

basics to  
**BRILLIANCE**

---

fotografie William Meppem



donna hay

basics to

**BRILLIANCE**

SPECTRUM



---

INHOUD



**HARTIG**

bladzijde 8

**ONMISBAAR**

bladzijde 206

**ZOET**

bladzijde 228

**WOORDENLIJST + REGISTER**

bladzijde 374

\*Ingrediënten met een asterisk vind je terug in de woordenlijst



---

**INLEIDING**

Zoals voor alles waar je goed in wilt worden, geldt volgens mij ook in de keuken dat je de basis onder de knie moet hebben om verder te kunnen bouwen. Je kunt niet vliegen eer je vleugels hebt, nietwaar? Daarom deel ik in dit boek al mijn basisrecepten met je, mijn uit-en-ter-na beproefde repertoire van de beste klassiekers, aangevuld met onmisbare moderne recepten die ik graag en veel gebruik. Denk aan de perfecte steak, goudbruine kip uit de oven, krokant gebraden buikspek, mijn oma's biscuittaart en, natuurlijk, de smeltend zachtste brownies. Na elk recept volgen slimme variaties en eenvoudige smaakaanpassingen, zodat je met één recept vele kanten op kunt en je repertoire als vanzelf groeit. Ik wil je bij de hand nemen en je van *basics to brilliance* brengen in de keuken. Happy cooking!






hoofdstuk een

---

# HARTIG



A top-down photograph of two pieces of breaded chicken, likely schnitzel, resting on a dark, textured surface. The chicken is coated in a thick, white, breadcrumb-based breading. The surface is scattered with various spices, including a reddish-orange powder (possibly paprika) and small green seeds (possibly fennel or caraway). The lighting is dramatic, highlighting the texture of the breading and the dark background.

de basis

---

# GEFRITUURDE KARNEMELKKIP



# GEFRITUURDE KARNEMELKKIP

2 eetlepels zoet paprikapoeder\*

1 eetlepel venkelzaad, gekneusd

8 kippendijfilets à 125 g, bijgesneden

500 ml karnemelk\*

plantaardige olie, om te frituren

300 g bloem

1 eetlepel bakpoeder

2 theelepels grof zeezout, plus extra voor erbij

½ theelepel grofgemalen zwarte peper

**STAP 1** Meng het paprikapoeder en venkelzaad in een grote kom. Voeg de kip toe en schep goed om, zodat de filets rondom bedekt zijn. Meng de karnemelk erdoor en zet 30 minuten in de koelkast.

**STAP 2** Vul een grote pan met dikke bodem voor twee derde met olie en verwarm op matig vuur tot een frituurthermometer 180 °C aangeeft.

**STAP 3** Meng terwijl de olie opwarmt de bloem, het bakpoeder, zout en de peper in een platte schaal.

**STAP 4** Haal de kipfilets uit het karnemelkmengsel en laat het overtollige vocht afdruipe. Leg ze in het bloemmengsel en schep goed om, zodat ze gelijkmatig bedekt zijn.

**STAP 5** Frituur de filets in porties 5–6 minuten of tot ze krokant, goudbruin en goed gaar zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm. Zout ze na en dien op. **VOOR 4–6 PERSONEN**

## TIPS

*Je kunt het bloemmengsel ook in een plastic zak met zipsluiting doen. Doe de kip erbij, sluit de zak en schud om de kip te paneren. Om de filets warm te houden voor je ze serveert, leg je ze op een bakplaat in een voorverwarmde oven van 140 °C.*





krokante kipburgers



krokante kipsalade met karnemelkdressing southern-style



broodjes gefrituurde karnemelkkip met koolsla

## krokante kipburgers

150 g aioli  
1 x basisrecept gefrituurde karnemelkkip, in plakken  
16 blaadjes mini-romanasla (little gem) of botersla  
2 groene tomaten, in plakken  
4 met dille ingemaakte augurken, in partjes  
tabasco groene pepersaus\*, voor erbij  
8 hamburgerbroodjes, gehalveerd en geroosterd

Beleg de onderste helften van de broodjes met de aioli, kip, sla, tomaat, augurk en tabasco. Leg de bovenste broodhelften erop en serveer de burgers. **8 STUKS**

## krokante kipsalade met karnemelkdressing southern-style

2 mini-romanasla (little gem), blaadjes los  
2 mini-venkelknollen, in dunne plakken en groene loof apart  
2 Libanese of kleine komkommers, in lucifergrote reepjes  
1 groene appel (granny smith), in dunne plakken  
200 g blauwaderkaas, in plakjes  
1 x basisrecept gefrituurde karnemelkkip, in plakken  
½ x basisrecept karnemelkdressing (zie bladzijde 211)

Componeer in een grote schaal een salade met de sla, venkel, het venkelgroen, de komkommer, appel, kaas en kip. Druppel er vlak voor het opdienen de dressing over.

**VOOR 4 PERSONEN**

## broodjes gefrituurde karnemelkkip met koolsla

150 g mayonaise  
2 eetlepels limoensap  
½ theelepel fijngeraspte limoenschil  
360 g fijngesneden wittekool  
2 lente-uitjes, in lange, dunne reepjes  
1 x basisrecept gefrituurde karnemelkkip, in plakken  
16 kleine sesambriochebroodjes\*, bovenkanten ingesneden  
2 lange groene chilipepers, in lange, dunne reepjes  
partjes limoen, voor erbij

Meng de mayonaise, het limoensap en de limoenrasp in een grote kom. Voeg de kool en ui toe en schep alles om.


Verdeel de koolsla en kip over de ingesneden broodjes, leg de reepjes chilipeper erop en dien op met partjes limoen. **16 STUKS**



### TIP

*Glanzend goudbruine briochebroodjes, luchtig, zacht en met een lichtzoete smaak, zijn tegenwoordig te koop in de meeste supermarkten en bakkerswinkels.*





hoofdstuk twee

---

# ONMISBAAR



salsa verde + verse tomatensalsa



karnemelkdressing + franse vinaigrette + basilicumpesto + mayonaise

## salsa verde

4 handen bladpeterselieblaadjes  
4 handen muntblaadjes  
2 eetlepels kleine kappertjes, afgespoeld en uitgelekt  
2 theelepels dijonmosterd  
1 theelepel fijngeraspte citroenschil  
2 eetlepels citroensap  
125 ml olijfolie extra vergine  
zeezout en grofgemalen zwarte peper

Doe de peterselie, munt, kappertjes, mosterd, citroenrasp, het citroensap, de olie en zout en peper in een kleine foodprocessor. Draai er een grove pasta van. **250 ML**

### TIPS

*Friszure salsa verde – letterlijk ‘groene saus’ – is een fantastische allrounder. Heerlijk bij een keur aan gerechten, van lamsgebraad tot gegrilde vis.*

*Peterselie en munt zijn een uitstekende basis voor deze saus, maar je kunt ook andere bladkruiden uit je koelkast of tuin gebruiken.*

## verse tomatensalsa

1 tomaat, zaadjes verwijderd en in stukjes van 1 cm  
250 g troscherrytomaten, in vieren  
¼ witte ui, gesnipperd  
1 eetlepel fijngesneden oreganoblaadjes  
2 eetlepels fijngesneden basilicumblaadjes  
2 eetlepels fijngesneden muntblaadjes  
1 eetlepel olijfolie extra vergine  
1 theelepel rodewijnazijn  
zeezout en grofgemalen zwarte peper

Doe de tomaat, cherrytomaten, ui, oregano, basilicum en munt in een middelgrote kom. Voeg de olie, azijn en zout en peper toe en schep alles om. **625 ML**

### TIP

*Deze zomerse salsa past perfect bij een Mexicaans eetfestijn, maar je kunt de salsa ook gewoon op vlees of vis van de barbecue doen.*