

*'t Waanzinnige*  
**KINDER  
KOOKBOEK**

**HUGO KENNIS  
& MARK HAAYEMA**



RUBINSTEIN

# VOORWOORD



Koken is altijd belangrijk geweest in ons gezin. De gezelligheid van samen aan tafel zitten en de dag doornemen vond ik heerlijk. Als kind wist ik dan ook al jong dat ik later iets met eten wilde gaan doen. Daarom ben ik naar de koksschool gegaan. In de jaren daarna heb ik van alles met eten gedaan: van werken in restaurants, veel verschillende kookprogramma's op tv tot een heuse kookshow in het theater.

Kinderen vroeg leren koken is mijn missie! Kinderen van nu groeien op in een online wereld, maar eten is juist iets wat niet online kan. Het is maar wat leuk en fijn als je al jong leert om toekomstige vriendjes en vriendinnetjes ook offline te verrassen en te verwennen! Met liefde geef ik hier een aantal heerlijke recepten aan jullie door. Kook ze, geef er je eigen twist aan en heb vooral lol in de keuken!

Alle liefs,  
**X HUGO**



Mijn vader is kok.

Hij begon ooit op een marineschip. Daar kookte hij op de wilde zeeën. Terwijl de rest van de bemanning vocht tegen piraten en zeemonsters, maakte hij een lekker stamppotje klaar. Ik zal hem binnenkort eens vragen of ik dat nu zelf heb verzonnen of dat het echt is gebeurd.

Volgens mij hebben mijn zussen en ik het kookplezier van hem overgenomen. Hoewel mijn zus in haar studententijd een aardappel kon (droog)koken, om deze vervolgens doorbakken van de bodem te schrapen. Mijn moeder maakte graag vreemde gerechten uit nog vreemdere landen. Een beetje vreemd maar wel lekker.

Nadat mijn vader op een zondag een stuk vlees op tafel had gezet en daarna in een natuurboek liet zien welke mooie vogel er op het bord lag, zijn al zijn kinderen vegetariër geworden. Ik ben dan ook heel blij dat bijna alle recepten (behalve de mosselen, vissticks en vitello tonnato) vegetarisch te maken zijn, door het vlees te vervangen.

Veel kooklol!  
**MARK**

# INHOUDSOPGAVE

<b>Aw, mijn vingers</b>	8
<b>In vuur en vlam</b>	12
<b>Mies an plas</b>	14
<b>Restaurant LeGeur</b>	16



## 01 VOOR

<b>Tomaten-groentesoep met balletjes</b>	20
Mag het wat zachter?	24
<b>Pompensoep</b>	26
<b>Vitello tonnato</b>	28
Leve de koningin	30
<b>Koninginnenpasteitje met paddenstoelen</b>	32
Dieet	34
<b>Loempia's met garnalen</b>	36
<b>3x amuse</b>	38

## 02 HOOFD

<b>Vissticks met remouladesaus</b>	44
Moestuintips	46
<b>Moestuinsalade</b>	50
Lust niks	52
<b>Spruitjes met bacon en balsamico</b>	54
Wist je dat: frittata	56
<b>Restjesfrittata</b>	58
Spelregels	61
<b>Thaise mosselen</b>	64
<b>Pad in een gat</b>	66
Wat een drama	68
<b>Kaasfondue</b>	70
Wist je dat: Parmezaanse kaas	72
<b>Pasta pesto</b>	74
<b>AGV: kippendijen, krieltjes en tomatensalsa</b>	76
Heilige uit India	78
<b>Auberginedahl en naanbrood</b>	80





Wist je dat: flammkuchen	84
<b>2x flammkuchen</b>	<b>86</b>
<b>Hamburger met superknapperige frieten</b>	<b>90</b>

## 03

TOETJES

<b>Gegrilde ananas met limoencrème</b>	<b>96</b>
Themafeesten	98
<b>Thaise plakrijst met mango en kokos</b>	<b>100</b>
<b>Churrochips</b>	<b>102</b>
Wist je dat: pavlova	104
<b>Pavlovataart</b>	<b>106</b>

## 04

SAUZEN EN  
SMEERSELS

<b>3x sauzen</b>	<b>114</b>
Brand!	116
<b>Sambal badjak</b>	<b>118</b>
Dieetwensen	120
<b>3x smeersels</b>	<b>122</b>



## 05

PICKNICK  
HIGH TEA

Picknick	126
<b>Picknickgerechtjes</b>	<b>128</b>
<b>Sandwiches</b>	<b>130</b>
Wist je dat: high tea	134
<b>High Tea</b>	<b>136</b>

Hoe vouw je een servet?	142
Dankwoord	144
Register	146
Over Mark en Hugo	151

# Au, mijn vinger!

Om iets te snijden heb je een mes nodig.  
Hoe scherper het mes, des te makkelijker het snijdt,  
maar daardoor kan het ook best gevaarlijk zijn.



Vraag altijd aan  
een volwassene om  
mee te kijken!

## JULIENNE SNIJDEN

Oh jee, een lastig woord! *Julienne* betekent gewoon: dunne luciferhoutjes snijden. Officieel is julienne gesneden groente 0,2 cm breed, maar snij gewoon zo dun als jou lukt. Deze snijtechniek wordt vaak gebruikt voor groente in soepen of sauzen gaat.

### Wat moet je doen?

Snijd een wortel in stukken van 3 à 4 cm. Zet een stuk rechtop op de plank snijd het in héél dunne plakjes van 0,2 cm, ongeveer zo dik als een lucifer. Leg de plakjes schuin op elkaar en snij ze in de lengte in hele dunne reepjes van ongeveer 0,2 cm. Tadaa, nu heb je julienne!





## BRUNOISE SNIJDEN

*Brunoise* betekent in kooktaal in kleine blokjes of dobbelsteentjes snijden. Deze techniek wordt veel gebruikt om groente gelijkmatig gaar te laten worden. Officieel zijn de blokjes 0,5 bij 0,5 bij 0,5 cm, maar zó precies hoeft jij niet te werken. Wat wel belangrijk is, is dat alle snijvlakken even groot zijn, anders worden ze nooit vierkant.

### Wat moet je doen?

Snijd een courgette (of wortel, of biet...) in lange plakken van (ongeveer) een halve centimeter. Leg dan de plakken allemaal recht op elkaar en snijd ze in repen van ook weer een halve centimeter breed. Draai de stapel repen een kwartslag en snijd er nu stukjes af van een halve centimeter. Zo heb je de perfecte brunoise. Oftewel: kleine blokjes!



## **RADIJSBLOEMETJE**

Om een gerecht mooi af te maken heb je garneringen nodig. Een klassieke garnering die ik meteen leerde op de koksschool was de radijsbloem. Stuur lastige kleine broertjes en zusjes even de kamer uit als je deze gaat maken, en ga voorzichtig te werk, want je wilt niet uitschieten met je mes!

### **Wat moet je doen?**

Neem een radijsje in je ene hand, hou het vast met je vingers halverwege. Hou een mesje met een scherp puntje vlak bij de punt vast in de andere hand. Steek nu de punt van het mesje in het midden van de radijs rondom in een zigzagpatroon. Let op dat het mesje niet verder komt dan het diepe midden van de radijs, ter hoogte van je vingers. Zorg dat de sneetjes telkens netjes op elkaar aansluiten en ga zo helemaal rondom. Leg het mesje weg en trek voorzichtig de radijs open. En dan heb je twee mooie puntige bloemen.



# In vuur en vlam

Om iets in een pan te verhitten gebruikt de chef het fornuis.  
Koken kan op elektriciteit (inductie) of op gas.

Soms staat er in het recept: *Op laag vuur*.  
Dat betekent voor de inductiekookplaat stand 1 of 2  
en voor de gaspit het laagste standje.

*Middelhoog vuur* betekent voor de inductiekookplaat stand 4 of 5  
en voor de gaspit standje halverwege.

Bij *hoog vuur* mag de inductiekookplaat op stand 8 of 9  
en de gaspit kan voluit gedraaid.



# Mies an Plas

Dit klinkt als een Duitse poes  
die hoognodig naar de kattenbak moet,  
maar zo spreek je de Franse woorden *mise-en-place* uit.  
Deze term wordt in alle keukens gebruikt en  
daarmee bedoelen ze de voorbereidingen die je treft  
om lekker ontspannen te kunnen koken, zonder stress.

**Bij de *mise-en-place* hoort bijvoorbeeld:**

- » Sla wassen
- » Groenten snijden
- » Kruiden klaarzetten
- » Boter op kamertemperatuur brengen
- » Oven voorverwarmen

**Maar ook:**

- » Tafel dekken. Daarover lees je meer op pagina 62
- » Servetten vouwen. Tips daarvoor staan op pagina 144



# Restaurant LeQueur

Restaurant LeQueur staat bekend om haar bijzondere gerechten.

Van heinde en verre komen gasten om de lekkernijen van  
Chef Hugôt te proeven.

De chef-kok is heel belangrijk, maar hij kan niet zonder de andere  
medewerkers in zijn restaurant. We stellen ze straks aan je voor.



*Chef Hugôt*



**Beroep:** Kok  
**Lievelingsgerecht:** De hutspot van zijn oma  
**Houdt van:** Bijzondere smaken  
**Houdt niet van:** Kant-en-klare hap



*Madame Mascha*



**Beroep:** Kokkin  
**Lievelingsgerecht:** Italiaanse pasta's  
**Houdt van:** Mooie borden  
**Houdt niet van:** Stress

*Chef Dreeft Mark*



**Beroep:** Afwasser  
**Lievelingsgerecht:** Spruiten  
**Houdt van:** Een geintje af en toe  
**Houdt niet van:** Lege flessen afwasmiddel

*Serveur Jrene*



**Beroep:** Oberin  
**Lievelingsgerecht:** Zolang er maar peper in zit  
**Houdt van:** Spanning en sensatie  
**Houdt niet van:** Ontevreden gasten



*Vaste gast Emanuel*

**Beroep:** Eter  
**Lievelingsgerecht:** Daghap  
**Houdt van:** Regelmaat  
**Houdt niet van:** Verandering

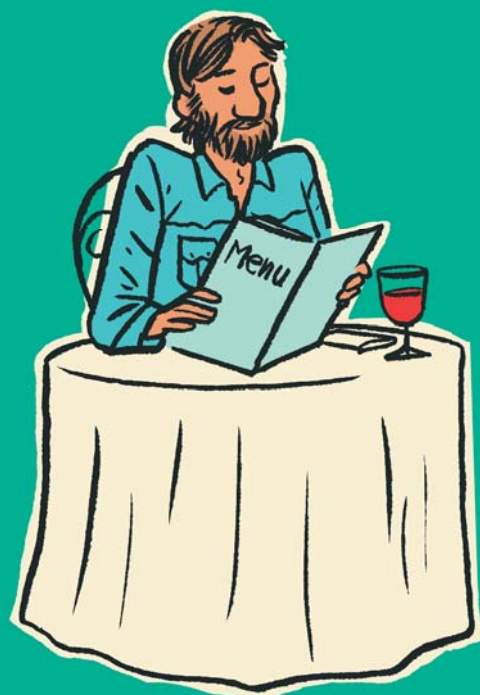
01



VOOR

Als je buik begint te knorren  
en 't menu ligt voor je neus.  
Als je moeite hebt met kiezen  
want er is toch zoveel keus.

Als je eindelijk hebt gekozen  
voor iets kleins als vooraf.  
Als je glimlacht naar de ober  
en Irène komt in draf.



Als het tafellaken schoon is  
en de bestelling opgenomen.  
Dan weet restaurant LeQueur  
dat het voorgerecht mag komen.







# TOMATEN-GROENTESOEP

## met ballen

BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN  
OVENTIJD: 50 MINUTEN

**Deze soep is ideaal als je niet van groente houdt. Want hoewel er een hoop groente in zit, proef je vooral de lekker zoete tomatensmaak! Tip: wil je weten of iemand stiekem al uit de pan heeft gesnoept? Kijk goed wie er een rode mond heeft!**

### INGREDIËNTEN

#### Voor de soep:

2 kg tomaten  
2 rode paprika's  
1 aubergine  
1 courgette  
3 uien  
4 tenen knoflook  
1 blikje tomatenpuree (70 g)  
2 l groentebouillon  
Bosje selderij  
Zout en peper

#### Voor de ballen:

250 g rundergehakt  
1 ei  
2 el paneermeel  
1 uitje  
Zout en peper naar smaak  
3 el boter

### WAT MOET JE DOEN?

- » Verwarm de oven voor op 200 °C.
- » Snijd de tomaten door de helft. Haal de harten en zaadlijsten uit de paprika's snijd ze in dikke repen. Haal de kroontjes van de aubergine en courgette en snijd ze in dikke plakken. Pel de uien en snijd ze in brede ringen.
- » Vet een bakplaat in met olie en leg de groente erop. Giet er nog een scheutje olie over en hussel goed door elkaar. Leg de ongepelde tenen knoflook er ook tussen. Breng op smaak met zout en peper en zet het in de oven voor 45-50 minuten.
- » Maak ondertussen de gehaktballetjes: meng het gehakt met zout en peper, de paneermeel en het ei. Draai er met je handen kleine balletjes van.
- » Snipper de ui. Verwarm de boter in een pan en voeg de uitjes en de gehaktballetjes toe en bak ze mooi bruin. Zet ze even apart.
- » Zet een grote pan op het vuur en bak de tomatenpuree even aan. Voeg dan de groentebouillon toe en breng alles aan de kook. Doe als het kookt de selderij erbij.
- » Haal de bakplaat uit de oven. Haal de tenen knoflook uit de bakplaat en, wanneer deze iets afgekoeld zijn, pel het vel eraf. Voeg alle groente toe aan de bouillon en laat de soep nog een half uur zachtjes pruttelen.
- » Mix met een staafmixer de soep glad. Voeg dan de gehaktballetjes toe en serveer.

