

# KIP

## PERZIK CURRY

2 personen

Kooktijd: 45 minuten

Materiaal: mixer + 1 pan met hoge rand + 1 kookpot

### DIT HEB JE NODIG

250 g kippengehakt  
peper en zout naar smaak  
1 ei  
paneermeel (op gevoel)  
1 teentje look  
1 ui  
5 perziken uit blik  
3 el perzikensap uit blik  
sap van ½ limoen  
1 stukje gember (2 cm)  
300 ml kokosmelk  
100 ml water  
½ bouillon blokje kip  
½ el komijn  
1 el kurkuma  
1 el currypoeder  
peterselie of koriander  
½ verse chilipeper  
(of 1tl chilipoeder)  
150 g rijst

### ZO GA JE TE WERK

- Kruid het kippengehakt met peper en zout. Voeg het eitje toe samen met het paneermeel. Blijf paneermeel toevoegen tot wanneer je een vaste massa hebt. Rol balletjes en houd opzij.
- Bak de balletjes mooi bruin in een scheut olie. Haal ze uit de pan.
- Snijd de gember, look en ui fijn en fruit aan in dezelfde pan. Snijd 3 perziken fijn en voeg ze toe.
- Kruid met peper, zout, kurkuma, komijn en het currypoeder. Laat even meebakken zodat alle smaken vrijkomen.
- Blus met het perzikensap uit het blik, het limoensap en de kokosmelk. Laat 20 minuten inkoken en mix dan tot een gladde saus. Voeg de kippenballetjes terug toe en laat nog 10 minuutjes doorkoken.
- Kook de rijst zoals op het pakje. Serveer en werk af met fijngesneden kruiden, verse chili en eventueel wat extra partjes perzik.





24 DECEMBER. JE ZOU HET NIET DIRECT VERWACHTEN, MAAR DIE AVOND WAS ER GEEN BED MEER VRIJ IN 'BEDLEHEM'. DE ZOEKTOCHT BLEEK EEN NAALD IN EEN HOOIBERG TE ZIJN, DUS BEVIEL MARIA IN DE HOOIBERG ZELF. DE EZEL EN DE KIP STONDEN ERBIJ EN KEKEN ERNAAR. HET WERD EEN PIJNLIJKE BEVALLING. DE KANS OP EEN ONBEVLEKTE ONTVANGENIS BLEEK EVEN GROOT TE ZIJN ALS DE KANS DAT JE NET OP DIE NAALD IN DIE HOOIBERG GAAT LIGGEN. AUW!

"JOZEF," FLUISTERDE MARIA. "DIE KIP, ZET DIE EENS BUITEN. ER LIGT EEN HELE AUREOOL VAN VEREN ROND ONZE ZOON ZIJN KOPKE. STRAKS IS HIJ ALLERGISCH."

OP DAT MOMENT WERD ER OP DE DEUR GEKLOPT.

"PROFICIAT," RIEP EEN DRIETAL KONINGEN IN KOOR.

"WE HEBBEN WAT CADEAUTJES MEE. GOUD, WIEROOK EN EEN DOOS PERZIKEN. DE MIRRE WAS UITVERKOCHT. SORRY DAT WE WAT LATER ZIJN, WE ZIJN MISSTAPT. WE HEBBEN DE AFRIT VOOR ZARETH GENOMEN EN MOESTEN DIE NA ZARETH NEMEN, VANDAAR." JOZEF STAMELDE EN ZEI: "SORRY MANNEN, 'T IS NA HET BEZOEKUUR. NEEM ALSJEBLIEFT DIE PERZIKEN TERUG MEE EN LAAT BIJ HET SLUITEN VAN DE DEUR OOK EVEN DIE KIP BUITEN. WE ZIEN ELKAAR WEL OP 6 JANUARI."

EN ZO GESCHIEDDE HET DAT DE KINDJES UIT DE FAMILIE BEECKMAN OP KERSTAVOND KIP MET PERZIKEN VOORGESCHOTELD KREGEN.



6-tal fakkeltjes

Kooktijd: 5 minuten  
+ enkele uren tot een nacht  
om te marineren

Materiaal: satéprikkers

# FAKKELTJES OP DE BBQ

## DIT HEB JE NODIG

400 g speklappen (gezouten  
of ongezouten)  
1 tl paprikapoeder  
1 tl currypoeder  
½ tl lookpoeder  
1 tl komijn  
1 tl chilipoeder (cayenne...)  
peper  
1 tl zout (indien ongezouten  
speklapjes)

## ZO GA JE TE WERK

- Verwijder eventuele harde stukjes kraakbeen (witte, harde vlekjes). Snijd de speklapjes in de lengte in twee.
- Leg ze in een schaal en meng met alle kruiden. Laat een paar uur tot een nacht marineren.
- Steek het uiteinde van het speklapje op een satéprikker en draai het vlees errond. Steek het uiteinde van het stokje terug door het vlees zodat het vlees vasthangt.
- Gril de fakkels tot ze gaar zijn op de BBQ of in de grillpan.

DE NACHT IS ZWART, ENKEL DE KRIJTWITTE KOLEN SMEULEN LICHTJES. IK HEB EEN FAKKELTJE OP DE BBQ GELEGD OM IN HET DONKER DE WEG NAAR HET TOILET TE VINDEN. HET IS PIKDONKER EN DE WEG NAAR DE DEUR VAN HET NABIJGELEGEN HUIS LIGT VOL OBSTAKELS. EENMAAL TUSSEN DE BESLOTEN MUREN VAN HET KLEINSTE KAMERTJE BRENGT DE GEUR VAN MIJN FAKKEL MIJ IN EEN ROES WAAR IK NIET KAN AAN WEERSTAAN. ETTELIJKE SECONDEN LATER HEB IK HET STOKJE STEVIG TUSSEN DE TANDEN GEKNELD. LEKKER! MET MIJN MOUV WRIJF IK DE KRUIDEN VAN MIJN BRANDENDE LIPPEN. HET WORDT WEER DONKER. GEVANGEN IN HET DUISTER. TOT DE OCHTEND WEER VOLDOENDE LICHT GEEFT OM DEZE INDIANA JONES VAN DE ALDI TERUG NAAR HET BASISKAMP TE BRENGEN. MAAR IK BEN VOLDAAN, WAT EEN SMAAK!

# TORTILLA

## MET KORTGEBAKKEN STEAK, BURRATA EN SALSA

2 personen

Kooktijd: 15 minuten

Materiaal: 1 pan

### DIT HEB JE NODIG

4 à 6 wraps (16 cm diameter)

300 g steak

peper en zout naar smaak

1 el Provençaalse kruiden

1 zoete paprika

½ teentje look

2 tomaten

½ rode ui

verse chilipeper (naar wens)

sap van ½ limoen of citroen

1 tl honing

paar takjes bieslook

2 bollen burrata

olijfolie

### ZO GA JE TE WERK

- Heb je geen wraps met een diameter van 16 cm, steek dan een rondje uit iets grotere wraps.
- Haal de steak een halfuur voor het bakken uit de koelkast. Kruid met peper, zout en Provençaalse kruiden.
- Schil de zoete paprika en snijd in erg fijne blokjes. Snijd de tomaat in plakjes en dan in fijne blokjes. De zaadjes gebruik je niet. Snipper de ui fijn. Doe alle groentjes in een mengkom. Voeg eventueel ook wat fijngesneden chilipeper toe en pers de look erbij. Kruid met peper, zout, het limoen- of citroensap en de honing.
- Doe een scheutje olijfolie in een kleine pan. Bak de steak krokant in ongeveer 2 minuten aan beide kanten. Haal uit de pan en laat 2 minuten rusten. Snijd in fijne plakjes en kruid bij met peper en zout.
- Verwarm de wrap 30 seconden in de microgolfoven of in de pan. Beleg met een stukje burrata, de steak en daarna de salsa. Werk af met fijngesneden bieslook.

ZOET EN FLEURIG DANST DE BEAT IN DE BLONDE LOKKEN VAN HAAR HAAR. DE NACHT IS WARMER DAN DE DAG, DE LICHTJES TUSSEN DE BOMEN ZIJN SCHUCHTER GEDIMD EN ZWAAIEN HEEN EN WEER ALS DE PIEPENDE SCHOMMEL IN DE TUIN. ONGEDWONGEN SCHUIFELN HUN VOETEN OVER HET NAÏEF GEBOUWDE PODIUM. EEN STAP NAAR VOOR, TWEE NAAR ACHTER. ZIJN HANDEN BEGELEIDEN HAAR HEUPEN BLINDELINGS EN OP GEVOEL. AANTREKKEN EN AFSTOTEN. ER IS ENKEL MUZIEK, EEN TAPIJT PLATGESTAMPTE BEKERTJES EN ZIJ, TERWIJL ER ZO VEEL MEER IS. DANSEN DOEN ZE TOT DE LATE VOGELS HUISWAARTS VLIEGEN EN DE VROEGE DE OCHTEND WAKKER TJILPEN. ER IS ALTIJD TIJD GENOEG VOOR NOG EEN LAATSTE BISNUMMER. PLAATS GENOEG OP DE DANSVLOER VOOR EEN LAATSTE SENSUELE SALSA.



### VEGETARISCH ALTERNATIEF

Falafel (zie pagina 108) of  
krokant gebakken aubergine.



2-4 personen  
Kooktijd: 20 minuten  
Materiaal: 1 kookpot

# CESAR ZIJN SALADE

## DIT HEB JE NODIG

2 el yoghurt  
1 tl citroensap  
2 el mayonaise  
2 ansjovissen (ingelegd in olie)  
1/2 teentje look  
1 el verse peterselie  
2 eitjes  
scheutje olijfolie  
3 sneetjes oud brood  
peper en zout  
1/2 krop Romeinse sla  
1 rode ui  
1 kip van 't spit  
50 g Oud Brugge kaas  
(of andere kaas)


## ZO GA JE TE WERK

- Doe de yoghurt samen met het citroensap, de mayonaise, ansjovis en look in de blender en meng tot een gladde saus. Heb je geen blender, snijd dan alles erg fijn. Snijd de peterselie fijn en voeg toe aan de dressing.
- Kook de eitjes 6 minuten in kokend water. Spoel onder koud water zodat ze niet verder garen.
- Zet een pannetje op het vuur met daarin een scheut olijfolie. Snijd het brood in stukken en bak krokant in de pan. Kruid met peper en zout.
- Pel de eitjes en snijd doormidden.
- Snijd de salade en ui fijn en meng door elkaar. Serveer de kip met de salade, frisse dressing en werk af met blokjes Oud Brugge kaas

HOEWEL CESAR AL EEN EIND DE 60 GEPASSEERD WAS, RUNDE HIJ CAFÉ DE PLATZAK IN HET PITTORISKE ZEVEREN. DE PINTJES SCHOVEN ER IN FLESVORM OVER DE EIKENHOUTEN TOOG EN HADDEN DE INFLATIE VAN DE FRANK NAAR DE EURO NOOIT MEEGEMAAKT. BUITEN DE GEZOUTEN BORRELNootjes, die zijn vrouw Els met haar gerimpelde handen in een lege asbak scheppte, kon je er enkel terecht voor een natje. Tot op die bewuste zondagmiddag. Vier Italiaanse mama's, die op wandeltocht waren met de bond van de grote gezinnen, hadden een hongertje gekregen. Vliegenvlug was Cesar achter het gordijn verdwenen richting de koelkast. Je weet wel, zo'n doek dat het café en zijn woonkamer van elkaar scheidt. Een kipje dat hij die ochtend nog aan het kippenkraam was gaan halen, 'versche salade' uit de tuin en een paar blokjes kaas die hij overhad van de benefiet van de lokale Petanqueclub. Het werd uiteindelijk zijn handelsmerk. Cesar zijn salade, die later in het buitenland zou bekendstaan als Caesar's salad.

## TIP

Gooi de olie van je kip van 't spit niet weg, maar roer wat door de dressing voor nog meer smaak!



TER NAGEDACHTENIS  
VAN ERWIN DE ERWT  
REST IN PEAS

**VEGETARISCH ALTERNATIEF**  
Kastanjechampignons of linzen.

2-4 personen

Kooktijd: 15 minuten  
+ 30 minuten in de oven  
(hete lucht)

Materiaal: 1 ovenschotel

#### DIT HEB JE NODIG

350 g gemengd gehakt  
1 el boter  
peper en zout naar smaak  
3 rode uien  
1 teentje look  
1 tl tijm  
4 el balsamicoazijn  
1 el bloem  
200 ml rundsbouillon  
300 g diepvrieserwten  
1 vel bladerdeeg  
1 eigeel

# GEHAKTSCHOTEL MET ERWT, RODE UI EN BALSAMICO

#### ZO GA JE TE WERK

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Bak het gehakt aan in de boter en kruid met peper en zout. Snijd de rode ui in grove stukken en snipper de look fijn. Voeg dit na 5 minuten toe aan het gehakt. Kruid met de tijm. Laat 5 minuten meebakken, blus dan met de balsamicoazijn en laat het geheel karamelliseren tot het gehakt een krokant korstje krijgt. Roer de bloem erdoor.
- Voeg de bouillon toe en laat nog 1 minuut inkoken terwijl je roert. Doe de erwten erbij en stort direct uit in een ovenschaal.
- Leg het vel bladerdeeg strak over de ovenschotel, druk goed aan over de randjes en snijd de kantjes weg. Prik met je mes een gaatje in het midden.
- Wrijf het bladerdeeg in met het eigeel. Zet vervolgens 25 minuten in de oven tot het deeg krokant is.

#### TIP

Van de restjes bladerdeeg kan je bladerdeeghapjes maken (pagina 111).