geleid tot dit prachtige, lekkere en toegankelijke kookboek. Een droom die uitkomt!

Ik hoop dat ik je kan inspireren om de keuken in te duiken en aan de slag te gaan. Ik wil je laten zien dat koken leuk is en dat het niet moeilijk of ingewikkeld hoeft te zijn om een lekker gerecht op tafel te zetten. Mijn recepten zijn geschikt voor zowel de ervaren kok die op zoek is naar variatie, als de jongere kok die net begint met koken.

Snelle klassiekers met een twist bevat 90 recepten. Van hutspot tot risotto en van cheesecake tot sushi. De bekende basisrecepten bevatten verrassende twists, waardoor het gerecht net even anders is dan je gewend bent. Gewokte hutspot met pikante gehaktballetjes, risotto uit de oven, cheesecake in een potje en sushi zonder te rollen.

Voor iets lekkers hoeft je niet uren in de keuken te staan, voor de meeste recepten uit dit boek is een halfuur voldoende. Ideaal na een dag werken of met een druk gezin. Daarnaast vind je diverse recepten voor als je een feestje of etentje organiseert. Mijn snelle klassiekers met een twist zijn namelijk voor élk moment geschikt.

Geniet van het koken én nog meer van het opeten!

Liefs, Brenda

GA JE AAN DE SLAG MET *SNELLE KLASSIEKERS MET EEN TWIST*? DEEL JE FOTO VAN HET RESULTAAT OP SOCIAL MEDIA MET DE HASHTAG #SNELLEKLASSIEKERS EN #BREDAKOOFT ZODAT IK MET JE MEE KAN KIJKEN! OOK KUN JE MIJ VOLGEN VIA @BREDAKOOFT OP FACEBOOK, TWITTER, INSTAGRAM EN SNAPCHAT.

HOE WERKT HET BOEK?

INDELING RECEPTEN

Bovenaan de recepten staan de bereidingstijd en hoeveelheid aangegeven. Onder het recept vind je (variatie)tips. Ook geef ik aanvullingen op het recept. Zo kun je pesto of lemoncurd uit een potje gebruiken, maar ik geef ook het recept om dit zelf te maken. Lekker (en leuk) voor als je meer tijd hebt.

HOEVEELHEDEN EN BENODIGDHEDEN

De hoeveelheden worden in de ingrediëntenlijst aangegeven. Grammen weeg je met een keukenweegschaal af. Een theelepel (5 milliliter) en eetlepel (15 milliliter) kun je het beste afmeten met maatlepels.

Extra benodigdheden als specifieke bakvormen en een vleesthermometer worden vermeld als aanvulling op de ingrediëntenlijst. De spullen uit onderstaand lijstje worden niet vermeld, dus het is handig om deze standaard in huis te hebben:

- plasticfolie
- aluminiumfolie
- bakpapier

Zout en peper gebruik ik uit de molen. Bij de zoete bakrecepten kies ik voor keukenzout uit een busje, dat is iets fijner zout.

Ik gebruik gemarineerde zongedroogde tomaten in plaats van zongedroogde tomaten in olie. Deze zijn zachter van structuur en hebben een rijkere smaak. Je vindt ze in het koelvak van de supermarkt.

Mijn oven zet ik altijd op de heteluchtstand. Onthoud dat elke oven anders is, dus beschouw de oven-temperatuur die ik gebruik vooral als een richtlijn.

INGREDIËNTEN VERVANGEN

Vind je iets niet lekker of heb je iets niet in huis? Kijk dan of je het ingrediënt kunt vervangen, zo geef je zelf een twist aan het recept.

Een paar tips:

- De meeste groente kun je vervangen door een andere groentesoort.
- Kaas kun je prima vervangen door een andere soort. Houd je niet van geitenkaas? Gebruik dan bijvoorbeeld feta of mozzarella. Parmezaanse kaas kun je meestal vervangen door Hollandse geraspte kaas (extra belegen of oud).
- Je kunt verschillende pastasoorten gebruiken, of vervangen door andere koolhydraten, zoals rijst, aardappels, noedels of couscous. En vice versa.
- Houd je niet van kip? Gebruik dan eens gehakt of kies voor een vissoort als kabeljauw of zalm.

KOKEN VOOR MINDER OF MEER PERSONEN

Bij de recepten staat aangegeven voor hoeveel personen het gerecht is. Is een recept bestemd voor vier personen, maar eet je met z'n tweeën? Volg dan een van deze tips:

- Halveer de ingrediënten van het recept.
- Bewaar een deel in de koelkast, lekker als lunch de volgende dag.
- Vries de helft in zodat je er nog een keer van kunt eten. Dit kan heel erg goed met soepen, ovenschotels, hartige taarten en pastagerechten, maar ook met bijvoorbeeld nasi.

Bij de recepten uit dit boek is het geen probleem om het recept te verdubbelen of 1½ keer te maken. Houd in dat geval ook rekening met de afmeting van bijvoorbeeld de (oven)schaal of bakvorm.

TIPS BIJ HET KOKEN

Koken kan hectisch, ongeorganiseerd, chaotisch, haastig en stressvol zijn. Met deze tips wordt koken leuker en gaat het sneller, waardoor je ontspannen en met nóg meer plezier in de keuken staat.

BEREID JE VOOR

Controleer of je alle benodigde ingrediënten in huis hebt. Heb je niet alle ingrediënten in huis, dan kun je nog even langs de supermarkt of het ingrediënt vervangen of weglaten.

Neem voordat je begint met koken het recept door. Zo weet je van tevoren wat je tijdens het koken te doen staat en welke bereidingstechnieken er worden gebruikt.

ZET DE INGREDIËNTEN KLAAR

Zet de ingrediënten die je nodig hebt klaar. Weeg en meet voor je begint de juiste hoeveelheden af. Zo kun je je eenmaal tijdens het koken volledig bezighouden met het bereiden van het recept. Was ook alvast de benodigde groente en fruit.

ZET APPARATUUR EN ANDERE BENODIGDHEDEN KLAAR

Behalve de ingrediënten is het ook handig om voordat je begint apparatuur en andere benodigdheden klaar te zetten. Zo voorkom je dat je tijdens het koken driftig op zoek moet gaan naar die ene rasp, bakvorm of pan.

TIJDBESPARENDE TIPS

- Gebruik voor het koken van aardappelen, groente, pasta, rijst en eieren gekookt water uit de waterkoker.
- Vet ovenschalen en bakvormen van tevoren in.
- Dit geldt ook voor het bekleden van een bakvorm met bakpapier.
- Snijd knoflook niet fijn met een mes, maar druk de teentjes door de knoflookpers.
- Gebruik de staafmixer, blender en keukenmachine waar mogelijk.

RUIM OP

Tijdens het koken kan het gebeuren dat je keuken een kleine (of zelfs een grote) chaos wordt. Want je bent met meerdere dingen tegelijk bezig en je zet dingen weg op het aanrecht, omdat je ze (even) niet meer nodig hebt.

Volg dan deze tips, zodat je overzicht houdt:

- Doe afval direct weg, bijvoorbeeld in een afvalbakje (of zakje) op het aanrecht.
- Ben je klaar met het gebruiken van bepaalde ingrediënten? Zet wat je over hebt meteen terug in de koelkast of in het keukenkastje.
- Heb je afwas? Zet die direct in de vaatwasser. Weg is weg, dan hoeft je er niet meer naar om te kijken.

VISSOEP

Deze rijke vissoep van witvis, zalm en garnalen staat supersnel op tafel.
Ideaal als je veel eters verwacht en chic wilt uitpakken.

VISSOEP

1½ l visbouillon
1 ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
1 prei, in ringen
1 wortel, in blokjes
200 g gepelde tomaten uit blik
1 el tomatenpuree
rasp van ½ citroen
500 g visfilet (ik gebruik een mix van pangafilet, kabeljauw en zalm), in blokjes
350 ml droge witte wijn
2 draadjes saffraan
100 g garnalen, gepeld, ontdooid en ontdaan van het darmkanaal
½ bosje verse peterselie, fijngesneden, ter garnering
1 stokbrood
olijfolie, om in te bakken
zout en peper

- 1 Breng de visbouillon aan de kook in een steelpan.
- 2 Verwarm een scheutje olijfolie in de soeppan. Bak daarin de ui met het knoflook, de prei en wortel.
- 3 Voeg de gepelde tomaten en tomatenpuree samen met de citroenrasp toe. Leg de stukjes visfilet erop en giet de visbouillon en witte wijn erbij. Doe de saffraan en een snuf peper erbij en verwarm de soep 10 minuten. Zorg ervoor dat de soep net niet kookt. De stukjes vis moeten heel blijven.
- 4 Doe de garnalen bij de soep en verwarm deze een paar minuten mee of tot ze gaar zijn.
- 5 Garneer de soep vlak voor het serveren met peterselie en serveer met versgebakken stokbrood.



BEREIDINGSTIJD 15 minuten HOEVEELHEID 4 personen (bijgerecht)

SALADE CAPRESE MET PERZIK

Met salade Caprese kun je veel kanten op. Zo geef ik de salade een lekkere zoete, zomerse twist door perzik toe te voegen.

SALADE CAPRESE

1 bol buffelmozzarella,
in plakjes
4 perziken, geschild, in plakjes
handje verse muntblaadjes,
fijngesneden
handje verse basilicumblaadjes,
fijngesneden
2 handjes cherrytomaten,
gehalveerd
2 el wittewijnazijn
5 el extra vergine olijfolie
zout en peper

- 1 Verdeel de plakjes mozzarella en perzik om en om in een cirkel over een schaal. Bestrooi met de fijngesneden munt en basilicum. Verdeel de gehalveerde cherrytomaten over en om de mozzarella en perzik.
- 2 Meng in een kom de wittewijnazijn met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
- 3 Besprenkel de salade vlak voor het serveren met de dressing.



WIL JE ER GRAAG EEN MAALTIJDSALADE VAN MAKEN? SNIJD DE PERZIK EN MOZZARELLA DAN IN STUKJES EN SCHEP ZE DOOR 150 GRAM GEMENGDE SLA.





BEREIDINGSTIJD 30 minuten HOEVEELHEID 4 personen

PASTA POLLO ALLA PARMIGIANA

Oftewel: pasta met kip en Parmezaanse kaas. Vaak wordt dit gerecht in de oven bereid, met tomatensaus en mozzarella. Ik besloot het een twist te geven door er een pastagerecht van te maken. Lekker met gebakken tomaatjes, verse mozzarella en pijnboompitjes.

PASTA POLLO

320 g spaghetti
40 g panko (of paneermeel)
80 g Parmezaanse kaas,
plus 3 el, geraspt
1½ tl oregano
3 el tarwebloem
1 ei
4 kipfilets, in grove repen
15 cherrytomaten,
grof gesneden
1 teentje knoflook, geperst
100 g rucola
2 bollen mozzarella, in stukken
2 el pijnboompitjes, geroosterd
olijfolie, om in te bakken

- 1 Kook de spaghetti beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 Meng intussen in een diep bord de panko met 80 gram Parmezaanse kaas en tweederde van de oregano. Verdeel over een ander bord de tarwebloem en kluts in een derde bord het ei los.
- 3 Haal de repen kipfilet een voor een door de tarwebloem, het ei en vervolgens door het panko-Parmezaanmengsel. Verwarm een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de gepaneerde kipreepjes gaar.
- 4 Verwarm een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak daarin op laag vuur de cherrytomaten, samen met het knoflook, de rest van de oregano en zout en peper.
- 5 Meng de gekookte spaghetti met de gebakken kipreepjes, gebakken tomaatjes, rucola en mozzarella.
- 6 Bestrooi de pasta voor het serveren met pijnboompitjes en de 3 eetlepels Parmezaanse kaas.

BEREIDINGSTIJD 20 minuten + 10 minuten oventijd **HOEEVEELHEID** 4 personen

MAC AND CHEESE MET BROCCOLI

MAC AND CHEESE

250 g macaroni
2 stronken broccoli, in roosjes
1 rode ui, gesnipperd
50 g roomboter
50 g tarwebloem
500 ml melk
125 g geraspte oude kaas
150 g plakken gerookt
ontbijtspek, in stukjes
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
2 el paneermeel
olijfolie, om in te bakken
en mee in te vetten
zout en peper

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een ovenschaal in.
- 2 Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook de broccoliroosjes 8 minuten.
- 3 Fruit de rode ui in een koekenpan met een scheutje olijfolie.
- 4 Bereid ondertussen de saus: laat de roomboter op zacht vuur smelten in een pannetje. Doe de tarwebloem erbij en roer dit met een houten lepel door. Laat de tarwebloem op zacht vuur garen zodat een roux ontstaat. De roux is klaar als het mengsel wit wordt en zanderig is. Meng met een garde een beetje van de koude melk door de roux, roer dit door en voeg geleidelijk de rest van de melk toe zodat een gladde saus ontstaat. Roer 100 gram van de oude kaas door de saus en breng op smaak met zout en peper.
- 5 Meng in een grote kom de macaroni met de broccoliroosjes, gebakken ui en het spek. Roer de kaassaus erdoor en verdeel het mengsel over de ovenschaal. Bestrooi met de overige geraspte kaas, Parmezaanse kaas en het paneermeel.
- 6 Bak de mac and cheese 10 minuten in de oven tot de kaas goudbruin is.
- 7 Serveer de mac and cheese direct uit de oven.







BEREIDINGSTIJD 15 minuten + 1 uur oventijd **HOEVEELHEID** 4 personen

ROLLADE MET BRIE EN CRANBERRY

Het maken van een gevulde rollade lijkt ingewikkeld door de vereiste knooppunten om te voorkomen dat de vulling eruit loopt. Ik laat je zien hoe je op een snelle manier en met succes een rollade vult.

ROLLADE

800 g varkensfilet,
op kamertemperatuur
1 el vloeibare honing
100 g brie, in plakjes
2 el gedroogde cranberry's
2 el pijnboompitjes
roomboter, om in te bakken
en mee in te vetten
zout en peper

EXTRA BENODIGDHEDEN

3 cocktailprikkers
vleesthermometer

- 1 Verwarm de oven voor op 150 °C en vet een ovenschaal of braadslede in.
- 2 Snijd het stuk varkensfilet aan een van de zijkanten in (maar niet helemaal door), zodat er een zakje ontstaat.
- 3 Bestrijk de binnenkant van het vlees met honing en vul de filet met plakjes brie, gedroogde cranberry's en pijnboompitjes.
- 4 Maak dicht met cocktailprikkers zodat de vulling er niet uit kan lopen. Bestrooi het vlees met zout en peper.
- 5 Verwarm een klontje roomboter in een koekenpan en braad de rollade rondom aan.
- 6 Prik de vleesthermometer in het midden van het vlees. Plaats de rollade in de ovenschaal en braad hem in de oven tot de rollade een kerntemperatuur van 62-64 °C heeft (dit duurt ongeveer 1 uur).
- 7 Laat de rollade 10 minuten rusten in aluminiumfolie voordat je het vlees aan tafel aansnijdt.



JE KUNT OOK VRAGEN OF DE SLAGER HET VLEES VOOR JE INSNIJDT.



BEREIDINGSTIJD 20 minuten HOEVEELHEID 4 burgers

ULTIEME CHEESEBURGER

In het hoofdstuk met vleesgerechten mag een goede hamburger niet ontbreken.

Ik deel mijn ultieme zelfgekruide cheeseburger met kaas (ja, echt), uitjes en gebakken spek.

CHEESEBURGER

500 g rundergehakt

½ tl paprikapoeder

½ tl peper

½ tl donkerbruine basterdsuiker

½ tl zout

2 el paneermeel

2 el verse peterselie, fijngehakt

1 teentje knoflook, geperst

8 plakken gerookt ontbijtspek

2 uien, in ringen

8 sneden dik oerbrood

2 handjes sla

4 el ketchup

4 plakjes cheddar

2 tomaten, in plakken

roomboter, om in te bakken

- 1 Meng het gehakt met het paprikapoeder, de peper, basterdsuiker, het zout, paneermeel, de peterselie en het knoflook en kneed dit goed door. Maak er 4 hamburgers van.
- 2 Verwarm de roomboter in een koekenpan en bak hierin de hamburgers aan beide kanten bruin.
- 3 Bak in een andere, droge koekenpan de plakjes gerookt spek krokant.
- 4 Fruit de uiringen in een koekenpan met een klontje roomboter.
- 5 Rooster de sneden brood onder de grill op 180 °C tot ze krokant zijn.
- 6 Stapel de cheeseburgers door 4 sneden te beleggen met sla en daar de gebakken burgers op te leggen. Verdeel een klodder ketchup over de burgers en vervolgens de kaas, uiringen, het spek en de plakken tomaat. Leg de andere 4 sneden erbovenop.

BEREIDINGSTIJD 25 minuten HOEVEELHEID 8 viskoekjes

THAISE VISKOEKJES

Frisse, kruidige viskoekjes zoals deze doen het altijd goed.
Lekker bij de maaltijd of – als je niet kunt wachten – als borrelhapje
met zoete chilisaus.

VISKOEKJES

2 kabeljauwfilets, in grove stukken
2 kruimige aardappels, gekookt
1 cm verse gember, geschild
1 rode peper, zaadlijsten verwijderd
1 teentje knoflook, geperst
1 ei
1 el vissaus
rasp van ½ limoen
snuf chilipoeder
1 bosje verse peterselie
3 stengels lente-ui, in ringetjes
olijfolie, om in te bakken
zoete chilisaus, voor erbij

- 1 Maal in een keukenmachine de kabeljauw samen met de aardappels, gember, rode peper, het knoflook, ei, de vissaus, limoenrasp, het chilipoeder en 2 takjes peterselie. Meng tweederde van de lente-ui erdoor en kneed het mengsel goed door elkaar.
- 2 Kneed 8 kleine burgertjes van het vismengsel.
- 3 Verwarm de olijfolie in een koekenpan en bak de viskoekjes goudbruin.
- 4 Garneer de viskoekjes voor het serveren met extra ringetjes lente-ui en gehakte peterselie en serveer met zoete chilisaus om lekker in te dippen. Voor een complete maaltijd serveer je de viskoekjes met een groene salade en rijst of noedels.



VERVANG DE PETERSELIE EENS DOOR KORIANDEER.





BEREIDINGSTIJD 15 minuten + 25 minuten stooftijd **HOEVEELHEID** 4 personen

PAELLA

Dat vlees en vis goed samengaan bewijst deze paella met kipdrumsticks en garnalen.
Een makkelijk, maar bovenal smaakvol eenpansgerecht.

PAELLA

500 ml bouillon
¼ g saffraan
1 ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
4 kipdrumsticks
1 rode paprika, zaadlijsten verwijderd, in reepjes
1 courgette, in blokjes
1 tl paprikapoeder
1 blikje tomatenpuree (70 g)
275 g risottorijst
150 g grote garnalen, vers of ontdooid en schalen/staarten/darmkanaal verwijderd
1 bosje verse peterselie
partjes citroen, voor erbij olijfolie, om in te bakken

- 1 Verwarm de bouillon. Schenk een deel van de hete bouillon in een kopje en laat de saffraan daarin weken.
- 2 Verhit een scheutje olijfolie in een hoge koekenpan en fruit daarin de ui en het knoflook. Doe de drumsticks in de pan en bak ze om en om 5 minuten mee.
- 3 Voeg de groente toe aan de drumsticks en bak 5 minuten mee. Doe het paprikapoeder, de tomatenpuree en bouillon – ook het kommetje met daarin de saffraan – in de pan en breng aan de kook.
- 4 Verdeel de rijst gelijkmatig over de pan en laat op middelhoog vuur 25 minuten meegaren. Probeer niet te roeren, maar zorg er wel voor dat de rijst in het vocht van de bouillon ligt. Voeg de garnalen na 20 minuten toe zodat ze tegelijkertijd met de rijst gaar zijn. Zet het vuur uit.
- 5 Bestrooi de paella met gehakte peterselie. Dek de pan af met aluminiumfolie en laat de paella zo 10 minuten staan.
- 6 Garneer de pan met paella voor het serveren met partjes citroen.





BEREIDINGSTIJD 20 minuten + 30 minuten om op te stijven **HOEVEELHEID** 4 personen

CRÈME BRÛLÉE MET WITTE CHOCOLADE EN FRAMBOZEN

Bij deze snelle versie van de crème brûlée hoef je geen temperatuur te meten, maar heb je wel een romig toetje met een krokant laagje.

CRÈME BRÛLÉE

20 frambozen, plus extra
ter garnering
200 g Griekse yoghurt
125 ml slagroom, opgeklopt
50 g witte chocolade, geraspt
rasp van ½ citroen
5 el rietsuiker
1 tl vanille-extract
poedersuiker, ter garnering

EXTRA BENODIGDHEDEN

4 ramekins of kleine schaalpjes
crèmebrûléebrander

- 1 Verdeel de frambozen over 4 ramekins of schaalpjes.
- 2 Roer de yoghurt en de slagroom door elkaar. Doe de witte chocolade, citroenrasp, 2 eetlepels van de suiker en het vanille-extract erbij en roer dit goed door.
- 3 Verdeel het yoghurt-slagroommengsel over de schaalpjes. Zet de schaalpjes minimaal 30 minuten in de koelkast.
- 4 Bestrooi de schaalpjes met de rest van de rietsuiker en brand de suiker met een crèmebrûléebrander krokant.
- 5 Garneer de crème brûlée met een paar verse frambozen en poedersuiker en serveer direct.



BEREIDINGSTIJD 20 minuten + 30 minuten oventijd **HOEVEELHEID** 8 punten

TARTE TATIN VAN BANAAN MET CHOCOLADE-HAZELNOOTPASTA

Warme, zoete bananen met karamel, een chocoladetintje en krokant bladerdeeg.

Deze tarte tatin is te lekker en doet het zeker in de wintermaanden goed, wanneer je behoefte hebt aan een warm toetje.

TARTE TATIN

4 plakjes bladerdeeg, ontdooid
2 el chocolade-hazelnootpasta
4 bananen
80 g kristalsuiker
½ tl zout
30 g roomboter
8 bolletjes ijs, smaak naar keuze

EXTRA BENODIGDHEDEN

springvorm van Ø 24 cm
deegroller

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed de springvorm met bakpapier.
- 2 Leg de plakjes bladerdeeg tegen elkaar aan, zodat een vierkant ontstaat. Rol met de deegroller de plakjes aan elkaar vast. Snijd een cirkel zo groot als de springvorm uit het bladerdeeg. Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg en bestrijk het met een dun laagje chocolade-hazelnootpasta.
- 3 Verwijder de schil van de bananen en halveer ze in de lengte.
- 4 Verwarm de suiker in een steelpan op laag vuur tot een lichtbruine karamel (let op: roer de suiker niet door en schud de suiker ook niet door de pan). Voeg het zout en de roomboter toe en roer goed.
- 5 Verdeel de karamel over de bodem van de springvorm en verdeel de bananen erover. Dek af met het bladerdeeg met de chocoladekant naar beneden.
- 6 Bak de tarte tatin 30 minuten in de oven.
- 7 Laat de tarte tatin 10 minuten afkoelen en keer hem op een bord of schaal.
- 8 Serveer de lauwwarme tarte tatin met een bol vanille-ijs of een andere smaak die je lekker vindt.

