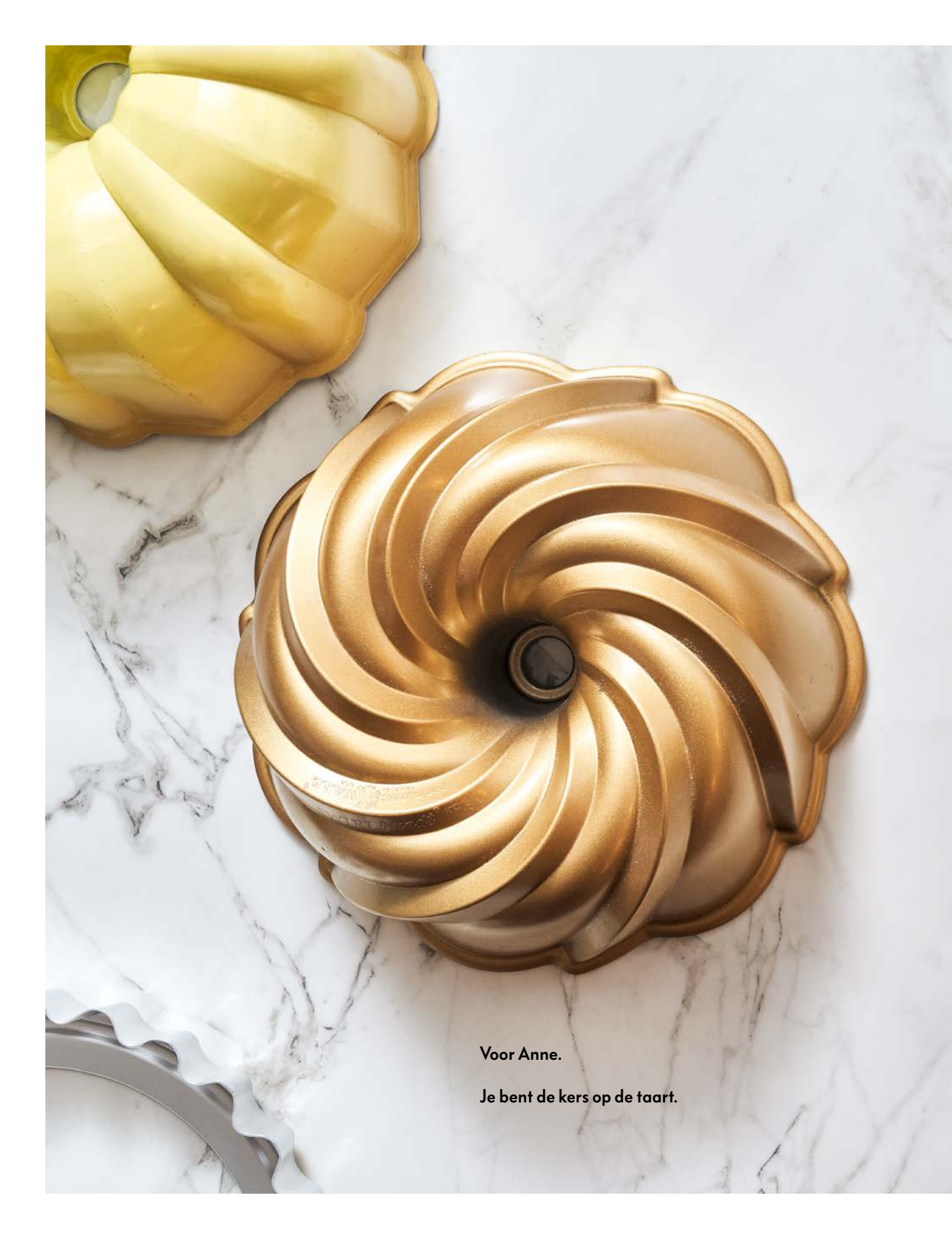


NADIYA
HUSSAIN





Voor Anne.

Je bent de kers op de taart.



**DE OVEN
VOOR
ELKE DAG**

nadiya hussain

foto's: chris terry

|.s

inhoud

inleiding

6



DAGELIJKSE DAGEN

10

banaan-pindakaasrolletjes 12 pita's met harissa 14
keema oventosti's 15 krokante aardappelschillen 19
flapjacks met jam 21 curry van gebakken uien 23
bataat-jalapeño gratin 25 knapperige slawraps met
tofoe 27 zalm moussaka 30 pasta met ansjovis-brood-
kruiden 33 appelbeignets met limoen-frambozen-
glazuur 34 geroosterde brioche met sinaasappel,
saffraan, kardemom en pistache 37 warme chocolade-
custardpudding 38 bladerdeeggebak met witte
chocolade en frambozen 40



VERWENDAGEN

44

socca met gekaramelliseerde ui 46 babka met gekleur-
de hagelslag 48 snickerdoodles met karamel 52
naansandwich met tandoorkip 54 kipcurry uit de
oven 57 kruidige kikkererwten 58 pannenkoeken met
lente-ui 61 ovenpasta met garnalen 62 gestoofde
lamsdaleem 65 stromboli met geroosterde tomaat 66
tompoezen met cheesecake-karamelvulling 69
gemarmerde roomijs cake 70 citrusroomtaart 75
cake met pruimen en marsepein 76



REGENBOOGDAGEN

78

rijstpapierrolletjes met bataat en kokos-ahornsiroopdip 80
gebakken eieren uit de oven 82 knapperige okrafrites 83
pastaschelpen met spinazie-panirvulling 86 zeevruchten
met botersaus 89 gebraden gepeld rundvlees met
kruiden-augurkenolie 92 regenboogpopcorn 94 meer-
granenbrood met snelle sardines 96 chilirijst met kip en
geblakerde bonen 99 ahornsiroop-melktaart 100
chocolade-fruitdip 103 koude kiwisoep met knapperige
kokoscroissants 106 kokosmihoen met vis 108 vruchten-
meringtaart 111



VROLIJKE DAGEN

112

lerse aardappelbroodjes 114 aubergineburger in briochebroodje 116 Thaise mosselomelet met ovenfrites 119 ontbijt-yorkie 121 kaasbeignets 122 corndog 125 filodeegtaart met lente-ui en sriracha 126 Mexicaanse husselpot 129 kippenlevers uit de oven 130 paddenstoelencarnita's 133 scone uit de oven, met rabarber, aardbeien en rozenblaadjes 134 koekjes met amandelvulling 139 knapperige cornflakes-notentaart 140 chocoladekoekjestaart 142



BUITENDAGEN

178

feestelijke mueslicups 180 snelle amandelbroodjes 183 Welsh cakes met kaas en ui 186 sinaasappel-griesmeelcake 188 ronde lamssamosa's 191 lamsribben met ananas-chilimarinade 193 bietensalade met knapperige chilikrabsticks 194 baguette met bakbanaan en tafelzuur 197 achari-kippenpastei 198 noten-tonijnbrood 200 taart in een potje 201 karamel-pecantaart 204 chocoladebombe 207 meringuelolly's 209



BAKDAGEN

146

koffietaart met dalgonaroom 148 honingcake voor later 151 brood zonder kneden 152 pittige olijvenpalmiers 154 gebakken feta met chili, honing en tijm 156 krokante tortillakoek 158 dubbelgebakken pompoen 161 gevulde pijlintvis 162 kimchikip met boterige misoprei 165 pistache-maanzaadtaart met pistachepaline 166 kruidige kaneelcake 170 neenishtaart 173 openbrood 174

FEESTDAGEN

210

ontbijtpizza 212 pruimenflappen 217 pretzelballetjes met kaasdip 218 roze marmereieren 221 geurige biryani met kip 224 gebakken garnalentoast 227 pittige aardappel-kikkererwtenpasteitjes 228 zeebaars met citrus 230 sjasliiek van kip 233 siciliaans gehaktbrood 234 gulab jamun cheesecake 237 meringuetaart 238 paradijselijke blondies 243 angelcake 244

register

246

dankwoord

254



inleiding

Ik had nooit gedacht dat ik bakken leuk zou vinden. Ik ben in Engeland geboren, maar mijn ouders kwamen uit Bangladesh en ik groeide op in een levendig, kleurrijk huishouden boordevol heerlijke exotische gerechten. We kookten alles, we aten alles, echt alles... behalve taart.

Wij bakten niet. We bereidden alles op het fornuis, en de oven diende alleen als opslag voor pannen en dergelijke. De ovenknop werd nooit aangeraakt, er werd nooit aan gedraaid. Hij werd niet gebruikt.

Ik heb me kennelijk nooit afgevraagd waarom we geen baksels maakten zoals Delia Smith deed in haar kerstspecials. Zij had een inbouwoven, en wij hadden een oven in ons fornuis. En zelfs in mijn uitermate nieuwsgierige brein kwam het niet op dat dat weleens hetzelfde zou kunnen zijn: een oven, alleen een beetje anders.

Het was een andere wereld, niet die van mij. Nou ja, tot het de mijne werd.

Uiteindelijk drong tot me door dat iedereen kan bakken, ook als je geen luxe keuken hebt met een inbouwoven, dure apparatuur en een eigen tv-

programma. Iedereen kan bakken, je hebt alleen maar een oven nodig. Je hoeft bakken ook niet meteen leuk te vinden, maar je zult het elke keer dat je iets bakt wat meer gaan waarderen, en het zal niet lang duren tot je verslaafd raakt aan de geur van gebak in je keuken.

Jij kunt, net als ik, van bakken leren houden door de eenvoudige, heerlijke recepten in dit boek. Er zijn recepten voor allerlei soorten dagen, bijvoorbeeld voor dagen waarop je extra tijd hebt en lekker ontspannen en vrolijk bent. Maar als je veel op pad bent, wil je iets gemakkelijks voor onderweg of een recept dat je aan het eind van de dag snel kunt bereiden – de ‘buitendagen’ zeg maar. Er zijn ook recepten voor wat ik ‘regenboogdagen’ noem (dagen waarop je behoefte hebt aan iets gezonds), voor dagen waarop je jezelf wilt verwennen en natuurlijk ook voor de echte feestdagen. De keuze is groot, van verrassende snickerdoodles met karamel, een eenvoudige kipcurry en een ontbijtpizza tot angelcake, een hele zeebaars met citrusfruit en een verrukkelijke meringuetaart. Waarom zou je niet elke dag van bakken genieten?





hoofdstuk een
DAGELIJKSE DAGEN







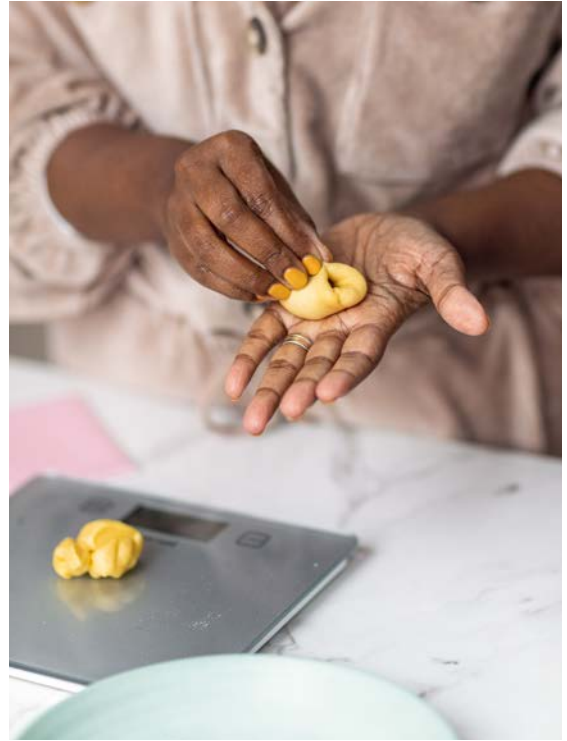
hoofdstuk twee

VERWENDAGEN











hoofdstuk zeven
FEESTDAGEN









ENJOY