

Aziatisch

Foe Yung Hai

- 4 Eieren
- 200 gram in plakjes gesneden Champignon
- 4 fijngesneden bosuitjes
- 50 gram doperwten
- Peper
- Zout

Doe de eieren in een ruime kom en klop deze een beetje los. Roer alle overige ingrediënten door de ei en giet deze in een hete pan met een laagje zonnebloemolie. Als het omelet van onderen mooi bruin is, vouw je deze 1 keer dubbel en laat je deze nog eventjes op een laag vuur zachtjes garen. Maak een gembersaus erbij voor over de Foe Yung Hai.

Bami

- 400 gram Bami (Gekookt, gekoeld en droog gemaakt)
- 80 milliliter Zonnebloemolie
- 1 Theelepel sesamolie
- 1 Eetlepel gember olie
- 4 Eieren

Doe de olie in een wok en zet deze op hoog vuur. Kluts de 4 eieren door elkaar en doe deze in de wok. Doe vervolgens de Bami in de wok en roer deze goed om.

- 2 theelepels zout.
- 1 theelepel witte peper.
- 1 theelepel Ve-Tsin.
- 2 eetlepels lichte sojasaus (zout).
- 1 fijngesneden prei.

Voeg bovengenoemde toe aan de bami en wok deze op hoog vuur door elkaar heen totdat alles mooi door elkaar gemengd is en de bami op sommige plekken mooi lichtbruin is gebakken.

Chinese loempiavellen

- 250 gram bloem.
- 1 ei.
- snufje zout.
- 400 milliliter water.

Meng de ingrediënten door elkaar. Bak van dit beslag de vellen als pannenkoeken. Je kunt deze vellen vullen met groenten en oprollen. Bak de loempia in zonnebloemolie.

Sambal Goreng Telor

- 1 fijngesneden ui.
- 1 teen fijngesneden knoflook.
- 1 theelepel sambal oelek.
- 4 Tomaten in stukjes gesneden.
- 1 theelepel gember.
- ¼ theelepel peper.
- 3 blaadjes laurier.
- 1 theelepel suiker.
- 1 scheut citroensap.

Wok de ingrediënten op in zonnebloemolie.

- 1 kop melk.

Voeg na 3 minuten wokken de melk toe.

- 6 hardgekookte eieren.

Voeg de eieren toe en bak deze nog even 5 minuten mee. Voeg eventueel zout toe om het gerecht op smaak te brengen.

Pisang Goreng

- 4 eetlepels bloem.
- Beetje water.
- snufje zout.
- 1 eiwit.
- 2 stevige bananen.

Meng de ingrediënten door elkaar behalve de bananen. Als je een mooi glad beslag hebt, snij je de bananen over de lengte doormidden en halveer je deze.

Haal de bananen door het beslag en frituur deze in zonnebloemolie tot ze mooi bruin zijn.

Chutney

Uien Chutney

- 4 eetlepels zonnebloemolie.
- 2 tenen fijngesneden knoflook.

Fruit de knoflook aan.

- 1 kilo ui.
- 2 appels.

Voeg de appel en ui toe aan in de pan en bak deze ongeveer 20 minuten lang op een laag vuur.

- 250 gram suiker.
- 250 milliliter witte wijnazijn.
- 2 theelepels kurkuma.
- 2 theelepels gemberpoeder.
- 2 theelepels kaneel.
- 1 eetlepel kerrie.
- 1 theelepel zout.
- Beetje peper

Voeg deze ingrediënten toe aan het uienmengsel. Laat deze nogmaals 20 minuten op een laag vuurtje staan. Af en toe even goed doorroeren.

Ananas chutney

- 1 eetlepel zonnebloemolie.
- 1 fijngesneden ui.
- 1 fijngesneden knoflook.
- 1 theelepel sambal.

Fruit de ui en knoflook aan in de pan.

- 1 in blokjes gesneden ananas.
- 1 theelepel kaneel.
- 3 eetlepels suiker.
- Beetje zout.

Voeg de overige ingrediënten toe en kook deze in 15 minuten tot een dik vloeibaar mengsel.

Tomaten chutney I

- 1 theelepel piment bessen.
- 1 theelepel korianderzaad.
- 2 theelepels mosterdzaad.
- ½ theelepel komijnzaad.
- 1 theelepel zout.
- 1 eetlepel verse geraspte gember.
- 1½ kilo rode tomaten.
- 500 gram moesappels
- 500 gram fijngesneden uien.
- 2 fijngesneden tenen knoflook.
- 250 milliliter rode wijnazijn.
- 200 gram suiker.

Voeg alles in een grote pan en laat deze voor een half uur opstaan op een laag vuur.

Tomaten Chutney II

- 2 eetlepels zonnebloemolie.
- 1 theelepel mosterdzaad.
- 1 theelepel komijn.
- 1 theelepel venkelzaad.

Bak de kruiden even voor 20 seconden aan.

- 3 tenen fijngesneden knoflook.
- 1 eetlepel geraspte verse gember.
- 1 Madame Jeanette.

Voeg de knoflook, gember en Madame Jeanette toe en bak deze ongeveer 10 seconden mee.

- 600 gram fijngesneden tomaten.
- 75 gram suiker.
- Een scheutje witte wijnazijn.

Voeg de overige ingrediënten toe in de pan en laat deze ongeveer 20 minuten op hoog vuur inkoken.

Tomaten Chutney III

- 350 gram tomaten.
- 3 tenen knoflook.
- 60 milliliter azijn.
- 1 theelepel zout.

Doe alle ingrediënten in een blender en mix het net zolang tot en geen grove stukjes meer zijn.

Saus

Gember Saus

- 1 scheutje sesamolie
- 1 scheutje zonnebloemolie
- 3 eetlepels tomatenpuree
- 1,5 eetlepel suiker
- 1 scheut appelazijn
- 15 cl water
- 3 cm gember

Doe de sesam en zonnebloemolie in een pan en verhit deze. Vervolgens bak je even de tomatenpuree en voeg je daarna de suiker toe. Voeg de appelazijn toe, het water en de geraspte gember en verhit de saus goed zodat het kokend is.

Gembersaus kun je als je dat handiger vindt van tevoren maken. Het mag afkoelen en later weer opgewarmd worden.

Pangsit Saus

- 1 kleine blik tomatenpuree.
- 1 theelepels Sambal oelek.
- 2 theelepels gember.
- 2 eetlepels azijn.
- Beetje water.
- Zout
- Suiker

Bak de tomatenpuree, sambal en gember in een pannetje met een kleine bodem zonnebloemolie. Voeg daarna de overige ingrediënten toe. Als de saus te dik is voeg je een beetje extra water toe. Als de saus te dun is, kun je dit met maizena verdikken.

Hamburgersaus

- 3 eetlepels mayonaise.
- 2 theelepels mosterd.
- 2 eetlepel fijngesneden augurk.
- 3 theelepels witte wijnazijn.
- 1 theelepels uienpoeder.
- 1 theelepels suiker.
- ½ theelepels paprikapoeder.
- ¼ theelepels witte peper.

Meng de ingrediënten door elkaar.

Indiase mayonaise

- 1 theelepel korianderzaad.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel mosterdpoeder.
- 3 eetlepels mayonaise.

Meng de ingrediënten door elkaar.

Hot Sauce I

- 15 Chilipepers.
- 3 tenen knoflook.
- ½ ui.
- 1 eetlepel zout.
- water

Verwijder de zaden van de chilipeper en doe alles in een pot met deksel. Zet deze ongeveer 5 dagen weg. Draai de deksel niet te strak aan zodat vrijgekomen gas kan ontsnappen.

- Scheurtje (appel)azijn.
- Scheutje zonnebloemolie.
- Zout.

Doe de chilipepers, ui en knoflook in een blender met de genoemde ingrediënten en blender het tot een fijne gladde saus.

Toum I

- 4 tenen knoflook.
- 1 eiwit.
- ½ theelepel zout.
- 125 milliliter zonnebloemolie.
- 15 milliliter citroensap.
- 15 milliliter water.

Doe alle ingrediënten in een maatbeker en blend deze met een staafmixer. Als het mengsel wit en dik is, is het klaar. Dit gebeurt erg snel.

Dipsaus I

- 170 gram diepvries vochtvrije spinazie.
- 250 gram geraspte kaas.
- 2 ½ eetlepel crème fraise.
- 2 ½ eetlepel mayonaise.

Doe alle ingrediënten door elkaar en zet deze even in de oven.

Dipsaus II

- 1 pakje feta kaas.
- 1 spaanse peper.
- 1 rode paprika.

Blender alle ingrediënten door elkaar.

Dipsaus III

- 1 gesneden en ui.
- 1 eetlepel gesneden bieslook.
- ½ theelepel knoflookpoeder.
- 2 ½ eetlepel crème fraise.
- 2 ½ eetlepel mayonaise.

Fruit de ui aan in een pan met de knoflookpoeder. Blender dit in met de mayonaise en crème fraise. Roer de bieslook er door heen.

Bara

Surinaamse Bara

- 60 gram gemalen Urdi / Mung bonen.
- 40 gram kikkererwtenmeel.
- 200 milliliter water

Doe de ingrediënten in een kom en laat deze een paar uur staan.

- 125 gram verse en fijngesneden spinazie.
- 1 fijngesneden chilipeper.
- 1 fijngesneden knoflookteen.
- ½ theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel kurkuma.
- ½ eetlepel suiker.
- ½ eetlepel zout.
- 1 eetlepel zonnebloemolie.
- 400 milliliter water.
- 1 kg bloem.
- 7 gram bakpoeder.

Doe alle ingrediënten bij elkaar. Meng deze met de hand goed door elkaar totdat je een mooi glad mengsel hebt.

Je maakt allemaal kleine bolletjes. Deze maak je allemaal plat en met je vinger maak je een klein gaatje in het midden. Frituur deze in zonnebloemolie mooi bruin.

Indiase bara met zoete aardappel of pompoen

- 100 gram kikkererwtenmeel.
- 1 theelepel zout.
- ½ theelepel cayennepeper.
- 2 theelepels kurkuma.
- 1 theelepel bakpoeder.
- water

Doe de ingrediënten door elkaar en voeg water toe totdat je een glad en dun beslag hebt.

- 300 gram zoete aardappels of pompoen.

Snij de zoete aardappel of pompoen in schijfjes en haal deze door het beslag heen. Frituur deze daarna in zonnebloemolie tot deze mooi bruin zijn.

Phulauri

- 500 gram spliterwten. (Geel of groen)
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- $\frac{1}{2}$ theelepel hete paprika poeder.
- $\frac{1}{3}$ theelepel kurkuma.
- $\frac{1}{3}$ theelepel komijn.
- $\frac{1}{3}$ theelepel suiker.
- 1 theelepel zout.
- 1 eetlepel aardappelzetmeel.
- 330 milliliter heet water.

Doe de spliterwten in heet water en laat deze een tijdje wellen. Puree het erwtenmengsel en voeg alle kruiden toe aan het mengsel. Frituur op een lage temperatuur kleine bolletjes in zonnebloemolie.

Banket

Banketbakkersroom

- 150 milliliter melk
- 50 milliliter melk
- 30 gram suiker
- 20 gram bloem
- 2 eieren
- Vanille

Zet 150 milliliter melk en een beetje vanille op in een pannetje en laat deze langzaam heet worden. Doe de overige ingrediënten in een ander pannetje en roer die met een garde goed door elkaar tot je een gladde massa hebt. Zet deze op een vuurtje en doe langzaam scheutje bij scheutje de inmiddels heet geworden melk met vanille door deze massa heen.

Bananentaart

Dit bananentaart recept is gebaseerd op een stroop laag, bananen en cake en duurt ongeveer een uurtje om van het begin tot het eind een heerlijke taart op tafel te laten verschijnen.

- 50 gram roomboter.
- 55 gram bruine suiker.
- 60 gram stroop.

Doe bovenstaande mengsel in een pannetje op het vuur en verhit het tot de suiker opgelost is. Giet dit mengsel in een taartvorm. Snij 4 bananen in de lengte en leg deze op het mengsel in de taartvorm.

Maak het cakebeslag met het volgende ingrediënten:

- 100 gram zachte roomboter.
- 220 gram kristalsuiker.
- 155 gram bloem met hierdoor 1 theelepel bakpoeder.
- 4 eieren.

Klop de boter en de suiker door elkaar tot een gladde massa en doe daarna één voor één de eieren erdoor. Spatel daarna de bloem en bakpoeder met een snufje zout door dit mengsel totdat je de bloem niet meer ziet.

Giet dit beslag over de bananen heen en stop deze in een voorverwarmde oven van 180 graden Celsius.

Laat dit ongeveer 35 minuten in de oven staan. Je kunt de taart op de kop lossen uit de taartblik en je zult een verrukkelijke taart aanschouwen die met veel smaak opgegeten kan gaan worden.

Bij deze bananentaart recept kun je de bananen natuurlijk ook vervangen of aanvullen met andere vruchten zoals appels en peren en zo je eigen twist geven aan de taart

Soezen

- 100 milliliter water
- 40 gram boter
- Snufje zout
- 50 gram bloem
- 2 middelgrote eieren

Doe eerst het water, zout en boter in een klein steelpannetje en verwarm deze tot de boter gesmolten is. Verwarm het daarna tot je ziet dat het net begonnen is met koken en voeg vervolgens de bloem toe. Hou het pannetje op het vuur en blijft goed roeren. Je zult zien dat er een deeg vormt die je nog even 1 à 2 minuten op het vuur goed doorroerend laat garen.

Haal het pannetje van het vuur en voeg het ei toe. Je wil natuurlijk geen gebakken ei, dus zorg dat het pannetje niet al te heet is, en roer met een garde de eieren goed door het deegmengsel. Goed roeren is belangrijk en als je alle ei hebt toegevoegd moet je een mooi glad beslag in je pannetje hebben.

Spuit kleine bolletjes op een bakplaat en plaatst deze in een voorverwarmde oven op 200 graden. Na ongeveer 20 à 25 minuten zouden de soezen 2 à 3 keer zo groot en mooi goudbruin van kleur zijn.

Haal ze uit de oven en laat ze nog even 15 minuten afkoelen, voordat je deze vult met slagroom, of indien je het lekker vindt banketbakkersroom.

Wafels

- 190 gram bloem.
- 1 theelepel bakpoeder.
- 1 eetlepel suiker.
- 1 ei.
- 190 milliliter melk.
- 3 eetlepels zonnebloemolie

Meng alle ingrediënten door elkaar en bak de wafels in een wafelijzer goudbruin.

Chocolate Chip Cookies

- 113 gram boter - zacht
- 180 gram (basterd) suiker
- 1 ei
- Zakje vanillesuiker
- 200 gram bloem.
- Snufje zout.
- 4 gram bakpoeder.
- Ongeveer 100 gram Chocola

Meng alle ingrediënten door elkaar heen. Doe het deeg in bolletjes op de bakplaat en bak deze af tot ze mooi bruin zijn.

Baklava

- 100 gram boter.
- 250 gram noten. (pistache walnoot amandel enz. wat je hebt)
- 25 gram suiker.
- 1 theelepel kaneel.
- 10 vellen filodeeg(ontdood)

Gebruik een ovenschaal van ongeveer 26 x 15 centimeter en vet deze in met een beetje boter. Verwarm de oven voor op 170 graden.

Smelt de boter in een pan en hak de nootjes fijn. Meng hierdoor suiker en kaneel.

Leg een velletje filodeeg op de bodem en bestrijk met boter. leg er een ander velletje op en herhaal dit totdat de helft van de filodeeg op is.(5 plakjes)

Verdeel het notenmengsel erover en dek af met een velletje filodeeg en bestrijk weer met boter. Herhaal dit tot het filodeeg op is.

Besprenkel de resterende boter over de bovenzijde en snijd met een scherp mes blokjes of ruitjes in de baklava.

Zet 35 minuten in de oven totdat de bovenzijde goudbruin is.

- 130 milliliter water.
- 170 gram suiker.
- 50 milliliter honing.
- 1 stuk sinaasappel rasp.

Verhit ondertussen voor de siroop het water, suiker, honing en sinaasappelryasp in een pannetje en roer totdat de suiker is opgelost. Laat het mengsel 20 minuten zachtjes koken tot het iets is ingekookt.

Haal de baklava uit de oven en giet de siroop er meteen overheen en laat het dan in zijn geheel afkoelen.

Brood

Basis brooddeeg

- 500 gram bloem.
- 300 gram water.
- 10 gram zout.
- 7 gram gist.

Kneed alle ingrediënten door elkaar totdat je een soepel deeg hebt.

Zet het deeg warm weg en dek het goed af zodat het kan rijzen.

Deze basisdeeg kun je gebruiken om broodjes van te maken. Het is ook prima geschikt als pizzabodem.

Focaccia

- 500 gram bloem
- 10 gram zout
- 10 gram gist
- 300 milliliter lauwwarm water
- 1 teen knoflook
- Rozemarijn of andere kruiden
- 50 milliliter olijfolie
- Grof zeezout

Bloem, zout, gist, water ongeveer 10 minuten kneden. Laat deze ongeveer 30 tot 45 minuten rijzen. Doe het deeg op een ingevette bakplaat en druk het plat met je vingers. Meng de knoflook, olijfolie en rozemarijn en smeer dit uit over het deeg.

Laat het deeg nog 30 minuten rijzen. Besprenkel als laatste de focaccia met zeezout en bak deze af op 220 graden. Baktijd is ongeveer 20 minuten.

Kruiden

Shoarmakruiden I

- Kerrie
- Kaneel
- Paprika
- Komijn
- Gember
- Zout
- Kurkuma

Shoarmakruiden II

- 1 theelepel kruidnagel.
- 1 theelepel korianderpoeder.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel gemberpoeder.
- 1 theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- ½ theelepel kurkuma.
- 1 theelepel cayennepeper.
- 1 theelepel kaneel.

Shoarmakruiden III

- 3 theelepels komijnpoeder.
- 3 theelepels zout.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 2 theelepels paprikapoeder.
- 1 theelepel gemberpoeder.
- 1 theelepel kerriepoeder.
- 1 theelepel korianderpoeder.
- 1 theelepel kurkuma.
- 1 theelepel nootmuskaat.
- 1 theelepel witte peper.
- 1 theelepel piment.

Italiaanse kruiden I

- 2 theelepels tijm.
- ½ theelepel knoflookpoeder.
- 2 theelepels basilicum.
- 2 theelepels oregano.
- 1 theelepel paprikapoeder
- ½ theelepel uienpoeder.

Stokbrood kruiden I

- 1 theelepel rozemarijn.
- 1 theelepel tijm.
- 1 theelepel basilicum.
- 1 theelepel oregano.
- ½ theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel zout.
- 3 tenen fijngesneden knoflook.
- 100 milliliter olijfolie.

Meng alle ingrediënten door elkaar. Smeer deze met een kwast over de afbakstokbrood.

Adobo I

- 1 eetlepel oregano.
- 1 eetlepel komijn.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 eetlepel gesneden ui.
- 1 eetlepel chili.

Adobo II

- 5 theelepel paprikapoeder.
- 3 theelepel peper zwart.
- 2½ theelepel uienpoeder.
- 2½ theelepel oregano gedroogd.
- 1 theelepel komijnzaad.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 2 theelepel chilipoeder.

Mexicaanse kruiden I

- 2 theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel cayennepeper.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel knoflookpoeder.

Mexicaanse kruiden II

- 2 theelepel oregano.
- 2 eetlepels komijn.
- 1 jalapeño peper.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 eetlepel paprikapoeder.
- 2 eetlepels zwarte peperkorrels.

Mexicaanse kruiden III

- 2 eetlepels chilipoeder.
- 1 eetlepel paprikapoeder.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel uienpoeder.
- ½ theelepel oregano.
- ½ theelepel korianderpoeder.
- ½ theelepel zwarte peper.

Cajun kruiden I

- 2 theelepels zout.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 2½ theelepels paprikapoeder.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel uienpoeder.
- 1 theelepel cayennepeper.
- 1½ theelepel oregano.
- 1½ theelepel tijm.
- ½ theelepel chilivlokken.

Cajun kruiden II

- 2 theelepels uienpoeder
- 2 theelepels paprikapoeder.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 1 theelepel oregano.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel chilipoeder.
- 1 theelepel basilicum.
- ½ theelepel tijm.

Cajun kruiden III

- 2 ½ eetlepels paprika kruiden.
- 1 eetlepel uienpoeder.
- 2 eetlepels knoflookpoeder.
- 1 eetlepel cayennepeper.
- 2 eetlepels zout.
- 1 eetlepel peper.
- 1 eetlepel oregano.
- 1 eetlepel tijm.

Tex-Mex kruiden

- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 2 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel oregano.
- 3 theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel uienpoeder.
- 1 theelepel zout.

Chili con carne kruiden I

- 1 theelepel cacao.
- 1 theelepel cayennepeper.
- ½ theelepel kaneel.
- 2 theelepel komijn.
- 1 theelepel kruidnagelpoeder.
- 2 theelepels oregano.
- 4 theelepels paprikapoeder.
- 1 theelepel witte peper.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 2 theelepels zout

Nasi I

- 1 theelepel korianderpoeder.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel laospoeder.
- 1 theelepel gemberpoeder.
- ½ theelepel kurkuma.
- ½ theelepel cayennepeper.
- ½ theelepel knoflookpoeder.

Nasi II

- ½ theelepel chilipoeder.
- 2 theelepels gemberpoeder.
- ½ theelepel kaneelpoeder.
- 1 theelepel kerriepoeder.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 2 theelepels komijnpoeder.
- 2 theelepels korianderpoeder.
- 2 theelepels kurkuma.
- ½ theelepel peper.
- 2 theelepels zout.

Za'atar I

- 3 theelepels tijm.
- 2 theelepels sumak.
- 3 theelepels sesamzaadjes.
- ½ theelepel zout.

Garam masala I

- 1 eetlepel kruidnagel.
- 1 eetlepel kaneel.
- 1 eetlepel zwarte peper.
- 1 eetlepel kardemom.

4 Kruiden

- 1 theelepel peperkorrels.
- 1 theelepel kaneel.
- 1 theelepel kruidnagel.
- 1 theelepel nootmuskaat.

5 Kruiden

- 1 anijs.
- 1 theelepel kruidnagel.
- 1 theelepel kaneel.
- 1 theelepel venkel.
- 1 theelepel zwarte peperkorrels.
- 1 theelepel rasp van een citroen.

Kip kruiden I

- 1 theelepel kerriepoeder.
- 1 theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 theelepel zout.

Kip kruiden II

- 1 theelepel basilicum.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 1 theelepel korianderpoeder.
- 1 theelepel kruidnagel.
- 3 theelepels paprikapoeder.
- 1 theelepel tijm.
- 2 theelepels uienpoeder.
- 3 theelepels zwarte peper.
- 1 theelepel zout.

Hamburgerkruiden

- 3 theelepels uienpoeder.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 2 theelepels paprikapoeder.
- 2 theelepels zout.
- 1 theelepel korianderpoeder.
- 1 theelepel witte peper.
- 1 theelepel piment.
- ½ theelepel chilipoeder.

Gyros kruiden I

- 1 theelepel cayennepeper.
- ½ theelepel kaneel.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel korianderpoeder.
- 2 theelepels oregano.
- 1 theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel peterselie.
- 2 theelepels tijm.
- ½ theelepel uienpoeder.
- ½ theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel zout.

Aardappelkruiden I

- ½ theelepel bieslook.
- ½ theelepel cayennepeper.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel uienpoeder.
- ½ theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel zout.

Cumberland kruiden I

- 2 theelepels zwarte peper.
- 1 theelepel witte peper.
- 2 theelepels salie.
- 1 theelepel nootmuskaat.
- 1 theelepel foelie.
- 1 theelepel cayenne

Creoolse kruiden I

- 2 theelepels paprikapoeder.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 2 theelepels uienpoeder.
- 2 theelepels basilicum.
- 1 theelepel tijm.
- 2 theelepels oregano.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel witte peper.
- 1 theelepel cayennepeper.

Chili kruiden I

- 3 theelepels paprika.
- 1 theelepels komijn.
- 2 theelepels oregano.
- 1 theelepel cayennepeper.
- ½ theelepel knoflookpoeder.

Chili kruiden II

- ½ eetlepel chilipoeder.
- 1 ½ eetlepel komijn.
- 1 eetlepel knoflookpoeder.
- 1 eetlepel cayennepeper.
- 1 theelepel zout.
- ¼ theelepel peper.
- ½ theelepel oregano.

Chutney Masala I

- 2 theelepels korianderzaad.
- 1 theelepel mosterdzaad.
- 1 theelepel fenegriek.
- ½ theelepel nigella.
- ½ theelepel zwarte peper.
- 1½ theelepel komijnzaad.

Surinaamse Masala I

- 1½ theelepel fenegriek.
- 3 theelepels koriander.
- 1 theelepel nigella.
- 2 theelepels komijn.
- 2 theelepels mosterd.
- ½ theelepel tijm.
- ¼ theelepel peper.

Garam Masala II

- 1 eetlepel kardemomzaad.
- 1 theelepel peperkorrels.
- 1 theelepel kruidnagels.
- 1 theelepel komijnzaad.
- 1 theelepel venkelzaad.
- 1 theelepel kaneelpoeder.
- ½ theelepel nootmuskaat.

Garam Masala III

- 1 theelepel kardemomzaad.
- ½ theelepel zwarte peperkorrels.
- ½ theelepel kruidnagels.
- ½ theelepel nigella.
- 1 theelepel nootmuskaat.
- 1 theelepel kaneel.

Sauri Masala I

- ½ eetlepel zwarte peper.
- ½ eetlepel witte peper.
- ½ eetlepel karwijzaad.
- ¾ eetlepel anijszaad.
- ¾ eetlepel mosterdzaad.
- ¾ eetlepel fenegriekzaad.
- 2 zwarte kardemompeulen.
- 10 groene kardemompeulen.
- 2 cm gember.
- 1 theelepel kurkuma.

Pulled Pork I

- 3 theelepels paprikapoeder.
- 1 theelepel uiapoeder.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel suiker.
- 1 theelepel tijm.
- 50 milliliter zonnebloemolie.

Panch Phoran I

- 1 theelepel fenegriek zaad.
- 1 theelepel nigella zaad.
- 1 theelepel komijnzaad.
- 1 theelepel mosterdzaad.
- 1 theelepel venkelzaad.

Chaat Masala I

- 1½ eetlepel amchoor.
- 1 eetlepel gemalen komijn.
- 2 theelepels gemalen zwarte peper.
- 1 eetlepel cayennepeper.
- 1½ theelepels zwart zout.
- 2 theelepels zout.

Tandoori Masala I

- 1½ theelepels garam masala.
- 1 theelepels chilipoeder.
- ½ theelepels gemberpoeder.
- ½ theelepels knoflookpoeder.
- ½ theelepels zout.

Old Bay I

- 1 eetlepel paprikapoeder.
- 1 theelepels uienpoeder.
- 1 theelepels knoflookpoeder.
- 1 theelepels cayennepeper.
- 2 eetlepels selderiezout.
- 1 theelepels peper.
- ¼ theelepels mosterdzaad.
- ⅛ theelepels gemberpoeder.
- ⅛ theelepels nootmuskaat.
- ⅛ theelepels pimentpoeder.
- ⅛ theelepels laurierblad.

Kerrie I

- 2 eetlepels korianderzaad.
- 1 eetlepel komijnzaad.
- 2 theelepels zwarte peperkorrels.
- 2 theelepels bruin mosterdzaad.
- 5 kruidnagels.
- 3 gedroogde chilipepers.
- 1 theelepels fenegriekzaad.
- 1 theelepels kurkuma poeder.

Tacokruiden I

- 2 eetlepels chilipoeder.
- 1 ½ theelepel paprikapoeder.
- 2 theelepels komijnpoeder.
- ½ theelepel uienpoeder.
- ½ theelepel knoflookpoeder.
- ¼ theelepel cayennepeper.
- 2 theelepels zout.
- ½ theelepel peter.
- ¼ theelepel oregano.

Fajita kruiden I

- 1 theelepel chilipoeder.
- 2 theelepels paprika.
- 2 theelepels komijn.
- 1 theelepel uienpoeder.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- ¼ theelepel cayennepeper.
- ½ theelepel zout.
- ½ theelepel peper.
- 1 theelepel suiker.

Zuivel

Kaas maken met yoghurt

- 1 liter Griekse yoghurt.
- 1 theelepel zout.

Roer het zout goed door de yoghurt en doe de yoghurt in een schone theedoek. Hang de theedoek ongeveer 24 uur met de yoghurt boven een grote bak, zodat alle vocht uit de yoghurt kan lekken. De inhoud van de theedoek doe je in een schone bak.

Hier kun je naar keuze kruiden aan toevoegen.

Pannenkoeken

Pannenkoeken basis recept

- 100 gram bloem
- 200 milliliter melk
- 2 eieren
- Snufje zout

Meng alle ingrediënten met een garde goed door elkaar totdat je een klontvrij gladde pannenkoekenbeslag hebt, en bak in een koekenpan de pannenkoeken met een scheutje boter of zonnebloemolie.

American pancakes

- 230 gram bloem
- 16 gram bakpoeder
- Snufje zout
- 1 theelepel suiker
- 2 eieren
- 30 gram gesmolten boter
- 300 milliliter melk

De bereiding van American pancakes gaat op dezelfde manier als de normale pannenkoeken. Het resultaat zou wel anders zijn. De American pancake zal een stuk dikker en luchtiger zijn door de extra toegevoegde bakpoeder en boter.

Snacks

Arubaanse kaasballetjes

- 500 gram oude geraspte kaas.
- 2 eieren.

Doe deze ingrediënten in een keukenmachine met de vlinder.

- 1 kop bloem. (125 gram)
- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel suiker.
- 1 theelepel bakpoeder.

Voeg deze ingrediënten al mengend langzaam toe nadat je de kaas en ei al eventjes hebt laten mengen. Als alles erin zit, laat je het nog 15 minuten goed mengen.

Maak van het mengsel balletjes van ongeveer 20 gram per stuk. Frituur de balletjes in zonnebloemolie totdat deze mooi bruin zijn.

Soep

Pindasoep (Mexicaans)

- 2 eetlepels olie.
- 1 fijngesneden ui.
- 1 fijngesneden knoflook.

Fruit de ui en knoflook even voor ongeveer 3 minuten aan.

- 2 in stukken gesneden paprika.
- 1 chilipeper.

Bak de paprika 2 minuten mee.

- 1 liter bouillon.
- 200 gram pindakaas.

Voeg 800 milliliter bouillon toe. Verdun met de overige 200 milliliter bouillon de pindakaas. Voeg daarna de pindakaas mengsel toe aan de soep. Breng deze even aan de kook.

Aardappelsoep (Mexicaans)

- 25 gram margarine.
- 2 fijngesneden ui.
- 1 teen fijngesneden knoflook.

Fruit de ui en knoflook 3 minuten aan in de pan.

- 500 gram aardappel.
- 500 milliliter bouillon.
- 500 milliliter melk.

Voeg de aardappel, bouillon en melk toe en kook deze ongeveer 20 minuten.

- 100 gram doperwten.

Voeg de doperwten toe en zet het gas uit.

- 75 gram roomkwark.
- 2 eieren.

Meng in een kom de eieren en de kwark door elkaar. Voeg deze toe als de soep iets afgekoeld is, anders heb je het effect dat de kwark gaat schiften. Ook als je de soep later opwarmt, zorg dan dat je de soep niet te heet maakt.

Chilisoep

- 1 fijngesneden ui.
- 1 fijngesneden knoflookteen.
- 30 gram margarine.
- 1 gesneden paprika.

Fruit de ui, knoflook en paprika aan in de pan.

- 1 blikje tomatenpuree.
- 1 eetlepel bloem.
- 2 theelepels chilivlokken.

Voeg de tomatenpuree, bloem en chilivlokken toe en roer deze 1 minuut lang in de pan.

- 1 in blokjes gesneden courgette.
- 1 liter bouillon.

Voeg de bouillon toe en daarna de courgette. Laat deze 10 minuten zachtjes doorkoken.

- 1 blik kidneybonen.
- 1 mini blikje mais.

Voeg de bonen en mais toe en laat deze nog 5 minuten warm worden.
Je kan de soep serveren met tortillachips en kaas.

Paprikasoep

- 1 fijngesneden ui.
- 2 fijngesneden paprika's.
- 2 in kleine blokjes gesneden aardappel.
- 20 gram boter.
- ½ groente bouillon.

Bak de genoemde ui en paprika 2 minuten aan in de boter. Voeg daarna de aardappel en de bouillon toe. Laat dit 15 minuten zachtjes koken.

- 400 gram kidneybonen (uit blik)

Pureer de soep met een staafmixer of foodprocessor. Voeg de bonen toe aan de soep en kook de soep nog even voor ongeveer 3 minuten.

- 1 eetlepel gesnipperde koriander of peterselie.
- Zure room

Serveer de soep met een beetje koriander of peterselie eroverheen en een lepel zure room.

Erwtensoep

- 2 fijngesneden uien.
- 2 Spaanse pepers.
- 40 gram margarine.
- 2 theelepels kerriepoeder.
- 2 liter bouillon.

Bak de uien en peper voor ongeveer 2 minuten in de margarine. Voeg vervolgens de kerriepoeder toe en bak dit ongeveer 1 minuut mee. Giet de bouillon erbij.

- 2 laurierblaadjes.
- 1 theelepel tijm.
- 500 gram spliterwten.

Voeg de genoemde ingrediënten toe aan de soep en laat het 45 minuten zachtjes koken.

- 1 in blokjes gesneden knolselderij.
- 1 bosje fijngesnipperde bladselderij.
- 1 fijngesneden paprika.
- 250 gram fijngesneden prei.

Voeg de ingrediënten toe aan de soep en laat deze wederom 45 koken en dan is de soep klaar.

Groentensoep I

- 1 winterpeen in stukjes gesneden.
- ½ selderijknol in kleine blokjes gesneden.
- 2 paprika's in stukjes gesneden.
- ¼ witte kool in stukjes gesneden.
- 12 gram zout.
- 1 ½ liter water.

Doe alles in de pan en breng het aan de kook. Laat eventjes doorkoken voor 10 minuten.

- 2 middelgrote aardappelen in kleine blokjes gesneden.
- 1 biet in kleine blokjes gesneden.

Voeg de aardappel en biet toe aan de soep.

- 1 gesnipperde ui.
- 1 theelepel paprikapoeder.
- 1 eetlepel bloem.
- 2 middelgrote gepureerde tomaten.

Fruit de ui aan in een pan met boter. Als de ui aan gefruit is voeg je de tomaat, bloem en paprikapoeder toe. Bak dit mengsel aan en voeg het toe aan de soep. Laat de soep nog eens een half uur doorkoken. De soep is klaar.

- 100 gram yoghurt
- 1 ei.
- peterselie.

Optioneel kun je de yoghurt en ei door elkaar mengen en toevoegen aan de soep met een beetje peterselie erover. Hou er rekening mee dat de yoghurt kan gaan schiften als je dit in hete soep doet, dus laat de soep iets afkoelen.

Sambal

Sambal met Chilipepers

- 200 gram chilipepers.
- 1 middelgrote ui.
- 3 tenen knoflook.
- 2 eetlepels zonnebloemolie.

Blender de chilipepers, ui en knoflook fijn tot hele kleine stukjes.
Bak dit mengsel ongeveer 2 minuten op hoog vuur.

- 80 ml lichte sojasaus.
- 2 eetlepels rietsuiker.
- 1 theelepel zout.

Voeg de genoemde ingrediënten toe. Laat alles ongeveer 7 minuten bakken tot het vocht bijna weg is.

Pasta

Pasta met paprikasaus

- 1 fijngesneden ui.
- Margarine

Bak de ui ongeveer 5 minuten zachtjes lichtbruin.

- 2 tenen gesnipperde knoflook.
- 3 fijngesneden paprika's.

Bak de knoflook en paprika 3 minuten mee.

- 125 milliliter slagroom.

Voeg de slagroom toe en laat deze ongeveer 10 minuten koken.

- 350 gram pasta.
- 2 eetlepels peterselie
- Zout.
- Peper.

Kook de pasta gaar en giet de pasta af. Roer het paprika mengsel en de peterselie door de pasta. Breng deze op smaak met peper en zout.

Curry

Curry basisrecept I

- Flinke scheut zonnebloemolie.
- 1 theelepel kaneel.
- 1 theelepel kardemomzaad.
- 1 theelepel kruidnagel.
- 2 laurierbladeren.
- 1 eetlepel komijnzaad.

Doe deze ingrediënten in een pan op laag vuur.

- 500 gram gesneden uien.

Bak de uien mee in de pan tot deze glazig is.

- 30 gram fijngesneden knoflook.
- 30 gram fijngesneden gember.
- 1 eetlepel zout.

Voeg deze ingrediënten toe in de pan en bak deze mee tot de kleur verandert.

- 1000 gram fijngesneden tomaat.

Voeg de tomaat in de pan toe. Roer het goed door elkaar en laat het ongeveer 15 minuten doorkoken met een deksel op de pan tot de tomaat helemaal zacht is.

Laat dit mengsel helemaal afkoelen.

Als het afgekoeld is voeg je alles toe in een blender en pureer je deze tot een gladde pasta.

- 20 Cashewnootjes.
- Eetlepel citroen zaad.
- 70 milliliter heet water.

Laat deze ingrediënten 15 minuten lang weken en blender deze fijn tot een gladde pasta.

- Scheutje zonnebloemolie.
- 1 theelepel kurkuma.
- 3 eetlepels chilipoeder.
- 3 eetlepels korianderpoeder.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel garam masala.

Doe deze ingrediënten in een pan en bak deze lichtelijk aan tot alle smaak en geur vrijkomt. Voeg de tomaten/uien pasta toe en roer dit mengsel goed door elkaar. Laat dit mengsel 20 minuten doorkoken met een deksel erop.

Roer het allemaal goed door en voeg de cashewnootjes pasta toe.

op een iets wat hoger vuur en al roerend kook je de currypasta nog even goed door. Daarna is het klaar.

Matar Paneer I

- 1 eetlepel boter.
- 1 laurierblad.
- ½ theelepel komijnzaad.

Bak de kruiden iets aan.

- ½ gesnipperd uitje.

Bak de ui mee tot het lichtbruin wordt.

- 250 gram curry basisrecept pasta.

Bak de pasta 1 minuut mee.

- 100 gram doperwten.

Bak de doperwten mee voor 1 a 2 minuten.

- 100 milliliter water.
- ½ theelepel zout.

Voeg water en zout toe aan het mengsel en roer het goed door elkaar.

- 250 gram paneer / grill kaas.

Snij de kaas in blokjes en bak in een aparte pan in olie tot het mooi bruin is.

Voeg de kaas toe in de curry.

- 1 theelepel fenegriek poeder.
- ¼ theelepel garam masala.
- 2 eetlepels korianderblad.

Voeg deze laatste kruiden toe en roer deze door de curry. De Matar paneer is klaar.

Kaju Masala

- Scheutje zonnebloemolie.
- 1 laurierblad.
- ½ theelepel komijnzaad.

Doe de ingrediënten in een pan en bak deze aan op een laag vuur.

- ½ fijngesneden ui.

Doe de ui in de pan en bak deze mee.

- ¼ gesneden groene paprika.
- 250 gram curry basisrecept pasta.

Voeg de paprika toe en daarna de curry pasta. Bak deze even al roerend aan.

- 100 milliliter water.
- ½ theelepel zout.

Voeg het water en zout toe in de pan en roer het goed door elkaar.

- 30 gram geroosterde cashewnoten.
- 1 eetlepel crème fraise.
- 1 theelepel fenegriekzaad.

Roer genoemde ingrediënten door de curry en de kaju masala is klaar.

Rijst

Texas Roadhouse Rijst

- 100 gram boter of margarine.
- 300 gram ongekookte rijst.

Doe de boter in de pan op een laag tot matig vuur en als de boter gesmolten is voeg je de rijst toe.

- 1 fijngesneden ui.
- 3 tenen fijngesneden knoflooktenen.

Als de rijst iet wat bruin gebakken is voeg je de ui en knoflook toe. Bak deze eventjes aan.

- 30 gram peterselie.
- 1 theelepel cayennepeper.
- 100 milliliter lichte sojasaus.

Voeg de ingrediënten toe en roer deze door de rijst en bak deze nog even door.

- 1 eetlepel paprikapoeder.
- 1 liter vegetarische bouillon.

Voeg de ingrediënten toe en kook de rijst door tot deze gaar is.

Chinese rijst

- 80 milliliter zonnebloemolie.
- 1 eetlepel gemberolie.
- 1 eetlepel sesamolie.
- 400 gram gekookte rijst.
- 4 geklutste eieren.

Doe de olie in een wok op hoog vuur. Voeg de eieren toe. Als deze begint te stollen voeg je de rijst toe. Wok deze goed door elkaar.

- 1 fijngesneden prei.
- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel witte peper.
- Een scheutje lichte sojasaus.

Voeg de prei, zout en peper toe en wok alles goed door elkaar. Voeg als laatste de sojasaus toe.

Gekruide rijst I

- 200 gram rijst.
- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 ½ eetlepel uienpoeder.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- ½ theelepel cayennepeper.
- 2 eetlepels tijm.
- 2 eetlepels peterselie.
- ½ liter bouillon.

Doe alle ingrediënten door elkaar en kook de rijst droog en gaar. Voeg optioneel nog een eetlepel boter toe als de rijst gaar is.

Kurkuma rijst

- 1 eetlepel boter of margarine.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel mosterdzaad.
- ½ gesnipperde ui.

Doe de ingrediënten in de pan en fruit de kruiden en ui aan.

- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- ½ eetlepel kurkuma.
- ½ eetlepel mosterdpoeder.
- 200 gram ongekookte rijst.
- ½ liter bouillon.

Voeg de kruiden toe in de pan en roer deze door elkaar. Voeg vervolgens de rijst toe en de bouillon en kook de rijst gaar.

Oralu Chitranna (Kokosnoot en Koriander rijst)

- 200 gram rijst.
- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel boter / margarine.
- ½ liter water.

Doe de ingrediënten in een pan en kook de rijst gaar.

- ½ cup kokosrasp.
- 3 gesnipperde chilipepers.
- ½ theelepel komijnzaad.
- ½ bosje Korianderblad.

Doe de ingrediënten in een blender en mix deze fijn.

- 1 theelepel tamarinde pasta.
- 1 theelepel rietsuiker.
- 2 eetlepels korianderblad.
- zout na smaak.
- 2 eetlepels boter.
- 2 eetlepels rauwe pinda's.
- 1 eetlepel cashewnootjes.
- ½ theelepel mosterdzaad.
- ½ theelepel urad dal.
- ½ theelepel chana dal.
- 2 gesnipperde chilipepers.
- 10 currybladeren.
- ¼ kurkumapoeder.

Doe de tamarinde pasta in een beetje warm water voor 10 minuten.

Doe daarna de boter in de pan en bak de pinda's. Voeg daarna de overige ingrediënten toe in de pan en bak deze op een laag vuur goed door. Voeg daarna de tamarinde toe en bak deze nog even door. Voeg daarna de gemixte kokos en koriander erdoor. Bak en roer deze goed door elkaar en voeg vervolgens de rijst toe en roer deze ook goed door elkaar.

Surinaamse rijst

- 1 gesnipperde ui.
- 1 salam blad.

Fruit de ui en salam blad aan in de pan.

- 1 gesnipperde knoflookteen.
- 5 pimentkorrels.

Voeg de ingrediënten toe in de pan en bak deze even mee.

- 500 gram gekookte rijst.

Voeg de rijst toe in de pan en bak deze even mee en roer de rijst een beetje los.

- 1 theelepel laos.
- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel peper.
- 1 theelepel kentjoer of gemberpoeder.
- 2 eetlepels zoete ketjap.
- 1 eetlepel lichte sojasaus.
- 1 eetlepel gebakken ui.
- 1 fijn gesnipperd bosje selderij.

Voeg de genoemde ingrediënten toe en bak de rijst nog even al roerend goed door.