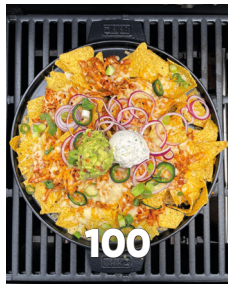


**BEKIJK DE VOLGENDE PAGINA'S
VOOR MEER RECEPTEN**



**BEKIJK DE VORIGE PAGINA'S
VOOR MEER RECEPTEN**

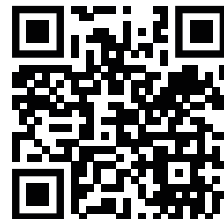




**VIND JE ONZE RECEPTEN LEUK?
BEKIJK OOK ONZE ANDERE KOOKBOEKEN**



SCAN MIJ:



BROODJE GYROS

Dit Broodje Gyros is oprecht één van de lekkerste recepten in dit boek. Als je dit één keer hebt gemaakt, dan wil je dit vaker eten! Gebruik onze kruidenmixen: kan op alles, hot & spicy en gyros.

STAP 1

Meng in een ruime kom Griekse yoghurt met olijfolie, gyros kruidenmix, hot & spicy kruidenmix, fijngesneden knoflooktenen en rasp van de schil van de citroen. Doe hierin reepjes gesneden kippendij, meng goed door en laat 1 tot 3 uur marineren in de koelkast.

STAP 2

Snijd de komkommer over de lengte doormidden. Verwijder met een theelepeltje de zaadlijsten van de komkommer. Rasp de komkommer met een blok rasp en laat uitlekken in een vergiet. Druk met een lepel de sappen uit de komkommer. Doe de yoghurt samen met de komkommer in een schaal. Maak op smaak met geperste knoflook, een scheut extra vierge olijfolie, fijngesneden peterselie, fijngesneden muntblaadjes, peper en zout.

STAP 3

Bak het naanbrood zoals aangegeven op de verpakking, of maak het zelf, zie pagina 68. Snijd ondertussen de tomaat in plakken en de rode ui in dunne ringen. Verwarm de friteuse voor op 170 graden. Bak ondertussen de kip gaar in een droge koekenpan (olie zit al in de marinade). Is de kip bijna gaar? Bak dan de friet goudbruin en breng op smaak met onze overheerlijke kan op alles kruidenmix.

STAP 4

Smeer de gladde kant van het naanbrood in met tzatziki. Doe hierop plakken tomaat, friet, rode uienringen, gyros en nog meer tzatziki. Serveer met grof gesneden peterselie en dille. Lekkerste is om het uit de hand te eten (wel met een bord eronder). Af en toe zal de saus door je vingers glijden, maar dat hoort er een beetje bij!





INGREDIËNTEN

Voor 2 Broodjes Gyros

BROODJE GYROS

50 milliliter olijfolie
20 gram gyros kruidenmix
4 kippendijfilets
3 eetlepels Griekse yoghurt
2 naanbroden (zie pagina 68)
2 takjes dille
2 takjes peterselie
2 tenen knoflook
1 citroen
1 eetlepel hot & spicy kruidenmix
1 rode ui
1 theelepel kan op alles kruidenmix
1 tomaat
Franse frietjes

TZATZIKI

6 eetlepels Griekse yoghurt
5 blaadjes munt
3 takjes peterselie
2 tenen knoflook
1 scheut extra vierge olijfolie
½ komkommer
peper
zout

BENODIGDHEDEN

blokrasp
friteuse
frituurolie
fijne rasp



BOSSCHE BOLLEN

Bossche Bollen, ons favoriete gebak! Omdat niet iedereen in 's-Hertogenbosch woont, is zo'n recept voor Bossche Bollen best handig!

STAP 1

Breng roomboter met water aan de kook. Zet de hittebron uit en voeg direct de bloem en het zout toe. Zet terug op de hittebron en laat het beslag garen terwijl je regelmatig roert. Het beslag gaart als je het een beetje hoort sissen (belangrijk!). Het beslag is pas volledig gaar als het beslag op de bodem van de pan blijft zitten. Haal het beslag van de hittebron en voeg één voor één de eieren toe. Meng goed met een spatel. Voeg pas een nieuw ei toe als het vorige ei door het beslag is opgenomen.

STAP 2

Verwarm de oven voor op 220 graden. Doe het soezenbeslag in een spuitzak met een brede spuitmond. Spuit acht doppen op een bakplaat bekleed met bakpapier. Houd voldoende ruimte, want de soezen worden twee keer zo groot. Bak de soezen ongeveer 21 minuten in de oven. Klop intussen met een

garde de slagroom met suiker op. Doe de slagroom in een spuitzak met smalle spuitmond en leg in de koelkast.

STAP 3

Breng water, suiker en cacao aan de kook. Kook door tot de suiker is opgelost. Haal van de hittebron en spatel de pure chocolade erdoor.

STAP 4

Als de soezen zijn afgekoeld prik je een gaatje aan de onderkant van de soezen. Spuit de soezen vol met slagroom. Je voelt de soezen groter worden tijdens het vullen. Stop pas als het niet meer past.

STAP 5

Doop de gevulde soezen ondersteboven in de chocoladefondant. De Bossche Bollen zijn officieel pas klaar als de chocolade gestold is, maar we begrijpen het als je geen geduld kan opbrengen, haha!





INGREDIËNTEN

Voor 8 Bossche Bollen

SOEZEN

200 gram ei (afwegen, 3 à 4 stuks)
200 milliliter water
100 gram bloem
100 gram roomboter
snuf zout

CHOCOLADEFONDANT

275 gram pure chocolade
200 gram suiker
150 milliliter water
15 gram cacao

SLAGROOM

600 milliliter verse slagroom
1 eetlepel suiker

BENODIGDHEDEN

2 spuitzakken
bakpapier
garde
ronde brede spuitmond
ronde smalle spuitmond



CHILI CHICKEN MINI TACOS

Chili Chicken Mini Tacos zijn natuurlijk geïnspireerd op de Chili Chicken van McDonald's. Door de kleine vorm zijn de Chili Chicken Mini Tacos perfecte borrelhapjes.



STAP 1

Verwarm de oven voor op 200 graden en de friteuse op 175 graden. Steek met een ronde uitsteker zoveel mogelijk rondjes uit de tortilla's. Spray beide kanten in met olijfolie (of gebruik een kwastje). Leg de muffin bakvorm ondersteboven en doe de kleine tortilla's tussen de 'cups'. Bak in 8-10 minuten krokant in de oven. Laat de kleine tacos afkoelen in de muffin bakvorm.

STAP 2

Snijd de kipfilets in kleine blokjes. Maak op smaak met

knoflookpoeder, peper en zout. Haal de kipblokjes eerst door de bloem, daarna door geklutst ei en wentel vervolgens door panko broodkruim. Frituur de kipblokjes in 3 minuten gaar (controleer even de gaarheid door het grootste blokje door te snijden).

STAP 3

Doe wat fijngesneden ijsbergsla in de mini tacos. Snijd de kipblokjes eventueel één keer door zodat ze beter in de tacos passen. Serveer de Chili Chicken Mini Tacos met chilisaus.

INGREDIËNTEN

Voor 16 Chili Chicken Tacos

CHILI CHICKEN MINI TACOS

100 gram ijsbergsla
50 gram bloem
50 gram panko broodkruim
2 eieren
2 grote tortilla's
2 kipfilets
1 theelepel knoflookpoeder
chilisaus
olijfolie spray
peper
zout

BENODIGDHEDEN

muffin bakvorm
ronde uitsteker (of een glas)



FRIKANDELLEN ZELF MAKEN

Er gaan veel verhalen rond over wat er nou precies in een frikandel zit. Nou bij ons is het gewoon duidelijk hoor: speklappen, kippendijen, frikandellen kruidenmix (zie pagina 78) en paneermeel. Zorg wel voor een goede en sterke foodprocessor!



STAP 1

Snijd het precieze aantal grammen van de kippendijen en speklappen in hele kleine blokjes. Doe vervolgens in de foodprocessor. Zorg ervoor dat je een krachtige foodprocessor hebt die vlees aan kan. Zet de processor aan en mix helemaal fijn. Voeg de frikandellen kruidenmix en paneermeel toe. Zet de foodprocessor weer aan zodat alles goed verdeeld is.

STAP 2

Deel het vlees in zessen (+/- 92 gram per frikandel). Maak er ballen van en leg op een snijplank. Geef de ballen de vorm van een frikandel door het uit te rollen met je handen. Zorg voor een lengte van 18 centimeter.

STAP 3

Leg elke frikandel aan de voorkant van een stukje vershoudfolie. Sla de folie over de frikandel en rol door. Draai de uiteindes van de vershoudfolie in tegenovergestelde richting. Zo krijg je mooie strakke frikandellen.

STAP 4

Verwarm een pan met water tot 70 graden. Laat de frikandellen 15 minuten in het water badderen. Zet ondertussen de friteuse aan op 175 graden. Verwijder de folie en frituur 90 seconden. Serveer de frikandellen met witte puntjes, mayonaise, curry en gesnipperde ui.

INGREDIËNTEN

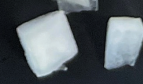
Voor 6 frikandellen

FRIKANDELLEN

300 gram kippendijen
200 gram speklappen
40 gram paneermeel
12 gram frikandellen mix
curry
mayonaise
witte puntjes
witte ui

BENODIGDHEDEN

foodprocessor (een sterke!)
friteuse
frituurolie
vershoudfolie



VEGA BURGER

Wist jij dat je een hamburger kunt platdrukken in de pan? Je maakt eerst een gehaktbal, doet er bakpapier op en drukt het aan met twee spatels. Scan de QR-code om te zien hoe wij dit doen.

STAP 1

Snijd de ui in halve ringen en bak zo'n 35 minuten op lage temperatuur in wat olijfolie. Maak ondertussen een lekkere saus van blokjes augurk, ketchup, mayonaise, mosterd, peper en zout.

STAP 2

Snijd de hamburgerbroodjes door. Smeer de binnenkant van de broodjes in met extra vierge olijfolie. Gril de hamburgerbroodjes in een grillpan totdat er grillstrepen ontstaan. Pel een knoflookteen en wrijf met de knoflookteen over de grillstrepen.

STAP 3

Maak balletjes van 75 gram gehakt. Gebruik een weegschaal zodat je hamburgers krijgt van gelijke grootte.

STAP 4

Teken grote cirkels op bakpapier en knip uit (ze

moeten net iets groter zijn dan de uiteindelijke grootte van een platgedrukte burger).

STAP 5

Leg een gehaktbal in een grote koekenpan en leg bakpapier erop. Zet eerst één spatel op de gehaktbal en daarna haaks nog een spatel. Druk de gehaktbal plat tot het een dikte heeft van een halve centimeter. Verwijder het bakpapier en bak de burger aan twee kanten gaar. Doe dit tegelijkertijd met de andere gehaktbal (er gaan namelijk twee hamburgers op één broodje). Laat op één van de burgers een plak cheddar smelten.

STAP 6

Zet de burger in elkaar in deze volgorde: onderkant broodje, saus, kruisla, hamburger met cheddar, de andere hamburger, gekarameliseerde uien en de bovenkant van het broodje.





INGREDIËNTEN

Voor 1 Vega Burger

VEGA BURGER

150 gram plantaardig gehakt
1 hamburgerbroodje
1 knoflookteen
1 plak (vegan) cheddar
1 ui
extra vierge olijfolie
krulsla
olijfolie

SAUS

1 augurk
1 eetlepel ketchup
1 eetlepel (vegan) mayonaise
1 theelepel mosterd
peper
zout

BENODIGDHEDEN

2 grote metalen spatels
bakpapier



MC ARABIA

Laatst was één van ons in een Arabisch land en daar verkochten ze Mc Arabia bij McDonald's. Die mogen ze best van ons in Nederland gaan verkopen. Allememaggies, wat is dat lekker! Voor nu moet iedereen het doen met ons recept. Niet erg toch, haha!



STAP 1

Bak het naanbrood af zoals aangegeven op de verpakking (of maak het zelf, zie pagina 68) en bewaar warm. Was de sla, snijd de tomaat in plakken en de ui in ringen. Maak knoflookmayonaise door mayonaise te mengen met geperste knoflook.

STAP 2

Meng kippengehakt met ei, paneermeel, paprikapoeder, mosterd, peper, zout en

geperste knoflook. Maak er ballen van en sla vervolgens plat tot een hamburger. Bak aan beide kanten gaar in een beetje olijfolie.

STAP 3

Beleg één kant van het naanbrood met sla, tomaat en uienringen. Halveer de burger en doe op het naanbrood. Doe er wat klodders knoflookmayonaise op en vouw dubbel.

INGREDIËNTEN

Voor 4 Mc Arabia's

KIPPENHAMBURGERS

300 gram kippengehakt
45 gram paneermeel
1 ei
1 teen knoflook
1 theelepel gemalen peper
1 theelepel mosterd
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel zout
olijfolie

VULLING

8 blaadjes kropsla
4 naanbroden (zie pagina 68)
1 ui
1 vleestomaat

KNOFLOOKMAYONAISE

3 eetlepels mayonaise
1 teen knoflook



BOKKEPootjestaart

Deze Bokkepootjestaart is niet normaal. We love bokkepootjes, dus we moesten hier gewoon een keer een taart mee maken. De vulling is van slagroom, chocolade en (optioneel) een koffielikeurtje. Zo simpel, maar zo lekker.



STAP 1

Maal de spritsen fijn in een hakmolen. Smelt de roomboter in een ruime pan zonder het te laten verkleuren. Doe hier de kruimels van de spritsen bij. Meng goed door elkaar. Stort het in een springvorm bekleed met bakpapier. Druk de koekbodem goed aan met een lepel en zet 15 minuten in de koelkast.

STAP 2

Haal de vorm weer uit de koelkast en zet de hele rand vol met rechtopstaande bokkenpootjes.

STAP 3

Klop de slagroom op met suiker. Breek de chocolade in gelijke stukken en smelt het au bain-marie. Giet de gesmolten chocolade langzaam

bij de opgeklopte slagroom en spatel voorzichtig door. Als je te hard roert dan verliest de slagroom luchtigheid waardoor je Bokkepootjestaart compacter wordt. Wanneer alle chocolade is opgenomen kan je ervoor kiezen om nog een koffielikeurtje erdoorheen te doen (geheim van de chef waardoor mensen jouw taart heerlijk gaan vinden). Giet het mengsel in de springvorm. Strijk glad en zet in de koelkast voor minimaal 4 uur.

STAP 4

Hak de overgebleven bokkenpootjes klein met een koksmees. Decoreer hiermee de taart. Wij doen de gehakte bokkenpootjes alleen aan de randen zodat je in het midden nog de chocolade blijft zien.

INGREDIËNTEN

Voor 1 Bokkepootjestaart

BOKKEPootjestaart

600 gram pure chocolade
600 milliliter verse slagroom
400 gram bokkenpootjes
250 gram spritsen
50 gram roomboter
50 milliliter koffielikeur
1 eetlepel suiker

BENODIGDHEDEN

bakpapier
springvorm 23 cm





Echt hei lekker!