

A woman with dark hair, wearing a red and gold sari, is smiling and looking towards the camera. She is holding a large metal tray filled with a rice-based dish, possibly a salad or a prepared meal, with a black serving spoon. The background is a solid light purple color.

Lavans

# Multiculturele proeverij

Editie 3



## Werelds genieten bij Lavans!

Bij Lavans maken we samenwerkingen graag bijzonder. Eén van deze bijzondere samenwerkingen is de multiculturele proeverij. Mix de 20 nationaliteiten, die Lavans rijk is, en je krijgt er een culinaire topavond voor terug. Terwijl de wereld voortdurend in brand staat, voelen onze Lavansianen zich veilig en geborgen binnen onze muren. De waardering, het respect en de interesse in elkaars cultuur vind je door het hele bedrijf terug en is een cadeau dat we vandaag de dag nog meer mogen koesteren.

Zo'n 70 koks van Lavans hebben, tijdens de derde editie van de multiculturele proeverij, de heerlijkste traditionele gerechten bereid met de meest pure ingrediënten. Samen goed voor 60 voortreffelijke gerechten, bereid met liefde en passie en afkomstig uit landen van over de hele wereld. Dit is allemaal vastgelegd in dit smaakvolle receptenboek. Kook mee uit onze keuken en proef Lavans.

Eet smakelijk! Selamat makan! Guten Appetit! Пријатно јадење!

**Annemarie van Loon**



# De Noord- Macedonische keuken

## Waan je in Noord-Macedonische sferen met **Bert en Cock**

Wat als je nieuwsgierig bent naar het typisch Noord-Macedonische eten en vindt dat het een speciale plek in mag nemen op de proeverij? Precies, dan onderneem je actie. Zo ook Bert en Cock. “We hebben onze collega Kirl van het kledingatelier Perun uit Noord-Macedonië gevraagd of hij een typisch Noord-Macedonisch recept met ons wilde delen. Kirl was enthousiast en vroeg zijn vrouw Angelka om een aantal familierecepten met ons te delen. Hier zijn we mee aan de slag gegaan.”

“Na het verkrijgen van de familierecepten, was het aan ons om de heerlijke gerechten te introduceren bij onze collega’s.” Bert zorgde voor de voorbereiding van de gerechten en Cock maakte de cirkel af. Hij serveerde de gerechten uit, waarbij hij iedereen ook het typisch Noord-Macedonische drankje ‘Rakija’ aanbood. “Gezien de reacties, viel het erg in de smaak en is het zeker voor herhaling vatbaar!”



## Bert en Cocks recept Koftinja (Macedonische gehaktballen)

### Ingrediënten

Recept voor 6 tot 8 personen

- 1 kilogram gemengd gehakt
- 2 sneetjes brood (pak hiervoor alleen het middenstuk)
- 2 eetlepels melk
- 20 gram zout
- 0,5 theelepel rode peper
- 0,5 theelepel bukovska peper
- 5-6 teentjes knoflook (gehakt)
- 0,5 gesnipperde ui
- 0,5 theelepel oregano of munt (of ander kruid naar wens)
- Zwarte peper naar smaak
- 1 ei
- Olie om te bakken

### Bereidingswijze

1. Leg het brood in een kom en bedek het met melk. Laat 15 minuten staan.
2. Doe het vlees in de kom, voeg alle kruiden toe. Voeg het eigeel toe en kneed goed.
3. Meng het eiwit apart tot schuim en voeg dit hierna toe aan het mengsel van vlees en kruiden. Het toevoegen van het eiwit helpt bij het vormen van de gehaktballen, het vlees plakt niet aan de handen en het vormen gaat heel snel.
4. Vorm de gehaktballen met je handen. De vorm van de gehaktballen kan naar eigen smaak worden aangepast.
5. Bak de gehaktballen in hete olie.



## Bert en Cocks recept Piperki Polneti (gevulde pepers)

### Ingrediënten

Recept voor 6 tot 8 personen

- Ongeveer 15 puntpaprika's (minder als de puntpaprika's groot zijn)
- 500 gram gemengd gehakt
- 200 gram rijst
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 ui van gemiddelde grootte (in stukjes)
- 2 theelepels groentekruiden
- 1 theelepel gedroogde of verse peterselie
- 4 kopjes water
- 500 ml tomatensaus
- 1 eetlepel bloem opgelost in een half kopje koud water
- Olie

### Bereidingswijze

1. Bak eerst de gesnipperde ui in 5-6 minuten, voeg het gehakt, het zout en de kruiden toe en laat tien minuten koken. Voeg op het laatst de rijst en paprikapoeder toe.
2. Was de paprika's en ontdoe ze van de zaden en steeltjes.
3. Vul de paprika's met het voorbereide mengsel. Gebruik een theelepel voor de vulling.
4. Je kunt de paprika's sluiten met stukjes tomaat, aardappel of gewoon openlaten, zoals tijdens de proeverij is gedaan.
5. Leg de paprika's op een grotere bakplaat. Voeg het water toe zodat de paprika's voor meer dan de helft met water bedekt zijn. Voeg de tomatensaus en de opgeloste bloem toe en doe er een beetje olie overheen.
6. Verwarm de oven voor op 250 graden. Laat de paprika's bakken tot ze goed geroosterd zijn. De baktijd is ongeveer 90 minuten voor dikkere paprika's, of ongeveer 60 minuten voor dunnere paprika's. Je hoeft ze niet om te draaien tijdens het bakken. Voeg indien nodig een beetje meer water toe tijdens het bakken.



# Turkse verbondenheid



# Het verhaal achter Yagmurs taarten

Van je hobby je werk maken, dat klinkt toch fantastisch?! Het overkwam onze collega Yagmur. “Een aantal jaar geleden begon ik als hobby met het bakken van koekjes en taarten. Dit viel zo in de smaak in mijn omgeving dat ik er uiteindelijk mijn eigen ‘Yagmurs taarten’ aan overgehouden heb.”

Een eenvoudig of ingewikkeld kunstwerk: Yagmur draait haar hand er niet voor om. En heeft ze het nog niet onder de knie, dan zorgt ze hier wel voor. “Ik breid graag mijn specialiteiten uit en heb zo al diverse cursussen gevolgd. Ik ben ervan overtuigd dat je met inzet van liefde en passie de mooiste resultaten creëert. Iedere taart is voor mij een kunstwerk waar ik enthousiast van word.”

Op dit moment neemt Yagmur nog niet veel mee vanuit haar Turkse achtergrond. Maar wat niet is, dat kan nog komen. “Een mooie uitdaging voor de toekomst!”

**Wist je dat je af en toe ook kunt genieten van Yagmurs creaties bij Lavans?**

Bij speciale gelegenheden maakt ze regelmatig petit fourtjes of een lekkere taart. Genieten!



## Yagmurs recept Cupcakes



### Ingrediënten

Recept voor 15 cupcakes

- 2 eieren
- 130 gram kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- Een snufje zout
- 50 ml zonnebloemolie
- 50 ml melk
- 180 gram bloem, gezeefd
- 1 zakje bakpoeder
- 60 gram mini hazelnootstukjes
- Lotuskoekjes

### Ingrediënten topping

- 100 gram koude slagroom
- 250 gram mascarpone
- 50 gram poedersuiker
- 1 eetlepel Lotuspasta



### Serveren

Servere met een Lotuskoekje.



### Bereidingswijze voor de cupcake

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (boven/onder warmte).
2. Klop de eieren, kristalsuiker, vanillesuiker en zout in een kom 5 à 6 minuten lang.
3. Giet de zonnebloemolie en melk erbij en mix het nogmaals 2 minuten samen.
4. Voeg de droge ingrediënten erbij met een spatel en roer 1 minuut met de hand.
5. Verdeel de cupcake vormpjes over de bakplaat en vul deze met het beslag.
6. Bak de cupcakes 20/25 min goudbruin en gaar.

### Bereidingswijze voor de topping

1. Klop alle ingrediënten in een kom.
2. Schep de crème in een spuitzak met spuitmondje.
3. Spuit op elke cupcake een mooie toef.



## Fatma's recept Salata



### Ingrediënten

- Sla of slamix
- Twee tomaten
- 1 komkommer
- Geraspte wortel
- Halve citroen
- 1 eetlepel slaolie
- Zout



### Bereidingswijze

1. Snij de tomaten en komkommer in stukken.
2. Rasp de wortel in dunne slierten.
3. Mix alle ingrediënten in een kom.
4. Voeg naar wens nog een beetje zout toe.





# Fatma's recept

## Domatesli bulgur pilavi

(Turkse bulgurrijst met tomaat en groene peper)



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 150 gram pilavlik bulgur
- 1 tomaat
- 1 ui
- 1 groene peper
- 0,5 eetlepel tomatenpuree
- 0,5 eetlepel peperpuree
- 2 theelepels zout
- 2 eetlepels olie (neutraal, naar keuze)



### Bereidingswijze

1. Maak een kruis in de onderkant van de tomaat en leg de tomaat een paar minuten in kokend water.
2. Snij ondertussen de ui en groene peper fijn. Verwijder de zaadlijsten van de groene peper.
3. Ontvel vervolgens de tomaat en snij ook deze fijn.
4. Verhit in een (steel)pannetje twee eetlepels olie (bij de proeverij is zonnebloemolie gebruikt) en fruit hierin de ui en peper aan.
5. Voeg, als de ui glazig ziet, de tomaat toe en bak even mee tot de tomaat redelijk 'gesmolten' is (dit duurt een paar minuten).
6. Voeg dan de tomaten- en peperpuree, zout en de bulgur toe.
7. Roer alles goed door en voeg dan 500 ml kokend water toe. Roer goed door en breng aan de kook met het deksel op de pan.
8. Zet, als het water kookt, het vuur laag en laat de bulgur pilav rustig sudderen tot het water verdwenen is en er 'gaatjes' in de bulgur vallen. Dit duurt ongeveer 10 minuten.
9. Zet dan het vuur uit en laat de pilav met een keukenpapiertje tussen deksel en pan nog 10 minuten rusten. Even doorroeren en serveren!



## Fatma's recept Tavuk Sote

(Turkse stoofschotel met kip en groenten)



### Ingrediënten

- 500 gram kippendijen in stukken gesneden
- 2 groene pepertjes fijngesneden
- 2 (punt)paprika's in stukjes
- 2 uien in ringen of stukjes
- 4 stevige tomaten in stukjes
- 1 flinke eetlepel tomatenpuree
- Olijfolie
- Paar takjes verse oregano
- Paar takjes verse tijm
- Zout
- Peper



### Bereidingswijze

1. Fruit de ui aan in een braad- of stoofpan. Doe dit in olijfolie. Als de uien glanzen en een klein beetje verkleurd zijn, voeg je de kip toe.
2. Bak de uien en kip een paar minuten samen en voeg daarna de peper en paprika toe. Bak dit ook een paar minuten mee.
  - Proef wel even van tevoren de groene pepers. Ze kunnen nogal verschillen van scherpte. Je kunt beter later nog een stuk toevoegen, dan dat de stoofschotel te pittig wordt.
3. Als het geheel goed gebakken is, voeg je de tomaten, tomatenpuree en de kruiden toe. De tomaten bevatten als het goed is genoeg vocht om het geheel een beetje onder water te zetten. Mocht dat niet zo zijn dan mag je er gerust wat water bij doen.
4. Laat het nog zeker 20 minuten met de deksel op de pan stoven. Als het na 20 minuten nog te vochtig is, laat je het nog even een paar minuten zonder deksel rustig doorpruttelen.
5. Proef de stoofschotel van tevoren en breng op smaak met peper en zout.



## Gülsens recept Yesil Mercimek Salatasi



### Ingrediënten

- 250 gram groene linzen
- 1 blikje mais
- 2 geroosterde paprika's
- 5 à 6 kleine augurken
- Geraspte wortelen
- Sap van 1 hele citroen
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- Zout naar eigen smaak
- Zwarte peper naar eigen smaak



### Bereidingswijze

1. Kook de groene linzen, totdat ze helemaal zacht zijn.
2. Giet de groene linzen af.
3. Doe ze in een grote schaal en voeg het blikje mais toe.
4. Voeg daarna alle andere ingrediënten toe en meng het goed door.
5. Voeg naar wens nog een beetje zout en zwarte peper toe.



## Senguls recept Kiymali pide



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 1 glas lauw water
- 1 glas olijfolie
- 1 glas melk
- 3 eetlepels yoghurt
- 3 eetlepels suiker
- 1 blokje gist
- 1 theelepel zout
- 1 kilogram bloem

### Ingrediënten inhoud

- 500 gram gehakt
- 2 rode pepers
- 2 groene pepers
- 2 uien
- Klein beetje peterselie
- Zout naar eigen smaak



### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Mix alle ingrediënten van het eerste gedeelte en kneed dit goed door elkaar.
3. Laat het deeg vervolgens rijzen.
4. Snij alle overige ingrediënten (op het gehakt na) heel fijn.
5. Voeg het gehakt toe en kneed alles goed door elkaar heen.
6. Neem kleine stukjes van het deeg en doe hier de gehaktmix in. Geef het deeg vorm en vouw het deeg om de gehaktmix heen.
7. Smeer het geheel in met eigeel.
8. Bak de kiymali pide op 200 graden mooi bruin.



## Hawva's recept Lahmacun (Turkse pizza)



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 50 gram bakkersgist
- 2 eetlepels suiker
- 200 ml lauw water
- 3 kilogram tarwebloem (meel)
- 100 ml zonnebloemolie
- 1 liter halfvolle melk
- 3 eetlepels zout
- 2 kilogram kalfsgehakt
- 4 uien
- 500 gram rode paprika
- 2 teentjes knoflook
- 300 gram Turkse tomatenpuree
- 200 gram Turkse paprikapuree (pittig)
- 5 gepelde tomaten
- 30 gram peterselie
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel rode peper



### Bereidingswijze

1. Pak een klein bakje met een deksel.
2. Meng hierin het bakkersgist met twee eetlepels suiker en het lauwe water.
3. Doe de deksel erop en laat het 15 minuten rusten.
4. Terwijl het deeg rust, ga je verder met het volgende. Pak een grote bak waarin je het deeg kan kneden. Doe hier de tarwebloem, de zonnebloemolie, melk en zout in.
5. Voeg het mengsel met bakkersgist hierbij en kneed het deeg 15 minuten lang goed door.
6. Laat het daarna in een warme omgeving 1 uur lang rusten.
7. Meng alle ingrediënten voor het gehakt samen. Je kan ervoor kiezen om alle ingrediënten (behalve het gehakt) allemaal heel klein te snijden of gebruik te maken van een mixer.
8. Voeg het gehakt, 2 theelepels zout, 1 theelepel zwarte peper en 1 theelepel rode peper toe. Meng alles door elkaar en roer het geheel goed door.
9. Maak van het deeg kleine bolletjes (bepaal de grootte naar eigen smaak) en maak gebruik van een deegroller om het deeg plat te rollen.
10. Gebruik een eetlepel om het gehaktmengsel over het platgedrukte deeg te verspreiden.
11. Gebruik een pizzaoven om de kleine pizza's te bereiden.
12. Druk de pizza's niet dicht.





## Gulsens recept Revani



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 4 eieren
- 1 glas yoghurt
- 1 glas griesmeel
- 1 glas zonnebloemolie
- 0,5 glas suiker
- 1 glas meel
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1 lepel geraspte sinaasappelschil
- 2 glazen suiker
- 3 glazen water
- 4 à 5 citroen druppels



### Serveren

Serveer de cake warm en de siroop koud.



### Bereidingswijze siroop

1. Doe de suiker en het water in een pan en roer het goed door.
2. Laat dit 15 minuten doorkoken.
3. Voeg 4 à 5 druppels citroen bij.
4. Laat dit vervolgens goed afkoelen.

### Bereidingswijze cake

1. Mix in een grote beslagkom de eieren en suiker tot een beslag.
2. Voeg de zonnebloemolie, yoghurt en vanillesuiker toe. Mix dit goed door.
3. Vervolgens voeg je hieraan meel, griesmeel en bakpoeder toe. Mix het geheel goed door.
4. Tot slot voeg je de geraspte sinaasappelschil toe.
5. Giet het beslag in een bakvorm.
6. Plaats dit in een voorverwarmde oven op 180 graden.
7. Wacht tot de bovenkant mooi bruin kleurt en controleer dan met een tandenstoker of de binnenkant van de cake ook gaar is.
8. Haal de cake uit de oven en laat deze 2 minuten afkoelen.
9. Giet de siroop eroverheen.



## Gulsens recept Antakya usulu sarmisakli kofte



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 2 glazen dunne bulgur
- 2 glazen kokend water
- 1 glas warm water
- 0,5 glas meel
- 5 tomaten
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 eetlepel paprikapuree
- 0,5 glas olijfolie
- 0,75 teentje knoflook
- 0,5 bos peterselie

### Kruiden

- 1 theelepel komijn
- 2 theelepels zout
- 0,5 theelepel zwarte peper



### Serveren

Garneer het gerecht met wat peterselie.



### Bereidingswijze

1. Doe de bulgur en zout in een grote kom.
2. Voeg 2 glazen kokend water toe.
3. Laat dit afkoelen.
4. Voeg het meel toe.
5. Kneed alles goed door.
6. Voeg al knedend een glas warm water toe.
7. Kneed alles 20 minuten goed door.
8. Pak steeds kleine stukjes deeg en maak hier kleine balletjes van.
9. Breng 1 liter water aan de kook en voeg 1 theelepel zout toe.
10. Doe de balletjes deeg in de pan en laat ze 7-10 minuten koken.
11. Haal de balletjes uit het water en leg ze op een bord.

### Bereidingswijze saus

1. Snij de tomaten doormidden, rasp vervolgens de tomaten en gooi de schil weg.
2. Verwarm de olijfolie in een kleine pan.
3. Bak de knoflook 1 minuut.
4. Voeg de geraspte tomaten toe en laat deze 15 minuten meebakken.
5. Voeg de overige tomaten en paprikapuree toe en bak dit een paar minuten mee.
6. Voeg de rest van de kruiden toe en laat dit ook een paar minuten meebakken.
7. Giet vervolgens de saus over de deegballetjes heen.

## Semra's recept Kombe



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 1 kilogram bloem
- 1 glas water
- Yoghurt (op gevoel)
- 1 glas melk
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel poedersuiker
- 3 eetlepels vloeibare olie
- Deeggist
- 5 stukjes aardappel
- Kersolie
- Sogan
- 1 kilogram gemalen rundvlees
- Zwarte peper
- Zout
- Water



### Bereidingswijze

1. Meng de bloem, gist, zout, suiker, melk en het lauwe water.
2. Laat dit mengsel 45 minuten staan.
3. Verdeel het gefermenteerde deeg in tweeën.
4. Vet de bakplaat in met vloeibare olie, pak het eerste gedeelte deeg en plaats het op de bakplaat.
5. Meng het gehakt, de gesnipperde ui, zwarte peper en zout. Meng dit met geraspte patatsi boterolie en verdeel het mengsel van gehakt en kruiden op de eerste laag deeg.
6. Leg daarna de tweede laag deeg erop.
7. Zorg dat de tweede laag deeg het mengsel bedekt. Meng dan de vloeibare olie en yoghurt.
8. Maak een gat in het midden en bestrijk de bovenkant met het mengsel van vloeibare olie en yoghurt.
9. Bak in een voorverwarmde oven op 150 graden 45 minuten lang.



## Semra's recept Spinazie met yoghurt



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 500 gram fijne bulgur
- 5 teentjes knoflook
- 1 glas griesmeel
- 1 glas bloem
- 1 ei
- Zwarte peper
- 1 kilogram spinazie
- Zout
- Gedroogde munt
- Rode pepervlokken
- 1 kilogram yoghurt



### Bereidingswijze

1. Laat de bulgur weken in kokend water en laat het 30 minuten staan.
2. Voeg dan de bloem, griesmeel, zwarte peper, rode peper, ei, zout en yoghurt toe.
3. Rol het mengsel met twee handpalmen en maak er ronde vormen van.
4. Doe de balletjes bij de fijngehakte spinazie en laat het warm worden.
5. Doe alles in een kom.
6. Meng de geperste knoflook met yoghurt.
7. Voeg gebakken munt, olie en rode peper toe.





## Özgül's recept Kuru köfte



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 1 kilogram gehakt
- 2 eieren
- 1 pak paneermeel
- 2 uien
- Kant & klaar kruiden voor köfte
- Zout
- 1 of 2 teentjes knoflook
- Olie



### Bereidingswijze

1. Rasp de ui.
2. Doe de geraspte ui in een kom.
3. Voeg vervolgens het gehakt, het ei, het paneermeel, de kruiden, het zout en de knoflook toe. Doe dit in deze volgorde!
4. Kneed dit samen 10 minuten lang met de handen.
5. Laat het daarna 30 minuten rusten en sluit de kom af.
6. Pak een beetje olie en dip je handen hierin zodat het vlees niet op je handen plakt. Maak van het mengsel balletjes en druk ze daarna licht plat. Je mag de grootte zelf bepalen.
7. Vet de pan in met olie en leg de köfte erin. Bak de voor- en achterkant van de köfte in max. 5 minuten.



## Sevda's recept Tavuklu Arpa Sehriye Salata



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 500 gram kipfilet, gesneden in stukjes
- 500 gram arpa sehriye
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 750 ml warm water
- 1 lente-ui
- Peterselie
- Dille
- 1 potje mais
- 1 geroosterde paprika
- 1 pot augurken
- 1 citroen



### Serveren

Servere met wat citroen, zout en peper.



### Bereidingswijze

1. Kook de kipfilet en laat deze goed afkoelen.
2. Verwarm de zonnebloemolie in een pan en voeg de arpa sehriye toe.
3. Roer goed door, totdat de arpa sehriye goudbruin wordt.
4. Voeg het warme water toe en een snufje zout.
5. Laat het geheel op laag vuur koken.
6. Snij de lente-ui, peterselie en dille en doe samen in een kom.
7. Voeg hier de mais, gesneden augurken en geroosterde paprika aan toe.
8. Vervolgens voeg je hier de arpa sehriye aan toe.
9. Als laatste voeg je de kipfilet toe.



## Sevda's recept Kellogslu Kurabiye



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 125 gram roomboter
- 200 ml zonnebloemolie
- 3 eieren
- 250 gram poedersuiker
- 750 gram maïzena
- 500 gram meel
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 à 4 eetlepels nutella
- 500 gram Kellogg's



### Bereidingswijze

1. Meng de roomboter, 125 ml zonnebloemolie, eieren en poedersuiker in een grote kom goed door elkaar.
2. Voeg de maïzena en bakpoeder toe en meng het geheel goed door.
3. Vervolgens voeg je hier het meel aan toe.
4. Kneed de ingrediënten met je handen tot een glad mengsel.
5. Pak kleine stukjes van het mengsel en maak hier ronde vormen van ter grootte van een walnoot.
6. Verwarm de oven voor op 170 graden.
7. Bak de rondjes in de oven in 20 minuten gaar.
8. Doe de nutella in een kom.
9. Voeg de overige 75 ml zonnebloemolie toe.
10. Dompel de koekjes 1 voor 1 in het mengsel en vervolgens in de Kellogg's.
11. Laat dit minimaal 60 minuten in de koelkast afkoelen en uitharden.





## Sevda's recept Muhallebili Kadayif



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 1 zak kadayif
- Walnoten (naar eigen smaak)
- 1 liter melk
- 8 eetlepels meel
- 10 eetlepels suiker
- 500 gram verse slagroom
- 2 zakjes klopfix
- 3 zakjes vanillesuiker
- 50 gram roomboter
- Boter en olie



### Bereidingswijze

1. Maak de kadayif klein met je handen.
2. Verwarm in een pan wat olie en boter.
3. Doe de kadayif in de pan.
4. Voeg 1 eetlepel suiker toe.
5. Roer dit door totdat het wat karameliseert en lichtbruin wordt.
6. Laat het mengsel afkoelen.
7. Doe de melk, het meel en 9 eetlepels suiker in een pan en breng dit aan de kook.
8. Blijf het mengsel goed doorroeren met een garde.
9. Zodra het een dik mengsel wordt, zet je het vuur uit.
10. Voeg de roomboter en 1 zakje vanillesuiker toe.
11. Laat de boter en suiker goed smelten en meng het goed door.
12. Laat dit afkoelen.
13. Klop de verse slagroom goed op samen met de klopfix en 2 zakjes vanillesuiker.
14. Zet in de koeling.
15. Wanneer alles goed is afgekoeld meng je het mengsel van de slagroom en het mengsel van de melk en het meel samen.
16. Doe de verschillende mengsels laagje voor laagje in een glas.

## Hicrans recept Baklava



### Ingrediënten

Recept voor 15 personen

- 1 pak kant en klaar filodeeg
- 500 gram walnoten
- 250 gram roomboter
- 250 gram suiker
- 250 ml water
- 3 à 4 druppels citroensap

### Ingrediënten voor de topping

- Kokosnoot
- Pistachenoten



### Bereidingswijze

1. Hak de walnoten in de keukenmachine fijn.
2. Strooi de walnoten door het kant en klare deeg.
3. Maak stroken met een deegroller en leg deze op een schaal.
4. Herhaal stap 3 tot het deeg op is.
5. Smelt de boter, laat afkoelen en verdeel gelijkmatig over het deeg.
6. Bak in een voorverwarmde oven op 160 graden, totdat de baklava goudbruin is.

### Bereidingswijze siroop

1. Kook 250 gram suiker en 250 ml water in een pan en voeg hier 3 à 4 citroendruppels aan toe.
2. Laat de siroop afkoelen.
3. Verdeel de siroop gelijkmatig over de afgekoelde baklava en snij deze in stukjes.



# Algerijnse trots



## Hassiba's recept Gateauy sec



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 125 gram boter
- 100 gram poedersuiker
- 0,5 glas olie
- 1 ei
- 1 citroenschil
- 2 eetlepels citroensap
- 1 zakje bakpoeder
- 3,5 kopje bloem

### Ingrediënten glazuur

- 2 eieren
- 1 glas citroensap
- 2 eetlepels maizena
- 2 eetlepels vanille
- 1 eetlepel boter



### Bereidingswijze

1. Meng alle ingrediënten samen in een pan op het vuur.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Maak kleinere porties van het mengsel en leg deze porties op een bakplaat.
4. Zet het vervolgens 20 minuten in de oven.



### Serveren

Decoreer de gateauy sec met witte of bruine chocolade. Smelt hiervoor eerst de chocolade au bain-marie en dompel de porties in de chocolade. Laat de chocolade daarna hard worden in de koelkast.



### Uitleg au bain-marie

Bij de au bain-marie kooktechniek verwarm je een vloeistof in een kom boven een bak met warm water. De producten die je in de bovenste kom legt, nemen de temperatuur van het water aan en zo kan je makkelijk een vloeistof opwarmen. Bij dit recept smelt je de chocolade in de bovenste kom.



## Hassiba's recept Les Sales



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 3 eieren
- 200 gram meel
- 0,5 theelepel zout
- 1 glas melk
- 0,5 glas olie
- 1,5 pakje bakpoeder

### Ingrediënten opvulling

- Geraspte kaas
- Mozzarella
- Tonijn

### Ingrediënten voor de decoratie

- Tomaat
- Zwarte olijven
- Gerookte zalm

### Benodigheden

- Bakvorm: bij de proeverij is gekozen voor siliconen mallen



### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Meng alle ingrediënten door elkaar heen.
3. Meng dan de geraspte kaas, mozzarella en tonijn door het mengsel heen.
4. Vul de siliconen mallen met het mengsel.
5. Zet het gerecht 20 minuten in de oven.
6. Laat de kleine 'sales' afkoelen en decoreer ze met tomaat, olijf of een stukje zalm.





## Hassiba's recept Makrouz Louz



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 500 gram fijn gemalen amandelen
- 200 gram poedersuiker
- 100 gram boter
- Schil van 2 citroenen
- 3-4 eieren

### Ingrediënten siroop

- Oranje bloem water
- Vanillesuiker

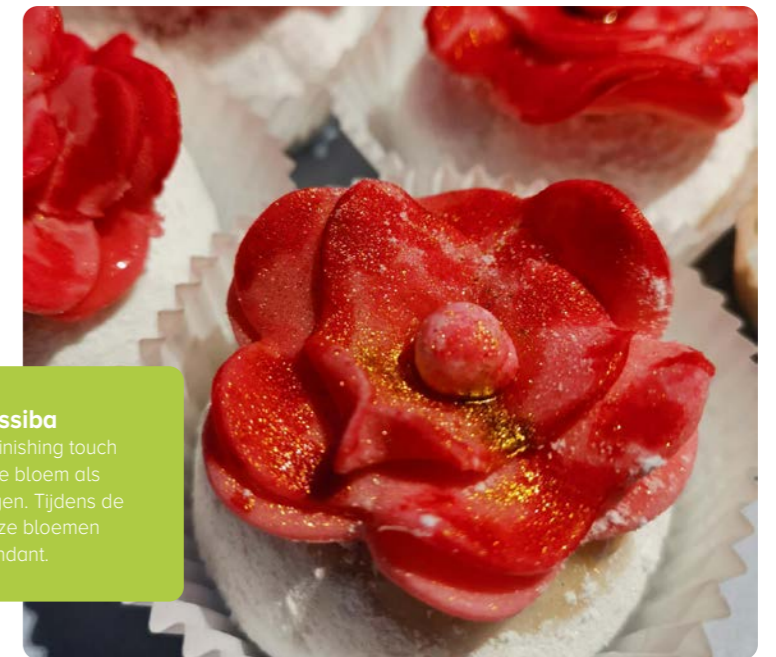
### Ingrediënten glazuur

- Poedersuiker
- Suikerpasta
- Bloemen van fondant (ter decoratie)\*



### Bereidingswijze

1. Pak een grote kom.
2. Doe de amandelen, poedersuiker, citroenschil, vanillesuiker en boter in de kom.
3. Voeg de eieren 1 voor 1 toe en meng goed door totdat je een zacht en glad deeg krijgt.
4. Laat het deeg een nacht rusten om de ingrediënten goed te absorberen.
5. Maak balletjes van het deeg van ongeveer 45 gram.
6. Verwarm de oven voor op 180 graden. Gaar de balletjes in 13 minuten op 180 graden.



### \* Tip van Hassiba

Voor een extra finishing touch kun je een mooie bloem als topping toevoegen. Tijdens de proeverij zijn deze bloemen gemaakt van fondant.



“Hoe mooi is het om als moeder samen met je twee dochters deel te nemen aan de proeverij. Het is belangrijk om jouw eigen cultuur te delen met het bedrijf waar je dagelijks samenwerkt met collega’s van ruim 20 verschillende nationaliteiten.”

- Nathalie Beijers



“De multiculturele proeverij blijft toch steeds een geweldige activiteit. Heerlijk eten en enthousiaste collega’s die met trots een stukje van hun cultuur delen. Gezien het aantal gerechten hadden de hapjes best wel iets kleiner gemogen!”

- Danny van den Berkmortel



“Telkens weer een super activiteit. Een sfeervolle avond en geweldig om te zien met welke passie de deelnemers van waar ook ter wereld collega’s laten meegenieten.”

- Mark van Hout





# Omvangrijk Azië

## Mirah over haar speciale band met tante Ino

Waarom alleen doen als het samen kan? De Indonesische cultuur staat erom bekend. Samen is het sleutelwoord. “Mijn moeder en tante Ino komen van de Kei-eilanden in Indonesië. Een cultuur waarvan ik vele waarden heb leren kennen in mijn eigen opvoeding en die ik met alle plezier ook doorgeef aan mijn kinderen. Iedereen is er familie van elkaar, terwijl niet iedereen dezelfde bloedband heeft.”

Een Indonesische rijsttafel koken voor heel veel mensen, het gebruik van honderden kruiden, het zingen van authentieke liedjes en dat in traditionele kleding. Samen sta je sterker. “Toen ik met tante Ino begon aan de spekkoeke voor de proeverij, bood een van de broers van tante Ino aan om een aantal sponscakes te bakken. Gewoon omdat het kan. Iets wat de Indonesische cultuur echt typeert en ik echt geweldig vind!”



## Ino en Mirah's recept Kwee lapis (Indische spekkoeke)



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 800 gram boter
- 300 gram witte suiker
- 300 gram bruine suiker
- 480 gram tarwebloem
- 8 zakjes vanillesuiker
- 16 eieren
- 200 ml melk

### Kruiden

- 2 theelepels koek- en speculaaskruiden
- 4 theelepels kaneel
- 2 theelepels geraspte nootmuskaat
- 2 theelepels piment

### Voordat je begint

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is.



### Bereidingswijze vanille (witte) taartlaag

1. Roer 300 gram boter en 300 gram witte suiker tot een romig geheel.
2. Splits 8 van de eieren. Voeg de dooiers één voor één toe aan het boter-suikermengsel.
3. Roer alles opnieuw tot het schuimig is.
4. Voeg 240 gram tarwebloem en 4 zakjes vanillesuiker met een lepel door het botermengsel.
5. Klop de 8 eiwitten stijf en meng ze voorzichtig door het deeg.

### Bereidingswijze gekruide biscuit (bruine) taartlaag

1. Roer (in een andere kom) 300 gram boter en 300 gram bruine suiker romig.
2. Splits 8 van de eieren.
3. Voeg de dooiers één voor één toe aan het boter-suikermengsel. Roer het gehele mengsel tot het schuimig is.
4. Voeg 240 gram tarwebloem, 2 tl. koekkruiden, 4 tl. kaneel, 2 tl. geraspte nootmuskaat, 2 tl. piment en 4 zakjes vanillesuiker met een lepel door het botermengsel.
5. Klop de 8 eiwitten stijf en meng ze voorzichtig door het deeg.
6. Smelt 200 gram boter in een steelpan.
7. Plaats de bakplaat in een op 180 graden voorverwarmde heteluchtoven, pak een springvorm van 22-24 cm, verdeel een laag beslag over de bodem en bak de taart tot hij lichtbruin en net gaar is.
8. Haal de bakplaat uit de oven na 10-15 minuten. Als de laag net droog is, verdeel dan met een kwastje de gesmolten boter over de taart.
9. Giet dan de volgende laag (andere kleur) beslag over de laag die je net hebt ingevet.
10. Zet de bakvorm terug in de oven voor nog eens 10-15 minuten en herhaal deze stap tot het beslag klaar is.
11. Als de laatste/bovenste laag klaar is, bak hem dan nog 10-15 minuten langer en de cake is klaar.

## Marcella's recept Indische Roti Kukus



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 3 eieren
- 200 gram suiker
- Snufje zout
- Zakje vanille suiker
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 100 ml spa rood of 7Up
- 1 eetlepel cacaopoeder of een theelepel pandan pasta

### Benodigheden in de keuken

- Stoompan
- Theedoek
- Bakpapier
- Mixer



### Serveren

Je kunt dit gerecht koud en warm eten. Het lekkerste is warm en smeer er dan ook wat roomboter op. Dat wordt smullen!



### Bereidingswijze

1. Mix de eieren, suiker en vanillesuiker met een snufje zout. Gooi vervolgens de spa rood of 7Up erdoorheen en voeg tot slot het zelfrijzend bakmeel toe.
2. Mix dit minimaal 6 minuten met de mixer op stand 4.
3. Pak de stoompan. Vul het onderste pannetje voor de helft met water en breng aan de kook.
4. Bekleed de bovenste pan met de theedoek en daarin een velletje bakpapier, giet hier de helft van het beslag in. Doe de eetlepel cacaopoeder (of theelepel pandan pasta) in het overige beslag en mix het even door elkaar.
5. Giet vervolgens dit beslag ook in de stoompan. Voor een 'marmer effect' kan je met een saté prikker of spatel het mengsel door elkaar mixen. Zet de deksel erop en bedek of knoop de deksel met de punten van de theedoek. Je kunt de deksel ook met wasknijpers vastzetten.
6. Laat het vervolgens 50 minuten op laag tot gemiddeld vuur staan.





## Palupi, Nel en Sems recept Sate Ayam (Indonesische kipsaté)



### Ingrediënten

Recept voor 10 tot 15 stukjes

- 500 gram kippendijen (gesneden in stukjes)
- 4 eetlepels zoete ketjap (ketjap manis)
- 2 theelepels korianderpoeder
- 2 theelepels knoflookpoeder of 1 teen verse knoflook (fijngehakt)
- 1 eetlepel citroensap



### Serveren

Serveer de Sate Ayam met pindasaus, zure komkommers en lontong (gekookte rijst) of brood, gebakken uitjes en natuurlijk kroepoek.



### Bereidingswijze

1. Maak een marinade door de ketjap manis, knoflook, citroen en koriander in een bak te mengen.
2. Laat de kippendijen minimaal drie uur marineren. Ze worden pas écht lekker als de kippendijen 24 uur in de marinade liggen.
3. Rijg de stukjes kip aan een satéstokje. Laat de bamboe satéstokjes eerst een half uur weken in water, voordat je de stukjes kip aanrijgt.
4. Grill/bak de saté goudbruin gedurende 20 minuten. Draai de saté continu om, dit om verbranding te voorkomen.



## Palupi, Nel en Sems recept Cendol (Indonesische Tjendol)



### Ingrediënten

Recept voor 4 tot 6 personen

- 100 gram bruine basterdsuiker of gula djawa
- 100 gram rijstbloem
- 1 eetlepel maïzena
- Zout
- Natuurlijke levensmiddelenkleurstof (rood en/of groen)
- Ijsblokjes
- 8 dl romige kokosmelk (blik of pakjes)
- 1 blik jong jackfruit (in stukjes gesneden)



### Serveren

Cendol wordt vaak geserveerd met jong jackfruit (Nangka Muda)



## Rilana en Sjors' recept Soto Ayam (Indonesische kippensoep)



### Ingrediënten

Recept voor 6 tot 8 personen

- 2 dubbele kipfilet
- 2 grote plakken laos (galanga)
- 4 laurierblaadjes
- 2 strengen sereh (citroengras)
- 2 grote uien
- 2 maggi blokjes
- 1 kippenbouillon blokje
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- 1 prei
- 300 gram taugé
- 1 spitskool
- 1 bos selderij
- 1 pak so-oen
- 3 longtong
- 6 eieren
- 1 bakje gebakken uitjes
- 2 liter water
- 1 verse citroen

### Kruiden

- 3 theelepels koenjit (kurkuma)
- Zout naar eigen smaak
- Peper naar eigen smaak



### Serveren

Bouw de Soto Ayam via de volgende wijze op: Begin met een stukje longtong, taugé, spitskool, so-oen, selderij en ei. Giet hier de soep overheen. Garneer naar wens af met gebakken uitjes en vers citroensap.



### Bereidingswijze garnituur

1. Kook de taugé beetgaar, goed uit laten lekken en op een grote schaal leggen.
2. Snij de spitskool in dunne reepjes en kook deze ook beetgaar, laat goed uitlekken en voeg toe aan de schaal.
3. Leg de so-oen in een grote schaal met kokend water, totdat deze gaar is. Giet het af en bewaar in een kom.
4. Kook de eieren hard en laat deze afkoelen.
5. Kook de longtong in 20 minuten gaar, laat goed uitlekken en laat het goed afkoelen.

### Bereidingswijze soep

1. Snij de prei in ringen, de selderij fijn en bewaar deze apart van elkaar in een kom.
2. Snij de uien en de laos fijn en fruit deze aan in de zonnebloemolie. Gebruik hiervoor een grote soeppan. Voeg ook de laurier, koenjit en sereh toe.
3. Snij de kipfilet in grove stukken en voeg deze toe aan het geheel met wat zout en peper.
4. Blus nu af met 2 liter water, Maggiblokjes en het kippenbouillon blokje en laat alles 60 minuten zachtjes koken.
5. Haal de kipfilet uit de pan. Wanneer deze is afgekoeld, kun je het vlees plukken en weer terug in de pan doen. Wanneer de soep te dik wordt, kun je nog wat extra water toevoegen.
6. Doe nu ook de gesneden prei in de pan.
7. Proef of alles op smaak is. Voeg anders nog wat extra zout en peper toe voor de smaak.



# Alexandra over haar Kazachstan

Wanneer Alexandra begint te vertellen over Kazachstan, stralen haar ogen. Kazachstan herbergt 6 verschillende culturen die zijn samengebracht door de klassieke zijderoute. Door de multiculturele invloed zijn de eetgewoontes in Kazachstan gemixt. “Ik kook graag op de ouderwetse manier, gebruik geen kant-en-klaar maaltijden en kook altijd te veel zodat onverwachts bezoek een hapje mee kan eten. Gastvrijheid is in Kazachstan erg belangrijk.”

Bij Alexandra thuis is het een gezellige, kleurrijke boel. “We hebben een multicultureel huishouden. Mijn man is naast half Nederlands ook half Surinaams-Indisch. Zo zie je een heerlijke mix van onze culturen in ons huishouden en onze eetgewoontes terugkomen. Wij eten ‘Samsa’ vaak als ontbijt, lunch of als tussendoortje. In Kazachstan is het op iedere hoek van de straat terug te vinden in een kraampje, iets wat ik wel mis in het straatbeeld van Nederland.”



## Alexandra's recept Kazachstaanse Samsa



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 400 gram bladerdeeg
- 400 gram gehakt
- 150 gram ui
- 3 tenen knoflook
- Optioneel: 50 gram boter
- 1 theelepel Oosterse kruiden
- Zout
- Sesamzaad of nigellazaad
- Eigeel



### Bereidingswijze

1. Snipper de ui en knoflook. Voeg dit mengsel + de kruiden toe aan het gehakt.
2. Laat het deeg bij kamertemperatuur ontdooien en rol het in één richting uit.
3. Maak van het deeg rolletjes en smeer het oppervlak desgewenst vooraf in met gesmolten boter. Smeer je het in met boter, dan moet je het deeg even in de koelkast leggen zodat de boter bevroert!
4. Snij vervolgens de deegrolletjes in stukjes van gewenste grootte.
5. Leg elk stuk deeg met de spiraal naar boven en rol uit. Leg een deel van de vleesvulling in het midden.
6. Knijp de randen van het deeg samen. Meng de eidooier met 1 eetlepel water, bestrijk het oppervlak van de samsa blanco met dit mengsel en bestrooi met sesam- of nigellazaden.
7. Bak de samsa in een voorverwarmde oven op een ingevette bakplaat op 200-220 graden gedurende ongeveer 20 minuten. Let op: de tijd hangt zowel af van de grootte als van het type en de hoeveelheid vulling van de samsa.



## Tristan en Annemaries recept Thaise Tom Kha Kai soep



### Ingrediënten soepbasis

Recept voor 4 personen

- 2 stuks verse laos (galanga wortel)
- 2 stengels citroengras
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode peper (zonder pitjes)
- 1 rode ui
- 5 blaadjes limoenblad (uit de vriezer)
- 2 blokjes kippenbouillon
- 400 ml kokosmelk
- 600 ml water

### Ingrediënten vulling

- 150 gram kipfilet
- 125 gram kastanjechampignons in plakjes
- 75 gram wortels (of gesneden julienne wortel)
- 1 limoen, rasp en sap (eventueel extra om bij het gerecht te serveren)
- 1 eetlepel vissaus
- Optioneel: 2 takjes koriander



### Bereidingswijze

1. Snij de laos in plakjes van ongeveer een halve centimeter. Gebruik hiervoor een scherp mes, de laos is namelijk vrij taai om door te snijden.
2. Leg de stengels citroengras op de snijplank en kneus deze door er flink met de botte kant van je mes op te slaan. Snij vervolgens in grove stukken.
3. Snij de rode ui in grove stukjes en haal de limoenblaadjes uit de vriezer.
4. Snij de knoflook fijn en de rode peper in dunne ringetjes. Kijk zelf hoe pittig je de soep wilt maken (tip: extra toevoegen kan nog altijd).
5. Leeg de kokosmelk in een soeppan en vul aan met het water. Zet op een middelhoog vuur en doe de gesneden smaakmakers en de bouillonblokjes erbij. Breng het geheel aan de kook.
6. Leg vervolgens de kipfilet in de pan en kook zachtjes voor 10-14 minuten (afhankelijk van de dikte). Haal de kip uit de pan en laat afkoelen.
7. Idealiter laat je nu de soepbasis afkoelen en laat je deze een nachtje 'trekken'. Dit kan op kamertemperatuur. Bewaar de afgekoelde kip wel in de koelkast. Haast? Sla dan deze stap over en ga gelijk verder met het bereiden van de soep.



# Srija's recept

## Indiase Semiya Upma



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 3 theelepels olie
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel komijn
- 0,5 theelepel urad dal
- 1 theelepel chana dal
- 4 Indiase groen chilipepers
- 1 citroen
- Zout
- 2 theelepels ghee (geklaarde boter)
- 20 cashewnoten
- 1 liter water
- 500 gram geroosterde vermicelli
- 1 grote ui gesneden
- 2 wortels gesneden
- 100 gram sperziebonen gesneden
- 100 gram erwten
- 1 grote aardappel (gesneden)
- Koriander



### Serveren

Server de semiya upma warm en voeg de geroosterde cashewnoten, gehakte koriander en citroensap toe voor een extra touch.



### Bereidingswijze

1. Doe een scheut olie in de wokpan.
2. Voeg de urud dal en chana dal toe zodra de olie warm is. Bak het mengsel totdat het bruin is.
3. Voeg de Indiase groene chilipepers, mosterd en komijn toe en bak het een aantal minuten.
4. Voeg de ui en een beetje zout toe en bak het mengsel 3 minuten op middelhoog vuur.
5. Voeg de wortel, sperziebonen, erwten, aardappel en een beetje zout toe. Bak dit samen totdat het gaar is.
6. Pak een pot. Doe hier 1 liter water en een beetje zout in. Breng het water aan de kook op hoog vuur.
7. Voeg de geroosterde vermicelli in kleine hoeveelheden toe en laat dit doorkoken op middelhoog vuur. Roer het goed door.
8. Doe de deksel op de pot en laat 10 minuten koken tot het water verdampt is.
9. Verwarm de ghee in een nieuwe pan en voeg de cashewnoten toe. Kook dit mengsel tot de cashewnoten geroosterd zijn.



## Michelle's recept Thaise Currysoep met rode linzen



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 275 gram gedroogde rode linzen
- 1 grote rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 1,5 eetlepel Thaise gele currypasta
- 400 ml kokosmelk
- Sap van een halve limoen
- 1 liter kippenbouillon
- Peper
- Zout
- Olijfolie
- Chilipeper
- Verse koriander



### Serveren

Garneer de soep met reepjes chilipeper en vers gehakte koriander.



### Bereidingswijze

1. Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in de olijfolie. Voeg de currypasta toe en bak deze kort mee. Door verhitting komen de smaken extra vrij.
2. Spoel de rode linzen af onder de kraan en voeg ze samen met de bouillon en de kokosmelk bij de ui.
3. Laat de currysoep ongeveer 10 tot 15 minuten zachtjes koken. Zodra de linzen zacht zijn, is de soep klaar.
4. Pureer de currysoep glad met een staafmixer. Breng de soep op smaak met het sap van een halve limoen en wat peper en zout.



## Joost en Ine's recept Thaise groene curry bitterballen (vega)



### Ingrediënten

Recept voor 20 bitterballen

- 200 gram eiwit (ca. 6 eiwitten formaat M)
- 175 gram paneermeel
- 170 gram bloem
- 400 gram aubergine (in blokjes gesneden)
- 120 gram boter
- 400 gram kokosmelk
- 2 afgestreken eetlepels groene currypasta (Toko)
- 2 kaffir limoenblaadjes (Djoeroek purut)
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- Zout



### Serveren

Serveer de bitterballen warm met bijvoorbeeld een chilisaus of pittige mayonaise.



### Bereidingswijze

1. Verhit de zonnebloemolie met de groene currypasta in een pan met een dikke bodem en bak de stukjes aubergine zachtjes gaar. Dit duurt zeker 10 minuten. Haal de auberginestukjes uit de pan en hak ze nog wat kleiner.
2. Smelt de boter in dezelfde pan. Voeg 120 gram bloem toe en roer goed met een rubberen spatel. Laat gedurende 3 minuten zachtjes bakken om de bloem te garen.
3. Voeg de koude kokosmelk in één keer toe en meng het geheel al roerend tot een samenhangende massa. Haal de pan van het vuur.
4. Meng de aubergine door het mengsel (hierna salpicon genoemd). Proef en breng indien nodig op smaak met zout. Peper zal niet nodig zijn, omdat de currypasta al pittig genoeg is.
5. Voordat je de salpicon laat afkoelen, voeg je er nog de limoenblaadjes aan toe.
6. Laat de bitterbalvulling afgedekt met vershoudfolie afkoelen en plaats de salpicon daarna in de koelkast om op te stijven. Bij voorkeur een hele nacht.
7. Doe de resterende bloem in een diep bord. Doe de paneermeel in een ander diep bord.
8. Verwijder de limoenblaadjes en portioneer de salpicon in porties van 15-18 gram. Om de bitterballen gelijkmatig warm en gaar te laten worden is het belangrijk dat de porties ongeveer even groot zijn.
9. Rol de porties bitterbalvulling met je handen tot mooie ronde balletjes. Let er bij het rollen op dat er zo min mogelijk scheurtjes in de bal komen. Elk scheurtje vergroot namelijk de kans op knappen tijdens het frituren. Let ook op dat er geen stukjes vulling uitsteken.
10. Paneer de afgewogen en gerolde balletjes door ze achtereenvolgens door de bloem, het eiwit en de paneermeel te halen. Herhaal dit nogmaals, maar haal ze dan alleen door het eiwit en de paneermeel.
11. Frituur de Thaise groene curry bitterballen tenslotte per 10-12 zo'n 3 minuten op 170 graden in de frituurpan of in een flinke laag zonnebloemolie in een grote steelpan.

# Hollandse kost



## Nathasja doet haar Nederlandse opvoeding eer aan

Nathasja serveerde vanwege haar Nederlandse afkomst typisch Hollandse kost. “Hoewel ik wel eens een uitstapje maak naar couscous, pasta’s en andere gerechten, doe ik nog steeds mijn roots eer aan door zeker drie keer per week aardappelen, groente en vlees te serveren. Hutspot is hierbij een van mijn favorieten!”

De invloed van vroeger komt bij Nathasja thuis om de hoek kijken. “Mijn ouders hadden een speciaalzaak in groenten en fruit. Dit betekende dat alles verser dan vers was én dat we een machine hadden voor het schillen van de aardappelen. Erg handig, want in een stampot gaan veel aardappelen! Helaas heb ik geen schilmachine meer, maar koken met verse groenten is niet veranderd. Daarnaast eten wij, het liefst allemaal tegelijk, aan tafel. Zonder tv, maar met aandacht voor elkaar. Iets wat ik enorm koester.”





## Nathasja's recept Hutspot met gehaktballen



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 5 kilogram aardappelen
- 5 kilogram winterpeen
- 3 kilogram uien
- 500 gram rundergehakt
- 1 pakje kookroom
- 300 ml volle melk
- 250 gram bakboter
- 1 ei
- 2 sneetjes peperkoek
- Zout
- Peper



### Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, doe ze in een pan en kook ze goed gaar. Doe een beetje zout bij de aardappelen.
2. Snij de wortelen in grove stukken, doe ze in een pan en kook ze goed gaar. Doe ook hier een beetje zout bij.
3. Schil de uien in ringen en bak de uien in 50 gram bakboter.
4. Kruid het gehakt met peper en zout en voeg het ei toe. Meng het mengsel goed door elkaar en draai de gehaktballen mooi rond.
5. Bak de gehaktballen mooi bruin.
6. Zijn de aardappelen gaar? Giet het water van de aardappelen af en voeg 300ml melk en het pakje kookroom toe.
7. Giet de wortelen af en voeg ze samen met de aardappelen.
8. Doe de gebakken uien bij de aardappelen en wortelen en stamp alles goed door elkaar. Je kunt hier eventueel ook een staafmixer voor gebruiken.
9. Haal de gehaktballen uit de braadpan, bind de jus met peperkoek en leg daarna de gehaktballen weer terug in de saus.



### Serveren

Server de hutspot op een bord. Maak een kuiltje in de hutspot en leg hier de gehaktbal in.

#### Tip van Nathasja

Hoe weet je of aardappelen en wortelen gaar zijn? Prik met een vork in de aardappelen of de wortelen. Wanneer je geen weerstand voelt en gemakkelijk in de aardappel of wortel prikt, zijn de aardappelen of wortelen gaar.



## Michels recept Brabantse worstenbroodjes



### Ingrediënten

Recept voor 30 worstenbroodjes

- 25 gram (ongezouten) roomboter
- 1 pak Koopmans witbrood
- 275 ml lauwwarm water
- 250 gram gehakt \*
- 0,5 zakje gehaktkruiden
- 1 ei



### Serveren

Server de worstenbroodjes warm.

#### Leuk om te weten

Tijdens de multiculturele proeverij is de vegetarische variant gemaakt met het vegetarische gehakt van onze klant 'Redefine Meat'.



#### \* Tip van Michel

Als vegetarisch alternatief kun je ook vegetarisch gehakt gebruiken. Gebruik hiervoor bladerdeeg om de broodjes extra smeugig te maken. Snij kant en klaar bladerdeeg in rechthoekige stukjes. Tussen twee van die stukjes leg je een vegetarisch worstje. En met de punten van een vork duw je de randen van de twee bladerdeeglagen op elkaar.



### Bereidingswijze

1. Bereid het deeg: Doe de witbrood mix en de boter in een beslagkom. Voeg hier 275 ml water aan toe. Kneed dit mengsel totdat je een soepel deeg krijgt.
2. Laat het deeg een kwartier staan om het te laten rijzen, zodat het deeg luchtig wordt.
3. Kruid het gehakt met de gehaktkruiden.
4. Verdeel het gehakt in zo'n 30 stukjes en rol er kleine worstjes van.
5. Bestrooi je werkblad met bloem, zodat het deeg niet vastplakt. Verdeel het gerezen deeg in zo'n 30 stukjes en draai daar bolletjes van.
6. Druk de bolletjes plat tot een cirkel, en rol ze wanneer dit nodig is even na met een deegroller. Leg op elke cirkel een worstje en vouw het deeg eromheen.
7. Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg daarop de worstenbroodjes met de naad naar beneden.
8. Bestrijk de worstenbroodjes met het losgeklopte ei.
9. Dek de worstenbroodjes af met een schone theedoek en laat ze op de bakplaat 45 minuten 'narijzen'.
10. Verwarm tijdens het narijzen de oven voor (elektrische oven: 220 graden/ heteluchtoven: 200 graden).
11. Bestrijk de worstenbroodjes nog een keer met het losgeklopte ei.
12. Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de worstenbroodjes in ongeveer 20 minuten goudbruin.



## Jills recept

# Quiche (hartige taart met broccoli, spek en ui)



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 400 gram broccoli
- 150 gram gerookte spekjes
- 1 ui
- 5 plakjes bladerdeeg
- 3 eieren
- 200 gram crème fraîche
- 100 gram geraspte kaas
- Peper
- Zout
- Paneermeel



### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Haal de plakjes bladerdeeg uit de diepvries en laat ze ontdooien.
3. Snij de broccoli in kleine roosjes en kook ze 5 minuten voor. Giet ze daarna af en laat ze uitlekken in een vergiet.
4. Bak de spekjes lekker krokant en bak de ui zacht aan.
5. Klop de eieren los met peper en zout, de crème fraîche en de helft van de kaas.
6. Vet de quichevorm in met olie of boter en bekleed deze met het bladerdeeg.
7. Prik met een vork gaatjes in de bladerdeeg bodem en strooi er wat paneermeel overheen.
8. Verdeel het ui/spek mengsel over de bodem en strooi daarna de broccoliroosjes op het mengsel.
9. Giet hier vervolgens het mengsel van ei en crème fraîche overheen.
10. Strooi tot slot de overgebleven geraspte kaas over de quiche.
11. Zet de quiche 35 á 40 minuten in de oven.



## Sandra's recept

# Hete kip



### Ingrediënten

Recept voor 4 tot 6 personen

- 5 eetlepels zonnebloemolie
- 400 gram kippendijfilet
- 3 grote gesnipperde uien
- 2 teentjes knoflook
- 250 ml kippenbouillon
- 2 eetlepels (keuken)azijn
- 9 eetlepels ketjap manis
- 4 eetlepels ketchup
- 6 eetlepels bruine suiker
- 2 eetlepels sambal oelek
- 4 eetlepels pindakaas



### Serveren

Serveer de hete kip met rijst of Turks brood en kroepoek.



### Bereidingswijze

1. Snij de kippendijfilet in stukjes.
2. Snipper de uien, pel de knoflook en zet de bouillon klaar.
3. Verhit olie in de pan en braad de kip op matig/hoog vuur. Is de kip klaar? Schep de kip dan met een schuimspaan uit de pan.
4. Bak hierna de uien in deze pan, totdat deze glazig zijn.
5. Pers de knoflook uit boven de uien en bak deze even mee.
6. Voeg dan de bouillon, azijn, ketjap manis en ketchup toe en roer het geheel goed door.
7. Voeg vervolgens de suiker, sambal en pindakaas toe en roer dit goed door.
8. Voeg tot slot de kip toe.
9. Draai het vuur laag, roer af en toe door de pan en laat de kip 15 minuten sudderen.

### Tip van Sandra

Maak het gerecht een dag van tevoren, dan zijn alle smaken lekker in de kip getrokken.



## Diana's recept Appeltaart



### Ingrediënten

Recept voor 10 tot 12 personen

- 200 gram ongezoeten roomboter
- 200 gram witte basterdsuiker
- 400 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 ei
- 8 gram vanillesuiker
- Snuf zout
- 1,5 kilo zoetzure appels (ongeschild, bijvoorbeeld Goudrenet of Elstar)
- 75 gram fijne kristalsuiker
- 3 theelepels kaneel
- 15 gram paneermeel of custardpoeder



### Bereidingswijze

Je hebt hiervoor een springvorm van 24 cm nodig

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Klop het ei los en verdeel het in twee delen. De ene helft is voor het deeg, de andere helft voor het bestrijken van de bovenkant.
3. Meng de roomboter, basterdsuiker, zelfrijzend bakmeel, een half ei, vanillesuiker en een snufje zout tot een stevig deeg. Verdeel het deeg in 3 delen.
4. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij ze in plakjes. Vermeng in een kopje de kristalsuiker met kaneel.
5. Vet je springvorm in en bestuif deze met bloem. Gebruik één deel deeg om de bodem van de vorm mee te bedekken. Een tweede deel deeg gebruik je voor de randen.
6. Strooi het paneermeel op de bodem van de beklede bakvorm. Het paneermeel neemt het vocht van de appels op.
7. Doe de helft van de appels in de vorm en strooi hier  $\frac{1}{2}$  van het kaneelsuikermengsel overheen.
8. De overige appelschijfjes kun je nu ook in de vorm doen, strooi de rest van het kaneelsuiker mengsel hier overheen.
9. Bestuif je werkblad met bloem en rol het laatste deel deeg uit tot een lap van zo'n 5 mm dikte. Snij deze in stroken van ongeveer 1 cm breed.
10. Leg de stroken kruislings op de appeltaart. Met wat extra deegstroken werk je de rand rondom af. Gebruik het halve ei om de stroken deeg in te smeren. Je kunt er nog een beetje suiker bovenop strooien.
11. Zet de taart iets onder het midden van de oven. Bak de taart in 60 minuten op 170 graden (boven- en onderwarmte) gaar en goudbruin.
12. Laat de taart afkoelen in de vorm voordat je de ring verwijdert.

“Met het recept van mijn moeder maak je de lekkerste appeltaart. Het recept is te lekker om niet te delen”.



### Tips van Diana

- Bij stap 5: Je kunt het deeg uitrollen, maar je kunt ook losse stukjes deeg tegen elkaar in de vorm duwen.
- Eet de taart met een toef slagroom én als deze nog een beetje warm is.
- De volgende dag is de taart eigenlijk nóg lekkerder, als de smaken lekker zijn doorgetrokken.

## Marloes' recept Bastogne truffels



### Ingrediënten

Recept voor 16 truffels

- 1 pak Bastognekoeken
- 1 pakje MonChou (100 gram)
- 2 repen chocolade (kies zelf uit welke smaak je het lekkerst vindt: puur – melk – wit)

### Benodigheden

- Keukenmixer om de bastognekoekjes te vermalen
- Een slabak om de monchou en bastognekoekjes te mengen
- Steelpan + grotere pan voor het au bain-marie smelten van de chocolade

### Uitleg au bain-marie

Bij de au bain-marie kooktechniek verwarm je een vloeistof in een kom boven een bak met warm water. De producten die je in de bovenste kom legt nemen de temperatuur van het water aan en zo kan je makkelijk een vloeistof opwarmen. Bij dit recept smelt je de chocolade in de bovenste kom.



### Tips van Marloes

- Het dippen in de chocolade gaat veel prettiger als de balletjes goed gekoeld zijn. Heb je haast? Je kunt ze ook even in de vriezer zetten.
- Pak eens een ander koekje dan bastogne: café noir is ook lekker!



### Bereidingswijze

1. Begin met het fijnmalen van de Bastognekoeken. Hou eventueel 2 eetlepels kruimels apart voor de decoratie.
2. Roer de monchou door de koekkrumels. Meng deze er goed en gelijkmatig doorheen.
3. Rol in totaal 16 balletjes van het deeg. Leg deze op een bord of in een bakje en laat de basis van de truffels koelen in de koelkast. Laat ze hier zeker een uur in staan.
4. Als de balletjes bijna uit de koelkast of vriezer kunnen, begin je alvast met het smelten van de chocolade. Doe dit 'au bain-marie'.
5. Dip de balletjes één voor één in de chocolade en laat ze boven het schaalpje nog een beetje uitdruipen. Leg ze dan op een vel bakpapier en strooi er een beetje van de achtergehouden koekkrumels overheen terwijl de chocolade nog gesmolten is.
6. Laat de chocolade helemaal uitharden. Overtollige chocolade aan de onderkant kun je er eventueel afbreken of wegsnijden.

## Marloes' recept Arretjescake



### Ingrediënten

Recept voor 1 cake

- 200 gram suiker
- 2 eieren
- 4 eetlepels cacao
- 250 gram boter (blueband pakje)
- 250 gram Mariekoekjes

### Tips van Marloes

- Rond de Sinterklaastijd: Strooi chocolade pepernoten op de bodem van de cakevorm. Strooi er ook nog een paar op de bovenkant van het mengsel (zodra het mengsel in de cakevorm zit). Ook kun je een aantal pepernoten aan het mengsel toevoegen.
- Je kunt ook een variant maken met maltesers. Hiervoor geldt: strooi er een aantal op de bodem van de cakevorm, door het mengsel en op de bovenkant.



### Bereidingswijze

1. Smelt de boter en laat de boter afkoelen.
2. Klop de eieren + suiker goed glad.
3. Voeg lepel voor lepel de cacao toe.
4. Voeg de vloeibare boter bij de rest van het mengsel en klop het nogmaals goed glad.
5. Voeg al roerend met een spatel de Mariekoekjes bij het mengsel.
6. Bekleed de cakevorm met vetvrij papier.
7. Doe het mengsel in de cakevorm, zet de cakevorm in de koelkast en laat het minimaal 3 uur staan.





# Italiaanse sferen

## Iris en Karins recept Insalata Caprese met een twist



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 250 gram Grand'Italia Sugocasa Erbe
- 1 bolletje mozzarella
- 1 handje rucolablaadjes, gewassen
- 30 gram pistachenoten, gepeld ongebrand en ongezouten
- 1 teen knoflook gepeld
- 40 gram Parmezaanse kaas, geraspt
- Extra vergine olijfolie
- Blaadjes basilicum voor het garneren
- 1 snufje zout en zwarte peper



### Serveren

De salade wordt geserveerd in een glas met een inhoud van ongeveer 1 dl.



### Bereidingswijze

1. Maak eerst de rucolacrème. Pureer hiervoor de knoflook, pistachenoten, Parmezaanse kaas, rucola en genoeg olijfolie om een glad mengsel te maken. Het moet echter niet te vloeibaar worden.
2. Maak vervolgens de mozzarellamousse. Snij de mozzarella in stukjes en doe deze in de mixer samen met een flinke scheut olijfolie, een snufje zout en een beetje zwarte peper naar smaak. Pureer de mozzarella tot een mooie, gladde en luchtige mousse.
3. Pak 4 glaasjes met een inhoud van ongeveer 1 dl. Begin in elk glas met een laagje Sugocasa, dan een laagje mozzarellamousse en als laatste een laagje rucolacrème.
4. Garneer met basilicumblaadjes, laat afkoelen en serveer.



## Tijns recept Arancini pompoen geitenkaas



### Ingrediënten

Recept voor 15 balletjes

- 300 gram risottorijst
- 0.5 flespompoen
- 1 theelepel salie
- Scheutje olijfolie
- Peper
- Zout
- 1 ui
- Scheut droge witte wijn
- 1 blokje groentebouillon
- 1 liter water
- 100 gram Parmezaanse kaas
- 100 gram geitenkaas

### Ingrediënten voor de arancini

- Panko paneermeel
- 1 ei
- 175 gram bloem
- Frituurolie & pan



### Bereidingswijze risotto

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Snij de pompoen in blokjes en doe in een kom. Voeg een scheutje olie, de salie, peper en zout toe en meng alles door elkaar. Verdeel over een bakplaat en bak 20 minuten in de oven.
2. Snipper ondertussen de ui en fruit aan in een pan met een beetje olie. Voeg de risottorijst toe en bak 3 minuutjes mee. Blus af met een scheut wijn en wacht tot de wijn is opgenomen. Los het boullontablet op in ca. 1 liter kokend water. Schep steeds een soeplepel bouillon bij de risottorijst tot deze is opgenomen. Roer ondertussen af en toe door. Het duurt ca. 25 minuten totdat de risottorijst gaar is maar dit kan iets verschillen. Het kan zijn dat je een beetje bouillon overhoudt of extra nodig hebt.
3. Haal de pompoenblokjes uit de oven en mix ze glad met een staafmixer of blender. Voeg een beetje bouillon toe om het mengsel wat dunner te maken. Giet de pompoenpuree vlak voordat de rijst gaar is bij de risotto en laat opnemen.
4. Roer een klontje boter door de risotto en rasp de Parmezaanse kaas over de risotto heen.
5. Laat het mengsel een nacht afkoelen zodat het goed opstijft.
6. Maak kleine bolletjes van het deeg en rol ze plat met een deegroller.

### Vormen arancini's

1. Schep een flinke eetlepel van de rijst in je handpalm en rol er een balletje van. Prik met je vinger een gat in het balletje en duw er wat geitenkaas in. Zorg dat de rijst de geitenkaas omringt. Herhaal tot je 10 balletjes hebt en de rijst op is.
2. Verwarm de olie in een frituurpan tot 180 °C.
3. Maak 3 schaaltes, 1 met bloem, 1 met een losgeklopt ei (met een beetje zout) en als laatste een schaalte met panko paneermeel.
4. Rol de rijstballetjes één voor één door de bloem, vervolgens door het eimengsel en vervolgens door het paneermeel.
5. Bak de arancini's vervolgens in 8 minuten mooi goudbruin in de frituurpan.

## Iris' recept Bruchetta



### Ingrediënten

Recept voor 10 bruchetta's

- 5 tomaten
- Een handje basilicumblaadjes
- Ciabatta
- 3 teentjes knoflook
- Olie
- Balsamico crème
- Peper
- Zout



### Tips van Iris

- Wil je wat taaier brood? Bak de ciabatta dan al een dag van tevoren af.
- Wil je extra grote stukken? Snij de ciabatta dan in schuine stukken.



### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden en bak de ciabatta af in 6-8 minuten.
2. Snij de tomaten in hele kleine stukjes.
3. Snij de basilicum fijn.
4. Meng de tomaten en basilicum in een kom.
5. Voeg hier een scheut olie aan toe en roer het goed door elkaar.
6. Voeg hier peper en zout aan toe naar smaak.
7. Snij de ciabatta in stukken.
8. Leg de stukken onder een tosti-ijzer, totdat ze knapperig zijn. Dit kan ook in de oven op grillstand.
9. Laat de ciabatta helemaal afkoelen.
10. Besmeer de stukken ciabatta met knoflook door er als het ware overheen te schaven.
11. Verdeel de topping van tomaat, basilicum en olie over de stukken ciabatta.
12. Doe wat balsamico crème over de bruchetta's.
13. Garneer met een blaadje basilicum.

## Daniels recept Pasta pesto a la Halario



### Ingrediënten pasta

Recept voor 4 personen

- 300 gram bloem type 00
- 3 eieren
- 2 el olijfolie
- Snuf zout

### Ingrediënten pesto

- 30 gram verse basilicum
- 1 teentje knoflook
- 30 gram geroosterde pijnboompitten
- 50 gram Parmezaanse kaas
- Citroensap naar smaak
- 4 el extra vierge olijfolie
- Gemalen peper

### Ingrediënten garnering

- Parmezaanse kaas
- Geroosterd broodkruim



### Serveren

Garneer met vers geraspte Parmezaanse kaas en geroosterd broodkruim.



### Bereidingswijze pasta

1. Doe de eieren, het zout en een scheutje olijfolie bij de pastabloem en kneed dit zo'n 10 minuten met de hand of in de keukenmachine. Belangrijk: kneed het deeg echt 10 minuten stevig door. Het deeg is klaar als het elastisch aanvoelt. Als je het uit elkaar trekt, rekt het een beetje mee.
2. Laat het deeg 30 minuten rusten in huishoudfolie op kamertemperatuur.
3. Rol het deeg helemaal uit met een deegroller en vouw dit op in lagen met bestoven bloem ertussen.
4. Snij de vellen met een mes in de gewenste dikte.

### Bereidingswijze pesto

1. Rooster de pijnboompitten zonder olie of boter lichtjes in een koekenpan. Laat ze afkoelen op een bordje. Doe de knoflook, kaas en geroosterde pijnboompitten met de blaadjes basilicum in de keukenmachine (of vijzel) en maal tot een groene massa.
2. Voeg de olijfolie er beetje bij beetje bij en mix goed door. Breng op het einde de pesto op smaak met een beetje zwarte peper. Zout is vaak niet nodig omdat de Parmezaanse kaas al zout is van zichzelf.

### Bereidingswijze garnering

1. Rasp een hoeveelheid Parmezaanse kaas fijn met een rasp.
2. Maal (oud) brood fijn in een keukenmachine. Bak dit krokant in een pan met een beetje olie, een uitgeperst teentje knoflook en gemalen peper.

### Bereidingswijze

1. Breng een pan water met zout aan de kook en kook de verse pasta in 4 minuten beetgaar. Hou een beetje kookvocht apart.
2. Voeg nu beetje bij beetje de verse pesto erbij, een beetje kookvocht en als laatste een beetje olijfolie toe, tot de pasta lekker smeug is.



## Regines recept

### Lasagne met zalm en verse spinazie



#### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 250 gram lasagnevellen
- 600 gram verse spinazie
- 300 gram verse zalmfilet
- 450 gram ricotta
- 125 ml melk
- 50 gram geraspte kaas
- 1 geperst teentje knoflook
- 2 tomaten in plakken
- Peper
- Zout
- Boter of margarine om in te vetten

#### Benodigheden

- Grote ovenschaal



#### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Bak de spinazie in etappes in een grote pan tot deze geslonken is.
3. Snij de zalm in dunne plakken.
4. Doe de spinazie in een zeef of vergiet en druk met een lepel zoveel mogelijk vocht uit de spinazie. Doe de geslonken spinazie in een kom en voeg de ricotta en melk toe en meng door elkaar. Breng op smaak met peper, zout en knoflook.
5. Vet de ovenschaal in en verdeel een beetje (ca. 1/5 deel) van het spinaziemengsel over de bodem. Leg hier 3 à 4 lasagnevellen op. Verdeel hier wat van het spinaziemengsel (ca. 1/5 deel) over en de helft van de plakjes zalm. Dek weer af met lasagnevellen en verdeel weer een beetje van het spinaziemengsel. Verdeel daarna 1 tomaat (in plakken) over het mengsel.
6. Herhaal dit nog een keer met het spinaziemengsel, zalm en lasagenevellen. Eindig met het spinaziemengsel met plakjes tomaat. Bestrooi de zalmlasagne met geraspte kaas en zet ca. 45 min. in de oven tot deze gaar is.



#### Tips van Reginé

- In plaats van verse zalm kun je ook gerookte zalm gebruiken. Dan komt de zalmsmaak nog beter naar voren in het gerecht.
- In plaats van verse spinazie kun je ook (niet gehakte) spinazie uit de diepvries gebruiken. Laat deze ontdooien en goed uitlekken voor gebruik.



## Daniëlle's recept Tiramisu



### Ingrediënten

Recept voor 10 personen

- 0,5 liter sterke koffie
- 4 borrelglazen Amaretto
- 6 eieren (uit de koelkast)
- 100 gram suiker
- 500 gram mascarpone
- 40 lange vingers
- Cacaopoeder
- Zout



### Bereidingswijze

1. Giet de (afgekoelde) koffie in een schaal en voeg daar 3 borrelglazen amaretto aan toe.
2. Splits de eieren: eiwit en eigeel in een aparte kom.
3. Voeg een snuf zout toe aan de eiwitten en klop deze stijf met een mixer.
4. Voeg de suiker en 1 borrelglas amaretto toe aan het eigeel en mix het schuimig.
5. Roer met een pollepel de mascarpone door het eigeelmengsel en klop het daarna met een garde tot een romig geheel.
6. Spatel als laatste de eiwitten door het eigeel-mascarpone mengsel.
7. Neem een grote platte schaal om de tiramisu op te bouwen.
8. Rol 20 lange vingers één voor één door de koffie en bedek hiermee de bodem van de schaal.
9. Smeer de helft van de crème over de lange vingers.
10. Leg hierop weer een laag met koffie doordrenkte lange vingers.
11. Sluit af met de andere helft van de crème.
12. Laat de tiramisu een nacht opstijven in de koelkast.
13. Bestuif de tiramisu vlak voor het opdienen met cacao-poeder.



#### Tip van Daniëlle

Gebruik een fijne zeef voor de cacao-poeder bij het bestuiven van de tiramisu.



“Het is en blijft een bijzonder gegeven dat we met zo’n diversiteit aan culturen zo’n mooie en gezellige avond kunnen organiseren. Je ziet de trots en waardering van de gezichten stralen bij zowel deelnemers als proevers.”

- Chiel Pieters

“De proeverij heeft iets speciaals binnen Lavans. Zeker ook voor de saamhorigheid binnen de Lavans-familie. Ik kijk alweer uit naar de volgende proeverij.”

- Mirjam van Eijk – van Rijt



A woman with long dark hair, wearing glasses and a colorful patterned blouse, is smiling as she prepares a sandwich. She is using a spoon to add a yellow filling to a bun. In the background, other people are socializing at a food event. The scene is indoors with warm lighting.

# Zuid-Amerikaanse passie

# Trotse **Karen** over haar Peruaanse roots

Van jongs af aan is Karen opgevoed met typische Peruaanse gewoontes. “Buiten de karakteristieke en traditionele dansfestivals waar ik vroeger als kind op school aan meedeed, staat de stad waar ik vandaan kom ook bekend om het gevarieerde eten. Zo werden er altijd 5 maaltijden per dag bereid en is het de gewoonte om tijdens de lunch uitgebreid warm te eten en 's avonds alleen iets lichts te nuttigen, zoals thee met koekjes of brood.”

Om Peru een beetje naar Nederland te halen, neemt Karen iedere keer als ze naar Peru gaat verschillende chilipepers, Peruaanse zoetigheden en Pisco mee terug. “Op deze manier heb ik mijn man, Nederlandse familie en vrienden kennis laten maken met Peruaanse gerechten, waaronder de Locro de Zapallo & Pje de Limón, en ons typische drankje Pisco. Iets waar ze allemaal dol op zijn!”

Wist je dat Peru meer dan 4000 soorten aardappelen en diverse granen kent?



## Karens recept Peruaanse locro de zapallo



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 5 kilogram pompoen, in stukjes gesneden
- 4 uien, fijn gesnipperd
- 4 teentjes gehakte knoflook
- 6 eetlepels gele peper
- 3 eetlepels panca chili
- 2 kilogram aardappelen, in blokjes gesneden
- 1 kilogram wortelen, in kleine blokjes gesneden
- 2 blikjes maïs
- 1 kilogram erwten
- 3 groentebouillonblokjes
- 2 blikken verdampte melk
- 500 gram fetakaas
- 2 kilogram witte rijst
- Olie
- Zout en peper naar eigen smaak



### Serveren

Serveer de locro de zapallo met witte rijst.



### Bereidingswijze

1. Verhit olie in een koekenpan en fruit de ui met de knoflook een paar minuten.
2. Voeg dan de gele peper en de panca chili toe en kook alles een paar minuten.
3. Voeg de pompoen, aardappelen, maïs, wortelen en erwten toe.
4. Kruid met peper en zout en roer alles goed door elkaar.
5. Voeg de bouillonblokjes en een kopje water toe en kook 35 tot 40 minuten op middelhoog vuur.
6. Ga dan verder op laag vuur en kook het mengsel tot de ingrediënten gaar zijn.
7. Voeg de melk en de fetakaas toe en meng goed.
8. Haal de pan van het vuur zodra de pompoen zacht is.



## Karens recept Peruaanse pye de limón



### Ingrediënten deeg

Recept voor 4 personen

- 2,5 kopje bloem
- 5 eidooiers
- 0,5 kopje witte suiker
- 125 gram boter
- 0,5 theelepel bakpoeder

### Ingrediënten voor de vulling

- 6 blikken gecondenseerde melk
- 3 kopjes citroensap
- 24 eidooiers

### Ingrediënten voor de meringue

- 24 eiwitten
- 6 kopjes suiker



### Serveren

Koel serveren



### Bereidingswijze deeg

1. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine.
2. Meng alle ingrediënten en maak hier een bal deeg van. Zet dit minimaal een uur in de koelkast.
3. Bekleed een taartvorm (met een diameter van 30 cm) met het deeg.
4. Dek af met bakpapier en leg er iets zwaars op (het moet in de oven kunnen).
5. Bak het deeg 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
6. Verwijder het bakpapier en bak nog 8 minuten tot het deeg goudbruin is.

### Bereidingswijze vulling

1. Meng alle ingrediënten, zeef het mengsel en giet het over het gebakken deeg.
2. Bak dit 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
3. Haal het uit de oven en laat afkoelen.

### Bereidingswijze meringue

1. Zet een kom op 'au bain-marie' wijze (zie pagina 36 of 70 voor uitleg) in een pan met kokend water.
2. Verwarm de eiwitten samen met de suiker en blijf roeren totdat het mengsel heel warm is.
3. Haal de kom uit de pan met kokend water en blijf het mengsel kloppen totdat het is afgekoeld.
4. Doe de meringue in een spuitzak met stervormige punt en verdeel de meringue over de taart, zodat de hele vulling bedekt is.
5. Bak 5 tot 10 minuten in voorverwarmde oven op 200 graden tot de meringue goudbruin is.

# Nathalie, Stacey en Tiara's recept

## Surinaamse kippenpoten



### Ingrediënten

Recept voor 10 kippenpoten

- 10 drumsticks
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 tomaat
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 2 maggiblokjes
- 2 salamblaadjes
- 1 afgestreken el katoembar
- 1 theelepel Chinese 5 kruidenpoeder
- 1 eetlepel suiker
- Peper en zout naar smaak
- Een bosje selderij
- 4 eetlepels zoute ketjap (asin)
- 2 eetlepels zoete ketjap (manis)



### Bereidingswijze

1. Marineer de kippenpoten. Doe dit het liefst een dag van tevoren maar minimaal 1 uur van tevoren.
2. Doe de kippenpoten in een schaal.
3. Versnipper de ui, knoflook en tomaat. Voeg de helft van de ui, de hele tomaat en de knoflook, tomatenpuree, katoembar, 5 kruidenpoeder, zoete en zoute ketjap en een beetje peper en zout bij de kippenpoten.
4. Wrijf de marinade in de kip, dek af en bewaar in de koelkast.
5. Hak de selderij. Verhit een beetje olie in de pan en strooi de suiker erin. Als de suiker bruin wordt, bak je de andere helft van de ui hierin totdat de ui glazig wordt.
6. Leg de kippenpoten in de pan en giet de marinade eroverheen. Bak al roerend de poten aan.
7. Verkrummel de Maggiblokjes over de inhoud van de pan en voeg de salamblaadjes en selderij toe. Voeg een beetje water toe en stook de kippenpoten 15 minuten.
8. Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed de bakplaat met bakpapier.
9. Bak de poten in de oven in 20 minuten knapperig.



### Serveren

De Surinaamse kippenpoten zijn lekker in combinatie met Surinaamse bami, nasi of gewoon als borrelhapje.



## Nathalie, Stacey en Tiara's recept Surinaams Hindoestaanse Baka Bhaat



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 2 kopjes basmatirijst
- 3 kopjes water
- 2 uien
- 50 gram roomboter
- Zwarte peper
- 2 eieren
- Zout
- 3 tenen knoflook



### Serveren

Baka Bhaat is lekker met knoflookgarnalen, of Hollandse garnaaltjes erdoorheen.



### Bereidingswijze

1. Kook de rijst met wat zout.
2. Smelt de boter in een pan.
3. Bak de knoflook en ui bruin.
4. Voeg de rijst toe.
5. Voeg zwarte peper en zout toe.
6. Maak van de eieren 'roerei' en voeg toe aan de rijst.



## Maikel en Jennifers recept Surinaams broodje bakkeljauw



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 1 pak bakkeljauw 450 gram (gezouten kabeljauw)
- 1 trostomaat
- 1 kleine witte ui
- 1 teen knoflook
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 6 eetlepels zonnebloemolie
- 1 eetlepel bouillonpoeder
- 2 eetlepels suiker
- 4 Surinaamse witte puntjes



### Serveren

Serveer de bakkeljauw op een Surinaams puntje met eventueel sambal en zuurgoed.



### Bereidingswijze

1. Ontzout de bakkeljauw in warm water.
2. Verdeel daarna in kleine stukjes.
3. Snij de tomaat, ui en knoflook fijn.
4. Fruit de ui en knoflook aan totdat ze goudbruin zijn.
5. Doe de tomaat erbij.
6. Doe daarna de stukjes bakkeljauw erbij met de tomatenpuree.
7. Breng op smaak met bouillonpoeder en suiker.
8. Bak het mengsel samen tot de vis bruin is.



# Veelzijdig Europa



## Anna en Aleksandra over gastvrijheid in Polen

Gastvrijheid in Polen betekent niet alleen dat de deur altijd open staat, maar ook dat je als bezoeker nooit hongerig zult vertrekken. Anna en Aleksandra geven je graag een kijkje in de Poolse keuken. “Het eerste wat je zal opvallen in onze cultuur is de hoeveelheid eten. Niemand mag iets tekort komen. Samen eten vinden we ook erg belangrijk. Zondag zitten we met het hele gezin aan tafel. Een moment in de week waar we altijd naar uitkijken.”

Alle Poolse gerechten die op de proeverij voorbijkwamen, zijn traditionele Poolse gerechten. “De Poolse keuken is volkomen anders dan de Nederlandse keuken: met vele interessante smaken. We maken o.a. de Poolse groentesalade vaak thuis klaar, maar het smaakt nooit hetzelfde als hoe onze moeders het maken. Iets wat ons dan altijd terug doet denken aan Polen.”





## Anna en Aleksandra's recept Poolse groentesalade



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 8 aardappelen
- 1 groot blik mais of erwten
- 8 grote wortelen
- 1 kleine knolselderij
- 1 grote prei of 2 kleine stroken prei
- 2 appels
- 8 zure augurken
- 8 gekookte eieren (afgekoeld)
- Mayonaise
- Peper
- Zout
- Mosterd



### Bereidingswijze

1. Kook de wortels, aardappelen en knolselderij een dag van tevoren en laat afkoelen.
2. Snij de overige ingrediënten fijn.
3. Meng alle ingrediënten goed door elkaar in een grote kom.
4. Voeg mosterd, zout en peper toe naar smaak.
5. Roer alles goed door en voeg vervolgens de mayonaise toe.



## Sylwia's recept Poolse pannenkoeken met champignons en kool



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- Olie om in te bakken
- 250 gram champignons
- 1 pakje zuurkool (naturel)
- Zout
- Peper
- 1 bakje spekjes
- Paneermeel

### Ingrediënten voor het pannenkoekendeeg

- 1 ei
- 250 gram meel
- 0,5 liter melk
- Snufje zout



### Bereidingswijze

1. Snij de champignons in stukken en bak ze in een pan.
2. Bak de spekjes lekker krokant.
3. Meng de champignons en spekjes met de zuurkool en breng op smaak met zout en peper.
4. Meng alle ingrediënten voor het pannenkoekendeeg met een mixer.
5. Bak vervolgens de dunne pannenkoeken in een pan.
6. Leg het mengsel van de champignons, spekjes en zuurkool op de pannenkoeken.
7. Rol de pannenkoeken dicht, rol ze vervolgens door het ei en het paneermeel heen.
8. Bak ze aan twee kanten goudbruin.



## Anna's recept Poolse Pierogi



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 0,5 kilogram meel
- 1 theelepel zout
- 0,5 pakje boter of margarine
- 200 ml warm water

### Ingrediënten voor vulling

- 1 kilogram aardappelen
- 1 à 2 uien
- 20 gram witte kaas (je kunt meer toevoegen naar smaak)
- Zout
- Peper

### Aanvullend

- Olie om de ui in te bakken
- (Borrel)plank
- Pureeknijper



### Bereidingswijze

1. Zeef de bloem op een houten (borrel)plank. Voeg het zout, de boter en het water toe en kneed het deeg totdat het elastisch is.
2. Dek het deeg af met een kom en voorkom dat het uitdroogt. Zet het zo 10 minuten opzij.
3. Snipper de ui en fruit deze in olie.
4. Kook de aardappelen, plet ze en wacht totdat ze zijn afgekoeld. Voeg dan de kaas, het zout, de peper en de gebakken ui toe en plet het mengsel opnieuw. Gebruik hiervoor eventueel een pureeknijper.
5. Rol het deeg dun uit. Leg de vulling erin en plak de pakketjes (dumplings) aan elkaar.
6. Kook de porties daarna 3 minuten in gezouten water.
7. Decoreer door de gebakken uien over de porties te strooien.



## Britt en Marly's recept Griekse Salade



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 250 gram smaaktomaten
- 2 kleine komkommers of 0,5 grote komkommer
- 1 rode ui
- 200 gram fetakaas
- 2 handjes kalamata-olijven
- 1 theelepel gedroogde oregano
- Scheutje olijfolie
- Scheutje rode wijnazijn
- Zout
- Peper



### Bereidingswijze

1. Snij de tomaat en komkommer in decoratieve stukjes, het formaat is geheel naar eigen inzicht.
2. Snipper de ui vrij fijn of maak flinterdunne ringen.
3. Doe alles in een grote schaal.
4. Giet er een lekkere straal olijfolie bij. Gebruik juist weinig azijn.
5. Bestrooi met zout, peper en oregano.
6. Hussel door elkaar.
7. Snij de fetakaas in blokjes en strooi samen met de olijven eroverheen.





## Britt en Marly's recept Griekse Spanakopita



### Ingrediënten

Recept voor 10 porties

- 10 vellen filodeeg uit de diepvries
- 225 gram bladspinazie uit de diepvries
- 200 gram witte kaas/feta
- 2 middelgrote eieren
- 0,5 theelepel gemalen nootmuskaat
- 50 gram geraspte pittige kaas

### Benodigheden

- Frituurpan



### Bereidingswijze

1. Laat het filodeeg en spinazie ontdooien en dek het filodeeg af met een vochtige theedoek om uitdroging te voorkomen.
2. Verkrummel de witte kaas/ feta.
3. Knijp zo veel mogelijk vocht uit de spinazie. Snij de spinazie fijn.
4. Schep de kaaskrums, de helft van het ei, nootmuskaat en geraspte kaas door de spinazie. Breng op smaak met (versgemalen) peper en zout.
5. Klop het ei los. Vouw de vellen filodeeg dubbel en bestrijk ze met het losgeklopte ei.
6. Schep onderaan op de vellen een afgestroken eetlepel van het spinaziemengsel. Vouw de rechterbovenhoek naar de linkeronderhoek en vouw de punten nog tweemaal naar elkaar toe tot het goed gevulde driehoekjes zijn.
7. Verhit de frituurolie tot 175 °C en frituur Spanakopita in 2 min. goudbruin en gaar.



## Britt en Marly's recept Keftedes (Griekse gehaktballen in tomatensaus)



### Ingrediënten voor de keftedes

Recept voor 4 tot 6 personen

- 700 gram (half-om-half) gehakt
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, uitgeperst
- 1 eetlepel fijngehakte verse oregano
- 1 eetlepel fijngehakte verse peterselie
- 0,5 theelepel paprikapoeder
- 2 eetlepels broodkruim
- 1 groot ei
- Zout
- Peper

### Ingrediënten voor de tomatensaus

- 1 blik tomatenstukjes (ca 400 gr)
- 1 grote ui, gesnipperd
- 1 kaneelstokje
- 2 takjes verse oregano, van de takjes gerist
- 2 takjes verse munt, van de takjes gerist
- Peper
- Zout
- Olijfolie



### Bereidingswijze keftedes

1. Meng in een kom het gehakt met de sjalotjes, knoflook, fijngehakte oregano, fijngehakte peterselie, paprikapoeder, broodkruim en het ei.
2. Breng op smaak met zout en peper en kneed goed door.
3. Vorm hier vervolgens 16-20 gehaktballen of gehaktstaven (kleine, dikke sigaren) van.
4. Verhit een scheutje olijfolie in een hapjespan en bak hierin de keftedes rondom aan, op middelhoog vuur. Zorg dat alle kanten goed dichtgeschroeid zijn. Schep de gehaktballen/staven vervolgens uit de pan en zet apart.

### Bereidingswijze tomatensaus

1. Bak in de gebruikte pan de ui rondom glazig.
2. Voeg het blik tomatenstukjes toe, samen met het kaneelstokje, de blaadjes oregano en munt en 1-2 kopjes water.
3. Breng aan de kook op middelhoog vuur en breng op smaak met peper & zout.
4. Leg de keftedes in de tomatensaus - en draai het vuur laag. Laat de gehaktballen/staven sudderen in de tomatensaus gedurende 15 minuten.
5. Verwijder het kaneelstokje uit de pan en serveer de Griekse gehaktballen in tomatensaus direct.



## Britt en Marly's recept Griekse Portokalopita



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 450 gram filodeeg
- 250 gram zonnebloemolie
- 250 gram suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- Rasp van 2 sinaasappels
- 150 gram sinaasappeljam
- 5 losgeklopte eieren
- 500 gram yoghurt
- 200 ml kookroom
- 20 gram bakpoeder

### Ingrediënten voor de siroop

- 600 gram suiker
- 500 ml water
- 1 kaneelstokje
- 1 sinaasappel (we gebruiken zowel het sap als de rasp van de schil)
- 100 gram sinaasappeljam



### Bereidingswijze

1. Begin met het filodeeg: vouw en snij het filodeeg in reepjes.
2. Haal het los van elkaar en laat het even staan om te drogen.
3. Giet daarna het water in een pan en voeg de suiker en het kaneelstokje toe. Breng het aan de kook en laat het op laag vuur 20 minuten doorkoken, tot het een siroop wordt.
4. In een lege kom voeg je alle ingrediënten voor het 'gebak' toe (behalve het filodeeg). Mix dit met een garde.
5. Voeg hierna geleidelijk aan de reepjes filodeeg toe en roer het door het mengsel. De mix giet je in een ovenschaal.
6. Verwarm de oven voor op 200 graden en bak af in ongeveer 45 minuten.
7. Rasp in de tussentijd de schil van één sinaasappel. Voeg de rasp samen met het sap van de sinaasappel en de jam toe aan de siroop. Laat vervolgens even afkoelen.
8. Prik na de baktijd met een cocktailprikker in het gebak om er zeker van te zijn dat het echt goed gaar is.
9. Giet de koude siroop over het gebak heen. Als de siroop zichtbaar is aan de bovenkant, betekent dit dat het maximale aan siroop is opgenomen door de cake. Het is mogelijk dat er hierdoor wat siroop overblijft.



### Tip van Britt en Marly

Het is belangrijk dat de siroop goed is afgekoeld en het gebak nog warm is. Het gebak zal de siroop zo beter kunnen absorberen.

## Piets recept Franse Saussoun de Grasse



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 100 gram witte amandelen
- 1 teentje knoflook (of meer, naar smaak)
- 1 blikje ansjovisfilets
- 1 theelepel venkelzaad
- 1 venkelknol
- 3 takjes verse muntblaadjes
- 3 eetlepels olijfolie
- Gemalen zwarte peper naar smaak
- Zout naar smaak



### Serveren

Serveer de Saussoun de Grasse met soepstengels, om lekker in te dippen. Ook heerlijk om te serveren bij een salade of vlees.



### Bereidingswijze

1. Maal de amandelen fijn tot een pasta.
2. Voeg de venkel (zonder harde kern) toe en meng tot één geheel.
3. Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe en meng dit samen tot een groot geheel.

### Leuk om te weten

"Tijdens mijn wandeltocht van Pieterburen naar Nice heb ik overnacht in verschillende berghutten (Refuges). Zeker in de Alpen waren de maaltijden vooral rijk aan koolhydraten om de volgende dag er weer goed tegenaan te kunnen.

Bij mijn allerlaatste berghut werd ik toch nog verrast door een amuse (had ik in al die andere hutten nog niet gehad). Bij thuiskomst heb ik het gerecht opgezocht en nagemaakt. Tot volle tevredenheid van mijn tafelgasten. Saussoun de Grasse is een specialiteit uit het gebied de Var in Zuid-Frankrijk. Oorspronkelijk werd in de Provence saussoun met brood geserveerd aan boeren tijdens de druivenoogst of de oogst. Meestal werd het in de ochtend direct in het veld gegeten, voordat ze weer aan het werk gingen."



## Anita's recept

### Portugese Caldo verde soep



#### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 500 gram kruimige aardappels
- 250 gram chorizo worst
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 grote ui
- 300 gram boerenkool
- 1 winterpeen
- 1 teentje knoflook
- 1,5 liter kippenbouillon
- Peper
- Zout



#### Serveren

Server de soep met een stukje maisbrood.



#### Bereidingswijze

1. Kook de aardappels, winterpeen, ui en chorizo samen in een pan.
2. Voeg zout en peper toe naar smaak.
3. Verwijder de chorizoworst zodra de aardappels gaar zijn.
4. Mix de rest tot een glad geheel.
5. Snij de boerenkool fijn en voeg deze toe.
6. Snij de chorizo in dunne reepjes en voeg ook deze toe.
7. Laat alles nog een paar minuten doorkoken.



## Teresa's recept

# Portugese Bacalhau A Bras



### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 500 gram gedroogde kabeljauw
- 1 kilogram aardappels
- 1 grote ui
- 5 theelepels olijfolie
- 3 teentjes knoflook
- 500 gram zwarte olijven zonder pit
- 0,5 bos blad peterselie
- 4 eieren
- Laurierblad
- Peper
- Zout



### Serveren

Serveer warm met de olijven en peterselie.



### Bereidingswijze

1. Week de klipvis (gedroogde kabeljauw) 12 uur lang in ruim water. Vervang het water en laat nog 3 keer een uur weken. Steeds met vers water. Haal dan de huid eraf en de graten eruit en pluk grof.
2. Snij de aardappel in dunne frieten en de ui in ringetjes.
3. Bak de frieten in zonnebloemolie tot ze gaar zijn.
4. Fruit in een andere pan de uienringen in olijfolie. Voeg knoflook en kabeljauw toe en laat het mengsel de olie opnemen in een paar minuten.
5. Schep de frieten door het mengsel. Klop de eieren los en roer door het mengsel. Blijf goed roeren en breng op smaak met peper en zout.



## Cristina's recept

# Portugese Schelpen met lekkere saus



### Ingrediënten

Recept voor 8 personen

- 2 kilogram schelpen (2 uur geweekt in in koud water met zout)
- 100 ml olijfolie
- 1 grote ui, in dunne ringen gesneden
- 4 teentjes knoflook, fijn geperst
- 1 rode paprika, in reepjes gesneden
- 110 gram pikante chorizo, in dunne plakjes gesneden
- 3 eetlepels tomatenpuree
- 125 ml witte wijn
- Verse peterselie

### Serveren

Serveer de schelpen met de saus, afgewerkt met wat peterselie op een bord.



### Bereidingswijze

1. Verhit olijfolie in een grote pan op hoog vuur en fruit hierin de ui, knoflook en paprika.
2. Voeg de chorizo toe en laat 1 minuut bakken.
3. Voeg vervolgens de tomatenpuree en de wijn toe en laat dit 3 minuten koken.
4. Ten slotte voeg je de schelpen en de peterselie toe. Roer dit goed door elkaar, zodat de schelpen goed gemengd zijn met de saus.
5. Zodra de schelpen open zijn, is het gerecht klaar.



## Cristina's recept

### Portugese chanfana (lamsvlees in rode wijn)



#### Ingrediënten

- Lamsvlees (ligt aan het aantal personen hoeveel lamsvlees je nodig hebt)
- Rode wijn
- 1 ui
- 4 teentjes knoflook, fijn geperst
- 1 laurierblad
- Piri piri
- Olijfolie
- Zout naar eigen smaak
- Peper naar eigen smaak

#### Vorbereitung

Leg het lamsvlees in een kom en voeg de rode wijn toe. Zorg dat het lamsvlees helemaal ondergedompeld wordt in de rode wijn. Voeg hier het laurierblad, zout en peper aan toe. Laat het vlees 12 uur lang marinieren.

#### Serveren

Server het lamsvlees met gekookte aardappels in de schil.



#### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Verhit olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook.
3. Voeg het lamsvlees (zonder de rode wijn) en de piri piri toe. Roer het geheel goed door, totdat het vlees een beetje voorgebakken is.
4. Voeg vervolgens de rode wijn marinade toe en laat het geheel 30 minuten sudderen.
5. Leg het vlees in een ovenschaal met deksel. (Je kunt het ook afdekken met aluminiumfolie).
6. Zet de ovenschaal in de oven en laat het vlees twee uur garen.
7. Verwijder vervolgens de deksel (of aluminiumfolie) en zet de schaal terug in de oven.
8. Laat het vlees nog 60 minuten doorgaren.



#### Tip van Cristina

Laat je adviseren in de winkel over de hoeveelheid lamsvlees. Zij weten precies hoeveel vlees je nodig hebt voor het aantal personen.

## Maiks recept

### Duitse boerenkool



#### Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 500 gram vastkokende aardappelen
- 1,5 ui
- 1,5 teentje knoflook
- 75 gram spek, in blokjes gesneden
- 125 gram katenspek, in blokjes gesneden
- 75 gram gerookte Kasseler rib, in blokjes gesneden
- Basilicum
- Oregano
- Marjolein
- Rozemarijn
- 0,5 theelepel gemalen peper
- 0,25 theelepel gemalen nootmuskaat (naar smaak)
- 500 ml bouillon
- 5 boerenmetworstjes (gedroogd en gerookt)
- 2 kilogram boerenkool (uit een pot, goed laten uitlekken!)
- Eventueel: aardappelpuree

#### Vorbereitung:

Totale tijd: 1 uur

- Bereidingstijd: 30 minuten
- Kooktijd :30 minuten



#### Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, snij ze in blokjes en kook ze gaar.
2. Snij de ui in blokjes.
3. Snij de knoflook fijn.
4. Doe de ui en knoflook met de spekblokjes in een grote pan met deksel. Stoof het mengsel gaar en voeg geleidelijk de katenspek, Kasseler rib en kruiden toe.
5. Snij tot slot de boerenmetworstjes in plakjes van 1,5 cm. Doe de plakjes bij de rest van het mengsel en stoom alles ongeveer 15 tot 20 minuten. Doe dit in een afgedekte pan.
6. Breng nu de boerenkool aan de kook in een grote pan met 500 ml bouillon.
7. Giet de aardappelen af en meng ze samen met de overige ingrediënten door de boerenkool heen. Laat ongeveer 15 minuten sudderen. Is het te waterig? Dik het mengsel in met aardappelpuree.



#### Tip van Maik

Gebruik een vork om te kijken of de aardappelen gaar zijn. Wanneer je met de vork gemakkelijk in de aardappel kunt prikken, zijn ze gaar.







“Nooit gedacht om samen nog eens voor ruim 100 personen broodje bakkeljauw te mogen maken. Een geweldige ervaring en dat smaakt zeker naar meer.”

- Jennifer Sodimedjo



“Super avond om voor een eerste keer te mogen meemaken. Zeker voor herhaling vatbaar. Misschien een volgende keer een openlucht activiteit. Kun je ook volop bakken, braden en grillen. Een foodplein creëren met zitjes en foodkraampjes en na afloop gezamenlijk met onze koks nog even naborrelen.”

- Niels van der Plas



“Geweldig om te zien hoe collega’s super hun best doen om hun land/cultuur door middel van heerlijke gerechten te presenteren. Een prachtig evenement en ook goed voor de saamhorigheid en onderlinge band onder de medewerkers.”

- Jos Lensen

Wat een passie en diversiteit zagen wij terug bij de derde editie van onze multiculturele proeverij. Iets wat we koesteren en graag willen delen. Met het uitbrengen van dit receptenboekje kun jij er net zo van genieten als wij al deden. **Veel kookplezier!**

Wil je meer zien van de multiculturele proeverij en zelf aan de slag?

Kijk op [lavans.nl/proeverij](https://lavans.nl/proeverij)