



Titel: Leuke Recepten – Het kookboek
Auteur: Sandra en Eric Waterschoot
Uitgever: Nieuw Amsterdam
Aantal pagina's: 176
Prijs: 20,99 euro

Leuke recepten

Toen ze in 2011 begon met haar blog (leukerecepten.nl) kon Sandra naar eigen zeggen “helemaal niet zo goed koken”. Nu, negen jaar later, komt iedereen die (beter) wil leren koken, naar Sandra. “Basisrecepten zijn het populairst op mijn blog, dus dingen zoals aardappelsalade of gazpacho. Die vind ik ook leuk om te maken, al verzin ik ook graag nieuwe variaties op recepten”. Het leidde tot haar eerste echte kookboek: eentje vol basisrecepten met bij ieder recept twee extra recepten die het net even wat spannender maken.

Als ik Sandra spreek over haar nieuwe boek, vraag ik haar wat ze die avond gaat koken. Op de een of andere manier heb ik het idee dat het avondeten bij culinaire bloggers altijd heel fancy is. Dat het nooit eens simpele gekookte aardappels zijn die net wat te droog zijn omdat je nog de was aan het opvouwen was en boontjes uit blik, want die zijn nou eenmaal snel klaar. Sandra moet lachen van mijn vraag: “Vanavond eten we toevallig bij mijn schoonouders, maar ik kook ook vaak genoeg iets wat niet op mijn blog verschijnt. Dan heb ik nog wat restjes liggen in de koelkast en dan verzin ik daar iets mee.” Op veel andere dagen eten Sandra en haar man Eric wél gerechten voor het blog. Omdat Eric de foto's maakt, hoeft het stel geen speciale fotografiedagen in te plannen en kunnen ze na het koken en fotograferen direct aan tafel. >>



Tartaar van mango en avocado

Ingrediënten voor: 4 personen

Bereidingstijd: ca. 25 min.



- 1 mango
- 2 bollen mozzarella
- 2 avocado's
- handje rucola
- 2 el pijnboompitten, geroosterd

Voor de dressing

- 2 el limoensap
- 3 el olijfolie
- zout en peper
- chilivlokken
- kookring (ca. 8 cm)

1 Meng de ingrediënten voor de dressing goed door elkaar. Snijd de mango en mozzarella in kleine blokjes. Halveer de avocado's, verwijder de pit en de schil en snijd het vruchtvlees ook in kleine blokjes (besprenkel eventueel met een beetje limoen of citroensap om verkleuring tegen te gaan).

2 Leg een kookring op een bord en verdeel daar ongeveer een kwart van avocado in, druk zachtjes iets aan. Doe daar mozzarella en mango bovenop en druk ook voorzichtig iets aan. Haal de kookring weg en doe een beetje rucola er bovenop. Herhaal dit nog 3 keer. Besprenkel de tartaar met wat dressing en garneer met pijnboompitten.

TIP

Serveer de tartaar van mango en avocado direct of bewaar maximaal 2 uur in de koelkast.





Sandra: "Ik struin regelmatig rond op Pinterest om ideeën op te doen."

Zoete-aardappelnacho's

Ingrediënten voor: 4 personen

Bereidingstijd: ca. 20 min.

+ 15 min. oventijd



- 4** middelgrote zoete aardappels
- 2 el** zonnebloemolie
- 1** paprika
- 1** rode ui
- 5 el** mais, uit blik
- 100 g** kidneybonen
- 1** bosui
- handje geraspte kaas
- 125 ml** zure room
- guacamole, voor erbij
- evt. koriander of peterselie
- mandoline of kaasschaaf

1 Verwarm de oven op 200 graden. Snijd de (ongeschilde maar gewassen) zoete aardappel in dunne plakjes met een mandoline of kaasschaaf. Leg ze op een ovenrooster en besmeer ze met een dun laagje olie. Bak ze 10 minuten. Je zult dit misschien 2 of 3 x moeten herhalen omdat de plakjes niet allemaal op 1 rooster passen.

2 Snijd ondertussen de paprika in kleine blokjes en snipper de rode ui. Laat de mais en bonen goed uitlekken. Snijd de bosui in ringetjes. Laat de plakjes zoete aardappel een paar minuten afkoelen. Verwarm de oven naar 220 graden of zet de grill aan. Doe de plakjes zoete aardappel in een ovenschaal. Bestrooi met blokjes paprika, rode ui, bonen, mais en bosui. Schep er hoopjes zure room op en bestrooi vervolgens met kaas. Gratineer 5 minuten in de oven.

3 Serveer de zoete-aardappelnacho's met guacamole en garneer eventueel met koriander of peterselie.



Hoewel het me hartstikke praktisch lijkt om al het werk 'in huis' te hebben, vraag ik mij ook af of het samenwerken met je partner niet zorgt voor teveel overlap tussen werk en privé. Ik vraag Sandra of het nog weleens niet over eten gaat thuis: "Haha, zeker wel. Ondanks dat we weleens een meningsverschil hebben over of er wel of niet een lepel op de foto moet of dat een cake in blokjes of in puntjes moet, is het samenwerken juist heel fijn." Los van het fotograferen doet Sandra de rest van het werk voor haar blog grotendeels zelf. Van het bedenken en schrijven van de recepten tot het beheer van de website en het optimaliseren van de teksten: "Juist die diversiteit maakt het werk zo leuk om te doen, het is geen dag hetzelfde. En de feedback die je krijgt op je werk, op jouw recepten, dat is eigenlijk nog wel het allerleukst."

Inspiratie

Negen jaar lang iedere dag recepten online zetten, dat vraagt om een behoorlijke creativiteit. Wij als magazine stellen ons al vijftien jaar lang ieder jaar weer de vraag: wat gaan we maken met kerst? Wat bakken we met Pasen? Die vraag stelt Sandra zich natuurlijk ook. "Ik vind het tot nu toe nog niet heel moeilijk om origineel te blijven. Ik struin regelmatig rond op Pinterest om ideeën op te doen en probeer dan mijn eigen versie te maken van wat ik tegenkom. Ook heb ik een lijst met recepten, gesorteerd op categorie, en die raadpleeg ik bijvoorbeeld naar aanloop van de kerstdagen om te bedenken wat ik ga maken. Of ik het al weet voor dit jaar? Ik ben er nog niet mee bezig, haha!" >>



Want ondanks dat de kerstdagen met rasse schreden naderen, heeft Sandra op het moment van dit interview nog even een ander project om zich druk mee te houden: haar allereerste kookboek – *Leuke Recepten Het kookboek*. “Een kookboek maken voelt wel anders, toch definitiever. Op internet heb je altijd de mogelijkheid om nog iets aan te passen, op papier heb je dat niet.” Het zorgde ervoor dat Sandra haar recepten nog eens extra onder de loep nam bij het samenstellen van de recepten. “Het boek is een combinatie geworden van de succesvolste en beste recepten van het blog en nieuwe recepten of variaties op recepten die ik heb bedacht. Ik vind het leuk om te kijken hoe ik een recept net wat anders of spannender kan maken en daardoor kwam ik uit bij deze opzet van het boek.” Het boek bevat dus basisrecepten, zoals gado gado, en per recept twee variaties, zoals een gado gado burger. “Een van mijn lievelingsrecepten is het poké bowl-hapje, die bedacht ik naar aanleiding van het recept voor poké bowl met tonijn. Heel simpel: een schijfje komkommer met sushirijst, zalm, zeewier en sesamzaadjes.”

Eerste kookboek

Het boek is een ontzettend brede verzameling aan makkelijke, leuke recepten geworden. Een breed scala aan ingrediënten en smaken en daardoor voor iedereen wat wils. “Ik ben zelf niet zo gek op mosselen, maar ik heb laatst toch een mosselpannetje gemaakt en dan proef ik het wel. Uiteindelijk vond ik het best wel lekker, terwijl ik dat niet had verwacht.” Het laat maar zien dat je niet bang moet zijn om nieuwe smaken of ingrediënten te ontdekken; al doende leert men. En met dit boek kan dat op een fijne, laagdrempelige manier.

Bietenlasagne met walnoten

Ingrediënten voor: 4 personen

Bereidingstijd: ca. 35 min. + 40 min. oventijd

1 kg	gekookte hele bieten*
75 g	walnoten
12	lasagnevellen
1	ei
	handje geraspte kaas

Voor de ricottasaus

50 g	boter of margarine
60 g	bloem
500 ml	melk
250 g	ricotta
	zout en peper
	tijm
	grote ovenschaal

1 Verwarm de oven op 180 graden. Maak eerst de ricottasaus; verhit de boter in een steelpannetje en voeg de bloem toe zodra deze gesmolten is. Bak de roux 3 minuutjes, voeg dan beetje bij beetje de melk toe en blijf met een garde roeren tot een glad geheel. Roer de ricotta er op het laatst door en breng het mengsel op smaak met peper, zout en tijm.

2 Snijd de rode bieten in plakjes van ca 0,5 tot 1 cm dik en verdeel een laagje over de bodem van een ovenschaal. Verdeel hier een beetje van de ricottasaus over en verkruimel er wat walnoten over. Dek af met lasagnevellen.

3 Verdeel dan weer een nieuwe laag bieten, saus, noten en lasagnevellen erover. Eindig met een laag bieten en zorg dat je nog wat saus en noten overhebt. Klop het ei door de overgebleven saus en giet over de complete ovenschotel. Bestrooi met de geraspte kaas, verdeel wat noten erover en zet de bietenlasagne in de oven. Bak de lasagne in ongeveer 40 minuten gaar.

*Gebruik je rauwe bieten, dan kook je deze van tevoren even gaar.

TIP

Vervang de ricotta ook eens door blauwe kaas en voeg wat plakjes peer toe aan de rode bieten.



Baklavarolletjes

Ingrediënten voor: 10 stuks

Bereidingstijd: ca. 45 min. + 15 min. oventijd

50 g	boter
50 g	amandelen
60 g	pistachenootjes
1 el	bruine basterdsuiker
5 vellen	filodeeg, ontdooid
2 el	suiker
	bakplaat met bakpapier
	keukenmachine

1 Verwarm de oven op 180 graden. Smelt de boter. Hak de amandelen en 50 g pistache fijn in een keukenmachine of met een scherp mes. Roer de basterdsuiker en 25 g gesmolten boter erdoor.

2 Neem een filodeegvel en smeer deze in met een beetje van de resterende boter. Bewaar de andere vellen goed afgedekt, bijvoorbeeld onder een iets vochtige theedoek.

3 Snijd het ingesmeerde vel filodeeg doormidden in twee langwerpige stukken. Schep een beetje van het notenmengsel aan het begin van de lange stukken filodeeg. Vouw de zijanten iets over de vulling en rol hem daarna op. Zorg dat alle zijdes goed gesloten zijn. Herhaal dit ook met de rest. Kwast de rolletjes goed in met boter. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak de baklavarolletjes in 15 minuten krokant.

4 Verwarm ondertussen een scheutje water in een pannetje en los 2 eetlepels suiker hierin op. Besprenkel of bestrijk de baklavarolletjes met de suikersiroop. Hak de overgebleven pistachenootjes fijn en bestrooi de bovenzijde van de rolletjes hiermee. Serveer ca. 2 à 3 stuks per persoon als toetje. Ook lekker met een bolletje ijs.