



**FOOD  
FILM  
FESTIVAL**

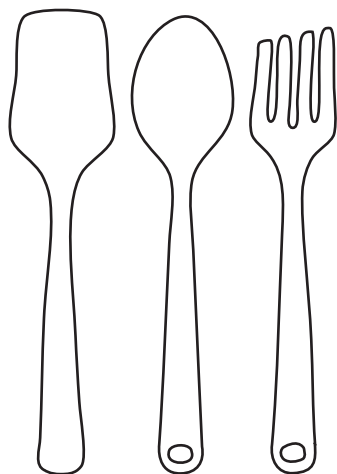
**WORKSHOP RECEPTEN 2012**

# FOOD FILM FESTIVAL

.....

## WORKSHOP RECEPTEN

.....



# CONTACT

[www.foodfilmfestival.nl](http://www.foodfilmfestival.nl)

[info@foodfilmfestival.nl](mailto:info@foodfilmfestival.nl)

[Facebook.com/foodfilmfestival](https://www.facebook.com/foodfilmfestival)

Twitter: [@FoodFilmFestiv](https://twitter.com/FoodFilmFestiv)

## POSTADRES

Stichting Food Film Festival

van Ostadestraat 206 (2)

1073 TS Amsterdam

# INHOUD

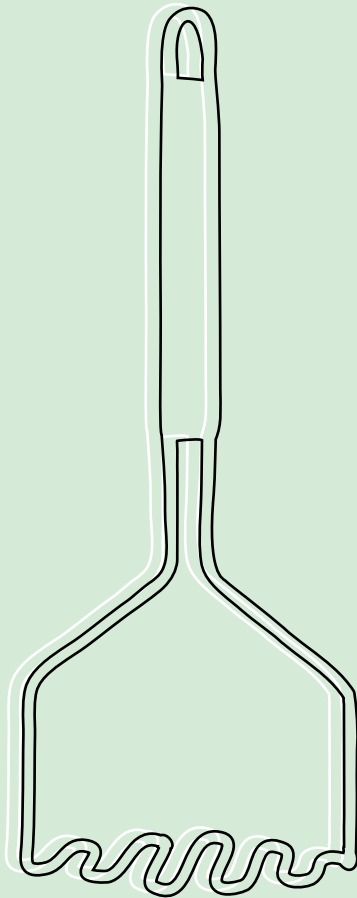
Aardappeleters  
Arabische Lente  
Bietjes van Betty`s  
Brood van Hartig  
Mumbai Dabbawalla  
Of je worst lust  
Sterren koken  
Sweet Dreams  
Waddenzee & Wasabi  
Wecken & inmaken  
Wijn & Kaas met KEF

Yolanda van der Jagt

# Aardappeleters

---

**FOOD  
FILM  
FESTIVAL**



# Linda Darling

## Aardappelsoep met kropsla

4 personen

250 g kruimige aardappelen, geschild en klein gesneden

1 liter kippenbouillon

125 ml slagroom

1 1/2 eetlepel mosterd

1 kropsla

Staafmixer & slacentrifuge

Breng 1 liter water met de aardappels aan de kook, voeg het bouillonblokje toe. Kook de aardappels in ca. 10 minuten gaar. Voeg de room en mosterd toe en breng het opnieuw aan de kook. Kook de soep ca. 5 minuten. Verwijder de grote buitenste bladeren van de sla. Breek de bladeren los van de krop en was ze in koud water. Droog de sla in de slacentrifuge. Snijd de sla in dunne reepjes. Voeg als de soep klaar is de slareepjes toe aan de kokende soep. Pureer met de staafmixer tot een gladde soep. Breng de soep op smaak met zout en peper.



# Voorjaarsstampot van Friesland Jelly aardappel met tuinbonen en basilicum

---

**4 personen**

**1 kg kruimige aardappelen, geschild**

**1,5 kg verse tuinbonen, gedopt**

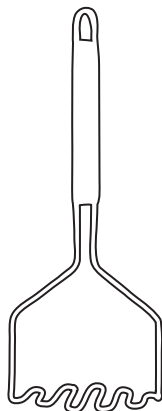
**1 eetlepel boter**

**200 ml melk**

**16 semi zongedroogde tomaatjes, gehalveerd**

**1 pot basilicum, geplukt**

Snijd de aardappels in gelijke niet te grote stukken. Breng de aardappelen in water met zout aan de kook. Leg een deksel schuin op de pan. Draai het vuur laag en kook de aardappelen in ca. 25 minuten gaar. Voeg na 20 minuten de tuinbonen toe. Giet het vocht af. Stamp de aardappels en tuinbonen tot een grove puree. Voeg de boter en melk toe. Breng het op smaak met zout en peper. Schep de tomaatjes door de puree en voeg op het laatste moment de basilicumblaadjes toe.

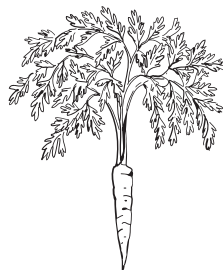


# Friesland Jelly aardappel winterstampot met peen, waterkers en crème fraîche

---

**4 personen**

**1 bos bospeen, geschild**  
**1,5 kg kruimige aardappelen, geschild**  
**6 sjalotten, in partjes**  
**2 eetlepels grove mosterd**  
**125 ml crème fraîche**  
**2 eetlepels boter**  
**2 zakjes waterkers, steeltjes verwijderd**



Snijd de bospeen schuin in 4 cm lange stukken. Snijd de aardappels in gelijke niet te grote stukken. Breng de aardappelen, bospeen en sjalot in water met zout aan de kook. Leg een deksel schuin op de pan. Draai het vuur laag en kook de aardappelen in ca. 25 minuten gaar.

Giet het vocht af en stamp de aardappels tot een grove puree. Voeg de boter, melk en mosterd toe. Breng het op smaak met zout en vers gemalen peper. Roer op het laatste moment de waterkers erdoor.



# Stamppot van Friesland Jelly aardappel met paksoi & sinaasappel

---

**4 personen**

**1 kg kruimige aardappels, in gelijke niet te grote stukken**  
**200 ml karnemelk**  
**1 el boter**  
**1 paksoi, fijngesneden**  
**1 el olijfolie**  
**2 rode ui, schoongemaakt**

Zet de aardappelen met een beetje water en zout op, breng aan de kook. Draai het vuur laag en kook met deksel op de pan in 25 min. gaar. Giet het vocht af. Stamp de aardappels tot een grove puree. Voeg de karnemelk en boter toe. Schep de paksoi door de aardappelpuree. Breng de puree op smaak met zout en peper.

Halveer de rode ui en snijd ze in dunne reepjes, verhit de olie in een koekenpan en bak de uitjes op middelhoog vuur goudbruin en krokant aan. Schep ze regelmatig om. Verdeel de stamppot over vier borden, schep de uitjes er bovenop.



# Texelse Raja aardappel- taart met majoraan

---

**4 personen**

**1 kg Rooster aardappelen, geschild**  
**5 eetlepels olijfolie**  
**3 eetlepels verse majoraan**  
**of 1 1/2 gedroogde majoraan**



**Extra nodig, bakpapier, taartvorm 26 cm doorsnede  
& aluminiumfolie**

Verwarm de oven voor op 200 °C. Knip uit het bakpapier een cirkel ter grote van de bodem van de taartvorm. Verdeel 1 eetlepel olie op het bakpapier. Snijd de aardappels in 3 mm dikke plakjes. Leg de aardappelplakjes dakpansgewijs op de bodem, begin in het midden. Bestrooi de aardappelbodem met zout en vers gemalen peper. Strooi de helft van de majoraanblaadjes erover en verdeel er 2 eetlepels olie overheen. Leg vervolgens de resterende aardappels er dakpansgewijs op. Bestrooi ze met zout, vers gemalen peper, de resterende majoraan en olie. Dek de taart af met aluminiumfolie. Plaats de vorm in het midden van de oven en bak de taart in ca. 40 minuten goudbruin en gaar. Zet een groot bord op de vorm en draai de aardappeltaart om.

# Platgeslagen Annabelle kriel met gremolata

4 personen

750 g nieuwe krielaardappels

15 g bladpeterselie

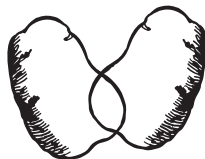
1 teen knoflook, gepeld

1 citroen, schoongeboend

3 el olijfolie



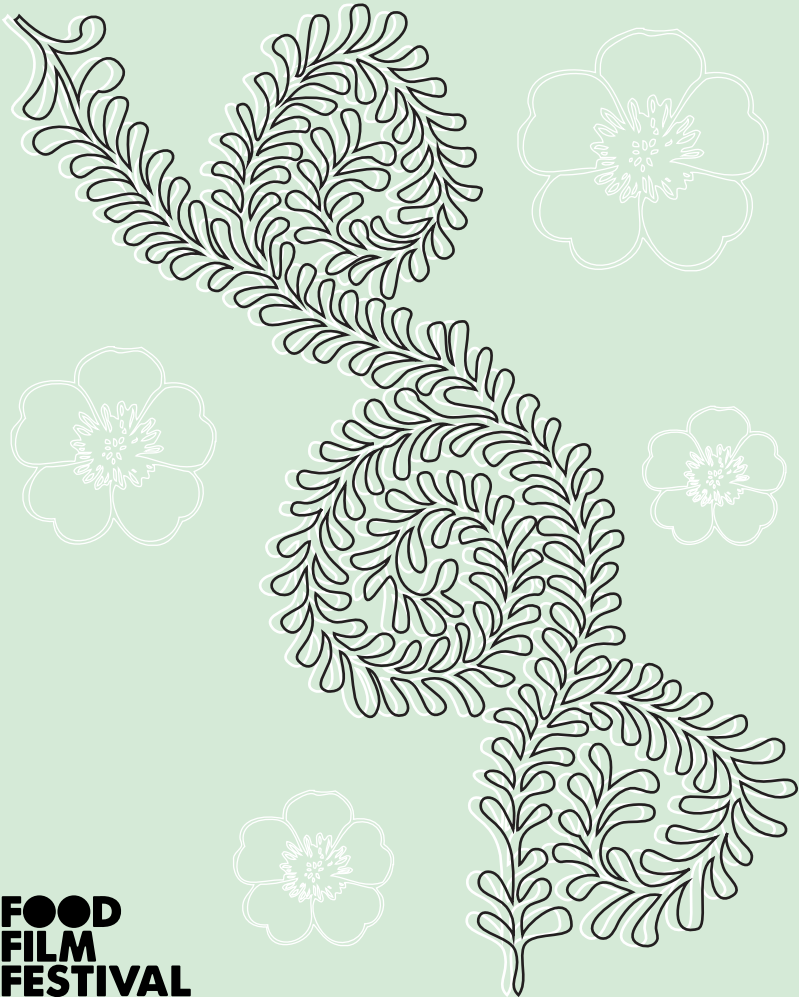
Was de aardappels grondig, boenen of schillen is niet nodig. Kook de aardappels in ruim water met zout in ca. 15 minuten gaar. Laat ze in een vergiet uitdampen en bij voorkeur ook afkoelen (of kook ze een dag tevoren, helemaal makkelijk). Leg de aardappels op een plank en sla er met je vuist op zodat ze pletten en iets openbreken, hierdoor worden ze extra krokant. Pluk de blaadjes van de peterselie. Was het blad in een zeef, droog het in een sla centrifuge of dep het droog met keukenpapier. Hak de peterselie met de knoflook fijn. Rasp de schil van de citroen erboven en hak alles samen nog een beetje fijner met je koksmes. Verhit de olie in een grote koekenpan met anti-aanbaklaag en bak de aardappels op matig vuur goudbruin. Bestrooi de gebakken krieltjes met (zee) zout en schep ze in een grote schaal. Strooi de gremolata van peterselie, citroen en knoflook erover en serveer direct.



Merijn Tol & Nadia Zerouali

# Arabische lente

---



**FOOD  
FILM  
FESTIVAL**

# Labne met anijszaad, tomatenzaadjes, groene peper en olijfolie

---

**4 personen**

**Grof zout**

**1 kg dikke Turkse yoghurt**

**2 el anijszaad**

**1 rijpe tomaat**

**1 groene peper**

**Frisgroene olijfolie**

Roer wat zout door de Turkse yoghurt. Leg een theedoek in een vergiet, schep de yoghurt erin en laat ca. 4 uur uitlekken. Verdeel de yoghurt over een mooie platte schaal of bord, strijk glad en maak in een cirkel een paar geultjes. Bestrooi met het anijszaad. Knijp de rijpe tomaat erover uit, zodat de zaadjes en het sap op de labne komen, gooi de rest van de tomaat weg (of gebruik ergens anders voor). Snijd het kapje van de groene peper, rol de peper tussen je handen heen en weer en schud nu de zaadjes uit de peper. Snijd de groene peper heel fijn. Bestrooi de labne met de fijngesneden groene peper, nog wat grof zout en besprenkel rijkelijk met frisgroene olijfolie.

Geef er flatbread of ander lekker plat brood bij.



# Labne met anijszaad, rozenblaadjes en granaatappelpitjes



**4 personen**

**Grof zout**

**1 kg Turkse yoghurt**

**2 el anijszaad**

**Frisgroene olijfolie**

**2 el gedroogde rozenblaadjes (te koop bij De Tuinen)**

**1/2 granaatappel**

Roer wat zout door de Turkse yoghurt. Leg een theedoek in een vergiet, schep de yoghurt erin en laat ca. 4 uur uitlekken. Verdeel de yoghurt over een mooie platte schaal of bord, strijk glad en maak in een cirkel een paar geultjes. Bestrooi met het anijszaad. Verkruiemel de gedroogde rozenblaadjes. Pel de granaatappel, snijd het kroontje eruit en breek de granaatappel nu open door je duimen erin te zetten. Pel de granaatappelpitjes en zorg dat de witte velletjes niet meekomen. Besprenkel de labne rijkelijk met frisgroene olijfolie, bestrooi met de rozenblaadjes en de granaatappelpitjes.

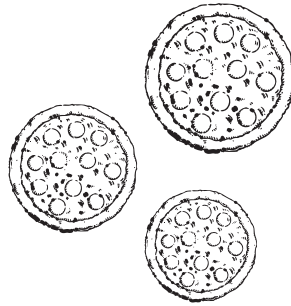
Geef er flatbread of ander lekker plat brood bij.



# Mini pizza`tjes sucuk, pul biber, sumak en pijnboompitjes

4-6 personen

100 g semolina, plus wat extra  
100 g bloem  
1/4 tl zout  
100 g koude boter  
2-3 el ijskoud water  
1 eidooier  
2 sucukworstjes (verpakt, aan 1 stuk)\*  
4 el pijnboompitjes  
1 el pul biber  
1 el sumak



\*Sucuk wordt verpakt verkocht in de koeling bij de Turkse of Marokkaanse winkels. Wij gebruiken liever de hele worstjes dan de voorgesneden.

Verwarm de oven voor op 190°C. Meng de semolina met het zout, koude boter, het ijswater en de eidooier snel tot een deeg, of doe dit met de keukenmachine. Verpak het deeg in folie en laat even rusten in de koeling. Rol het deeg uit op een bebloemd aanrecht tot ¼ cm dikte en bestrooi met nog wat semolina.

Snijd in 6-8 rechthoekjes en vouw de hoekjes aan de twee korte kanten tot puntjes en vouw de randjes om. Prik het deeg in met een vork. Bak de deegbootjes gaar in ca. 10-15 min. Snijd de worstjes met een scherp mes in hele dunne plakjes. Verhit de koekenpan en bak de plakjes worst uit in ca. 10 min. Laat uitlekken op keukenpapier. Bak ondertussen de pijnboompitjes in wat olie goudbruin. Verdeel de sucuk over de deegbootjes, bestrooi rijkelijk met de pul biber, de sumak en de pijnboompitjes.

# Kushari of Koshari: Egyptisch streetfood

---

**4-8 personen**

**6 grote uien**  
**100 g kikkererwten,**  
**gedroogd en geweekt of uit blik**  
**150 g rijst**  
**100 g linzen (Puy linzen of bruine linzen)**  
**4 teentjes knoflook**  
**Sap van 2 limoenen**

**Milde olijfolie**  
**2 blikken gepelde tomaten**  
**100 g vermicelli\***  
**1 el boter**  
**1 el komijnpoeder**  
**1 el pul biber**  
**Dukkah**

\*wij kopen vermicelli graag bij de Marokkaanse winkel: het is van die goudgele vermicelli die een lekkere bite blijft houden. Kushari wordt Egypte als streetfood gegeten, er zijn speciale Koshari standjes waar je alle ingrediënten op elkaar op je bord krijgt: een soort koshari buffet. Wij hebben een koshari mix gemaakt, met de vermicelli, rijst, linzen en kikkererwten gemengd in plaats van laagjes.

Snijd de uien in halve ringen. Verhit een flinke scheut olijfolie en bak de 2/3 van de uien in ca. 15 min. goudbruin onder voortdurend omscheppen, voeg wat zout toe. Laat daarna uitlekken op keukenpapier. Kook de kikkererwten in ruim water in ca. 45 min. gaar. Bak de rest van de uien in 10 min. glazig op laag vuur. Voeg de tomaten uit blik toe, wat zout en laat op laag vuur inkoken tot een dikke saus in ca. 30 min. Rooster de vermicelli in een hete droge koekenpan rondom lichtbruin in ca. 5 min. Laat afkoelen op een bord. Doe de rijst met de linzen in een pan met dikke bodem, voeg zoveel water toe dat de alles 1 vingerkootje onderstaat. Voeg nu de boter en wat zout toe. Breng aan de kook, roer door en laat met een deksel op de pan op laag vuur gaar worden in ca. 20 min. Voeg 5 min. voor het einde de vermicelli toe, en evt. nog wat kokend water als de rijst te droog is geworden. Haal van het vuur, laat even droogstomen en schep door elkaar. Stamp de knoflook met wat grof zout fijn in een vijzel, voeg de komijn, pul biber en limoensap toe, stamp goed. Doe in een apart schaalje en roer er 6 el van de tomatensaus door. Giet de kikkererwten af, en meng door het rijstmengsel. Serveer de koshari met een beetje van de zoete tomatensaus en de pittige knoflooktomatenpasta en schep de gebakken uien er bovenop. Bestrooi de koshari ook nog met wat dukkah.



# Salade van geroosterde bloemkool, linzen, peterselie & tahinacitroendressing

---

**4 personen**

**1 kleine bloemkool**  
**Milde olijfolie**  
**1/4 panbrood of ander stevig brood**  
**75 g Puy linzen**  
**2 bossen peterselie**  
**1 gekonfijte citroen**  
**200 ml witte tahina**  
**1 teentje knoflook, geperst**  
**Sap van 2 citroenen**  
**Frisgroene olijfolie**



Verwarm de oven voor op de grillstand. Verdeel de bloemkool in roosjes, en snijd ze in dunne plakjes, hussel om met wat olijfolie en zout. Scheur het brood in kleine stukken, hussel om met wat olijfolie en voeg toe aan de bloemkool. Rooster de bloemkool en brood in ca. 10 min. goudbruin. Kook de linzen beetgaar in ca. 20 min. Pluk de blaadjes en jonge takjes van de peterselie.

Snijd de gekonfijte citroen in vieren, verwijder het vruchtvlees en snijd de schil in ultradunne reepjes. Maak een dressing van de tahina, knoflook, citroensap, 100 ml heet water (!) en olijfolie. Breng op smaak met zout. Warm water zorgt dat de dressing mooi vloeibaar blijft. Meng de geroosterde bloemkool met de croutons, peterselie, linzen en gekonfijte citroen.

Bespenkel rijkelijk met de tahinadressing.

# B`stilla met saffraankip, amandel, dadel & sinaasappelsuiker

3 uien  
1/2 bosje koriander  
Milde olijfolie  
3 el ras el-hanout  
(verkrijgbaar bij Marokkaanse  
slagers en winkels)  
2 eieren  
1 rol filodeeg  
(bij Turk of Marokkaan:  
de kwaliteit daarvan  
is veel beter)

1/2 bosje peterselie  
1 kg kippenbouten  
1 tl gemalen fenegriek  
2 buisjes saffraan  
100 g blanke amandelen  
100 g ontpitte dadels  
100 g boter  
6 el kristalsuiker  
Rasp van 1 sinaasappel

Snijd de uien fijn. Hak de peterselie en de koriander fijn. Bestrooi de kippenbouten met wat zout en peper. Verhit in een ruime pan een flinke scheut olie. Bak de kippenbouten hierin rondom goudbruin. Haal kippenbouten uit de pan en bak in dezelfde pan de uien ca. 10 min. Voeg de fijngehakte peterselie en koriander, de ras al-hanout, de fenegriek en de saffraandraadjes toe en bak 1 min. mee. Doe de kippenbouten terug in de pan en schenk er 300 ml warm water bij en laat de kippen-bouten, met het deksel op de pan, op een laag vuur in ca. 1 1/2 uur gaar stoven. Keer geregeld. Bak in een koekenpan in een scheutje olijfolie de amandelen goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Hak de amandelen en de dadels zeer fijn en meng in een kom. Haal de kippenbouten uit de pan en laat afkoelen. Klop de eieren los in een kom. Roer de losgeklopte eieren door de achtergebleven saus van de kip en laat het geheel ca. 3 min. al roerende op een laag vuur dik worden en laatde dikke saus afkoelen. Verwarm de oven voor op 200°C. Pluk het kippenvlees van het bot, verwijder de velletjes en botjes. Meng de geplukte kip door de afgekoelde saus. Meng de dadels met de amandelen. Smelt de boter. Halveer de filodeegvellen. Beboter elk vel filodeeg aan beide kanten. Maak 6 stapeltjes van 3 beboterde velletjes filodeeg op elkaar. Verdeel de sausige kip over de 6 filodeegstapeltjes, verdeel het amandel-dadelmengsel over de kip en vouw de filodeegvelletjes zo ver mogelijk om de vulling. Leg 3 beboterde velletjes over de vulling en maak er zo netjes mogelijke 'pasteitjes' van, zorg dat het filodeeg gelijkmatig de vulling bedekt. Leg de b'stillatjes op een met bakpapier beklede bakplaat en laat in het midden van de hete oven in ca. 10 min. goudbruin en knapperig worden. Stamp de kristalsuiker fijn met de sinaasappelrasp. Bestrooi de b'stillatjes royaal met de sinaasappelsuiker.

# Komkommer- oranjebloesem water

---

4 personen

**Komkommer  
Oranjebloesemwater**

Schaaf van de komkommerschil dunne linten. Maak evt. bosjes van de linten met keukentouw. Doe ze in een kan, besprenkel met 2-3 druppels oranjebloesemwater (niet teveel anders gaat het overheersen) en schenk er koud water bij. Voeg eventueel ijsklontjes toe.



# Arabia`s Dukkah

---

**4 personen**

**200 g geroosterde gedroogde kikkererwten**

**\* 200 g geroosterde hazelnoten**

**100 g ongeroosterd sesamzaad**

**5 el korianderzaad**

**2 el komijnzaad**

**3 el anijszaad**

**2 el gedroogde rozenblaadjes**

**2 el gedroogde oregano**

**2 el sinaasappelrasp**

**Zeezout**

\*te koop bij Turkse en Marokkaanse winkels, let op dat je geroosterd en gedroogd koopt en niet alleen gedroogd! anders wordt het wel heel zwaar op de maag.

Spreid alles uit op een bakplaat of ovenschaal. Verwarm de oven voor op 180°C. Rooster het specerijennotenmengsel ca. 10 min. tot ze gaan geuren, schep tussendoor even om. Maal in een keukenmachine tot een half fijn half grof mengsel of als je zin hebt om te vijzelen en je een grote vijzel hebt, maal je het in de vijzel (dukh dukh betekent vijzelen). Serveer in een mooi bergje, met een schaalje grassige olijfolie en arabisch brood. Dip het brood eerst in de olijfolie en dan in de dukkah. Geef er partjes tomaat, komkommer, takjes munt en olijven bij voor een uitgebreid ontbijt, lunch of snack!

# Bulgursalade met tuinbonen, dille & pecorinokruidenpasta

4 personen

300 g bulgur

Sap van 2 citroenen

2 bossen dille

2 bossen peterselie

Handje muntblaadjes

1 bosje lente-ui

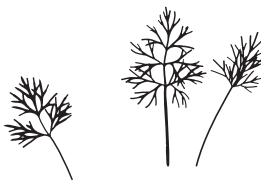
75 g pecorino

1 teentje knoflook, geperst

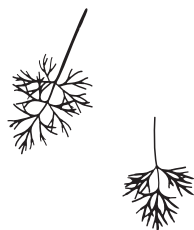
3 el tomatenpasta

200 ml frisgroene olijfolie

500 g tuinbonen (gedopt of diepvries)



Besprenkel de bulgur met het citroensap. Snijd de dille, peterselie en munt fijn. Snijd de lente-ui ook heel fijn. Rasp de pecorino. Meng de pecorino met 2 el fijngesneden dille, de munt, de knoflook, de tomatenpasta en de olijfolie, breng op smaak met zout. Meng de pecorinopasta door de bulgur. Kook de tuinbonen 5 min. en laat uitlekken. Meng de tuinbonen door de bulgur en meng ook de dille, peterselie en de lente-ui erdoorheen.



# Dadeljus met oranjebloesemwater

---

**1 handje medjoul ontpitte dadels**  
**1 liter vers sinaasappelsap**  
**Oranjebloesemwater**  
**1/2 tl kaneel**



Week de dadels in de sinaasappelsap  
met wat druppels oranjebloesemwater ca. 30 min.  
Voeg de kaneel toe en mix fijn in een blender.

Serveer heel koud.  
Voor een lichtere versie zeef je het sap.

# `Afoosa` & saffraanthee met honing

300 g ontpitte zachte dadels  
200 g bloem  
50 g wit sesamzaad  
200 ml frisgroene olijfolie  
1/4 tl kardemon  
Kaymak of mascarpone

Verwarm de oven voor op 200°C. Prak of pureer de dadels fijn. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de bloem en sesamzaad er gelijkmatig over. Rooster de bloem in een paar minuten goudbruin, schep geregeld tussentijds om met een houten lepel, en loop niet weg! Haal de bloem uit de oven, doe in een grote pan. Verwarm op een laag vuur en voeg al roerende de olijfolie erdoor, voeg als de olie is opgenomen de dadelpasta en de kardemon toe en blijf roeren totdat 'de deegbal' loskomt van de bodem. Verdeel de warme afoosa over bordjes en serveer met de mascarpone of kaymak. Lekker met saffraanthee.

## Saffraanthee

Voor 4-6 personen

1 plukje saffraan (beste kwaliteit)  
½ el gunpowder (of white pearl) groene thee  
honing



Verdeel de saffraan en de thee over glazen theeglaasjes of doe in een theepot. Schenk er heet water op dat net van de kook af is. Breng de thee in de glaasjes op smaak met wat honing.

Gido Schweitzer & Variatie in de keuken

# Bietjes van Betty`s

---



**FOOD  
FILM  
FESTIVAL**



# Yufka met appel

---

**1 pak Yufka deeg**  
**4 appels (Rembrandt of Wellant appels)**  
**Goede snuf Pain d`epice (koekkruiden)**  
**Flinke eetlepel gezouten roomboter**  
**8 abrikozen**  
**25 gram gebrande hazelnoten**  
**Optioneel blauwe kaas en druivenpitolie**

Appels schillen, klokkenhuis eruit, en in grove stukjes snijden, die in de pan in ongeveer 6/7 minuten bakken in de gezouten roomboter. Volledig naturel.

Zorg dat de appelstukjes nog iet wat knapperig blijven en niet te gaar gekookt worden, haal ze dan van het vuur af en voeg dan de overige ingrediënten toe, abrikozen en hazelnoten in kleine stukjes. Neem 1 vel yufka, leg het met onderkant van de driehoek naar je toe, leg 1,5 eetlepel vulling op de onderkant en draai een sjekkje. Of te wel sla de hoeken van de onderkant naar binnen en rol het deeg op. Doe olie in een koekenpan en bak de yufka rolletjes rustig om en om goudbruin. Erg lekker met kaneel of vanilleijs of met vers fruit.

Je kunt ook blauwe kaas bij het mengels doen en het rolletje dan bijvoorbeeld serveren bij een kaasplankje.



# Farro met cavalo nero & COCOS

1 pond farro  
1 kilo gesneden palmblad (cavalo nero)  
250 gram cocos  
Crème fraîche  
125 gram gorgonzola  
100 gram geroosterde walnoten  
200 ml slagroom  
50 gram peccorino



In groentebouillon 20 minuten de farro garen, in de tussentijd het palmblad op een bakplaat met een klein beetje druivenpitolie in een oven van 200 graden 10/15 minuten roosteren. De cocos, op bakplaat volledig droog roosteren maar dan voor 5 minuten. Wanneer alles gaar en knapperig bruin is, palmblad en cocos bij elkaar doen. Farro afgieten, en bij de cavalo nero doen. De helft van dit mengsel bak je in een beetje olie kort in een steelpan. Voeg room en crème fraîche toe en op het laatst de gorgonzola, zout en peper.

Serveer met walnoten en peccorino, heerlijk.

Voeg druivenpitolie toe aan de andere helft van het mengsel, wat klein gesneden tomaatjes, olijven zonder pit, artisjokken op olie, peccorino, en wat knoflook. Meng dit alles en je hebt een heerlijke salade.

# Carpaccio van bietjes

---

**1,5 kilo bieten mix, allerlei kleuren,  
koop je op de bio markt  
20 gram geroosterde sesam  
25 ml balsamico azijn  
30 ml ahorn siroop  
0,4 ltr druivenpitolie  
1/2 citroen  
Snuf zout en peper**



Neem een bakplaat, zet de oven op 180 graden en doe de bieten (op kleur zodat ze hun kleur goed behouden en de rode bieten niet afgeven op de gele) op de bakplaat met een scheut druivenpitolie. Meng bieten en olie goed. Dek de bakplaat af met aluminiumfolie en rooster de bietjes ongeveer anderhalf uur in de oven. Check de bietjes regelmatig op gaarheid tijdens het roosteren, iedere biet en iedere oven is weer anders.

In de tussentijd alle ingrediënten bij elkaar doen, behalve sesamzaad en van alles een mooie dressing maken. Haal de bietjes wanneer ze knapperig gaar zijn uit de oven en laat ze op kamertemperatuur komen. Haal het velletje eraf, en snijd ze in hele dunne plakken. Leg de plakken dakpansgewijs, met afwisselende kleuren op een bord, dressing erover en uiteindelijk het sesamzaad.

Geniet ervan in alle rust!

Ronnie Hartog & Fred Tiggelman

# Brood van Hartog

---



**FOOD  
FILM  
FESTIVAL**

# Volkorenbrood

---

**500 gram volkorenmeel**  
**20 gram gist**  
**5 gram zout**  
**3 dl water**

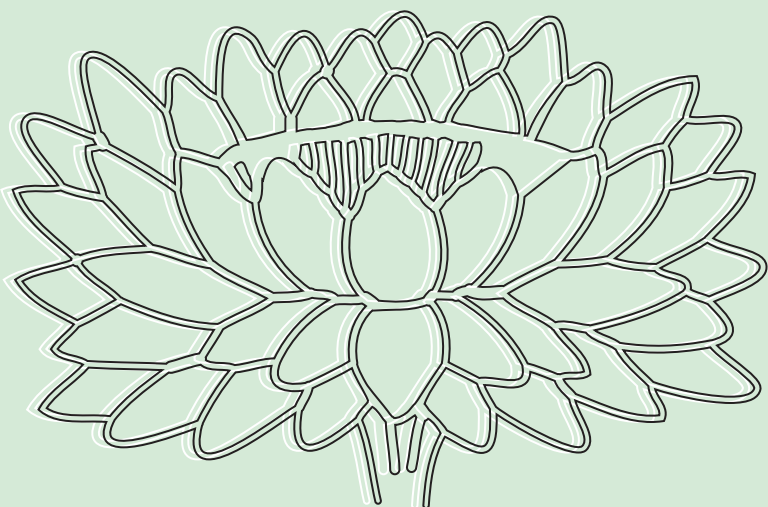
Gist in water oplossen, alle ingrediënten mengen/kneden.  
Extra water tijdens het deegkneden in kleine hoeveelen toevoegen tot maximaal 1 dl. Na kneden laten rijzen tot er ongeveer 1/3 aan volume vermeerderd is. Plat slaan, oprollen en in ingevet bakblik leggen.  
Rijzen tot het deeg bijna tot de rand van het bakblik gerezen is.

Bakken; 195 graden 35-40 minuten.



Jean Beddington

# Mumbai Dabbawalla



**FOOD  
FILM  
FESTIVAL**

# Aardappel & doperwten samosas

2 aardappelen geschild en in kleine blokjes gesneden  
2 eetlepels doperwten (diepvries)  
1 ui fijn gesneden  
2 teentjes knoflook fijn gesneden  
2 groene chilis fijn gesneden  
4 theelepels garam masala  
1 eetlepel muntblaadjes fijn gehakt  
2 eetlepels citroensap  
Peper en zout  
Olie  
1 pak filo deeg  
Gesmolten boter



Verhit 3 eetlepels olie in een pan en laat de uien en knoflook 5 minuten zachtjes bakken tot ze glazig zijn. Doe de aardappelblokjes erbij en laat verder zachtjes bakken, al roerend nog 5 minuten laten staan. Doe de groene chilis en de gram masala erbij en bak nog 2 minuten.

Doe de doperwten erbij met 1 kop water en breng op smaak met peper en zout. Laat sudderen tot de aardappels gaar zijn. Breng op smaak met citroensap en prak de aardappels met een houten lepel tot een grove mix ontstaat. Laat afkoelen.

Snij het filo deeg in lange plakjes van 7 cm breed en bestrijk met de boter. Leg 1 theelepel mix op het begin van de filo en vouw over in driehoekjes. Leg op een geoliede bakplaat en bestrijk met boter.

Bak in een voorverwarmde oven op 200°C in 8 minuten tot goudbruin.

# Bloemkool & rozijnen curry

---

**1 bloemkool in roosjes gesneden**  
**1 blik cocosmelk**  
**300 gram fijn gesneden uien**  
**5 stuks gedroogde rode chili**  
**2 theelepels korianderzaad**  
**1/8 theelepel mosterdzaad**  
**1/8 theelepel fenugriekzaad**  
**1/4 theelepel komijnzaad**  
**2 1/2 cm stuk kaneelpijp**  
**4 peper korrels**  
**2 stuks kruidnagel**  
**1/2 theelepel kurkuma**  
**1/2 theelepel paprika poeder**  
**1 flinke theelepel tamarinde**  
**2cm stuk verse gember fijn gesneden**  
**4 teentjes knoflook fijn gesneden**  
**1 eetlepel sultanas**  
**Zout ong. 1 theelepel**  
**zonnebloemolie**

Verhit in een steelpan 1 eetlepel olie. Doe de helft van de uien erin en laat 2-3 minuten bakken. Haal ze eruit en bewaar ze. Verhit weer 1 eetlepel olie en bak de chilis, koriander, mosterdzaad, fenegriek, komijn, kaneel, peperkorrels en kruidnagel voor ½ minuut. Doe de uien en kruidenmix plus de kurkuma, paprika en tamarinde in de blender met een half kopje water en laat draaien tot een pasta. Verhit 4 eetlepels olie in een braadpan en bak de gember en knoflook voor ½ minuut. Doe de resterende uien erbij en bak zachtjes nog 7-8 minuten. Doe de kruidenpasta erbij en bak nog 2-3 minuten. Doe de bloemkool en sultanas erbij en de cocosmelk. Doe het zout erbij en breng aan de kook. Laat sudderen tot de bloemkool beetgaar is.



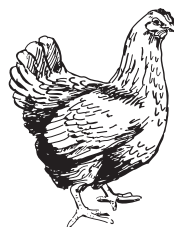
# Kip kebabs

---

**1 kilo kippendijen zonder vel en bot in blokjes gesneden**  
**2 eetlepels witte wijnazijn**

**Marinade:**

**1/2 liter dikke yoghurt**  
**175 ml slagroom**  
**4 theelepels zout**  
**1 theelepel cayenne peper**  
**2 theelepels chili poeder**  
**2 1/2 cm stuk verse gember geraspt tot puree**  
**2 teentjes knoflook geraspt tot puree**  
**1 theelepel kardemomzaadjes**  
**1 theelepel komijnzaad**  
**1 theelepel zwarte peperkorrels**  
**1/4 stuk nootmuskaat**  
**5 cm stuk kaneelpijp**  
**8 stuks kruidnagel**



Meng de yoghurt, slagroom, 2 theelepels zout, cayenne peper, chili poeder, gember en knoflook.

Doe de resterende marinade ingrediënten in een keukenmachine en maal tot poeder. Meng met de yoghurtmix en klop goed door elkaar. Los het resterende zout op in de witte wijnazijn en giet over de stukjes kip. Laat 5 minuten staan. Dep droog en meng met de yoghurt marinade. Laat 2 uur marineren.

Rijg op stokjes en kwast licht met olie. Leg op een goed heet voorverwarmde grill en gril de kebabs voor 3-4 minuten per kant.

# Komkommer & yoghurt raita

---

**2 stuks komkommer gehalveerd en zaadjes eruit**  
**300 ml dikke yoghurt**  
**2 theelepels fijn gesneden muntblaadjes**  
**1/4 theelepel zout**  
**1/4 theelepel suiker**  
**1 theelepel citroensap**

Snij dunne plakjes van de komkommer en meng met de resterende ingrediënten.



# Koriander pannenkoekjes

---

**150 gram `gram` bloem**  
**1/2 theelepel zout**  
**1 eetlepel verse koriander fijn gesneden**  
**1/4 liter water**  
**Olie**

Meng de bloem met het zout en koriander en roer met het water tot een glad beslag.

Doe een beetje olie in een koekenpan en verhit. Maak dunne pannenkoekjes van het beslag.



# Onion Bhaji

---

**800 gram** fijn gesneden uien  
**400 gram** gram`bloem  
**4 theelepels** zout  
**1 theelepel** kurkuma  
**2 theelepels** chili poeder  
**2 theelepels** garam masala  
**2 theelepels** komijn zaad  
**4 theelepels** komijn poeder  
**2 theelepels** gehakte verse koriander  
**2 stuks** fijn gesneden groene chilis  
**4 eieren**  
**4 eetlepels** citroensap  
**Olie voor frituur – verhit tot 180°C**

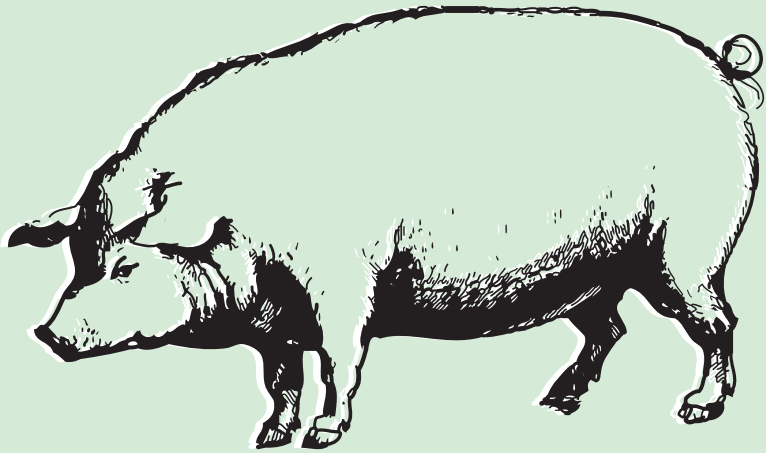


Meng alle ingrediënten door elkaar. Maak met behulp van 2 eetlepels hoopjes en frituur die in de hete olie tot goudbruin. Laat de bhaji uitlekken op keukenpapier.

Brandt & Levie

# Of je worst lust

---



**FOOD  
FILM  
FESTIVAL**

# Worst maken



**Wanneer je zelf thuis aan de slag gaat om worst te maken zijn een aantal zaken zeer belangrijk.**

Allereerst heb je een worststopper nodig. Deze zijn in verschillende maten en soorten te koop. Daarnaast zijn er voor keukenmachines zoals kitchenaid opzetstukken te krijgen om worst te maken.

Werk op een schone werkplek. Dit betekent een schoon werkblad, snijplank, mes en bakken/schalen.

Werk met vers vlees en laat dit niet warm worden. Bacteriën groeien sneller in een warme omgeving.

Beleef er net zo veel plezier aan als dat wij doen. Dus zet goede muziek op en trek een lekkere wijn open. Bier, cider en iets anders mag natuurlijk ook.

Week de darmen een paar uur of zelfs een dag in water.

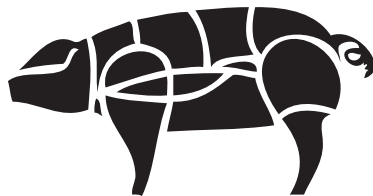
Het leuke aan worstmaken is dat alles kan en alles erin kan. Je kunt vlees van verschillende dieren gebruiken of verschillende vleessoorten combineren. Het vlees kan op verschillende platen gemalen worden, waardoor verschillende texturen mogelijk zijn. Als je begint met worstmaken schrijf dan goed op hoeveel gram kruiden en specerijen er op een kilo vlees gaan. Op deze manier kun je blijven verbeteren. Wij gebruiken tussen de 11 en 15 gram zout per kilo afhankelijk waarvoor de worst wordt gebruikt.

# Venkel worstjes

---

<b>Vlees (buik, schouder of nek)</b>	<b>2 kilo</b>
<b>Zeezout</b>	<b>24 gram</b>
<b>Zwarte peper</b>	<b>10 gram</b>
<b>Rode wijn</b>	<b>60 gram</b>
<b>Knoflook</b>	<b>2 tenen</b>
<b>Venkel</b>	<b>10 gram</b>
<b>Rozemarijn</b>	<b>2 gram</b>

Deze worstjes zijn heerlijk in de pasta of met wat polenta en geroosterde tomaat.



Ricardo van Ede

# Sterren koken

---



**FOOD  
FILM  
FESTIVAL**





# Oesters met texturen van komkommer - 1

---

Ricardo van Ede was de jongste Nederlandse chef die ooit een Michelinster kreeg. De gerechten die hij voor het Food Film Festival maakte, zijn dan ook niet makkelijk te maken. Je hebt wat gespecialiseerde apparatuur en ingrediënten nodig. Het recept bestaat uit verschillende onderdelen die je apart moet bereiden voordat je de borden kunt opmaken.

## Komkommerschuimpjes

**3 dl komkommersap (sapcentrifuge)**  
**90 gram desi meringue (eiwitpoeder via banketbakker)**  
**2 gr xantana (geleermiddel)**

Omdat je het eiwitpoeder in dit gerecht moet opslaan, is het lastig om er weinig van te maken. Voor 12 oesters heb je maar een derde van het uiteindelijke recept nodig, maar om het goed op te kloppen is het aan te raden je aan de bovenstaande hoeveelheden te houden.

Meng de ingrediënten en klop het met een garde tot een mooi, luchtig eiwitmengsel. Doe dat in een spuitzak en spuit 'dopjes' op een plaat met bakpapier. Doe die in een voorverwarmde, maar niet te hete oven en laat gedurende 3 uur op 60 graden drogen.

# Oesters met texturen van komkommer - 2

---

## Komkommerrolletjes

**1 komkommer**  
**15 ml olijfolie**  
**4 eetlepels sushi-azijn**  
**1 sjalotje (fijngesneden)**  
**Peper en zout**

Schaaf met de dunschiller mooie lamellen. Rol die op. Maak van die overige ingrediënten een marinade en giet die over de komkommer.

## Granita van komkommer

**1 l komkommersap (sapcentrifuge)**  
**100 ml poedersuiker**  
**100 ml limoncello**

Mengen en in de vriezer leggen. Dan ieder kwartier met een garde roeren tot er mooie ijsschilfers ontstaan. Voor de decoratie van de oesters gebruiken we borage en blue ocean bloemetjes.

# Oesters met texturen van komkommer - 3

---

## Oesters met texturen van komkommer

12 oesters

Komkommerschuimpjes

Komkommerrolletjes

Granita

Borage (komkommerkruid \*)

`Blue ocean` bloemetjes (van het plantje oesterblad \*)

Steek de oesters los van de schalen.

Decoreer de oesters met de gedroogde komkommerschuimpjes, de komkommer rolletjes en de granita. Voeg op het laatst de borage en blue ocean bloemetjes toe om het geheel af te maken en serveer.

\* voor het verkrijgen van deze ingrediënten, zoek op internet of bij de gespecialiseerde groentenman.



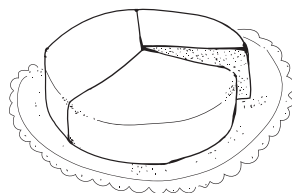
# Cheesecake met gecarameliseerde witte chocolade - 1

---

Dit gerecht bestaat uit drie onderdelen: cheesecake, de bros en de crumble. Hieronder lees je hoe de afzonderlijke ingrediënten maakt. Om het gerecht af te maken doe je het volgende: snijd een paar mooie blokken cheesecake af en leg die op een bordje. Leg ertussen de een paar brokken bros en garneer met de crumble.

## Bros

**750 gr chocolade**  
**60 gr cacaoboter**  
**30 gr olie**



Smelt alle ingrediënten au bain marie en meng ze goed. Doe het mengsel in een kladde met twee patronen. Dat is nodig om voldoende druk te leveren. Spuit het mengsel in een bak. Doe deze bak in zijn geheel in de vacuüm machine en zet de machine aan. Als het goed is, komt de bros nu vanzelf omhoog. Doe de machine uit, maar verbreek het vacuüm niet. Laat de bros rustig een uur staan om de chocolade te laten stollen.

Zonder vacuüm machine is dit onderdeel lastig, maar je zou creatief kunnen zijn met tupperware die je vacuüm kan zuigen.

## Crumble

**Koekjes naar eigen smaak (speculaas of bastogne koeken)**

Opdraaien in de magimix.

# Cheesecake met gecarameliseerde witte chocolade - 2

---

## Cheesecake

**250 gram witte chocolade**  
**300 gram slagroom**  
**280 gram ricotta**  
**430 gram suiker**  
**210 gram Philadelphia roomkaas**  
**5 gram zout**  
**10 eieren**  
**5 eierdooiers**  
**90 gram zure room**  
**110 gram bloem**

Vacumeer de witte chocolade in een hiervoor geschikte plastic zak, zo strak en plat mogelijk. Als je geen vacumeermachine hebt, kan je bijvoorbeeld je slager (of iemand anders met zo'n machine) vragen dit te doen. Informeer van te voren (bijvoorbeeld in een goede kookwinkel) of het plastic geschikt is om te verwarmen. Doe de vacuüm getrokken zak in een snelkookpan en laat hem een 1 uur koken op volle stand. Laat daarna rustig de stoom ontsnappen.

Breng slagroom aan de kook. Haal de gecarameliseerde chocolade uit de zak en doe deze in een kom. Meng de hete slagroom er goed door.

Zet je keukenmachine aan met de vlinder, op de middelhoge stand. Meng de ricotta, suiker, Philadelphia en zout. Als het helemaal gemengd is, giet dan 1 voor 1 de eieren en de eierdooiers erbij. Als dat gemengd is doe de zure room erbij, en tot slot de bloem. Zorg dat alles goed gemengd is en doe het geheel in een ovenschaal. Dek deze af met aluminiumfolie en zet deze in de voorverwarmde oven. 50 minuten op 165 graden.

Hidde de Brabander

# Sweet Dreams

---



**FOOD  
FILM  
FESTIVAL**

# Brownie met ingemaakte framboosjes en vanille

---

## Brownie

**540 gram suiker**  
**440 gram eieren**  
**400 gram chocolade**  
**150 gram boter**  
**15 gram bakpoeder**  
**225 gram bloem**

Draai de eieren luchtig met de suiker. Voeg nu de gesmolten boter en chocolade toe, gevolgd door de bloem en bakpoeder. Bak af op 180 graden Celsius.

## ingemaakte framboosjes

**500 gram suiker**  
**100 gram witte wijn**  
**400 gram water**

Breng alle ingrediënten met elkaar aan de kook. Giet deze siroop in een weckpot. Voeg gewassen framboosjes toe en seal de pot. Zet nu onderste boven weg tot hij "geweckt" is.

# Brownie met ingemaakte framboosjes en vanille

---

## Vanille roomijs

**350 gram room**  
**200 gram melk**  
**175 gram eidooiers**  
**200 gram suiker**  
**1 vanillestokje**



Verwarm de room en de melk tot 50 graden Celsius en laat het opengesneden vanillestokje een half uur tot een uur trekken. Zeef hem er nu uit en meng de eidooiers met de suiker. Voeg dit toe aan de vanillemassa en verwarm deze tot 82 graden Celsius. Zeef deze massa en koel terug in de koelkast. Draai af tot ijs.

## Chocoladesaus

**200 gram room**  
**125 gram suiker**  
**40 gram cacao poeder**  
**90 gram chocolade**

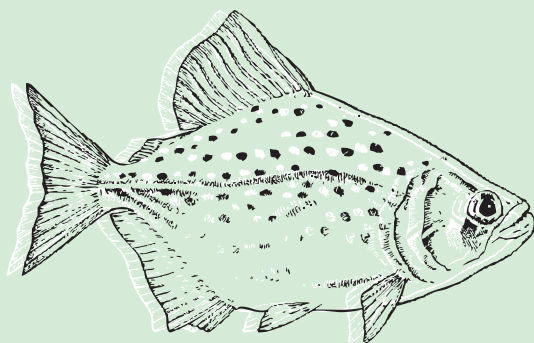
Kook de room met de suiker op en giet dit op de cacao poeder en de gehakte chocolade. Vermeng dit intensief, eerst met een garde, daarna met een staafmixer. Zeef de massa en serveer warm.



Iwan Driessen & Tosao van Coevoorden

# Waddenzee & Wasabi

---



**FOOD  
FILM  
FESTIVAL**

# Sushi met Hollandse vis

---

## Sushi rijst

**4 personen (4 futo maki - dikke norirollen)**

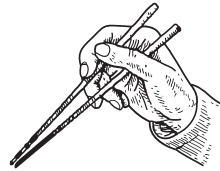
**400 gram japanse rijst**

**4 3/4 dl water**

**4 eetlepels azijn**

**2 eetlepels suiker**

**2 theelepels zout**



Was de rijst met weinig water zodat hij goed tegen elkaar 'polijst'. Spoel de rijst daarna met veel water tot het water helder is. Leg de rijst in een zeef om goed uit te lekken. Zet hem op met het afgemeten water. Breng de rijst aan de kook op hoog vuur en laat 5 min op hoog vuur doorkoken. Zet het vuur laag en laat 10 min zachtjes koken, draai het vuur uit en laat nog 10 min stomen. Giet de rijst af.

Meng tegelijkertijd de azijn suiker en zout en verwarm dit zachtjes in de pan tot alles is opgelost (niet koken). Doe de rijst in een grote bak en laat 5 min afkoelen. Schenk al roerende het azijn mengsel over de rijst en meng het met een houten lepel. Dek met een licht vochtige doek af.

# Griet battera met umepasta

---

**250 gram sushirijst gekookt**  
**Griet filet van 6cm breed en 20cm lang**  
**Ume pasta**  
**Gari (sushi gember)**  
**Shoyu en wasabi**

Neem een griet filet ter grootte van een kwart sushi matje (ong 6 cm breed en 20 cm lang of snij de filet zo bij dat het die afmeting krijgt). Bestrooi met wat zout en laat 15 min staan, spoel af en leg in wat rijstazijn met schijfjes citroen. Laat 10 min staan en spoel weer af en maak goed droog. Leg plasticfolie op een sushi matje en doe daar een strook rijst op, net iets smaller dan de vis (die moet er net overheen vallen). Spuit een strook umepasta op de griet en leg die met de ume naar beneden op de rijst. Vouw het matje eroverheen en druk goed aan (hier zijn speciale vormen voor verkrijgbaar!). Laat een uurtje staan.

Snij er met een vochtig en belachelijk scherp mes plakken van 1,5 cm van. Serveer met wasabi sojasaus en sushi gember.

# Noriroll met shiso, Hollandse garnalen en mayonaise

---

**200 gram gekookte sushirijst**  
**65 gr hollandse garnalen**  
**3 shiso blaadjes**  
**mayonaise**  
**1 norivel**  
**1 sushi matje**

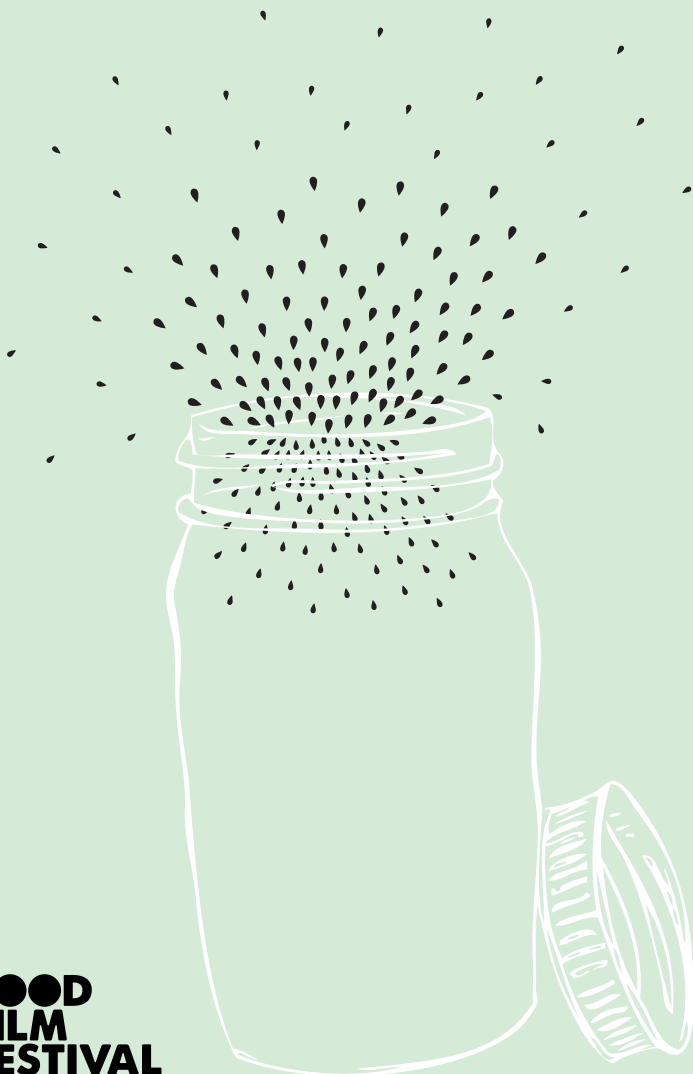
Verdeel de rijst plat over de nori en houd een strook van 1,5 cm vrij aan de bovenkant. Leg de shiso en garnalen in het midden van de rijst en doe daar een beetje mayo over rol dit totaan de strook waar geen rijst zit en maak die licht vochtig. Rol verder en laat even rusten. Snij in 8 plakken en serveer met wasabi en shoyu.



Baaf Vonk, Eke Marien, Cokkie & Janine & Astrid Persad

# Wecken & inmaken

---



**FOOD  
FILM  
FESTIVAL**

# Hoe krijg je schone weck- & jampotten?

---

**Om je jam en chutney goed te kunnen bewaren, heb je schone potten nodig. Voordat je potten kunt gebruiken, moet je ze eerst steriliseren. Dit kun je op verschillende manieren doen.**

## **IN DE OVEN**

Maak de weckpotten schoon met warm water en soda. Was ze in het sopje af en spoel ze vervolgens goed schoon met heet water. Gebruik voor het afdrogen een schone theedoek. Vervolgens zet je de potten omgekeerd op een (schone!) bakplaat in oven van 150 Celsius. De potten moeten minimaal 15 minuten in de oven voordat je ze kunt gebruiken.

## **IN KOKEND WATER**

Maak eerder gebruikte potten schoon met warm water en een beetje soda. Spoel ze af met schoon warm water en zet ze in een grote pan. Zet de potten met de opening naar boven zodat ze naast elkaar kunnen staan. Giet heet water in de pan tot de potten onderstaan. Breng het water aan de kook en laat 10 minuten koken. Draai het vuur uit en haal de potten uit de pan als het water niet meer borrelt. Laat de potten omgekeerd uitlekken op een schone theedoek. Niet afdrogen! Leg deksels vlak voor het afvullen in een bord en overgiet ze met kokend water. De rubberrand in de deksels wordt schoon maar ook zachter, zodat de deksels makkelijk vastgedraaid kunnen worden.

# Hoe sluit je weck- & jampotten luchtdicht af?

---

## POTTEN MET SCHROEFDEKSEL

Vul de warme pot(ten) met de jam of chutney tot even onder de rand en sluit het vervolgens goed af. De lucht die in de pot zit gaat zo door de gloeiend hete jam heen naar boven en wordt dan door de hitte van de jam 'gesteriliseerd'. Dit is essentieel voor de houdbaarheid. Na 5 minuten mogen de potten weer rechtop staan en kan 't geheel rustig afkoelen

## WECKPOTTEN

Leg de gesteriliseerde rubber ring op het deksel. Vul vervolgens de pot tot ongeveer 1 cm onder de rand met de hete jam of chutney. Houd de pot vast met een schone doek en klem het deksel dicht. Terwijl de inhoud afkoelt, trekt de pot zich vacuüm. Gevulde weckpotten kan je nog nasteriliseren door ze in een grote pan water te zetten en 30 minuten op 90 graden te houden. Zo zijn ze jaren houdbaar.



# Pompoenjam met gember

## van Cokkie & Janine

---

**4 personen**

**325 gram pompoen, ontdaan van pitten en draden en in stukken gesneden**

**0,5 citroen, sap en rasp**

**15 gram rasp van verse gemberwortel**

**325 gram riet- of kristalsuiker**

**+/- 200 ml water**

**1 weckpot of jampot met 0,5 liter inhoud (of meerdere kleinere potten)**

**Sopje van water en soda**



**Ook handig: rasp en citruspers**

**Eventueel: suikerthermometer en jantrechter**

Wat moet je doen? Borstel de pompoen schoon en leg 'm vervolgens in een grote pan. Giet er warm water over: de hele pompoen moet onder staan. Breng aan de kook. Kook de pompoen 5 tot 10 minuten. Giet vervolgens af en laat de pompoen afkoelen.

Snijd de pompoen doormidden en verwijder de pitten en draden. Snijd de twee helften vervolgens ook doormidden. De stukken pompoen zijn dan klein genoeg om makkelijk de schil te kunnen verwijderen. Een pompoen schillen kun je het beste doen met een dunschiller. Je hoeft alleen de minder mooie stukken schil te verwijderen.

Doe de pompoen samen met het water in de pan en breng aan de kook. Laat het geheel +/- 10 minuten zachtjes koken, of totdat de pompoen zacht is.

Schil ondertussen de gemberwortel en rasp deze vervolgens.



# Pompoenjam met gember

## van Cokkie & Janine

---

Boen de citroen schoon en rasp vervolgens de schil. Pers de citroen daarna uit. Voeg de gember- en citroenrasp en het citroensap toe aan de pompoen en breng het geheel weer aan de kook. Controleer of de pompoen zacht is. Zo ja, draai het vuur uit en pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde massa. Zet de pan weer op het vuur en breng het geheel weer aan de kook. Voeg de suiker toe en roer goed door.

Breng alles weer aan de kook en laat het geheel +/- 5 minuten doorkoken, of totdat het stollingspunt (105 graden Celsius) is bereikt. Hang eventueel de suikerthermometer in de pan en wanneer die 105 Celsius aangeeft, is het stollingspunt bereikt en is je jam dus dik genoeg. Je kunt de dikte ook controleren met een schoteltje. Zet een schoteltje in de koelkast. Schep met een lepel wat jam uit de pan en laat dit vervolgens op het koude schoteltje 1 minuut afkoelen. De jam is klaar als het vel dat zich boven op de jam vormt kreukelt wanneer je het zachtjes met de top van je vinger indrukt. Of als de jam niet van het schoteltje afdruipt wanneer je het schuin houdt.

Haal de pan van het vuur en vul de jampot tot net onder de rand. Draai de deksel erop en zet de jampot op zijn kop. Plak er een etiket op met daarop geschreven de jamsort en de productiedatum. Als je de jam goed afgesloten en op een donkere en koele plek bewaart, blijft de jam zeker een half jaar goed. Eenmaal open kun je de jam het beste in de koelkast bewaren en altijd een schone lepel gebruiken als je wat jam uit de pot schept.

Nb In plaats van gember kan je natuurlijk ook kiezen voor een andere toevoeging; denk aan walnoten, sinaasappel, rozijnen en diverse specerijen. Als je sap toevoegt denk er dan aan dat de jam niet te dun blijft; voeg eventueel een klein beetje geleerpoeder van Marmello toe dat in natuurwinkels te koop is.

Genieten maar!

# Pompoenchutney met stoofpeer van Cokkie & Janine

---

**4 personen**

**1 ui, geschild en in ringen gesneden of gesnipperd**

**350 gram blokjes pompoenvrucht vlees**

**1 biologische sinaasappel, rasp en vrucht vlees**

**2 stoofpeertjes, in blokjes gesneden**

**15 gram rasp van verse gemberwortel**

**80 gram riet- of kristalsuiker**

**2 dl wijnazijn**

**1 teen knoflook, gekneusd en in kleine stukjes**

**1 x eetlepel (olijf) olie**

**1 x verse rode peper, in dunne reepjes**

**div. specerijen (kaneel, kruidnagel o.i.d.)**

**Weckpot of jampot met 0,5 liter inhoud  
(of meerdere kleinere potten)**

**Sopje van water en soda**

**Ook handig: zesteur**

Wat moet je doen? Als je 't lekker vindt dat de pompoen nog 'n bite heeft, kun je 'm beter niet voorkoken, zoals je bij het jamrecept wel doet. Snijd de pompoen doormidden en verwijder de pitten en draden. Snijd de twee helften vervolgens ook doormidden. De stukken pompoen zijn dan klein genoeg om makkelijk de schil te kunnen verwijderen. Een pompoen schillen kun je het beste doen met een dunschiller. Verwijder de schil.

Snijd de pompoen in kleine blokjes en bestrooi ze met zout. Laat een half uurtje intrekken en spoel de blokjes vervolgens af. Laat ze uitlekken en droog ze vervolgens af met keukenpapier.

# Pompoenchutney met stoofpeer

## van Cokkie & Janine

---

Snijd de uien in ringen of in stukjes en smoor ze glazig in een eetlepel olie. Snijd de peper over de lengte door, verwijder de zaadjes en snijd in dunne reepjes. Voeg de peper toe en laat even meesmoren. Kneus de teen knoflook, snijd 'm vervolgens in kleine stukjes. Voeg de knoflook toe en laat even meesmoren. Rasp de sinaasappelschil. Voeg de azijn, de sinaasappelrasp, de specerijen en de suiker toe. Voeg de blokjes pompoen toe. Schil en snijd de stoofpeertjes in kleine stukjes en voeg toe. Schil de witte (geraspte) sinaasappel verder af en snijd het vruchtvlees in blokjes en voeg toe. Voeg eventueel nog specerijen toe, kaneel, kruidnagel o.i.d. Laat de massa op laag vuur indikken (ongeveer 20%). Roer regelmatig zodat het indikken sneller gaat en de massa niet gaat 'aanzetten'. Giet de chutney zo heet mogelijk in schone potten en laat afkoelen zoals beschreven bij punt 10 van het jamrecept.

De chutney is na 6 weken helemaal op smaak, maar zo lang kun je er vast niet van afblijven!

Liever zachte pompoen? Kook 'm dan eventjes voor: borstel de pompoen schoon en leg 'm vervolgens in een grote pan. Giet er warm water over: de hele pompoen moet onder staan. Breng aan de kook. Kook de pompoen 5 tot 10 minuten. Giet vervolgens af en laat de pompoen afkoelen.

Genieten maar!



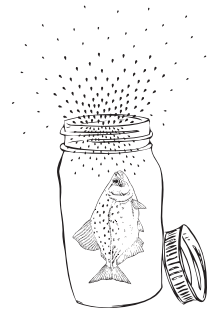
# Napa cabbage kimchi

## (of `paechu kimchi`) van Baaf

---

Dit recept levert 0,75 tot 1 liter kimchi

**1 kleine tot medium Chinesekool, verwijder verkleurde bladeren**  
**2 eetlepels grof zeezout**  
**100 gram plus 2 eetlepel kristalsuiker**  
**20 knoflookteentjes fijn gesneden**  
**20 plakjes fijn geschilde verse gember, fijn gesneden**  
**48 gram kochukaru (Koreaanse chilivlokken)**  
**4 eetlepels vissaus**  
**4 eetlepels usukuchi (lichte soja saus)**  
**2 theelepels gezouten garnalen**  
**50 gram bosui (wit en groen)**  
**100 gram wortel**



Snij de kool in de lengte door het midden. Verwijder het hart. Snij de gehalveerde kool in 2,5cm brede stukken. Meng de gesneden kool met zout en 2 eetlepels suiker. Zet de gezouten kool voor een nacht weg in de koelkast.

Meng de knoflook met de gember, kochukaru, vissaus, sojasaus, garnalen en de overgebleven suiker in een bekken. Mocht het mengsel erg dik zijn dan kan je het verdunnen totdat het de viscositeit heeft van romige salade dressing. Schil de wortels en snij deze julienne. Snij de ui. Roer de ui en de wortel door het pekel mengsel. Giet de gesneden Chinese kool af en meng het met de pekel. De kimchi is na een dag (24 uur) al eetbaar. Maar de smaak zal beter zijn na een week en 2 weken later op zijn best zijn. De smaak zal zich steeds sterker blijven ontwikkelen tot een funky geheel.

Kochukaru is soms moeilijk te verkrijgen, in plaats hiervan kan je ook Chinese chilivlokken gebruiken. De hoeveelheid chili is erg veel qua hitte voor het Westers smaakpalet, houd hier rekening mee.

# Piccalilly (pickles of mosterdzuur) van Eke Marien

---

**2,3 kilo (ruim 10 potjes van 200 ml)**

**1 liter azijn (5 tot 7 procent alcoholgehalte)  
50 gram bloem  
60 gram Dijon mosterd (of 25 g mosterdpoeder)  
20 gram suiker  
2 gram gemberpoeder  
10 gram kerriepoeder  
2 eetlepel zonnebloemolie  
1 tot 1,5 kilo stevige vezelrijke groenten zoals:**

**bloemkool, boontjes, wortel, zilvertuitjes, augurken,  
paprika, courgette, etc.**

Meng 1 dl van de azijn met de bloem, mosterd, suiker, gember, kerrie en olie tot een glad papje. Breng de rest van de azijn tegen de kook en giet het al roerende bij het mosterdpapje. Doe alles terug in de pan en breng het aan de kook. Roer goed zodat een dikke gebonden saus ontstaat.

Snijd de groenten in kleine stukjes en kook ze beetgaar in ruim water waarin 10 gram zout per liter water is opgelost. Laat de groenten goed uitlekken. Roer de groenten door de saus en breng alles aan de kook.

Vul de schoongemaakte potten tot net onder de rand met de piccalilly en sluit de deksels goed af.

# Tempèh sambal

## van Astrid Persad

---

**1 pak tempèh**  
**2 uien**  
**3 teentjes knoflook**  
**1 stuk laos (2 cm)**  
**2 daon salam blaadjes**  
**1 tak sereh (citroengras)**  
**1 theelepel trassie (poeder)**  
**1 eetlepel vloeibare tamarinde (assem)**  
**Ketjap (mag ook gekruid)**  
**Olie**  
**Zout**  
**Suiker**  
**1 à 2 surinaamse pepers of rawit**

Snij de tempèh in dunne plakken en dan weer in kleine stukjes (voor het bakken kort in zoutwater oplossing weken). Verhit de olie en een wok/wadjan en bak de tempèh lichtbruin (laten uitlekken op keukenpapier). De uien, knoflook, laos en sereh fijnmalen. Eventueel nog wat olie in de pan toevoegen en opnieuw verhitten. Voeg de trassie en het fijngemalen mengsel toe en ongeveer 5 minuten op matig vuur bakken.

Daarna de vloeibare tamarinde, ketjap, peper en een 1/2 kopje water bij het geheel voegen. Bij gebruik van gekruide ketjap (is al zoet) suiker naar smaak toevoegen. Na 1 à 2 minuten de tempèh erbij en nog even laten sudderen tot het water verdampft op een zacht vuurtje zonder deksel op de pan. Zout naar smaak!

Eet smakelijk!

Marike van der Werff

# Wijn & Kaas met KEF

---

UNE BONNE  
BOUTEILLE DE VIN  
SANS FROMAGE,  
C'EST UN  
RENDEZ-VOUS  
SANS FEMME

**FOOD  
FILM  
FESTIVAL**

# Kazen van Kef

---

## BONDE DE LA GATINE

“Gatée betekent bevoorrecht of verwend” en refereert aan het vruchtbare gebied waar het kaasje vandaan komt.

Familie:	geitenkaas van verse rauwe melk zoals Chabichou.
Herkomst:	Verruyes, Deux-Sèvres, Poitou-Charentes West-Frankrijk
Kenmerk:	cilindervormig, natuurlijk rimpelig schimmelkorstje, een compacte structuur in het zuivel
Affinage:	45 dagen

## LUCULLUS

Familie:	witschimmel, triple creme verrijkt met room, gepasteuriseerde koemelk
Herkomst:	Ile-de-France
Kenmerk:	fris en romig zuivel. Dankt zijn naam aan de Romeinse generaal en fijnproever Lucullus. Bij voorkeur jong te eten. Het zuivel wordt smeùiger bij langere affinage maar de korst verliest haar frisheid en wordt vrij sterk van smaak.
Affinage:	4 tot 5 weken



# Kazen van Kef

---

## PAS DE ROUGE (BIO)

Familie:	roodflora, halfharde abdijskaas, van verse, rauwe biologische koemelk
Herkomst:	Gent, België
Kenmerk:	zacht geel zuivel met kleine oogjes, steenrode natuurlijke korst met witte vlekjes
Affinage:	3 tot 4 maanden

Deze abdijskaas wordt op traditionele wijze gemaakt door kaasmakerij het Hinkelspel uit het Belgische Gent. Aan de biologische rauwe koemelk wordt enkel zuursel, stremsel en zeezout toegevoegd. De korst wordt ingesmeerd met een roodbacterie (Brevi bacterie). Om de wildgroei van andere ongewenste bacteriën en schimmels tegen te gaan wordt de Pas de Rouge dagelijks gewassen met zout water. Dit zorgt ook voor de karakteristieke, bijna zoetige smaak van abdijskaas. De kaas is nu zo'n 7 weken oud, naar mate hij nog ouder wordt, wordt de smaak pittiger en de korst harder. De korst is eetbaar, maar niet iedereen houdt van de iets zanderige structuur.

## CRAYEUX DE RONCQ - spécialité de Philippe Olivier

Familie:	roodflora, familie van de Maroilles
Herkomst:	Pays du Nord
Kenmerk:	de korst wordt gewassen met speciaal bier: L'Angelus. De naam Crayeux slaat op het stevige, krijtig hartje wat deze kaas altijd houdt. Onder de korst wordt het zuivel zacht en soepel. Heel verfijnde smaak.
Affinage:	6 weken

# Kazen van Kef

---

## CAMEMBERT TERROIR DU COTENTIN

Familie:	witschimmel, rauwe koemelk, Camembertfamilie
Herkomst:	Normandie, France
Kenmerk:	geurig, ziltige volle camembertsmaak, De koeien grazen van het ziltige gras op de kwelders ter hoogte van de abdij van Mont St.Michel
Affinage:	3 tot 4 weken. Op z'n allerbest van maart tot december.

## FOURME D` AMBERT

Familie:	cilinder-vormige zachte ongeperste blauwaderkaas van gepasteuriseerde koemelk. Het woord fourme komt van latijnse woord forma dat vorm betekent, men vermoedt dat ook het woord fromage hier van afstamt.
Herkomst:	Auvergne, Frankrijk. Kaasproducent Xavier Morin uit Aurillac.
Kenmerk:	zacht witgeel smeugig zuivel met blauwe aders, grijze droge korst. Romig, zacht en zilt van smaak.

## BOER MAARTEN

Familie:	Goudse boerenkaas van biologische koemelk.
Herkomst:	Eesveen, Flevoland
Kenmerk:	Smedig, smeugig zuivel maar met kristallen! De gelige kleur komt van het extra aan caroteen in de melk van Yersey-koeien. Door de grotere vetbolletjes in de melk blijft de kaas op leeftijd nog mooi romig en smedig met van die mooie eiwitkristalletjes.
Affinage:	30 maanden

# Kazen van Kef



## STILTON COLSTON BASSETT

Familie:	Blauwaderkaas van gepasteuriseerde koemelk.
Herkomst:	Colston Bassett, Nottinghamshire, Engeland
Kenmerk:	Deze zachte smeuge Stilton wordt gemaakt door Billy Kevan. Al vanaf de 17e eeuw wordt de blauwe koning onder de Engelse kazen gemaakt, die later pas bekend werd onder de naam Stilton. Gedurende de rijping worden er met metalen pennen gaten in de zuivel geboord zodat de blauwe schimmel zuurstof krijgt waardoor ze kan ontwikkelen en zo de kaas karakter geeft en beschermd tegen invloed van buitenaf. Het bijzondere van deze Stilton is dat hij traditioneel gestremd is met leb dit zorgt voor een extra volle, diepe en smeuge smaak. Bijna alle Stilton die in Nederland te krijgen is vegetarisch gestremd.
Affinage:	3 tot 4 maanden