

# Inhoud

INLEIDING  
10

BAKBASICS  
23

OCHTEND  
50

HALVERWEGE DE OCHTEND  
74

LUNCH  
100

NAMIDDAG  
122

AVOND  
140

OVER JESS  
170

OVER ELLIOTT'S  
171

REGISTER  
173

# ZO MIN MOGELIJK GEDOE, 'S OCHTENDS, 'S MIDDAGS EN 'S AVONDS

In dit boek vind je makkelijke en realistische recepten voor het bakken in mijn relaxte stijl, voor elk moment van de dag.

Voor lange luie weekenden zijn er de Havermoutbroodjes (blz. 52), Yoghurtplatbroden (blz. 54) en Supermakkelijke pancakes (blz. 67). Op drukke ochtenden kun je met een kop koffie genieten van de pittige Zachte Amaretti (blz. 80) en frisse Citroen-earlgrey-polentacake (blz. 84). Voor een smakelijke doordeweekse lunch zijn er de rustieke Tomaat-parmezaan-kappertjes-galettes (blz. 104) die je kunt serveren met een frisse groene salade. Op regenachtige middagen kun je bij de thee smullen van met jam gevulde Duimafdrukkoekjes (blz. 94) en spicy Mini-suikerbroodjes (blz. 132). En wat dacht je van de vele taarten en galettes die gewoonweg niet kunnen mislukken en waarop je altijd terug kunt vallen als je iemand (last minute) wilt verrassen? En dan zijn er ook nog de stressvrije desserts, zoals mijn eenpans Elliott's bloemloze chocoladetaart (blz. 162) en de Hazelnoot-suiker-pavlova (blz. 156) die echt nóóit mislukt en waarmee je indruk kunt maken als er vrienden langskomen. Ik heb zelfs een recept voor zoute, knoflokerige en belachelijk makkelijk te bakken Hartige 'crackers' (blz. 142) toegevoegd om een welverdiende fles wijn op vrijdagavond net iets specialer te maken.

Mijn Pindakaaskoekjes (blz. 126) heb ik bewust ontwikkeld met slechts vier ingrediënten, zodat je ze in een paar minuten kunt bakken; ideaal voor die momenten waarop je even snel iets lekkers wilt maken met wat er al in de kast staat. Ik heb bovendien de populairste recepten uit mijn Edinburgh-keuken – Elliott's – getest, aangepast en opnieuw getest. Mijn verkooptoppers – Saucijzenbroodjes met varkensvlees & venkel (blz. 102), Elliott's zeezout-chocoladekoekjes (blz. 116), Sticky drie-soorten-gembercake (blz. 131) en Marmelade-zuurdesem-desserttaartje (blz. 160) – heb ik allemaal een beetje vereenvoudigd. Zo kun jij ook ongelooflijke resultaten behalen, ongeacht je zelfvertrouwen, bakervaring of de grootte van je keuken.



# Bakbasics

**CUSTARD  
JAM  
DEEG  
FRANGIPANE**

Custard, jam, deeg en frangipane vormen de basis van mijn baksels – of ze nou zoet of hartig zijn. Je zult dan ook merken dat ik er in de hoofdrecepten van dit boek regelmatig naar verwijs. Op de volgende bladzijden heb ik deze basisrecepten allemaal voor je op een rijtje gezet. Hopelijk heb je er nog jarenlang plezier van in de keuken!



# BASISDEEG



---

## VOOR

Genoeg voor 1 zoete of hartige taart voor 6 personen

## BEREIDINGSTIJD

5 minuten, plus 1 uur koeltijd

150 g bloem, plus extra voor het bestrooien  
snuf zeezoutvlokken

85 g koude boter (gezouten of ongezouten), in blokjes)

1 tl fijne kristalsuiker (als je deeg voor een zoete taart maakt; laat de suiker weg als het deeg bedoeld is voor een hartige taart)

- 
- 1 Wrijf de bloem, het zout en de boter (plus suiker, als je een zoete taart maakt) in een grote kom, tussen je vingertoppen, tot grove 'vlokken'. (Maak je geen zorgen als een deel van de boter behoorlijk klonterig blijft.)
  - 2 Voeg een paar scheutjes koud water toe en meng alles tot een geheel. (Je hoeft nog steeds niet te kneden, het is de bedoeling dat er blokjes boter in het deeg blijven zitten.)
  - 3 Wikkel het deeg in huishoudfolie of bijenwasdoek (Bee's Wrap) en leg het 1 uur in de koelkast of 30 minuten in de vriezer.

# Venkel- citroen- gebakjes

VOOR

12 kleine 'gebakjes'

BEREIDINGSTIJD

25 minuten, plus 35-40 minuten  
baktijd

1 rol vers bladerdeeg, bijvoorbeeld  
Tante Fanny  
1½ el poedersuiker

Venkel-citroenfrangipane

50 g gemalen amandelen  
(amandelmeel)

30 g boter, zacht / op  
kamertemperatuur

70 g fijne kristalsuiker

1 el honing

1 eidooier (bewaar de eiwitten voor  
de Zachte amaretti op blz. 80 of  
de Hazelnoot-suiker-pavlova op  
blz. 156)

snuf zeezoutvlokken

2 el melk (liefst volle), plus 1 el voor  
het bestrijken

1½ el venkelzaad, plus 1 el voor het  
bestrooien

geraspte schil van 2 biologische  
citroenen, plus 1 biologische  
citroen om er na het bakken  
overheen te raspen (bewaar het  
sap voor een van de jamrecepten  
op blz. 33)

Venkelzaadjes zijn echt niet alleen bedoeld voor  
in pasta's, curry's of om saucijzenbroodjes mee te  
bestrooien – hoewel dat wel erg lekker is! (blz. 102.)  
In dit recept vormen deze 'vleugjes' anijs een bijna  
magische combinatie met de zoete, plakkerige frangi-  
pane en geraspte citroenschil, die het kant-en-klare  
bladerdeeg uit de winkel een bijzondere, bijna  
*sophisticated* smaak geeft.

En ja, ik ben me ervan bewust dat drie citroenen  
raspen wel wat veel klinkt, maar het is de citrusschil die  
hier echt het verschil maakt. Geloof me!

- 1 Verwarm eerst de oven voor tot 180 °C hetelucht / 200 °C  
elektrisch. Bekleed twee grote bakplaten met bakpapier.
- 2 Maak vervolgens de frangipane door alle frangipane-  
ingrediënten (behalve de geraspte schil van 1 biologische  
citroen) in een keukenmachine te mixen tot een gladde massa.  
(Of meng ze in een grote mengkom met een houten lepel – als  
je je armspieren wilt trainen.)
- 3 Rol het bladerdeeg uit op een schoon werkblad. Snijd het met  
een scherp mes in 12 kleine rechthoeken van ongeveer 8 x  
5 centimeter.
- 4 Spreid een volle theelepel frangipane uit over het midden  
van elke deegrechthoek. Rol ze dan een voor een in de lengte  
op (zie foto op blz. 72). Draai de rolletjes vervolgens een  
beetje, zoals je met een kaasstengel zou doen. Breng de twee  
uiteinden bij elkaar, in een hoefijzervorm, en knijp ze samen.  
Leg ze op de beklede bakplaten.
- 5 Bestrijk de bovenkanten, met een bakkwast, met de extra  
eetlepel melk. Strooi de extra eetlepel venkelzaad erover en bak  
35-40 minuten in de oven of tot ze goudbruin zijn.
- 6 Haal ze uit de oven en zeef er wat poedersuiker over terwijl ze  
nog warm zijn. Gebruik een Microplane of de fijne kant van een  
blokrasp om de resterende citroenschil over de gebakjes te  
raspen. Laat afkoelen.
- 7 In een luchtdichte trommel blijven de gebakjes tot 2 dagen  
goed. *Enjoy* met een kop sterke koffie.





# Yoghurtcake

## VOOR

8 flinke plakken

## BEREIDINGSTIJD

15 minuten, plus 45 minuten baktijd

Deze vrij eenvoudige spongecake maak ik vaak als ik veel monden te voeden heb. Als dat voor jou niet geldt, kun je de hoeveelheden heel eenvoudig halveren en een kleinere cakevorm gebruiken. Je kunt ook met de smaken spelen door voor het bakken – in plaats van de amandelen – een paar handjes bessen door het beslag te roeren als je zin hebt in iets fruitigs.

---

300 g fijne kristalsuiker  
6 eieren  
200 g uitgelekte yoghurt  
200 ml olijf- of plantaardige olie  
450 g bloem  
3 el bakpoeder  
2 tl vanillepasta  
gerasppte schil van 1 biologische  
citroen  
5 el amandelschaafsel

- 
- 1 Verwarm eerst de oven voor tot 180 °C hetelucht / 200 °C elektrisch. Bekleed een bakvorm van 18 x 21 centimeter met bakpapier.
  - 2 Klop met een houten lepel in een grote kom de suiker en eieren romig. Voeg de yoghurt, olie, bloem en het bakpoeder toe en meng alles tot een gladde massa. Roer er dan de vanille en citroenschil door.
  - 3 Schep het mengsel in de voorbereide vorm, strooi de amandelen over het beslag en bak de cake 40-45 minuten in de voorverwarmde oven, of tot de bovenkant goudbruin is en een prikker die je in het midden van de cake steekt er schoon uit komt.
  - 4 Laat 15 minuten in de vorm afkoelen en stort de cake daarna op een rooster om volledig af te koelen.
  - 5 Deze cake is het lekkerst als je hem binnen een dag na het bakken opeet.

# Saucijzenbroodjes met varkensvlees & venkel

VOOR  
8 saucijzenbroodjes

BEREIDINGSTIJD  
30 minuten, plus 50 minuten-1 uur  
baktijd

3 tl venkelzaad, licht geplet, plus extra voor het bestrooien  
flinke bos (ca. 25 g) bladpeterselie, fijngehakt, waaronder ook de steeltjes  
5 bosuien, fijngehakt  
4 tenen knoflook, geschild en geplet  
1 tl zeezoutvlokken of ½ tl fijn zout  
een flinke draai met de (zwarte) pepermolen  
6 varkensworstjes  
1½ rol vers bladerdeeg (bijv. Tante Fanny), circa 375 g  
1 ei

Elke dag zijn deze saucijzenbroodjes bij Elliott's, binnen een paar uur na opening, meteen uitverkocht. Ik heb dan ook zo'n vermoeden dat jij het heel leuk gaat vinden om ze thuis zelf te maken!

Het is het royale gebruik van kruiden en specerijen dat deze saucijzenbroodjes echt speciaal maakt, dus speel ook gerust eens met andere, zelfbedachte combinaties.

- 1 Verwarm eerst de oven voor tot 180 °C hetelucht / 200 °C elektrisch. Bekleed twee bakplaten met bakpapier.
- 2 Doe vervolgens de venkelzaadjes, peterselie, bosui, knoflook, het zout en de peper in een grote mengkom. Verwijder het vel van de worstjes (dat kun je weggooien), voeg het vlees toe aan de mengkom en meng het met je handen door het kruiden-specerijenmengsel.
- 3 Was je handen en rol het bladerdeeg uit. Halveer het deeg in de lengte met een scherp mes, zodat je 2 lange rechthoeken krijgt. Leg elke rechthoek op de met bakpapier beklede bakplaat. Halveer het worstmengsel en verdeel het in een lange reep over het midden van elke rechthoek. (Je wilt dat de worst tot aan het einde van het deeg reikt, omdat hij tijdens het bakken in de oven ook nog ietsje krimpt.)
- 4 Klop het ei los in een kleine kom met een vork en bestrijk vervolgens, met je vingers of een bakkwastje, één kant van elke rechthoek met het ei. Vouw het deeg over de worst en druk met een vork de rand dicht zodat er een mooi patroon ontstaat. Bestrijk de bovenkant van elke rol met het resterende ei en strooi er een paar extra venkelzaadjes over. Snijd beide rollen in 4 stukken zodat je in totaal 8 saucijzenbroodjes hebt.
- 5 Bak de broodjes 50 minuten tot 1 uur in de voorverwarmde oven of tot ze echt mooi goudbruin zijn. Laat ze 10 minuten afkoelen voordat je ze – nog lekker warm – opeet of laat ze volledig afkoelen. Je kunt er ook een salade met een frisse citroenige dressing bij serveren.
- 6 In een luchtdichte trommel blijven ze nog een dag goed voordat het deeg een beetje klef begint te worden.



# Elliott's bloemloze chocolade- taart

VOOR  
8 punten (cake van 23 cm doorsnee)

BEREIDINGSTIJD  
25 minuten, plus 45 minuten baktijd

200 g pure chocolade, grof gehakt  
200 g boter (gezouten of ongezouten),  
zacht / op kamertemperatuur, plus  
1 tl voor het invetten  
½ tl zeezoutvlokken  
250 g basterdsuiker (licht of donker  
maakt niet uit)  
70 g ongezoet cacao-poeder, plus 2 el  
voor het bestuiven  
6 eieren

Vanaf de eerste dag is dit onze bestseller bij Elliott's; ik schaam me er dus bijna voor dat ik dit supermakkelijke recept nu pas met je deel. Het gaat als volgt: smelt wat chocolade en boter in een steelpannetje, voeg er zout, suiker, cacao en eieren aan toe en na een tijdje in de oven heb je de lekkerste, *fudgiest* chocoladetaart ooit.

Ik heb ontdekt dat deze taart ook ongelooflijk lekker is als hij bevroren is – denk aan brownie-ijs met chocoladefudge, maar dan zonder veel gedoe!

- 1 Smelt eerst de chocolade, boter en het zout voorzichtig in een grote steelpan met hoge rand op laag vuur. Als ze bijna gesmolten zijn, haal je de pan van het vuur – de chocolade en boter smelten verder in de restwarmte.
- 2 Verwarm vervolgens de oven voor tot 180 °C hetelucht / 200 °C elektrisch. Gebruik de extra eetlepel boter om een springvorm van 23 centimeter mee in te vetten en bekleed dan de bodem en zijkanten met bakpapier.
- 3 Roer met een garde de suiker en het cacao-poeder door het chocolademengsel – nu zou het mengsel inmiddels koel genoeg moeten zijn om je vinger erin te kunnen dopen. Breek de eieren erboven en blijf kloppen tot het mengsel glad en glanzend is.
- 4 Schep het beslag in de met bakpapier beklede bakvorm en bak 45 minuten in de voorverwarmde oven of tot de taart iets is gerezen. Haal uit de oven. Op dit punt zal de taart een beetje inzakken en zal de volle, rijke, 'donkere' smaak zich ontwikkelen! Laat volledig afkoelen en zeef er nog wat extra cacao-poeder over.
- 5 Deze taart blijft tot 5 dagen goed in de koelkast en is belachelijk lekker met uitgelekte yoghurt.

