

♥  
Colette Dike



*de nieuwe*  
**WINTER  
KEUKEN**



**55**

DE NIEUWSTE & LEKKERSTE  
WINTERGERECHTEN MET AL  
JE SEIZOENSFAVORIETEN



# u hondsopgave

VOORWOORD **6**

ONTBIJT **8**

LUNCH & BRUNCH **18**

SOEP **34**

STAMPPOT **47**

PIZZA'S, PASTA'S, PATATA **56**

STOVEN, SMOREN, SUDDEREN **75**

UIT DE OVEN **89**

FEESTHAPJES **115**

ZOETIGHEID **129**

REGISTER **142**



# W•inter.

*Hello winter, time to get cozy.*

Wie houdt er niet van dit seizoen, een knappend haardvuur (ook buiten!), een winter-BBQ, kerst, veel etentjes met vrienden en familie. Kerstbomen, kerstversierselen, gemberhuisjes, een winters landschap (sneeuw!), de films van dit seizoen, de winterse mode en de smaken van deze tijd. Ik heb een aantal jaren in Canada gewoond en de liefde voor dit seizoen werd daar alleen maar groter. Het wordt daar soms wel 30 graden onder nul (weliswaar is dat de gevoelstemperatuur, maar toch) en de natuur is er indrukwekkend en vooral prachtig. Daar at ik trouwens voor het eerst *poutine* (frietjes overgoten met jus en als topping kaas), taleggio en ook ahornsiroop. Dat laatste, de maple syrup komt oorspronkelijk uit Canada en is inmiddels ook hier enorm populair!

Warmte, gezelligheid, tijd voor de sfeervolle winterkeuken. Nu bij velen de keuken zo'n beetje het hart van het huis is geworden – bij ons is dat zeker het geval – nodigt elk moment van de dag je uit er aan de slag te gaan.

Dag frisse zomersalade, hallo warme winterkeuken! Want zodra de eerste kou in de lucht is, duikt iedereen weer massaal achter het fornuis. Eindelijk weer die geurende stoof, dampende soepen, makkelijke ovensgerechten, goedgevulde pasta's, knapperige kaaskorstjes en lekkere winterse zoetigheden.

Het is niet meer alleen de stampot die – als de R in maand zit – steevast op tafel staat, maar ook winterse salades, soepen en een moderne variant van klassieke gerechten, zoals de beef Wellington maar dan met avocado in plaats van vlees. Caesarsalade met boerenkool in plaats van romainesla en pizza's met een bodem van aubergine, een greep uit de favorieten bij ons thuis.

De groenten van dit seizoen vervullen de hoofdrol, maar je vindt ook andere ingrediënten met een winterse twist. Zelf word ik heel blij van lekkere hapjes in bladerdeeg (en croûte, zoals dat heet), die je heel gezellig samen met je kinderen kunt maken. Vouwen hebben ze natuurlijk op school al geleerd, zie de Mini kip en croûte op bladzijde 119. Wij maken dit gerecht vaak na een dagje uitwaaien aan zee. In de winter houd ik eigenlijk nog meer van de zee en het strand dan in de zomer. Al helemaal op die prachtig heldere, knisperende winterdagen met een strakblauwe lucht en wolkjes rook als je uitademt.

In de winter hoeft het niet per se zware kost te zijn, maar wel lekkere kost met winterse kruiden, aardse smaken en natuurlijk met een bijpassend glas rode wijn. In dit jaargetijde heb ik ook meer behoefte aan voedzame happen met extra veel groente, daarom staat groente in de spotlights! Naast makkelijk te bereiden, moet die groente er natuurlijk ook mooi uitzien.

Manlief gaat watertanden als hij de Curry in a hurry van bladzijde 84 ruikt, mijn kinderen eten het liefst elke dag Coco's cannelloni van bladzijde 69 en mij kan je wakker maken voor de Melanzane alla Parmigiana van bladzijde 102. In Rome proefde ik de allerlekkerste en ik leerde daar de truc van gepaneerde en gefrituurde aubergine. Je zult het nooit meer anders doen.

Kortom: *Food that will keep you warm*, kleurrijk winters met een twist.

Cheers, enjoy deze ruim vijftig favoriete gerechten uit mijn lievelingsseizoen!

xoxo  
Colette @ Fooddeco

# wat bijt

In de koude wintermaanden, als je vroeg op moet staan en het buiten nog pikkedonker is, is het heerlijk als je al eerder de nodige voorbereidingen hebt getroffen voor een hartverwarmend powerontbijt. Standaard staat bij ons op de keukenplank een grote, goedgevulde pot met homemade granola en een pot met crackers from scratch. Voor elk wat wils of, voor wie niet kiezen kan, een beetje van allebei. De pannenkoeken en crackers gebruik ik ook voor in de lunchtrommels van de kinderen. Uit de pot granola wordt gedurende de hele dag door de hele familie een handje gesnaaid, prima als snelle snack!



# Tutorial voor het maken van een patroon in soepen, sauzen & yoghurt

Met slechts een satéprikker en een portioneerfles maak je de mooiste patronen in je gebonden soep, saus of yoghurt. Met dit trucje wordt elk vloeibaar gerecht een schilderijtje.

---

## BENODIGDHEDEN

Room, roomkaas (met water iets verdund) of andere vloeistof in een contrasterende kleur  
portioneerfles, spuitzak of lege ketchupknijpfles

1 kom gebonden of gepureerde groentesoep, het liefst in een felle kleur  
1 satéprikker

# 1.

DOE DE VLOEISTOF WAARMEE JE HET PATROON GAAT MAKEN IN EEN PORTIONEERFLES EN SPIJT VERTICALE STREPEN OVER DE SOEP IN DE KOMMEN.







TREK MET DE SATÉPRIKKER



LANGZAAM EEN AANTAL KEREN HAAKS OP DE  
LIJNEN IN ÉÉN RICHTING IN DE SOEP. JE  
HEBT NU AL EEN LEUK BASISPATTERN.

Om nog meer effect te krijgen, herhaal je dit laatste in tegenovergestelde richting precies tussen de net gevormde boogjes in. Je kan er eindeloos mee variëren. Voor een 'spinnenweb' begin je met een grote stip in het midden en twee cirkels eromheen. Trek daarna met de satéprikker vanuit de stip door de cirkels een streep naar buiten en herhaal dit in het hele rondje tot je helemaal tevreden bent over je spinnenweb. Leuk voor Halloween!



HET IS SOWIESO HANDIG OM LEGE  
KETCHUPKNIJPFLESSEN TE BEWAREN.  
ZE ZIJN OOK IDEEAAL VOOR HET  
SCHENKEN VAN PANNENKOEKEN- OF  
POFFERTJESBESLAG.

# Pompoensoep

---

Voor 4 personen

---

3 el olijfolie  
2 uien, in ringen  
2 tenen knoflook, geraspt  
1 el verse gemberwortel,  
fijnggehakt  
1 el garam masala  
1 tl kurkuma  
1 flespompoen (ca. 1 kg),  
geschild, in blokjes  
1 bos (ca. 500 g) wortels,  
geschild, in grove stukken  
500 ml kokosmelk  
500 ml water  
sap van 1 grote  
sinaasappel  
peper en zout, naar smaak  
toppings (zoals op de  
foto): (kokos)room,  
verse kruiden, chilivlokken  
en pompoenpitten  
(optioneel)

**OOK NODIG**  
staafmixer of blender

## BEREIDING

1. Zet je grootste braadpan op het vuur en voeg 2 eetlepels olijfolie toe. Doe de uienringen in de pan en bak ze glazig. Voeg na 5 minuten de knoflook, gember, garam masala en kurkuma toe en bak 2 minuten mee. Doe de pompoen en wortel erbij. Roer even goed door, voeg 1 eetlepel olijfolie toe en bak een paar minuten mee.
2. Voeg de kokosmelk samen met het water en sinaasappelsap toe. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 25 minuten pruttelen of tot alle groenten helemaal zacht zijn.
3. Pureer met behulp van een staafmixer of blender de soep helemaal glad, proef en breng de pompoensoep op smaak met peper en zout. Maak af met de toppings.





KIJK VOOR HET MAKEN VAN EEN  
MOOI PATROON IN DE SOEP NAAR  
DE TUTORIAL OP BLADZIJDE 36 EN  
VOEG TOPPINGS NAAR KEUZE TOE.



# Gebakken gnocchi & spruitjes met boerenkoolpesto

Deze krokante gnocchi zijn net perfect goudbruin gebakken krieltjes maar dan nog lekkerder. Super makkelijk, want met deze voorgekookte gnocchi in huis heb je altijd eten op tafel. Met dit gerecht krijg je zelfs de fanatieke spruitjeshater enthousiast.

---

Voor 4 personen

---

350 g spruitjes, schoongemaakt  
2 el olijfolie, om in te bakken  
500 g gnocchi  
ca. 250 g buffelmozzarella  
geraspte schil van ½ biologische  
citroen

75 g oude kaas, geraspt  
50 g walnoten  
1 teen knoflook, geraspt  
100 ml olijfolie + extra om te  
besprenkelen  
peper en zout, naar smaak

## VOOR DE BOERENKOOLPESTO


100 g boerenkool, gesneden

## OOK NODIG

keukenmachine of blender

## BEREIDING

1. Breng een pan met water aan de kook en kook de spruitjes 2 minuten. Laat ze goed uitlekken.
2. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak hierin de gnocchi 5 minuten. Voeg vervolgens de spruitjes toe. Bak samen nog 15 minuten of tot de spruitjes en gnocchi zacht en goudbruin zijn.
3. Maak ondertussen de boerenkoolpesto. Meng alle ingrediënten voor de boerenkoolpesto in een keukenmachine of blender tot een mooie egale massa. Voeg naar smaak peper en zout toe.
4. Serveer de gnocchi & spruitjes in een mooie schaal met de buffelmozzarella er los op en de boerenkoolpesto in een apart schaaltje erin. Sprengel wat olijfolie eroverheen en strooi er ten slotte nog wat peper en zout en de geraspte schil van de citroen over.



DEZE AUBERGINEPIZZAATJES  
ZIJN EEN PERFECTE  
COMBINATIE MET EEN  
FRISSE SALADE.



# Auberginepizzaatjes

Met weinig moeite maak je van een plak aubergine een plaatje!

---

Voor 5 tot 6 stuks

---

1 grote aubergine  
2 el truffelolie  
4-5 el tomato frito  
(passata kan ook)  
1 tl venkelzaad  
75 g manchego (of andere  
stevige kaas), geraspt  
vers basilicum  
(optioneel)

## OOK NODIG

bakpapier  
kwastje

## BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 220 °C.
2. Snijd een heel dun plakje (bijna alleen de schil) van beide bolle kanten van de aubergine. Het is mooi als je de steel aan de aubergine laat zitten. Snijd de aubergine over de lengte in plakken van circa 1 cm dik. Besmeer beide kanten van de plakken aubergine met truffelolie, gebruik hiervoor een kwastje.
3. Leg de plakken aubergine op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de aubergineplakken 10 tot 15 minuten in de oven of tot ze zacht en goudbruin zijn. Draai ze tussendoor even om. Haal de aubergineplakken uit de oven en smeer de tomato frito over de plakken (circa 1 eetlepel per plak). Sprengel wat venkelzaadjes over de tomatensaus en daarna wat manchego. Gril de 'pizza's' 10 minuten in de oven of totdat de kaas begint te bubbelen en goudbruin en krokant is.
4. Garneer eventueel met het vers basilicum.

# Klassieke spaghetti ragù alla bolognese

Voor een klassieke Italiaanse ragù begin je altijd vroeg in de ochtend, zodat de saus zo lang mogelijk kan pruttelen. 's Avonds is-ie dan perfect, maar eigenlijk is deze saus de volgende dag nog lekkerder. Wij houden alleen niks over voor de volgende dag, want gedurende de hele dag wordt er door de hele familie – als lunch, tussendoortje of gewoon voor de lekker – om een klein bakje gevraagd om even te proeven. 'Mama, gaan we dit morgen weer eten?'

---

Voor ca. 6 personen

---

spaghetti, tagliatelle of een andere favoriete pastasoort	2 grote uien, fijnggehakt
flink stuk Parmezaanse of oude Goudse kaas, om over de saus te raspen	2 grote tenen knoflook, geraspt
	1 kg rundergehakt van goede kwaliteit
	1 l passata
	250 ml water
<b>VOOR DE RAGÙ</b>	100 ml balsamicoazijn
4 el olijfolie	1 el gedroogde Italiaanse kruiden
2 winterpenen, in heel kleine blokjes	2 laurierblaadjes
2 selderijstengels, fijngehakt	peper en zout, naar smaak

## BEREIDING

1. Verhit een flinke scheut olijfolie in je grootste braad- of stoofpan op middelhoog vuur. Bak de winterpeen, selderij, ui en knoflook en laat ze minimaal 20 minuten op laag vuur sudderen. Hoe langer, hoe zachter, hoe zoeter en hoe meer smaak je pastasaus uiteindelijk krijgt. Roer af en toe in de pan.
2. Voeg het rundergehakt toe – blijf goed roeren – en bak 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg alle overige ingrediënten voor de saus toe en roer goed door. Breng aan de kook, zet daarna op laag vuur met het deksel schuin op de pan en laat de ragù zo lang mogelijk, maar minimaal 4 uur, pruttelen. Roer elke 30 minuten eventjes in de pan. Proef en voeg naar smaak meer peper en zout toe. Haal de laurierblaadjes uit de ragù.
3. Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking.
4. Serveer met geraspte Parmezaanse of Goudse oude kaas.









# Ijssandwich

Speculaasjes zijn toch wel echt de koekjes van dit seizoen. Deze ijssandwiches zijn het ultieme comfortfood door het knapperige en romige effect. Serveer het basisrecept (tot en met het pureren) ook eens als milkshake of als smoothie bij het ontbijt.

---

Voor 10 stuks

---

4 bananen, in plakjes,  
overnight in de diepvries  
100 ml amandelmelk  
1 tl vanillearoma  
1 tl kaneel  
20 speculaasjes  
amandelschaafsel,  
goudbruin gebakken  
(optioneel)

## OOK NODIG

keukenmachine of blender  
bakpapier  
10 feestelijke touwtjes

## BEREIDING

1. Meng in een keukenmachine of blender de in plakjes bevroren banaan samen met de amandelmelk, het vanillearoma en de kaneel tot een egale massa. Schraap tussendoor wat tegen de zijanten van de kom zit met een spatel naar beneden. Zorg dat alles goed gemengd is. Proef en voeg naar smaak extra vanillearoma en/of kaneel toe. Je kan dit romige ijs nu al eten, maar als je de sandwiches wilt maken, moet het ijs eerst wat steviger worden. Schep daarom het mengsel in een met bakpapier beklede cakevorm en zet het ijs minimaal 3 uur in de diepvries, zodat je ijs stevig wordt en makkelijk in plakken te snijden is.
2. Snijd het ijs in tien plakken. Leg een plak ijs tussen twee speculaasjes en bind er met een feestelijk touwtje een strik omheen. Strooi er eventueel wat amandelschaafsel overheen.
3. Serveer meteen of bewaar zonder de speculaasjes in de diepvries.

# DAG FRISSE ZOMERSALADE, HALLO WARME WINTERKEUKEN!

Zodra de eerste kou in de lucht is, duikt iedereen weer massaal achter het fornuis. Eindelijk weer die geurende stoof, dampende soepen, makkelijke ovengerechten, goedgevulde pasta's, knapperige kaaskorstjes en lekkere winterse zoetigheden. Je vindt het allemaal in *De nieuwe winterkeuken*, met groenten in de hoofdrol.

55 x de nieuwste & lekkerste wintergerechten van Colette Dike, bekend van o.a. @Fooddeco.



9 789021 578606

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

**KOS  
M•S**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen