

Welkom thuis

Een masterclass broodbakken, Indiaas voor en door het hele gezin – en een red velvet cake met knapperige Oreo's: het comfortfoodseizoen is geopend.

MITCHELL VAN VOORBERGEN



*Het favoriete troöstetenrecept van... de Kookmutsjes Nadia en Najat, auteurs van onder andere *Het grote Kookmutsjes kook- en bakboek*.*

'We maakten al eerder red velvet cakes en ook met Oreo-koekjes waren we al in de weer (we maakten er fudge, shakes, cheesecakes en donuts mee, *you name it*). Maar deze Red Velvet Oreo cake is een van onze favorieten. De vulling die deze cake uniek maakt smaakt fris, zoet, fruitig én heeft een krokante bite door de Oreo's. Behalve de bijzondere smaakcombinatie, ziet de cake er prachtig uit. Ideaal als verjaardags-taart of wanneer je bezoek hebt en indruk wilt maken. Je zou het niet denken, maar dit recept is ook nog eens supermakkelijk.'



Red Velvet Oreo cake

BESLAG

- 3 eieren • 225 g kristalsuiker
- 8 g (1 zakje) vanillesuiker
- 1 g (mespunt) zout • 140 ml zonnebloemolie • 200 ml melk
- 7 g rode kleurstofgel • 200 g patentbloem • 12 g (1 el) cacao-poeder • 5 g (1,5 tl) bakpoeder
- 150 g Oreo-koekjes • 5 g (1,5 tl) baksoda • 5 ml (1 tl) azijn

TOPPING

- 50 ml slagroom • 100 g witte chocolade • 25 g (2,5 el) poeder-suiker • 100 g crème fraîche

GARNERING

- verse munt • aardbeien • Oreo

Bakvorm: ø 20 cm

Voorbereiding: 20 minuten

Baktijd: 30-45 minuten

Koeltijd: 2+ uur

Verwarm de oven voor op 160 °C. Meng voor het beslag de eieren met de suiker, vanillesuiker en zout in een diepe kom. Mix met een handmixer 2 tot 3 minuten. Voeg de zonnebloemolie, melk en rode kleurstofgel toe. Mix nog 1 minuut. Zeef de bloem, cacao-poeder en bakpoeder boven de kom. Mix nog 2 tot 3 minuten, of tot het beslag eenvormig is.

Hak de Oreo-koekjes fijn en roer ze door het beslag. Meng in een kleine kom de baksoda met het azijn, en roer deze ook door het beslag.

Vet een bakvorm in en voeg het beslag toe. Bak de cake in 35 tot 40 minuten gaar.

De cake is gaar als je met een satéprikker in het midden prikt en deze er droog uitkomt. Laat de cake afkoelen.

Breng voor de topping de slagroom in een steelpan tot tegen de kook aan. Breek de witte chocolade en voeg toe. Voeg 1 minuut later de poedersuiker en crème fraîche toe. Roer goed tot de chocolade gesmolten is. Giet de topping over de afgekoelde cake en zet de cake in de ijskast tot de topping stevig is. Dit duurt minimaal 2 uur. Pluk de blaadjes munt van de takjes en snijd fijn. Snijd de Oreo-koekjes en aardbeien voor de garnering in kwarten. Garneer de Oreo Red Velvet Cake met stukjes aardbei, Oreo en munt.



Thuis bij de Basken

Waan je een avond in Baskenland bij Sagardi in Amsterdam. Het is de eerste Sagardi van Nederland en de elfde wereldwijd. Je eet hier het beste wat de Baskische keuken te bieden heeft, waarbij het product centraal staat; dat uit zich in verse, pure gerechten zonder poespas. Bij elk gerecht krijg je een uitgebreide uitleg, de vis wordt aan tafel gefileerd, het eerlijke vlees van de grill wordt voor je gesneden en de manier waarop de zalige wijnen en ciders in worden geschonken – van een grote hoogte waardoor de drank in het glas klettert – is spectaculair. Je kunt je bij Sagardi ook tegoed doen aan pinxtos aan de barzijde van het restaurant; kies een aantal pinxtos, bestel een glas cider en het is genieten geblazen op een low key manier. Sagardi.nl



GIMBER

Geen alcohol, maar wel behoefte aan iets spannenders dan spa rood? GIMBER is het ideale alternatief. Dit gemberconcentraat zit boordevol biologische gember uit Peru, citroen, kruiden en specerijen,

waardoor het zeker niet onderdoet voor een glas rosé. Afmaken met bubbelwater. € 9,95 voor 200 ml

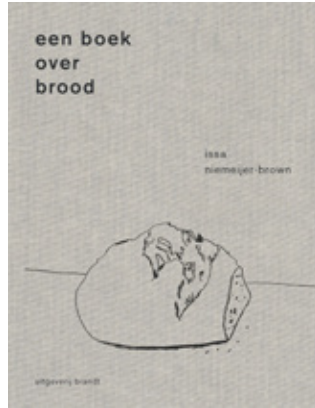
Bier of milkshake?

Jopen brouvt bier onder het motto *anything but boring* en hun nieuwste biertje doet daar zeker niet voor onder – het gaat namelijk om een milkshake IPA. De smaak is zacht en zoet door de perzik die in combinatie met de melksuikers een volle, dikke, fruitige smaak geeft; een echte milkshake dus. Het biertje is troebel blond en bevat 6% alcohol. Jopenbier.nl



Masterclass

Een boek over brood
Issa Niemeijer Brown, van de bekende bakkerij Gebroeders Niemeijer in Amsterdam, deelt in dit boek zijn kennis over brood. Issa legt alles wat je moet weten tot in de puntjes uit: van zijn eigen keuzes als bakker tot de ingrediënten en de technieken. Uiteindelijk komen er ook recepten aan te pas, maar het idee is dat deze er zijn om te oefenen, zodat je ze daarna los kunt laten om zo je eigen customized brood te maken. Het boek heeft de traditie en kwaliteit van brood, de liefde voor het ambacht en de traditionele technieken hoog in het vaandel staan – en dat proef je aan je resultaten. € 30 Uitgeverij Brandt



bijzonder simpel



ALISON ROMAN

No-nonsense
Bijzonder Simpel

Culinair fenomeen Alison Roman, bekend van haar recepten, columns én geweldige kookvideo's voor *The New York Times*, komt eind september naar ons land. Dat wil zeggen: haar boek *Nothing Fancy* is eindelijk vertaald in het Nederlands. Roman maakt de heerlijkste gerechten in haar kleine keuken in Brooklyn. Pasta met gekarameliseerde sjalotjes, een prachtige kip uit de oven en haar beroemde stoofpot met kikkererwten en kokosmelk: #thesteve. Een boek met 150 recepten om indrukwekkend goed te koken zonder fratsen. € 24,99 Uitgeverij Spectrum

Gezelschapsboek
Bersama

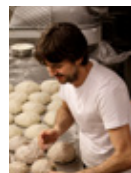
Bersama is niet zomaar een bundeling van Indische recepten. Het vertelt ook het verhaal van de Indische familie(keuken) van Francis Kuijk: 'De keuken is het hart van ons huis.' De meer dan 90 Indische recepten in *Bersama* zijn vooral om te delen: om door te geven aan een nieuwe generatie of samen te bereiden in de keuken en zeker om samen op te eten, met familie en vrienden aan tafel of, soms, nonchalant op de bank met een kom geurende en dampende laksa ayam (kokoskippensoep) in de hand. *Te koop vanaf 22 september, € 27,50 Good Cook*



Voor de drukke vegan
Plants Only Kitchen

Het derde kookboek van de succesvolle vegan chef-kok Gaz Oakley bevat ruim 70 smaakvolle, veganistische recepten die passen bij een druk bestaan. Van snacks, krachtige curry's, pasta's en oven-schotels tot soepen, nagerechten en comfortfood. Met *Plants Only Kitchen* leer je ook om de juiste verhoudingen voedingsstoffen te gebruiken voor een gezonde, veganistische lifestyle. De symbolen bij de gerechten, van een eenpansgerecht en 15-minuten recept tot een recept dat handig is voor 'meal preppen', helpen je een keuze te maken in het brede scala aan heerlijkheden. € 25,95 Good Cook

Op de sokkel ISSA NIEMEIJER BROWN



Wat is je favoriete gerecht? En waar ga je graag uiteten? We vroegen het Issa Niemeijer Brown, meester-

bakker van de bekende Franse bakkerij Gebroeders Niemeijer in Amsterdam. Onlangs deelt hij aantal van zijn bakgeheimen in *Een boek over brood*.

Culinaire held 'Mijn ouders. Zij hebben me kennis laten maken met allerlei verschillende keukens: de eenvoud en smaak van de Italiaanse keuken, de kruiden uit India, de precisie en finesse uit Japan, allemaal keukens met geduld. Mijn ouders gaven me de vrijheid om te experimenteren en ze gaven

me het plezier in koken en bakken mee.'
Kookboek 'Het bakboek dat me het meest heeft geïnspireerd, was *The Bread Baker's Apprentice* van Peter Reinhart, met Amerikaanse meeslependheid, licht geromantiseerd hier en daar, maar ook met ideeën die het begin van mijn bakkers-carrière vorm hebben gegeven. Als ik kook, kijk ik meestal vooral naar de foto's in kookboeken, als inspiratie.'
Culinaire bucketlist 'Ik zou heel graag de ruimte hebben om een tijdje in bijvoorbeeld London, New York of Toronto te blijven – steden waar eten leeft, gedragen door lokale gemeenschappen in een internationale context, en waar veel creatieve kleine onbekende en grotere

gerenommeerde restaurants en eethuisjes zijn.'
Gerecht 'Verse, zelfgemaakte pasta. Ravioli met alleen salie en boter, of pasta met citroensaus kan zoveel voldoening geven. Of de cannelloni zoals mijn ouders die maken. Ik herinner me nog steeds de hele keuken vol met net uitgerolde en net voorgerkookte pasta.'
Restaurant 'Berthillon in Parijs. Dat is een ijssalon, geen restaurant, maar als je het geluk hebt bij hen het net vers gemaakte ijs te proeven, is het misschien wel het beste in de wereld. Of iets vers is, maakt ook bij ijs uit, en dat is ook meteen een reden om naar hun eigen winkel te gaan en niet naar een van de vele plekken in Parijs die hun ijs ook verkopen.'



Londen



Berthillon in Parijs

@BERTHILLON_OFFICIEL

M.M.V. MONIQUE VAN LOON