

# VOORWOORD

**Onwijs leuk dat je dit boek in handen hebt. We hebben meteen goed nieuws voor je. Dit kookboek heeft namelijk 'Voor elk moment wat lekkers'. Avondeten, hapjes, cocktails... het maakt niet uit. Op elk moment van de dag kan je deze recepten goed gebruiken. Niet gek toch?**

Misschien heb je geen idee wie wij zijn... Je kan dit kookboek namelijk cadeau hebben gekregen of dit boek open hebben geslagen bij iemand op bezoek. Dus laten we ons toch maar even voorstellen.

Wij, Michael Sterk & Daniël Sterk zijn broers en vormen samen SterkInDeKeuken. Met onze creatieve recepten inspireren we al jarenlang miljoenen mensen.

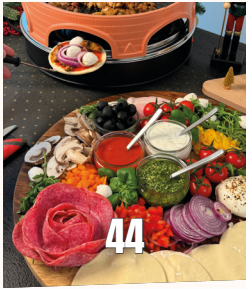
Wat ons bijzonder maakt, is dat we bij elk recept een video hebben. Zonder video zijn de recepten in dit kookboek makkelijk te begrijpen. De bereiding wordt namelijk stap voor stap uitgelegd. Toch is het soms prettig om even te checken of je alles doet zoals het bedoeld is. Een beeld zegt meer dan duizend woorden, laat staan bewegend beeld. Je kan de QR codes op de receptpagina's scannen. We laten je dan in een vliegensvlugge video het recept zien.

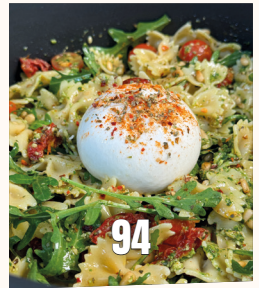
Geef dit boek een mooie plek, maar wel in het vizier. Want, dit kookboek heeft voor elk moment wat lekkers!

Enjoy!

*Michael & Daniël*









Scan de QR code met de camera app op je mobiele telefoon voor al onze kookboeken, kruidenmixen en meer.



## INGREDIËNTEN

Voor 1 Carpaccio Flammkuchen

40 gram Parmezaanse kaas  
25 gram pijnboompitten  
5 eetlepels mayonaise  
2 eetlepels zwart sesamzaad  
2 porties carpaccio  
1 ½ theelepel truffeltapenade  
1 eigeel  
1 flammkuchendeeg  
peper  
rucola  
zout

## BENODIGDHEDEN

bakpapier  
rasp

*Klassieker met een twist*

# CARPACCIO FLAMMKUCHEN

***Alles met carpaccio is lekker, maar deze Carpaccio Flammkuchen staat toch echt wel in onze top 3. We beleggen het flammkuchendeeg met alle klassieke smaken van carpaccio. Dat gaat lekker worden!***

## **STAP 1**

Verwarm de oven voor op 215 graden.

## **STAP 2**

Rol het flammkuchendeeg uit op een bakplaat met bakpapier. Rol de randen een klein beetje op. Smeer de randen vervolgens in met eigeel. Strooi daarna zwarte sesam over de randen. Bak de bodem 15 minuten in de voorverwarmde oven. Rooster ondertussen de pijnboompitten in een droge koekenpan.

## **STAP 3**

Meng mayonaise met truffeltapenade. Wanneer de bodem wat is afgekoeld, smeer je de bodem van de flammkuchen ermee in. Beleg met carpaccio. Maak op smaak met peper en zout.

## **STAP 4**

Maak de Carpaccio Flammkuchen af met rucola, geraspte Parmezaanse kaas en de geroosterde pijnboompitten.



*Dit wil je*

# PANNENKOEKEN TAART

**Deze Pannenkoeken Taart ziet er toch geweldig uit?  
Pannenkoeken, vers fruit, slagroom en mascarpone.  
Dat kan niet anders dan lekker zijn, toch?**

## STAP 1

Zeef de bloem en het zout boven een beslagkom. Giet daar de helft van de melk bij. Roer door met een garde. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe en roer de zelfgemaakte pannenkoekenmix weer goed door. Tot slot voeg je al roerende de resterende melk toe.

## STAP 2

Verwarm een grote koekenpan. Zorg dat deze goed heet is voordat je gaat bakken. Smelt een klontje roomboter en schep pannenkoekenbeslag in de pan. Bak minimaal zeven pannenkoeken en laat afkoelen.

## STAP 3

Doe slagroom, mascarpone, vanille aroma, suiker en zout in een kom. Klop met een garde op tot een mooie vulling.

## STAP 4

Bekleed een springvorm met bakpapier. Hang vier pannenkoeken over de randen. Leg ook nog één pannenkoek onderin. Doe hier een kwart vulling op en spreid uit. Doe wat gesneden fruit en rasp van een sinaasappelschil erop. Doe er een pannenkoek op, opnieuw een kwart vulling, fruit en sinaasappelschil. Daarna weer een pannenkoek en wederom een kwart vulling, fruit en sinaasappelschil. Vouw de vier pannenkoeken die over rand hangen naar binnen.

## STAP 5

Top af met het resterende slagroommengsel, vers fruit en sinaasappelschil. Bewaar in de koelkast tot je de Pannenkoeken Taart gaat serveren.



## INGREDIËNTEN

Voor 8-10 personen

### PANNENKOEKEN

600 milliliter volle melk  
350 gram bloem  
2 eieren  
½ theelepel zout  
roomboter om in te bakken

### VULLING

250 gram mascarpone  
250 milliliter slagroom  
2 eetlepels suiker  
1 theelepel vanille aroma  
1 theelepel zout

### TOPPING

200 gram aardbeien  
75 gram bosbessen  
75 gram bramen  
75 gram frambozen  
1 sinaasappel

### BENODIGDHEDEN

bakpapier  
garde  
rasp  
springvorm 22 cm  
zeef







## INGREDIËNTEN

Voor 6-8 personen

430 gram vlaifruit kersen  
250 gram mascarpone  
250 milliliter slagroom  
200 gram lange vingers  
200 gram monchou roomkaas  
3 takjes munt  
2 espresso  
1 ½ eetlepel suiker  
1 scheut amaretto

## BENODIGDHEDEN

garde  
serveerschaal 23 cm

*Superlekker dessert*

# TIRA MONCHOU

**De naam verraadt het al, Tiramochou is een mengeling van tiramisu en monchoutaart. Deze 'tiramisu' wordt bijvoorbeeld niet afgetopt met cacao maar met de klassieke kersen van monchoutaart.**

## STAP 1

Zet twee kopjes espresso. Meng daar amaretto doorheen. Haal de lange vingers door dit mengsel en beleg de bodem van de serveerschaal ermee.

## STAP 2

Schep het vlaifruit uit het blik en scheid de kersen van de gelei. Smeer de gelei uit over de lange vingers.

## STAP 3

Doe slagroom, monchou, mascarpone en suiker bij elkaar in een mengkom. Klop met een garde tot één geheel. Verspreid de helft van het roommengsel over de bodem.

## STAP 4

Wentel opnieuw lange vingers door de espresso met likeur. Doe één laag in de serveerschaal. Bedek met de rest van het roommengsel. Maak de Tiramochou strak met een pannenkoek.

## STAP 5

Doe de kersen op de room en verspreid voorzichtig. Serveer de Tiramochou met drie topjes van de munt.





## INGREDIËNTEN

Voor 1 Borrel Brie

- 400 gram brie
- 100 gram appelstroop
- 80 gram walnoten
- 5 takjes tijm
- 1 handje gedroogde cranberries
- 1 verse vijg

## TOASTJES

- 1 afgebakken ciabatta
- olijfolie
- zout

## BENODIGDHEDEN

- bakpapier
- foodprocessor of hakmolen
- kwastje



*Dippen maar!*

# BORREL BRIE

***Brie met appelstroop is een gouden combinatie. Normaal doen we deze combinatie op een broodje, maar nu maken we er een dip van. Lekker erin dippen met zelfgemaakte toastjes, mmm!***

## **STAP 1**

Verwarm de oven voor op 190 graden.

## **STAP 2**

Snijd hele dunne plakken van de afgebakken ciabatta. Verspreid de broodjes op een bakplaat met bakpapier. Sprenkel er wat olijfolie overheen, smeer de olie uit met een kwastje en maak op smaak met zout. Bak de toastjes knapperig en bruin. Dit duurt 10 tot 15 minuten.

## **STAP 3**

Snijd de brie in stukken (verwijder de korst als je een gladdere structuur wil hebben). Doe de stukken in de foodprocessor of hakmolen. Maal tot een gladde crème en verdeel over een bord.

## **STAP 4**

Roer de appelstroop goed door. Verspreid dit over de brie. Hak de walnoten wat fijner en doe op de appelstroop. Maak de Borrel Brie af met gedroogde cranberries, in parten gesneden vijg en geriste tijm.

## **STAP 5**

Serveer de Borrel Brie met de zelfgemaakte toastjes.





## INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 750 gram kippendijen
- 5 theelepels tex mex kruidenmix
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel honing
- 1 handje geraspte cheddar
- 1 handje geraspte mozzarella
- ½ gele paprika
- ½ groene paprika
- ½ oranje paprika
- ½ rode paprika

## TOPPINGS

- 125 milliliter zure room
- 12 mini tortilla's
- 2 limoenen
- 1 avocado
- 1 rode ui
- platte peterselie

## TOMATENSALSA

- 1 eetlepel rode wijn azijn
- 1 theelepel extra vierge olijfolie
- 1 vleestomaat
- platte peterselie

## BENODIGDHEDEN

- bakpapier



*Lekker makkelijk*

# TEX MEX BAKPLAAT

## STAP 1

Verwarm de oven voor op 220 graden.

## STAP 2

Snijd de kippendijen in dunne repen. Voeg daar tex mex kruidenmix, honing en olijfolie aan toe. Meng goed door elkaar. Doe de kip op een bakplaat bekleed met bakpapier. Verwijder de zaadlijsten van de paprika's en snijd in repen. Voeg de paprika bij de bakplaat en hussel nog één keer goed door. Zorg ervoor dat alles goed verdeeld is over de bakplaat.

## STAP 3

Zet de Tex Mex Bakplaat in de oven voor 20 minuten.

## STAP 4

Snijd de limoenen in partjes. Verwijder de pit en de schil van de avocado. Snijd vervolgens in plakjes. Pluk wat blaadjes van de platte peterselie. Pel de ui en snijd drie kwart daarvan in halve ringen. Snipper de rest van de ui.

## STAP 5

Snijd de vleestomaat in blokjes. Meng hier de gesnipperde rode ui door. Breng de tomatensalsa op smaak met rode wijn azijn, fijngesneden peterselie en extra vierge olijfolie.

## STAP 6

Haal de bakplaat uit de oven, maar laat de oven aan staan. Haal overtollig vocht van de bakplaat en strooi daarna geraspte cheddar en geraspte mozzarella over de Tex Mex Bakplaat. Zet de bakplaat 3 minuten terug in de oven om de kaas te laten smelten.

## STAP 7

Serveer in z'n geheel op tafel met limoenpartjes, avocado, rode uienringen, tomatensalsa, zure room, platte peterselie en mini tortilla's. Laatstgenoemde kan je eventueel kort verwarmen (niet noodzakelijk, maar wel net iets lekkerder).



*Fruitige versie*

# WATERMELOEN CARPACCIO

*Watermeloen Carpaccio is een lekkere frisse salade die je kan maken als voorgerecht of als bijgerecht.*

## STAP 1

Pel en snijd dunne ringen van de rode ui.

## STAP 2

Haal de schil van de watermeloen. Snijd het in blokken zo breed als je kaasschaaf. Maak er met een kaasschaaf dunne plakjes van.

## STAP 3

Leg de plakjes watermeloen op borden. Verkruimel de feta en verspreid over de watermeloen.

## STAP 4

Was de citroenen met warm water en rasp de schil over de Watermeloen Carpaccio. Probeer zo min mogelijk wit van de schil mee te raspen. Dit smaakt bitter.

## STAP 5

Maak de Watermeloen Carpaccio af met cashewnoten, dingesneden munt en balsamico crème.







### INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 200 gram feta
- 50 gram balsamico crème
- 4 handjes gezouten cashewnoten
- 4 takjes munt
- 2 citroenen
- 1 rode ui
- 1 watermeloen

### BENODIGDHEDEN

- kaasschaaf
- rasp

*Feel te lekker!*

# CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE

**Deze Crème Brûlée Cheesecake is echt lekker! Het maken is absoluut niet moeilijk. Het wachten tot het klaar is wel, want wat is dit heerlijk zeg!**

## STAP 1

Doe de kandijkoeken in de hakmolen en maal fijn. Smelt roomboter in een pan op lage temperatuur. Wanneer de roomboter gesmolten is, meng je de koekkrumels erdoor. Stort de koekkrumels op de bodem van een bakvorm met bakpapier en druk aan met een lepel. Zet in de koelkast.

## STAP 2

Verwarm de oven voor op 180 graden. Halveer de vanilleboon en schraap het merg uit de boon. Spatel de roomkaas zacht in een ruime kom. Voeg Griekse yoghurt, vanillemerg, zout, kristalsuiker en gezeefde bloem toe. Meng goed door elkaar. Voeg de eieren één voor één toe en meng tot een egaal geheel (alleen mengen, niet kloppen). Giet het mengsel op de koekbodem.

## STAP 3

Bak de Crème Brûlée Cheesecake 40 minuten in de voorverwarmde oven.

## STAP 4

De cheesecake zal in het midden nog wiebelig zijn, maar dat is juist goed. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet daarna nog 4 uur in de koelkast.

## STAP 5

Bestrooi de Crème Brûlée Cheesecake met een dun laagje rietsuiker. Hoe dunner het laagje, hoe krokanter het wordt. Ga voorzichtig met de vlam van het gasbrandertje over de rietsuiker. Houd de vlam op een zodanige afstand van de suiker dat deze redelijk snel smelt, zonder direct te verbranden.



## INGREDIËNTEN

Voor 8 personen

### BODEM

230 gram kandijkoeken  
115 gram roomboter

### CHEESECAKE

600 gram roomkaas  
180 gram kristalsuiker  
150 gram Griekse yoghurt 10% vet  
15 gram bloem  
2 eieren  
1 vanilleboon  
rietsuiker  
snuf zout

### BENODIGDHEDEN

bakpapier  
bolzeef  
gasbrandertje  
hakmolen  
hoge bakvorm 21 x 21 cm



## *Lauwwarme pasta*

# LUIE ZONDAG PASTA 5

***Dit is een heerlijke lauwwarme Luie Zondag Pasta met pesto, pijnboompitten en burrata. Dit is écht niet normaal, zo lekker!***

### **STAP 1**

Rooster de pijnboompitten goudbruin. Halveer de cherrytomaten.

### **STAP 2**

Kook de pasta 10 minuten in een grote pan. Bij pasta is het belangrijk dat je het water goed zout. Wij zeggen altijd: net zo zout als de Middellandse Zee. Dan zit je goed!

### **STAP 3**

Zet ondertussen alle ingrediënten klaar om toe te voegen aan de pasta. De snelheid van straks bepaalt namelijk hoe warm je gerecht nog is.

### **STAP 4**

Giet de pasta af en voeg pijnboompitten, cherrytomaten, pesto, zongedroogde tomaten en rucola toe. Bestrooi met onze lekkere Italiaanse kruidenmix en voor een beetje pit hot & spicy kruidenmix. Doe wat lekkere olijfolie en limoensap erbij en meng alles door elkaar.

### **STAP 5**

Serveer de pasta met burrata.

### **INGREDIËNTEN**

Voor 2 personen

250 gram farfalle pasta  
150 gram cherrytomaten  
90 gram zongedroogde tomaten  
50 gram pijnboompitten  
3 eetlepels pesto  
2 handjes rucola  
1 burrata  
1 eetlepel Italiaanse kruidenmix  
1 limoen  
1 scheutje extra vierge olijfolie  
1 theelepel hot & spicy kruidenmix  
zout





*Lekker origineel*

# NAANTJE SATE

**Naantje Saté is een nieuwe manier van saté eten. Althans, wij hebben het nog nooit op deze manier gezien. Zie het als broodje saté, maar dan op naan.**

## STAP 1

Pel en snijd de sjalot fijn. Doe dit ook met de knoflook. Snijd de bosui en rode peper in ringen.

## STAP 2

Marineer in blokjes gesneden kippendijen in ketjap manis, sjalot en knoflook (alleen wat bestemd is voor de saté). Laat minimaal een half uur marinieren in de koelkast. Ga ondertussen verder met de volgende stap.

## STAP 3

Doe pindakaas in een steelpan. Giet hier water en ketjap manis bij. Voeg donkere basterdsuiker, gesneden knoflook, citroensap en Chinese 5-spices toe. Voor een beetje pit gebruik je onze hot &

spicy kruidenmix. Verwarm alles terwijl je roert met een garde. Is de saus te dik? Vul dan aan met water. Is de saus te dun? Laat dan het vocht verdampen door te verhitten.

## STAP 4

Verwarm de oven voor op 180 graden en bak de naan 4 minuten.

## STAP 5

Grill de saté gaar in een grillpan (of tussen een contactgrill).

## STAP 6

Doe de saté op de naan. Serveer met satésaus, bosui, taugé, seroendeng, gebakken uitjes, sesam en rode peper.

## INGREDIËNTEN

Voor 4 Naantjes Saté

600 gram kippendijen  
100 milliliter ketjap manis  
4 naanbroden  
2 knoflooktenen  
2 sjalotjes

## SATÉS AUS

300 milliliter water  
10 eetlepels pindakaas  
4 eetlepels ketjap manis  
2 eetlepels donkere basterdsuiker  
2 knoflooktenen  
1 citroen  
1 theelepel Chinese 5-spices  
1 theelepel hot & spicy kruidenmix

## TOPPING

50 gram seroendeng  
50 gram taugé  
10 gram zwart sesamzaad  
4 eetlepels gebakken uitjes  
2 stengels bosui  
1 rode peper

## BENODIGDHEDEN

contactgrill of grillpan  
garde



