

**HET SNEL KLAAR
KOOKBOEK**

INHOUD

INLEIDING 9

APERITIEFHAPJES EN VOORGERECHTEN

Roomkaas met zalmeitjes	16	Kip gepaneerd in cornflakes	46
Gekonfijte mozzarella met olijfolie	18	Kip met spinazie à la crème	48
Gemarineerde geroosterde paprika's met tijm	20	Kipfricassée met dragon	49
Auberginekaviaar met knoflook en citroen ...	21	Kalkoenreepjes met prei	50
Rocamadour met bramenjam	22	Kipstukjes met kerrie	52
Schapyoghurt met munt en doperwten	24	Kiprolletjes met comté en ham	54
Krokante snacks met Parmezaanse kaas en venkelzaad	26	Kip met ahornsiroop en jeneverbessen	56
Minitaartjes met champignons	27	Kip gekonfijt in bier	58
Asperges met kruidenboter	28	Kip met olijven	60
Gravad lax van zalm	30	Parelhoen met gekaramelliseerde kastanjes	61
Gemarineerde rode mul met citroen	32	Gegrilde kalkoenpoot met specerijen	66
Kaasterrine met pijnboompitten en vijgen ...	36	Gemarineerde kip met honing	62
Hummus met rode biet	38	Kip met wortels	64
Avocadopuree met mandarijn	40	Hongaarse kip	68
Sigaren met verse geitenkaas	41	Coq au vin	69
Cappuccino van champignons	43	Parelhoen in zuurkool	70
Nuggets met sesamzaad	44	Kiptajine met pruimen en kastanjes	72
		Parelhoen gevuld met pruimen	73



GELE PAPRIKA



SOEPEN EN SALADES

Bloemkoolvelouté met gekruide ham	77
Snelle gazpacho	78
Koude soep met radijsloof	80
Pompoensoep met gegrild spek	82
Sperziebonensalade met feta	84
Quinoasalade met komkommer en tomaten	86
Aardappelsalade met gerookte zalm	88
Pastinaaksoep	90
Pompoensoep met selderij	91
Koude velouté van courgettes	92
Wortelsoep met knolrapen en sinaas- appel	94
Braziliaanse salade	97
Meloensalade	98
Grapefruit-garnalensalade	100
Tomatensalade	102
Komkommergazpacho met feta	103
Kipsalade met appel en comté	104
Salade van forelartaar	106
Sperziebonensalade met kip	108

SNELLE HAP

Papillot met kabeljauw en kerrie	112
Tagliatelle met garnalen	115
Vitelotepuree met gestoomde zalm	116
Verrassingshamburgers	118
Chaud-froid van aardappels en gerookte forel	119
Eierbloemen in het nest	121
Bloemkoolcrumble	123
Verse pasta met artisjokken en walnoten	124
Groentevlaai	126
Omelet met champignons	128
Quinoataboulé	131

Warme camembert met gedroogde vruchten	132
Gratin met beaufort	133
Kipcurry	134
Parmentier van Thaise kip	136
Parelhoen met rodekool en rozijnen	137
Papillot van kip, tomaten en mozzarella	138
Kipwraps	140
Kipspiesen met paprika en courgette	142
Kipsalade met kerrie	144
Gesauteerde kip met asperges	146
Boerenkiprolletjes met champignons	147
Kipfilet met ricotta	148

HOOFDGERECHTEN

Ossobuco met gekonfijte citroen	152
Kalfszwezerik met wortels en komijn	154
Parmentier van eend met zoete aardappel ..	155
Lamstoofschotel met tomaten en venkel	156
Varkenshaas met coco de Paimpolbonen	158
Gevulde paprika's met rundergehakt	160
Gestoofd rundvlees in rode wijn	161
Pompoengratin met peterselie	162
Tuinbonentaart met gorgonzola	164
Linzenstoofschotel met tomaten en dragon	166
Courgettelasagne met geitenkaas	167
Courgettetian met tijm en Parmezaanse kaas	168
Pasta met pesto van babyspinazie	170
Grenailleaardappels met karnemelk	172
Gebakken aardperen, knolrapen en paddenstoelen	174
Tandoori kippenvleugels	175
Kiptajine met dadels	176
Rundvlees met koriander en citroengras	178
Eend met kersen en koriander	180

Inhoud

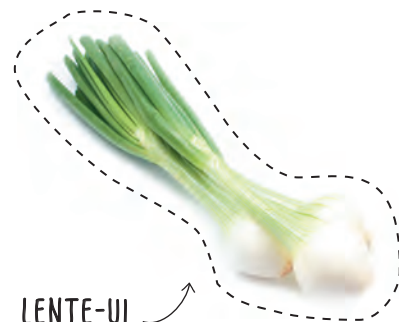
VERVOLG

Gestoofde kip met abrikozen	182	Gerookte schelvis en rijst op Ierse wijze	215
Gesauteerd varkensvlees met gember	184	Kip met mango	216
Sardientjestaart	186	Parelhoen met rode linzen	218
Gebraden lamsschouder	188	Piepkuikens met doperwten	220
Runderspiesjes met geroosterde vijgen	190	Kalkoenrollade en met knoflook gekonfijte aardappels	222
Konijnenrug met citroen	193	Kleine kalkoencurry met garnalen	224
Colombo van kalfsvlees	194	Kip met zomergroenten	226
Steak met bietenroom	196	Kip met knoflook en pastis	228
Kalfskoteletten à la crème	197	Parelhoenbouten met gekonfijte tomaten	229
Gevulde aubergines	198	Kiptajine met gekonfijte citroenen	230
Farfalle met bacon en spinazie	200	Gepocheerde kip gevuld met pesto	232
Parmentier ham-prei	203	Kalkoenrollade met vijgen	234
Penne primavera	204	Kip met chorizo	236
Kip met sinaasappel	207	Kip met druiven	238
Kip met dragon	208	Kipsuprêmes met dadels	240
Koolvisfilet met venkel	211	Gegrilde kip met gember	242
Zeebaars in een groen jasje	212		
Wilde rijst met zeevruchten	214		

BLAADJE BASILICUM



COEUR DE BOEUF-TOMAAT



LENTE-UI

Geroosterde kip met oesterzwammen en pruimen	243	Bananencake met maanzaad	269
Kippenpoten met herfstpaddenstoelen	244	Pittige pomelo's in rode wijn	270
Kalkoensuprêmes met dragon en peer	246	Appelcrumble met frambozen	272
Kalkoenpoot met honing	248	Tartaar van exotische vruchten	274
Kip met twee soorten azijn en spek	249	Losse citroentaartjes	276
Parelhoen met ananas	250	Omgekeerde abrikozentaart	277
Kip met cider	252	Gepocheerde rabarber met vanille-slagroom	278
Kip met roquefort	253	Glaasjes met amandelmelk en amarena-kersen	280
Gewokte kip met soja	254	Oud brood weer als nieuw	282
Kalkoenrollade met mosterdsaus	256	Spiesen met zomerfruit	284

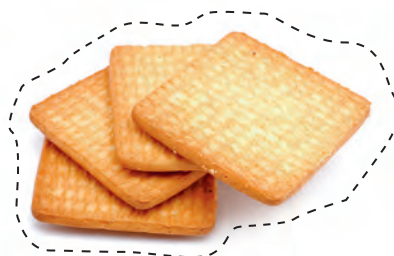
DESSERTS

Chocoladetaartjes met espelettepeper	260	Soep van rood fruit	286
Cake met kastanje-crème	262	Kleine sinaasappelramequins	287
Kwarkmousse met aalbessen	263	Flapje met rood fruit	288
Panna cotta met passievruchten	264	Appels uit de oven	290
Bosbessentaart	266	Pompoentaart met vier specerijen	293
Crème met chocolade en citroen	268	Choco-passievrucht	294
		Peren met gember	295
		Perziksmoothie	296

PURE CHOCOLADE



ZANDKOEKJES



AMARENA-KERSEN





INLEIDING

Icons: a bowl of food, a strawberry, a fish, an onion, a slice of citrus, a pear, a carrot, a fork and knife, a banana, and a small bowl of food.



INLEIDING

Lijkt het je ook heerlijk om een paar avonden per week vrij te zijn, om niet meer eindeloos in de keuken te staan en toch lekker te eten met vrienden of familie, maar weet je niet hoe je dit voor elkaar krijgt?

Snelle gerechten zijn dé manier om zonder stress gasten te ontvangen of om eenvoudigweg te genieten van een gezellige avond zonder al te veel tijd in de keuken door te brengen. Met deze recepten kun je elke dag genieten van supersnelle zelfgemaakte gerechten met weinig ingrediënten!

Ik nodig je uit om gevarieerde recepten te ontdekken die weinig bereidingstijd vergen. De meeste hoeft je slechts in de oven op te warmen, af te maken of uit de koelkast te halen voordat je aan tafel kunt. Van aperitief tot dessert zullen de maaltijden je geen hoofdbrekens meer bezorgen, maar een waar genoegen zijn. En je zult altijd voldoende ideeën en tijd hebben...

Maak met slechts een handjevol ingrediënten glaasjes met roomkaas en zalmeitjes, een bietentatin met balsamicoazijn, een ossobuco met gekonfijte citroen, een eendenstoofpot met kersen en koriander, de heerlijkste verrassende kipgerechten, gepocheerde rabarber met vanilleslagroom of een appelcrumble met frambozen en nog veel meer!

De keuken in, we gaan beginnen! In een mum van tijd maak je de heerlijkste gerechten. Het principe is eenvoudig: weinig ingrediënten, weinig tijd, en alle maaltijden staan voor het etentje al klaar!



APERITIEFHAPJES
en
VOORGERECHTEN





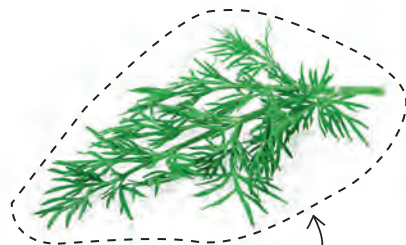
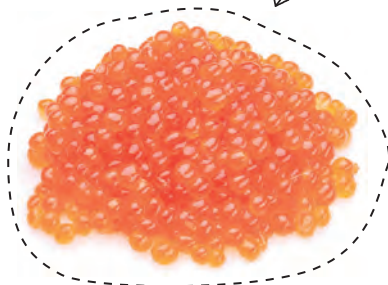
ROOMKAAS

met zalmeitjes



300 G ROOMKAAS

5 TL ZALMEITJES



½ BOSJE DILLE

... EN OOK WAT

- + VLOEIBARE ROOM (1 DL)
- + VERSGEMALEN PEPER

AAN DE SLAG

1 Prak de roomkaas en verdun hem met de room. Voeg wat peper, de zalmeitjes en gehakte dille toe en meng alles. Dek de schaal af met plasticfolie en zet in de koelkast.

2 Verdeel het mengsel over de glaasjes en serveer koel.



VOOR ERBIJ

Garneer met enkele zalmeitjes en takjes dille en serveer met grissini of geroosterd brood.



Bereidings-
tijd:



00:08

Bereidings-
methode:

GEEN

00:00

4



00:15

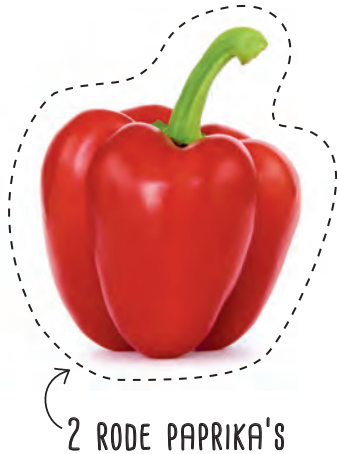


Bereidings-
methode:

00:30



GEMARINEERDE GEROOSTERDE PAPRIKA'S *met tijm*



2 RODE PAPRIKA'S



2 GELE PAPRIKA'S



3 TAKJES TIJM

... EN OOK WAT

- + TEENTJES KNOFLOOK (4)
- + OLIJFOLIE (1,5 DL)
- + ZOUT EN VERSGEMALEN PEPER

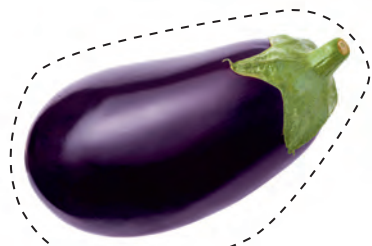
MARINEREN: 02:00

AAN DE SLAG

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Bak de paprika's 30 minuten op een met bakpapier bedekte bakplaat.
- 2 Laat ze afkoelen in een plastic zak. Verwijder de schil, snijd ze doormidden en verwijder de zaadlijsten.
- 3 Hak het knoflook, haal de blaadjes van de tijm en meng ze door de olie. Voeg wat zout en peper toe.
- 4 Snijd de paprika's in reepjes en voeg deze toe aan de kruidenolie. Bedek ze met plasticfolie en laat ze minstens 2 uur marinieren. Bewaar tot serveren in de koelkast.

AUBERGINEKAVIAAR

met knoflook en citroen



3 AUBERGINES

4 TEENTJES KNOFLOOK



½ CITROEN

... EN OOK WAT

- + OLIJFOLIE (4 EL)
- + ZOUT EN VERSGEMALEN PEPER

AAN DE SLAG

- 1 Verwarm de oven op 200 °C. Snijd de aubergines in de lengte doormidden. Snijd het vruchtvlees met een mes in ruitjes zonder door de schil te prikken. Voeg wat zout en een beetje olie toe en bak de aubergines 45 tot 50 minuten in de oven.
- 2 Haal de aubergines uit de oven en hak het vruchtvlees met een mes fijn. Hak het knoflook en pers de citroen.
- 3 Meng het auberginevruchtvlees met het knoflook, citroensap en de resterende olie. Voeg eventueel nog wat zout en peper toe en zet de aubergine tot serveren in de koelkast.



TIP

Gebruik een eetlepel om het vruchtvlees uit de aubergines de halen.

4



00:10



Bereidingsmethode:

00:50



HOOFDGERECHTEN





OSSOBUCO

met gekonfijte citroen

4 PLAKKEN KALFSSCHENKEL
VOOR DE OSSOBUCO
(ONGEVEER 4 CM DIK)



1 BOS WORTELS



2 TL KOMIJNPOEDER



1 GEKONFIJTE CITROEN

... EN OOK WAT

- + OLIJFOLIE (2 EL)
- + UI (1)
- + ZOUT EN VERSGEMALEN PEPER

AAN DE SLAG

- 1 Snijd 2 wortels in plakjes, snijd het loof eraf, maar laat 1 cm zitten.
- 2 Bak de plakken vlees in een braadpan goudbruin in de olie, 2 minuten per kant. Voeg wat zout en peper toe.
- 3 Voeg de gesnipperde ui, plakjes wortel, komijn en de uitgelekte, doormidden gesneden gekonfijte citroen toe. Verhit alles nog 5 minuten. Voeg 6 dl water toe, doe het deksel op de pan en laat de stoofpot 1,5 uur sudderen.
- 4 Snijd de resterende wortels in de lengte doormidden. Verwarm de ossobuco met de wortels 30 minuten. Voeg eventueel wat zout en peper toe en serveer.



Bereidings-
tijd:



00:15

Bereidings-
methode:



02:10



KALFSZWEZERIK

met wortels en komijn

1 KG KALFSZWEZERIK



1 BOS WORTELS



3 EL VLOEIBARE
HONING



2 TL KOMIJNPOEDER

... EN OOK WAT

- + OLIJFOLIE (4 EL)
- + UI (1)
- + TEENTJES KNOFLOOK (2)
- + ZOUT EN VERSGEMALEN PEPPER

AAN DE SLAG

- 1** Wrijf het vlees in met het komijnpoeder. Braad het in de olie in een braadpan goudbruin. Voeg de gesnipperde ui, het geperste knoflook en de honing toe.
- 2** Laat het vlees karamelliseren en voeg dan 5 dl water toe. Doe het deksel op de pan en laat het vlees 1 uur op laag vuur sudderen.
- 3** Voeg 10 minuten voor het einde van de kooktijd de geschrapte wortels toe.
- 4** Breng het gerecht op smaak.

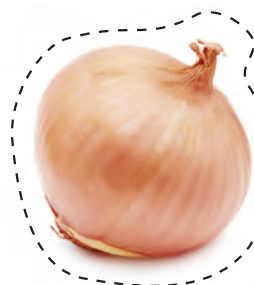
PARMENTIER VAN EEND

met zoete aardappel

800 G ZOETE AARDAPPELS



4 GEKONFIJTE
EENDENBOUTEN



1 UI

... EN OOK WAT

- + BOTER (40 G)
- + MELK (1,5 DL)
- + ZOUT EN VERSGEMALEN PEPER

AAN DE SLAG

- 1 Kook de geschilde en in blokjes gesneden zoete aardappels 15 minuten in gezouten kokend water.
- 2 Verwijder het vet van de eendenbouten en bewaar het. Verwijder het vel en trek het vlees uit elkaar. Giet de zoete aardappels af en prak ze met 20 gram boter en de melk. Voeg wat zout en peper toe.
- 3 Vet de bodem van een schaal in met eendenvet en schep de gesnipperde ui en het eendenvlees erin. Bedek met de puree.
- 4 Bestrooi het gerecht met de resterende stukjes boter en verwarm de schotel 15 minuten op 210 °C.

4



00:15



Bereidings-
methode:

00:30



HOOFDGERECHTEN

155

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Oorspronkelijke titel:

© Larousse 2016, C'EST PRET D'AVANCE, Mélanie Martin

© Larousse 2016, SPECIAL POULET, Camille Depraz

© Larousse 2015, PETITES RECETTES DU SOIR, Camille Depraz en Fabrice Besse

© Oorspronkelijke uitgever: Larousse Éditions

Vertaling: Yolanda Heersma/Vitataal

Redactie en productie: Vitataal, Feerwerd

Zetwerk: Elixyz Desk Top Publishing, Groningen

Vormgeving cover: Studio Lannoo

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2016

D/2016/45/429- NUR 440

ISBN: 978 94 014 3869 8

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

Fotografie van de recepten: Emanuela Cino (styliste: Mélanie Martin)

Thinkstock: p. 6 (a, b, c); p. 7 (a, c); p. 10 (a, d, e, f); p. 11 (a, b, c, d); p. 12 (a, d, f); p. 13 (a, e); p. 16 (c); p. 18 (a, b, c); p. 20 (a, b, c); p. 21 (a, b, c); p. 22 (a, c); p. 24 (a, c); p. 26 (a, b); p. 27 (b, d); p. 28 (a, c, d); p. 30 (c); p. 32 (a, b, c); p. 36 (b); p. 38 (c); p. 40 (a, b, c); p. 43 (a, b); p. 44 (c); p. 46 (a, c); p. 48 (a, b, c); p. 49 (a, b, c); p. 50 (a, b, c); p. 52 (a, b, c); p. 54 (a); p. 56 (a); p. 58 (a, b, c, d); p. 60 (a, b, c); p. 61 (a, b, c); p. 62 (a, b); p. 64 (a, b, c); p. 66 (a, c); p. 68 (a, b, d); p. 69 (a, b, c, d); p. 70 (a, b, c); p. 72 (a, b, d); p. 73 (a, b, c); p. 77 (c); p. 78 (a, b, c); p. 80 (a, b, c); p. 82 (a, b, c); p. 84 (a, b, c); p. 86 (d, e); p. 88 (a, d); p. 90 (a, b, c); p. 91 (a, b, c); p. 92 (a, b); p. 94 (a, c); p. 97 (a, b, c); p. 98 (a, b); p. 100 (a, b, c); p. 102 (a, b, c); p. 103 (a, b); p. 104 (a, b); p. 106 (b, c); p. 108 (a, b, c); p. 112 (a, c); p. 115 (b, c); p. 116 (a, c); p. 118 (a); p. 119 (a, b); p. 121 (a, b, c); p. 123 (b, c); p. 124 (b, c); p. 126 (b); p. 128 (a, b, c); p. 131 (b, c); p. 132 (a, b, c); p. 133 (a, c); p. 134 (a, c); p. 136 (a, c); p. 138 (a, b); p. 140 (a, b, c); p. 142 (a, b, c); p. 144 (a, c); p. 146 (a, b); p. 148 (a, c); p. 152 (a, b); p. 154 (b, c); p. 156 (a, b, c, d); p. 158 (a, b, d); p. 160 (a, c); p. 161 (b, c); p. 162 (a, b); p. 166 (c, d); p. 167 (a); p. 168 (a, b, c); p. 170 (b, c, d); p. 172 (c); p. 174 (a, c); p. 175 (a, c); p. 176 (a, b, c); p. 178 (a, b, c); p. 180 (b, d); p. 182 (a, b, c); p. 184 (a, b, c, d); p. 186 (a, b); p. 188 (a, b); p. 190 (a, c); p. 193 (a, b, c); p. 194 (a, c); p. 196 (b, c); p. 197 (a); p. 198 (a, b, c); p. 200 (a, b); p. 203 (a, b); p. 204 (a, b); p. 207 (a, b, c); p. 208 (a, c); p. 211 (a, c); p. 212 (a, b); p. 214 (b); p. 215 (a, c); p. 216 (a, b, c); p. 218 (a, b, c); p. 220 (a, c); p. 222 (a, b, c); p. 224 (a, b, c); p. 226 (a, b, c); p. 228 (a, b); p. 230 (a); p. 232 (a); p. 234 (a, b, c); p. 236 (a, c); p. 238 (a, b, c); p. 240 (a, b, c); p. 242 (a, b, c); p. 243 (a, b, c); p. 244 (a, b); p. 246 (a, b, c, d); p. 248 (c); p. 249 (a, b, c, d); p. 250 (a, b, c); p. 252 (a, b, c); p. 253 (a, b, c); p. 254 (a, d); p. 256 (a, c); p. 260 (b);

p. 262 (c); p. 263 (a); p. 264 (a); p. 266 (c); p. 268 (b, c); p. 269 (a, b); p. 270 (a, b, c); p. 272 (a, b, c); p. 274 (a, b, c); p. 276 (a, b); p. 277 (a, b); p. 278 (a, d); p. 280 (a, c); p. 282 (a, b, c); p. 284 (a, b, c); p. 286 (a, b, c); p. 287 (a, c); p. 288 (b); p. 290 (a); p. 294 (c); p. 295 (a, b, c); p. 296 (a, c)

Shutterstock: p. 10 (b, c); p. 11 (e, f, g); p. 12 (a, d); p. 13 (b, d); p. 16 (b); p. 18 (b); p. 24 (b); p. 26 (d); p. 27 (c); p. 30 (a, b); p. 34 (b, c); p. 36 (c); p. 38 (a, b); p. 40 (c); p. 44 (b); p. 46 (b); p. 54 (b, c); p. 56 (b, c); p. 62 (c); p. 66 (a); p. 68 (d); p. 69 (e); p. 77 (a); p. 86 (a, b); p. 88 (b); p. 92 (c); p. 94 (b); p. 98 (c); p. 103 (c); p. 104 (c); p. 106 (a); p. 112 (b); p. 115 (a); p. 116 (b); p. 188 (c); p. 119 (c); p. 123 (a); p. 126 (a); p. 131 (a); p. 136 (d); p. 138 (c); p. 140 (d); p. 144 (b, d); p. 146 (c); p. 148 (b); p. 152 (c); p. 154 (d); p. 158 (c); p. 160 (b); p. 161 (a); p. 162 (c); p. 164 (b, c); p. 166 (a, b); p. 167 (b); p. 174 (b); p. 176 (d); p. 178 (d); p. 180 (a, c); p. 184 (e); p. 188 (e); p. 190 (b); p. 194 (b); p. 196 (a); p. 197 (b); p. 203 (c); p. 204 (c); p. 208 (b); p. 211 (b); p. 212 (c); p. 214 (a); p. 215 (b); p. 220 (b); p. 228 (c); p. 230 (d); p. 232 (c); p. 254 (b, c); p. 262 (c, d); p. 264 (b); p. 266 (b); p. 268 (a, d); p. 269 (c, d); p. 272 (d); p. 277 (b); p. 278 (b); p. 287 (b); p. 290 (b); p. 293 (b); p. 296 (c)

Larousse: p. 7 (b); p. 12 (b, e); p. 13 (c, f); p. 16 (a); p. 26 (c); p. 27 (a); p. 28 (b); p. 34 (a); p. 36 (a); p. 41 (a, b); p. 43 (c); p. 72 (b); p. 77 (b); p. 86 (c); p. 88 (c); p. 118 (b); p. 124 (a); p. 126 (c); p. 133 (b); p. 134 (b); p. 136 (b); p. 154 (a); p. 164 (a); p. 167 (c); p. 170 (a); p. 172 (a, b); p. 175 (b); p. 186 (c); p. 197 (c); p. 200 (c); p. 214 (c); p. 224 (d); p. 230 (b); p. 232 (b); p. 244 (c); p. 256 (b); p. 260 (a, c); p. 263 (c); p. 264 (c); p. 266 (a); p. 276 (c); p. 277 (d); p. 278 (c); p. 280 (b); p. 288 (a, c); p. 290 (c); p. 293 (a, c); p. 294 (a, b)