

NONNONNON



Handig om te hebben

Voorwoord	8
Inleiding	11
In de voorraadkast	13
Handig om te hebben	16

Snelle trek

Take-out bestellen	21
Smokkel ayam kecap	23
Angry asian man tosti	24
Makkelijk ovengeweld	26
Kaasfondue tosti	29
Snelle pastasauzen	31
Gado ²	34
Zomer cobb salade	37
Larb	38
Baked patato x taco mix 'n match	41

Grote trek

Macaroni uit de oven	45
Patatje Californië	46
Buikspek	49
Bulgogi nacho's	50
Indische kipsalon	53
Lasagne	55
Gochujang tartiflette	58
Spareribs	61
Kötbullarburger	63

Favorieten

Ayam asam garam goreng	69
Cesar Fried Chicken	70
Opa's rendang padang	73
Rendang bitterballen	77
Curry laksa of mie kari	81
Curry laksa rijstsoep	82
Bob Rösti	85
Pangsitburger	87
Korean Fried Chicken	90
Leidens Ontzet-kroket	93

Mag wel, hoeft niet

Patates frites	99
Seitan	100
Tofu puffs	102
Tofugehakt	105
Bouillon	107
Hamburgerbroodjes	108
Bao's en bapao's	111
Harissa	115
Mapo hot-tingle hot sauce	116
Vegan kimchi	119
Rijst	120

Zoete trek

After Eight Oreo Pie	125
Lemon Meringue Cookies	127
Rendangoekjes	131
Pandanwafels	135
Szechuanpeper-ijs	136
Chocolade-sorbetijs	138
Patatje zoet	141
Pistache en roze -peperbrownies	142
Cendol Popsicles	145
Spekkoek Popsicles	146

Dankwoord 149

Register 150

INLEIDING

Toen ik twee jaar geleden mijn baan verloor en mijn foodblog en alter ego Dorothy Porker nieuw leven inblies had ik niet verwacht dat ik in zo'n korte tijd zoveel eetvrienden zou maken en zo snel al een kookboek zou mogen maken.

Ik begon Dorothy, en later Vette Sletten, vooral voor mezelf. Om mezelf wat lucht en vreugde te geven in een moeilijke tijd. Daarbij hielp fotografie me minder hard voor mezelf te zijn. Eten valt om of 'verwelkt' en dan moet je het maar doen met de foto's die je hebt. En dat is oké. Ik was er echt van overtuigd dat ik *dark and moody* foto's zou maken, op z'n Rembrandts, maar ik belandde uiteindelijk heel ergens anders. Ik denk dat ik nu meer op de plek ben die mijn foto's uitstralen dan in die donkere krochten waar ik vanuit ging toen ik begon.

Naast de nodige lucht voor mezelf wilde ik eten ook weer leuk maken. Te vaak gaat het over wat 'gezond' of 'ongezond' is, over wat 'de beste manier' is om iets klaar te maken en wat 'de beste' producten zijn om te kopen. Maar het leven is al behoorlijk ingewikkeld, en de systemen waar we in leven maken het ons moeilijk te weten wat nu écht de weg en het licht is. Dus liever geef ik je recepten die lekker zijn en waarbij je zelf maar even kijkt hoe moeilijk je het jezelf maakt.

Alle recepten die je in dit boek vindt, bevatten daarom variaties, vaak vega of vegan, en kant-en-klaar-onderdelen, maar er is ook een heel hoofdstuk over hoe je die onderdelen zelf kunt

maken. Het belangrijkste is dat je lekker eet. Meer hoeft van mij niet.

Een paar tips bij het lezen en gebruiken van dit boek:

- 1** Lees eerst het hele recept door en verzamel alle ingrediënten.
- 2** De eerste keer dat ik een rijsttafel maakte stond ik anderhalve dag in de keuken, de laatste keer 3 uur. Omdat kennis en ervaring zo'n verschil kunnen maken in de keuken heb ik ervoor gekozen de bereidingstijden alleen ruwweg aan te geven via de hoofdstukindeling en niet specifiek bij de recepten zelf.
- 3** De voorbereiding (schillen, fijnsnijden, kapotslaan, dat soort dingen) staat in de ingrediëntenlijst.
- 4** Ken je een ingrediënt niet? Grote kans dat je het bij de toko of Turkse of Marokkaanse buurtsuper kunt vinden. Online kom je ook een heel eind.
- 5** Wat de fuck is een snufje? Een snufje is de hoeveelheid die je met drie vingers vast kunt pakken, niet heel veel dus.
- 6** Proef! Proef! Proef! In recepten valt vaak de term 'naar smaak'. Zo ook in dit boek. Voeg steeds snufjes kruiden toe en blijf proeven tot jij het lekker vindt. Want wat jij het lekkerst vindt, kan geen boek je vertellen.

