

**KOKEN
MET JE
FAVORIETE
MERKEN**

**KOKEN
MET JE
FAVORIETE
MERKEN**

**RECEPTEN
VOOR
ECHTE LEKKERBEKKEN**

LANNOO



Oorspronkelijke titel: Recettes inavouables et marques cultissimes®!
Oorspronkelijke uitgever: © 2012, Hachette Livre (Hachette Pratique, Parijs)

Vertaling: Textcase, Utrecht
Zetwerk: Studio Spade, voor Textcase Utrecht
Cover: Letterwerf, Gent

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2013
D/2013/45/323 – NUR440
ISBN 978 94 014 1104 2

www.lannoo.com

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

MEA CULPA! BELOOF ME DAT DIT TUSSEN ONS BLIJFT. DE RECEPTEN IN DIT BOEK ZIJN BIJZONDER ONGEWOON. ZE ZIJN BOVENDIEN ZO SNEL, ZO GEMAKKELIJK EN ZO GOEDKOOP DAT WE ZE AMPER RECEPTEN DURVEN TE NOEMEN UIT ANGST ALLE KOKS TE BELEDIGEN. WE KUNNEN ZE DUS MISSCHIEN BETER GEEN RECEPTEN NOEMEN, MAAR EERDER MAGISCHE FORMULES DIE U IN EEN HANDOMDRAAI KUNT TOEPASSEN ALS U GEEN TIJD, ZIN OF GELD HEBT EN TOCH EEN FEESTMAAL WILT BEREIDEN. OOK WAT KEUKENGEREEDSCHAP BETREFT HOUDEN WE HET SIMPEL: GEEN NOOD AAN EEN HELE RESEM APPARATEN OF GEREEDSCHAP. **VAAK IS ZELFS EEN WEEGSCHAAL OVERBODIG OMDAT ALLES OP DE VERPAKKING VAN DE INGREDIËNTEN WORDT VERMELD. DE INGREDIËNTEN ZELF HEBT U ONGETWIJFELD AL IN HUIS, IN UW KOELKAST (BIER, COCA-COLA, PORTIES KAAS) OF ACHTERAAN IN UW VOORRAADKASTEN (CONSERVEN, ZAKJES SOEP, GECONDENSEERDE MELK).** GA NIET ZOMAAR AF OP HUN VERPAKKING, WANT IN WERKELIJKHEID ZIJN HET HEUSE GASTRONOMISCHE SCHATTEN. WAT IS NU EEN ONVERGETELIJK RECEPT? EEN (ERG) GEMAKKELIJK EN (ERG) GOEDKOOP RECEPT DAT EEN BEPAALD VOEDINGSMIDDEL IN DE KIJKER ZET DAT (TEN ONRECHTE) BESCHOUWD WORDT ALS WEINIG GASTRONOMISCH OF SOMS ZELFS HELEMAAL TABOE. **DANKZIJ DEZE ONTwapENEND EENVOUDIGE EN ONVERGETELIJKE RECEPTEN HOEFT U DUS NIET VEEL MEER TE DOEN. MEER TIJD OVER DUS OM UW DINERTJE EEN PERSOONLIJKE TOETS TE GEVEN, OM HEERLIJKE SEIZOENS VariATIES TE BEDENKEN EN OM BEZIG TE ZIJN MET DE KERS IN PLAATS VAN MET DE TAART. VOOR U AL DAT HEERLIJKS OP TAFEL ZET, GEVEN WE U NOG ÉÉN ADVIES: VERBERG DIT BOEK EN ONTKEN DAT U HET OOI T GELEZEN HEBT. GEEF HET ENKEL CADEAU AAN ECHE TE VRIENDE N, EN ALS HET KAN OP DISCRETE WIJZE. GEEF UW RECEPTEN NOOI T VRIJ! OMHUL ZE MET MYSTERIE EN NEEM AL DIE LOF BESCHEIDEN IN ONTVANGST. ANTWOORD ALTIJD BELEEFD OP VRAGEN ZONDER UW INGREDIËNTEN PRIJS TE GEVEN. DAT SCHEUTJE SCHALKSHEID IS EEN ECHE TE MUST BIJ ALLE BEREIDINGEN. MEA CULPA, MAAR ZONDIGEN IS ZO HEERLIJK...**

INHOUDSTAFEL

EEN HART VOOR CHOCOLADE

Chili con chocolade	16
Bretoens gigakoekje	18
Pastacreatie met chocolade	21

ONWEERSTAANBARE DRANKJES

Baileys-ijs NESCAFÉ Nestlé	25
Lompvis met avocado	26
Tajine Tropicana	29
Grootmoeders pudding	30
Camembert met pastis	33
Sint-jakobsvruchten met Ricard	34
Awa's kip met cola	37
Beenham met cola	38
Colaworteltjes	38
Rijst-cola	40
Kalkoen à l'Orangina	43
Orangina-sorbet	44

VERLEIDELIJKE SMAAKMAKERS

Kip met gele mayo van tante Sue	49
Keizerlijke kip met druiven	50
Gegratineerde gratin	53
Kiptajine met abrikozen	54
Velouté van rode biet	57
Bloemkoolsoep	57
Koude avocadovelouté	57
Mrs Beans Toast	59
Zwaardvisvinnen	60
Vismousse	63
Paté van 1001 plekjes onder zee	64

AARDAPPEL, RIJST & DEEGWAREN

Pierrot pancakes	69
Zalm-spinazie-koprolletjes	71
Driekoningentaart	72
Smeerbare frangipane	72
Linzertart van tante Nicole	75

OM JE TANDEN IN TE ZETTEN

Crumble met sardines	78
Gegratineerd beschuit	81
Chicken Kiev Tartare	82
Kellogg's Fried Chicken 'KFC'	85
Flake-Cake	86
Holiday on rice	89
Chocoladeroosjes	90

GEHEIMEN UIT DE DIEPVRIES

Heerlijke tian van kwark 0%	94
Gazpacho van asperges met surimi	97
Reuzentompoes uit Lorraine	98

TREK IN KAAS

Blog met La Vache qui rit	103
Kaasaan qui rit	104
Bladerdeeghapjes in allerlei vormen	107
Tzatziki rit	108
Aardappelschilchips	108
Sabayon met la Vache qui rit	111
Paprika's uit de Savoie	112
Tartaar van bietjes met Boursin	115
Champignons gevuld met fijne kruiden	116
Boursin-champignons	119
Courgettevelouté	120
Gazpacho van erwten met munt	120
Dauphinois met zalm	123
Megacomplete pannenkoek	124
Snelle pasta fredda	127
Charlotte met tonijn	128
Oreo-cheesecake	131
Tonijn met St Môret	132
Provençalse terrine	135
Bloemkoolsoep met Saint Agur	136
Roseroze taart	139

YOGHURT & MELK

Panna cotta 'Miss Italy'	143
Snelle cheesecake	144
Moelleux met Danette	147
Véritable Petit Beurre met Danette	148
Gebak met 'oude' yoghurt	151
Charlotte met Gervita van Anne-Marie	152
Danette met speculaas 'Miss Portugal'	155
Crème anglaise à la française	156
Snelle taart uit Normandië	159
Yoghurt à la Chantal	160
Ijskoude Gervais	163
Luiks glaasje	164
Komijntaart van Boudewijn	167
Blanc-manger met kokos 'Miss Antillen'	168
Zachte Tahiti	171

KOEKJES & ANDERE ZOETJES

Brownies van Laurence	174
Terrine van roomijs met cookies	177
Opera van Lucia à la Cécile	178
Roze taart uit Reims	181
Varkensvlees geglaceerd met Carambar	182
Carambourts van Constance	185
Pudding met Carambar 'Azur en Asmar'	186
Appel in de oven met chocolade	188
Glaasje met ijs, popcorn en Carambar	190
Banoffee pie	192
Register	195
Conversietabel	198



BRETOENS GIGAKOEKJE



Bretoens gebak kan eigenlijk niet zonder Bretoense koekjes en een glaasje rum... Bent u niet bang om risico te nemen als het om smaak gaat, verander dan de typische samenstelling en maak deze megagrote chocoladegalette voor kinderen door gewoon rozijnen te laten wellen in kokend water.

INGREDIENTEN

Voor 6 personen:

80 g lichte rozijnen

5 cl cognac of rum

(Negrita ®)

200 g pure chocolade

(Côte d'Or ®)

50 g boter

50 g amandelpoeder

200 g Bretoense koekjes

80 g gepelde pistachenoten

20 cl verse room

cacaopoeder (ter decoratie)

BEREIDING

Zet een schaaltje 1 minuut in de magnetron of microgolfoven en laat vervolgens de rozijnen erin wellen in de cognac. Smelt de chocolade met de boter. Voeg naast het vuur de uitgelekte rozijnen, het amandelpoeder, de verkruimelde koekjes, de pistachenoten en de room toe. Meng en giet in een kleine vorm bekleed met vershoudfolie. Zet 12 uur in de koelkast voor u het geheel uit de vorm haalt. Serveer koud, bestrooid met bittere cacao-poeder.





TAJINE TROPICANA



Vol roodtinten, net als het bos in de herfst... Deze tajine is een uniek gerecht dat erg makkelijk te bereiden is. U hoeft aan het eind van de gaartijd alleen nog groenten naar keuze toe te voegen (vers, diepgevroren of uit blik) en deze sappige bereiding met Tropicana zal een typisch exotisch Marokkaans tintje krijgen.

INGREDIENTEN

Voor 4 personen:

1 kg kip, in blokjes

1 eetlepel eendenvet

1 eetlepel tijm

peper, zout

4 uien of 5 sjalotten

1 liter sinaasappelsap
Tropicana®

6 wortels, in schijfjes (of
300 g diepgevroren
wortelschijfjes)

6 kleine aardappelen,
geschild (of
6 voorgekookte
aardappelen uit blik)

BEREIDING

Bak de stukken kip aan in een gietijzeren pan met het eendenvet (of bij gebrek daaraan, zie variatietips) met de tijm, peper en zout. Voeg, als de kip mooi gekleurd is, de uien en het sinaasappelsap toe en laat ongeveer 45 minuten pruttelen op een zacht vuur.

Voeg de worteltjes en de aardappelen toe. Laat zo lang als nodig pruttelen tot de groenten gaar zijn (reken 15 minuten voor diepgevroren wortels en 3 minuten voor aardappelen uit blik).

Serveer als een tajine, zo op zich of met couscous erbij.

Variatietips: hebt u geen eendenvet bij de hand, gebruik dan het bakvet van de kip (dat kunt u bij de slager vaak vragen) of smelt twee flinke klonten boter met twee eetlepels olie.

SINT-JAKOBSVRUCHTEN MET RICARD



Een feestelijk gerecht om de herfst of de winter te vieren. Flamberen met Ricard heeft altijd effect en dit gerecht is zo verrukkelijk dat uw gasten om rijst, brood of een lepeltje zullen vragen zodat ze hun bord helemaal leeg kunnen schrapen. U kunt verschillende soorten sint-jakobsvruchten (met of zonder kuit) kiezen en ook variëren wat betreft de herkomst (Frankrijk, Chili enz.). Weet wel dat u voor 400 g diepgevroren sint-jakobsvruchten uit Chili slechts € 7 betaalt, terwijl de Franse versie al gauw € 19 zal kosten. Reken ongeveer 200 gram per persoon...

INGREDIENTEN

Voor 4 personen:

4 uien

boter

1 kg sint-jakobsvruchten

½ fles pastis (Ricard ®)

50 cl volle room (Isigny ®)

peper, zout

BEREIDING

Fruit de fijngesneden uien in de boter en voeg vervolgens de sint-jakobsvruchten toe. Houd het sap opzij (mét sap kunt u de zeevruchten niet flamberen of goudbruin bakken). Als de sint-jakobsvruchten 'opgedroogd' en mooi goudbruin zijn, kunt u ze flamberen met Ricard en vervolgens het sap en de room toevoegen. Breng op smaak met peper en zout en serveer warm met rijst.



BEENHAM MET COLA



Zowel varkensvlees (als rollade of schijf) als kip (in stukken of in zijn geheel) zijn bijzonder geschikt voor deze cola-jacuzzi.

INGREDIENTEN

Voor 4 personen:

- 1 beenham van ongeveer 1 kg
- 2 flinke klonten boter
- 2 eetlepels olie
- 4 uien of 6 sjalotten
- 1 liter Coca-Cola® (geen light of zero)

BEREIDING

Braad het vlees in boter en olie en in een pan aan alle kanten aan zodat het volledig gebruind is. Haal het vlees uit de pan, voeg boter of olie toe aan de pan en fruit de uien op een zacht vuur. Voeg het vlees weer toe en giet ook de Coca-Cola in de pan. Dek af en laat 4 tot 5 uur pruttelen (varkensvlees kan zonder problemen erg lang garen).

Haal ongeveer 30 minuten voor het serveren het deksel van de pan en laat de saus inkoken (hoe meer ingekookt, hoe meer gekaramelliseerd). Serveer warm met worteltjes, erwten met ui en rijst en zoveel andere ingrediënten als u maar wilt (die u bovendien ook in de cola kunt garen...).



COLAWORTELJES

Worteltjes zijn absoluut veel lekkerder als ze worden bereid in cola in plaats van in gezouten water. We hoeven daar echt niet omheen te draaien en geven u hieronder het recept.

INGREDIENTEN

Voor 4 personen:

- 600 g wortels in schijfjes
- magere spekreepjes
- 150 g uien
- 30 g boter
- 20 cl Coca-Cola® (geen light of zero)
- 2 laurierblaadjes
- peper, zout

BEREIDING

Bak de schijfjes wortel met de spekjes en de fijngehakte ui in wat boter. Voeg de Coca-Cola en de laurierblaadjes toe en breng op smaak met peper en zout. Laat ongeveer 30 minuten afgedekt garen en roer af en toe om. Haal op het laatst het deksel van de pan. Serveer bij vlees, gebraden kip of beenham...





KALKOEN A L'ORANGINA



Dit recept werd speciaal bedacht voor een onvergetelijke kerstavond bij een Frans wetenschappelijk congres en is gebaseerd op *canard à l'orange*. De eend werd kalkoen (omdat een kerstavond zonder kalkoen toch echt niet compleet is) en zo werd dit recept voor kalkoen met Orangina geboren...

INGREDIENTEN

Voor 4 personen:

- 6 sjalotten
- 2 flinke klonten boter
- zout, peper uit de molen
- 20 cl witte wijn
- 20 cl Orangina ®
- 4 kalkoenborsten
- 2 eetlepels
sinaasappelmarmelade
- 2 grote eetlepels Calvé ®
mayonaise

BEREIDING

Fruit de fijngesneden sjalotten in de pan met een flinke klont boter. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de witte wijn en Orangina toe, laat inkoken en haal van het vuur.

Snijd de kalkoenborsten in reepjes. Bak de reepjes in de pan met een flinke klont boter en de sinaasappelmarmelade. Voeg de saus toe als de reepjes goudbruin gebakken zijn. Voeg naast het vuur de mayonaise toe.

Serveer warm of koud.

Tip van de chef: breng de saus op smaak met geraspte nootmuskaat. Strooi vlak voor het opdienen wat geroosterd amandelschaafsel over het gerecht.