

Makkelijke basisrecepten met verrassende varianten

Samen met haar man Eric begon Sandra Waterschoot eind 2011 de foodblog LeukeRecepten.nl. Inmiddels is de site uitgegroeid tot een populair platform vol inspiratie voor een lekkere en leuke maaltijd, hapjes of een gebakje en na twee magazines werd het tijd voor een kookboek. In Leuke Recepten - het kookboek zijn oude vertrouwde toppers van LeukeRecepten.nl gebundeld met gloednieuwe recepten.

HOE IS LEUKERECEPTEN.NL ONTSTAAN?

“Ongeveer 9 jaar geleden kwamen Eric (inmiddels mijn man) en ik op het idee om een eigen foodblog te beginnen. We waren beide grafisch vormgever. Ik wilde ook meer de online kant op en Eric stelde voor om samen een website te bouwen. Ik zat toen ook net in een experimentele fase met koken en eten. Mijn kennis over koken en bakken was voorheen niet zo groot. Ik begon toen steeds meer smaken en gerechten te ontdekken en wilde dit graag vastleggen. En dat deed ik dus op onze website.”

INMIDDELS TREKT JULLIE SITE 2.500.000 UNIEKE BEZOEKERS PER MAAND. WAT MAAKT LEUKERECEPTEN. NL VOLGENS JOU ZO’N SUCCES?

“Het heeft dus bijna 9 jaar geduurd voordat we op dit niveau zaten en zijn met een paar bezoekers per dag begonnen. Ik denk dat het succes een combinatie is van makkelijke recepten die heel laagdrempelig zijn en toch leuk zijn om te maken en serveren. Met weinig moeite een optimaal resultaat. Daarnaast spelen denk ik andere factoren een rol zoals mooie foodfoto’s (het oog wil ook wat), een goede website en duidelijke uitleg van de recepten met stap voor stap foto’s.”

WAAR KOMT JOUW PASSIE VOOR KOKEN EN BAKKEN VANDAAN?

“Vroeger aten we thuis vrij basic; vaak aardappelen, groenten en vlees en soms lasagne of nasi, maar gemaakt met een pakje. Toen ik uit huis ging kwam ik in aanraking met andere gerechten en ingrediënten. Ik ben altijd al heel nieuwsgierig aangelegd en wilde daarom, ondanks dat ik het soms spannend vond, toch vaak nieuwe dingen proeven en bereiden. Toen merkte ik dat het vaak niet zo moeilijk is als het lijkt om een gerecht te maken. En dit wil ik ook graag overbrengen op mijn bezoekers. Ze het vertrouwen geven om eens iets anders te proberen en af en toe buiten je comfort zone te gaan. Dit zie je ook terug in mijn boek waar ik naast een basisrecept ook steeds twee varianten deel hierop.”

WAAR VIND JE DE INSPIRATIE VOOR JOUW RECEPTEN?

“Telkens als ik iets leuks zie, dat kan in een restaurant zijn of op Pinterest of in een boek, dan schrijf ik dit op in een Excel-lijst. Dit kan een bepaalde combinatie van smaken zijn of een gerecht dat ik nog niet ken bijvoorbeeld. Deze lijst is inmiddels heel erg lang kan ik je verklappen en ik ben dus nog lang niet ‘uitgekookt’.”

EERDER MAAKTE JE OOK TWEE MAGAZINES. HOE ONTSTOND HET IDEE OM NU EEN BOEK UIT TE BRENGEN?

“Ik werkte voorheen bij een uitgeverij waar ik de opmaak van magazines deed. Voor mij was het een leuke uitdaging om een eigen magazine te maken, ik had er al best wat kennis over. Ik vond het leuk om de magazines bij veel supermarkten en winkels in de schappen te zien liggen. Het enige wat jammer was, is dat de magazines na een paar weken weer uit de schappen worden gehaald en ze niet meer te koop waren. Een boek was een droom die ik al langere tijd had. En toen we werden benaderd door uitgeverij Nieuw Amsterdam om een samen met hun een boek te maken was dit precies op het juiste moment. Een boek is denk ik meer een collectors item, een soort naslagwerk en verzameling van je recepten.”

HOE HEB JE DE RECEPTEN VOOR HET BOEK GESELECTEERD?

“De recepten in het boek zijn een verzameling van een aantal van mijn favoriete recepten van LeukeRecepten.nl aangevuld met veel nieuwe recepten. Ik wilde een brede diversiteit van recepten en inspiratie in het boek opnemen, van hapjes tot taarten en voorgerechten. Telkens vind je een basisrecept met daarop twee verrassende varianten. Dus ik ben eerst aan de slag gegaan met welke basisrecepten niet mochten ontbreken in het boek en heb daarna varianten hierop bedacht en verzameld. Uiteraard ben ik nog een aantal keer van idee en plan gewisseld. Ik had zoveel ideeën en inspiratie, voldoende voor een tweede boek!”

VOLG SANDRA!

leukerecepten.nl
leukerecepten_nl
@leukerecepten

WAARAAN KUNNEN WE JOUW RECEPTEN HERKENNEN?

“Mijn recepten zijn gemaakt met herkenbare en goed verkrijgbare ingrediënten. Zelf vind ik het namelijk heel vervelend als ik een ingrediënt niet kan vinden in de winkel. Verder probeer ik de recepten zo makkelijk mogelijk te houden, zonder al te ingewikkelde technieken bijvoorbeeld. En dan als laatste gooi ik er vaak nog een leuke twist overheen, zodat het gerecht net iets verrassender is dan een standaardrecept, maar nog wel herkenbaar. Zo krijg je moeilijke eters én mensen die juist willen variëren met een blij gezicht aan tafel.”

WELK ZOETE GERECHT UIT HET BOEK MOETEN WE SOWIESO GAAN PROBEREN?

“Ik ben dol op appeltaart en het appel-notentaartje uit mijn boek is echt een aanrader. Net weer even iets anders dan een gewone appeltaart. En ook de cake met frambozen en krokante crumble was heel erg lekker. Je proeft verschillende smaken en structuren zoals fris, zoet, zacht en krokant in één. Daar houd ik van.”

*Sla de pagina om voor het recept van het
appel-notentaartje.*

JOUW MAN DOET DE FOTOGRAFIE VOOR LEUKERECEPTEN.NL. HOE VERLOOPT JULLIE SAMENWERKING?

“Over het algemeen heel goed. Naast de fotografie denkt Eric altijd mee en is hij mijn klankbord en we brainstormen vaak over ideeën. Vaak zijn we het vaak met elkaar eens maar niet altijd, dat leidt soms tot interessante discussies. Tegenwoordig weten we precies wat we aan elkaar hebben en hoe de ander reageert. Daarom ontstaat er nooit echt een grote ruzie. Met fotograferen zijn we ook beter op elkaar ingespeeld. Soms is er wat onenigheid over de styling van een recept en heeft een van ons een ander idee wat betreft de keuze voor servies over ondergrond. Vaak ben ik degene die dan dingen anders gaat neerleggen waarna we erachter komen dat dit veel mooier is of juist helemaal niet.”

WAT KUNNEN WE NOG MEER VAN JOU/LEUKERECEPTEN. NL VERWACHTEN IN DE TOEKOMST?

“Ik heb momenteel geen grote plannen, het boek was een van de projecten die ik dit jaar graag wou doen. Ik heb de afgelopen jaren geleerd om dingen stap voor stap te doen, je kunt heel veel willen maar je moet er ook genieten van het proces en het moet vooral ook leuk blijven. Verder ben ik altijd bezig met nieuwe recepten, ideeetjes en vind ik de technische kant van een website of applicatie nog steeds interessant. Het zou daarom tof zijn als er een LeukeRecepten app zou komen.” >>



Tip van Sandra:

“In plaats van bakpapier netjes op maat te knippen en een bakvorm te bekleden maak ik het bakpapier iets vochtig onder de kraan, frommel ik het op en leg vervolgens in de bakvorm. Dan is het heel vormbaar en de bakvorm makkelijk te bekleden. Lekker makkelijk dus!”



Voorproefje

APPEL-NOTENTAARTJE

Een appeltaart doet het eigenlijk altijd wel goed. Deze variant uit Leuke Recepten - het kookboek is net even anders dan de klassieke appeltaart door de knapperige topping van noten. Een aanrader van Sandra!

⌚ 40 min | 🍳 50 min | 👥 6-8 personen

Voor de bodem

- 125 g koude boter, plus extra om in te vetten
- 225 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- snufje zout
- 1/2 ei
- 1 el paneermeel

Voor de vulling

- 3 appels
- 1 tl kaneel
- 100 g gedroogde abrikozen
- 1 el custardpoeder
- Voor de topping**
- 200 g notenmenmix, ongezoeten
- 2 el honing

- klontje boter
- Verder nodig**
- mixer
- plasticfolie
- bakpapier
- deegroller
- springvorm (Ø 18 cm)

LEESTIP



LEUKE RECEPTEN - HET KOOKBOEK

Sandra Waterschoot
Fotografie Eric Waterschoot
Uitgeverij Nieuw Amsterdam
ISBN 9789046827192
€ 20,99
176 pagina's
Verschijnt 8 september 2020



AAN DE SLAG

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Mix de boter, zelfrijzend bakmeel, basterdsuiker, vanillesuiker, snufje zout en het halve ei tot een egaal deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg zo lang in de koelkast. Schil ondertussen de appels en snij in blokjes, snij ook de gedroogde abrikozen in stukjes. Meng deze in een kom met de custardpoeder en kaneel. Leg het bakpapier op de bodem van de springvorm, doe de rand hierop en klik vast. Verwijder het overige papier aan de zijanten. Vet de hele springvorm in met boter. Rol het deeg uit met een deegroller, gebruik eventueel wat bloem of bakmeel om plakken tegen te gaan. Bekleed de vorm hiermee. Druk met je vingers het deeg uit in de vorm tot de hele bodem en de zijanten bedekt zijn met een laagje deeg. Bestrooi de bodem met een dun laagje paneermeel. Verdeel het appelmengsel over de bodem en druk ietsjes aan. Bak de appeltaart in ongeveer 50 minuten gaar en goudbruin. Doe een paar minuten voordat de appeltaart uit de oven komt de notenmix in een pan en rooster de noten 5 minuten in de droge pan. Voeg dan een klontje boter en de honing toe en meng goed. Haal de appeltaart uit de oven en verdeel het notenmengsel over de taart en laat afkoelen. ✂

TIP! Is het deeg erg plakkerig, voeg dan nog een beetje bakmeel toe en is het erg droog nog een beetje boter.