

Tekst en receptuur: Pien Wekking
Omslag- en binnenwerkontwerp: Tara van Munster, taravanmunster.com
Fotografie: Isabelle Bucx, isabellebucx.com
Foodstyling: Robbin de Bont, add-pepper.nl
Haar en make-up: Ellen Romeijn, ellenromeijn.com
Creative consultancy: Isabelle Wolters, iwagency.nl
Culinaire redactie: Marjan Jordan

MET DANK AAN

Haven Lake Village, House of Bullet, en in het bijzonder Esmée en Aimelie + familie,
Oro Jewels, Anna + Nina, Magasin Plus Couleur, At Your Services, Gem Tableware, The English Boys,
Les Ottomans, Les Tricots d'O, Victoria Osborn, For You Agency, Lenta Living

ISBN 978 90 00 39073 1
NUR 440

© 2023 Pien Wekking
© 2023 Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Amsterdam
Eerste druk, 2023

Spectrum maakt deel uit van Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv,
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam

www.spectrumboeken.nl
 Spectrum Life  @spectrumboeken
 @pienlaathaarentzien

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

*Voor iedereen die liefde en
levensvreugde haalt uit koken
voor anderen*



INHOUD

VOORWOORD	8	LA COMIDA COMPARTIDA SABE MEJOR BIJGERECHTEN EN SALADES	111
KOKEN IS MIJN ‘LOVE LANGUAGE’	11	CUINA BONA ES LA BASE DE SA FELICITAT BASISRECEPTEN	139
EEN PAAR TIPS VOORDAT JE BEGINT MET KOKEN	12	LA DOLCE VITA DESSERTS	149
À TABLE! BORRELHAPJES EN VOORGERECHTEN	15	LA FÊTE! COCKTAILS	173
A TAVOLA NON S’INVECCHIA HOOFDGERECHTEN	57	DANKWOORD	180
EEN GESLAAGD DINER = EEN CHAOTISCHE TAFEL	94	REGISTER	182



Artisjokken uit de oven met pata negra en buffelmozzarella

ARTISJOKKEN UIT DE OVEN MET PATA NEGRA EN BUFFELMOZZARELLA

**Voorgerecht voor
4-6 personen (appetizer
voor 6-8)**

4 jonge artisjokken
1 citroen
50 g panko
8 g peterselie, *fijngesneden*
1 teentje knoflook
30 g Parmezaanse kaas,
geraspt
1 bol buffelmozzarella
6-8 plakjes pata negra,
alternatief: serranoham
basilicumolie, *zie blz. 143*

DE ARTISJOK is een prachtige groente met een
uitzonderlijke smaak. Het is dan ook jammer dat
veel mensen zich geïntimideerd voelen bij het idee om
artisjokken te bereiden. Ik kan je echter verzekeren dat
het uitdagend lijkt, maar eenvoudiger is dan je denkt.

Ik serveer deze artisjokken uit de oven met pata
negra en buffelmozzarella. Zo heb je een soort appetizer
plate voor jezelf en je gasten om van te genieten. De
rijke smaken van de ham vullen de aardse smaak van
de artisjok prachtig aan en de kaas zorgt voor een
romige toevoeging.

1. Maak de artisjokken schoon. Scheur de kleine, losse blaadjes aan de onderkant van de artisjok af. Schil de steeltjes. Knip met een schaar de stekelige uiteinden van de bladen af. Snijd tot slot de top van de artisjok weg zodat de binnenste bladeren zichtbaar worden.
2. Snijd de citroen doormidden en wrijf de artisjokken in met citroensap om hun kleur te behouden.
3. Doe de artisjokken vervolgens in een grote pan met zoveel water dat ze helemaal onder staan. Kook de artisjokken 20 minuten.
4. Verwarm de oven voor op 200 °C.
5. Meng ondertussen voor het pankomengsel de panko met de fijngesneden peterselie en pers hier een teentje knoflook bij. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en roer goed door elkaar.
6. Haal de artisjokken uit de pan en laat goed uitlekken. Snijd ze vervolgens in de lengte doormidden. Verwijder de haartjes (het hooi) in het midden met een kleine lepel. Doe dit voorzichtig, zodat je het artisjokhart niet beschadigt.
7. Leg de artisjokhelften met de snijkant naar boven in een ovenschaal of op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel het pankomengsel over de artisjokken en besprenkel met wat olijfolie. Zet 10-15 minuten in de oven, tot het pankomengsel bruin is en de kaas gesmolten. Je kunt eventueel de oven de laatste 5 minuten op de grillstand zetten.
8. Haal de artisjokken uit de oven. Verdeel ze over een schaal of op 4 aparte borden. Scheur de mozzarella en serveer de artisjokken met de pata negra, mozzarella en een flinke scheut basilicumolie. Je eet de artisjok door de blaadjes er een voor een af te trekken. Dip de onderkant van elk blad in de panko en stop het blaadje in je mond, waarbij je met je tanden het zachte, vlezige gedeelte van de onderkant van het blad schraapt. Dit doe je met alle bladeren totdat je bij het artisjokhart komt. Dit kun je volledig opeten.

HOOFDGERECHTEN

AAN TAFEL WORDT MEN NOOIT OUD

Een Italiaans gezegde dat het idee weerspiegelt dat samenzijn met familie en vrienden onder het genot van lekker eten een tijdloze ervaring is. Het delen van een maaltijd overstijgt leeftijd en creëert blijvende herinneringen en sterke banden. Samenkomen om te genieten van eten en gezelschap heeft het magische vermogen om de tijd te doen stilstaan.

A
TAVOLA
NON
S'INVECCHIA

ledeleen die mij al langer kent, weet hoe groot mijn liefde voor risotto is. Niet alleen voor het smaakvolle gerecht, maar ook voor de bereiding ervan. Ik heb het al eerder gezegd, samen 'risottoroemen' is een sociale gebeurtenis: het gaat om de gezelligheid en het contact tijdens het roemen in de rijst. Er is ruimte om te praten, te discussiëren, te lachen en te ontladen. Daarom deel ik twee nieuwe risottorecepten, maar wees vrij (en creatief!) om er je eigen twist aan te geven en ingrediënten te vervangen of toe te voegen. En heb je risotto over? Maak dan de asaricini van blz. 34.

TOMAAT-CHILIRISOTTO

Voor 4 personen

1 ui, *fijngesneden*
2 teentjes knoflook,
fijngesneden
1 chilipeper, *in reepjes*
1,5 liter (groente)bouillon
1 romatomaat
70 g tomatenpuree
handjevol tijmblaadjes
400 g risottorijst
1 glas rode wijn
1 el ongezouten roomboter
60 g Parmezaanse kaas
sap van ½ citroen
olijfolie om in te bakken
peper, zout

1. Verhit een scheutje olijfolie in een diepe pan en bak de ui, knoflook en chilipeper hier even in aan.
2. Zet de bouillon op het vuur en breng aan de kook.
3. Snijd de tomaat in blokjes en voeg toe aan het uienmengsel, samen met de tomatenpuree en tijm. Bak tot de tomatenpuree is verkleurd.
4. Voeg de risottorijst toe en bak een paar minuten mee. Blus af met de rode wijn.
5. Als de rijst alle rode wijn heeft opgenomen, voeg je een soeplepel van de bouillon toe. Als de rijst de bouillon heeft opgenomen, voeg je een nieuwe soeplepel bouillon toe. Herhaal deze stap tot de rijst gaar is, dit duurt zo'n 25-30 minuten. Het kan zijn dat je bouillon overhoudt of juist een beetje bij moet maken.
6. Haal de risotto van het vuur en voeg de boter, Parmezaanse kaas en het citroensap toe. Proef en breng indien nodig verder op smaak met peper.





Als er één recept in mijn vaste repertoire is dat aangeeft dat mijn love language koken is, dan is het wel de pavlova. Er is geen kerst, verjaardag of speciale gelegenheid voorbijgegaan zonder dat ik een pavlova heb gebakken. En alle smaken hebben de revue gepasseerd: van toffee en tiramisu tot perzik en citroen. Gelooft me, een pavlova maakt altijd indruk.

Dit is misschien wel de bijzondereste pavlova die ik ooit maakte: met rozenwater, pistache en vijgen. Een heel nieuwe smaak, maar echt een winnaar, door de zoete ingrediënten in combinatie met de crunch van pistache.

Mensen zijn vaak bang om een pavlova te bakken, maar er zijn twee simpele basisregels:

- 1) gebruik een brandschone kom, want zelfs een klein beetje vet kan de boosdoener zijn, en
- 2) open de oven absoluut niet tussen door, want dan rukt de pavlova in elkaar.

PAVLOVA MET ROZENWATER, VIJGEN, MUNT EN WITTE CHOCOLADE

Voor 6-8 personen

VOOR DE PAVLOVA:

8 eieren
400 g witte basterdsuiker
1 el maizena
1 tl vanillearoma
1 tl wittewijnazijn
1 el rozenwater

VOOR DE OPMAAK:

500 ml slagroom
15 g vanillesuiker
3-4 vijgen, *indien vijgen
niet verkrijgbaar zijn:*
granaatappelpitjes
50 g witte chocolade
10 g munt
100 g pistachenoten
Versiering: rozenblaadjes,
eetbare bloemen

Voor de pavlova

1. Verwarm de oven voor op 100 °C.
2. Teken op een bakpapier 2 rondjes met een doorsnede van ongeveer 20-30 cm. Ik doe dit door met een potlood een cirkel langs een dinerbord te trekken.
3. Pak een kom en ontsmet deze – en je handen – heel goed, want er mag absoluut geen vet bij komen. Splits de eieren en gooi alleen het eiwit in de kom.
4. Klop het eiwit op in je standmixer of met een handmixer, tot er pieken ontstaan.
5. Voeg de suiker lepel voor lepel bij de eiwitten en blijf kloppen. Als alle suiker is opgenomen, voeg je maizena, vanillearoma, azijn en rozenwater toe. Blijf kloppen tot dit allemaal is opgenomen en de eiwitmassa mooi glanst.
6. Verspreid het stijfgeklopte eiwit over de 2 rondjes, door het eerst in het midden erop te leggen en naar de buitenkant uit te spatelen zodat de rand wat hoger is dan het midden.
7. Zet het 2 uur in de voorverwarmde oven. Heel belangrijk: doe de ovendeur tussentijds niet open!
8. Na 2 uur zet je de oven uit zonder de deur te openen, zodat de pavlova's daar nog 1 à 2 uur in kunnen afkoelen.

Voor de opmaak

1. Klop de slagroom met de vanillesuiker goed stijf. Snijd de vijgen in kwarten. Rasp de witte chocolade. Rits de munt van de takjes en snijd fijn. Hak de pistachenoten, het lekkerst is een mix van grof en fijngehakt.
2. Leg één pavlova op een schaal. Verdeel hierover de helft van de slagroom en de helft van de witte chocolade. Leg voorzichtig de tweede pavlova hierop. Verdeel de rest van de slagroom erover, gevolgd door de pistachenoten en munt. Verdeel de vijgen en witte chocolade hierover. Versier met rozenblaadjes en/of eetbare bloemen.

