

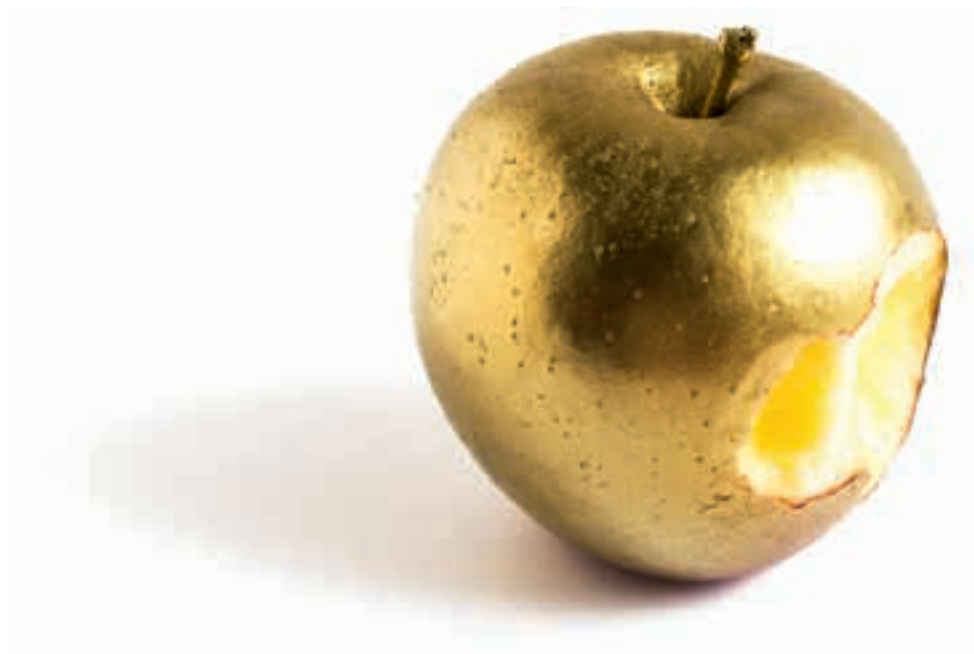
Cookart

De kunst van het eten

Cookart

De kunst van het eten

JENNIFER FOSTER & LIANNE KOSTER



SCRIPTUM

Copyright © 2016 Jennifer Foster & Lianne Koster

Grafische vormgeving cover en binnenwerk Jennifer Foster & Lianne Koster

Fotografie cover en binnenwerk Jennifer Foster & Lianne Koster

Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd in enige vorm of op enige wijze zonder schriftelijke toestemming, met uitzondering van korte citaten als onderdeel van kritieken en boekbesprekingen.

ISBN 978 94 6319 021 3 NUR 440 Koken Algemeen

www.studiocookart.com

info@studiocookart.com

www.scriptum.nl

info@scriptum.nl

[Twitter.com/ScriptumNL](https://twitter.com/ScriptumNL)

[Facebook.com/UitgeverijScriptum](https://facebook.com/UitgeverijScriptum)



Staat dit symbool bij het recept?
Vraag dan een volwassene om je te helpen!

VOORWOORD

Via ons werk in de designsector, kwamen we voor het eerst met elkaar in contact. Vrienden zijn op de werkvloer was voor ons geen probleem. Naast het werk, hadden we allebei onze dingen lopen. In 2014 was Lianne bezig met de ontwikkeling van een vernieuwend foodconcept over de toekomst van het voedsel en de veranderde behoefte van de consument voor haar afstudeeropdracht. Tegelijkertijd was Jennifer bezig met foodexperimenten binnen het concept kleur in voeding en de beleving van kleur. In deze periode hebben we veel met elkaar gesproken over deze projecten. We kwamen erachter dat we vol ideeën zaten over gerechten en de presentatie ervan. Na het afronden van onze projecten zijn we samen aan de slag gegaan met het experimenteren met eten. Een andere kijk op eten in combinatie met onze designachtergrond heeft ervoor gezorgd dat onze focus op de styling en het aankleden kwam te liggen. Uiteraard moesten de gerechten ook heerlijk zijn, maar het moest er zeker goed uitzien. Na heel wat experimenten en fotosessies hebben we hier ons boek liggen. We hopen dat jullie met net zoveel plezier alles zullen maken en dat alles prachtig zal zijn!



EET

GROENSTE CRÊPE	10
KRUIDENPASTA	12
REUZE PADDENSTOELENTAART	16
CREATE YOUR OWN PIZZA	18
PAST-IE-NAAK(T)SOEP	22
FRIETJES VAN ORANJE	26
AANGEKLEDE KIP	30
GEKLEURD BROOD	34
PAARSE AARDAPPELPUREE	38
BIETENBURGER	40
KIKKERPANNENKOEKEN	44
AARDAPPELBLOEMEN	46

SNOEP

MOZAÏEK	50
RED VELVET COOKIES	54
CHOCODROOM	58
SNOW DROPS	60
ORANJE PIMPERNOTEN-KOEK	62
FROYO	64
AVO-CADEAUTJE	66
CONFETTI POPCORN	68
NOU-GAT	70
CHOCO BITES	72
OF JE WORST LUST	74
VIJGEN BAR-GE-NOOT	76
GEKKIGHEID OP EEN STOKJE	78
CONFETTI BISCOTTI	80
DISCO SWIRL	82
IJSPRET 1.0	86



SNACK

WORTELDONUTS	90
REGENBOOGKNAPPERS	96
FRUITLEER	98
KOOS DE BAL	100
BROK ENERGIE	104
CRACK DE BIET	106
TROPICAANTJES	108
APENFRIET	110
KRUIDENTUINTJE	112
MOESTUINTJE	116
GEITENBALLEN	118
NOTENCRAACKER	120
SPREAD VOOR GROENTJES	122
DIP GE-BIET	124
BOTER-ZOET	125



DRINK

MAAK

IJSPRET 2.0	132	GROENE TAFELLOPER	14	GRAPEFRUITSALADE	126
ENERGY DRINK	134	PAARDENBLOEMENCHIPS	20	BLOEMENPANNENKOEK	130
OCHTENDBROUWSEL	135	VERSIER HET BLAD	24	BALLONNENFEEST	142
FRUITBOWL	136	GEKLEURDE RIJST	28	EIERBLOEMEN	148
G-LASSIE	138	LOSSE EINDJES	32	BLOEMSTUKJE	150
BESSENSAP	139	GROENTEN PRESENT	36	VERBLOEMDE KOEK	152
FLEURKLONTJES	140	STAMPERTJE	42	DISCONAGELS	154
CHOCO-MELT/KARA-MELT	144	KANTEN KOEK	52	BLOEMBAKSELS	155
		VERSIERD GLAS	56		
		SPIKKELBAKJES	57		
		GOUDEN RANDJE	73	DANKWOORD	156
		GOLD ANIMALS	84	OVER DE AUTEURS	157
		VOEDSEL DIP DYE	94	REGISTER	158
		GUMMILAMP	99		
		DONUTPOMPOEN	102		
		ANANAS FLOWERS	114		



EET

GROENSTE CRÊPE	10
KRUIDENPASTA	12
REUZE PADDENSTOELENTAART	16
CREATE YOUR OWN PIZZA	18
PAST-IE-NAAK(T)SOEP	22
FRIETJES VAN ORANJE	26
AANGEKLEDE KIP	30
GEKLEURD BROOD	34
PAARSE AARDAPPELPUREE	38
BIETENBURGER	40
KIKKERPANNENKOEKEN	44
AARDAPPELBLOEMEN	46

GROENSTE CRÊPE

HOEEVEELHEID:
AANTAL ETERS

04

MOEILIJKHEIDSGRAAD



TIJD: 30 MIN



TIP: HOUD JE NIET VAN GEITENKAAS? VERVANG GEITENKAAS DOOR JONGE KAAS.



Haal de basilicumblaadjes van de plant en doe ze in de keukenmachine met de melk, het ei en de bloem. Voor een extra groene kleur voeg je 50 gram spinazie toe. Bak hier mooie pannenkoeken van en stapel ze op een bord. Dek dit af met een bord, zodat de pannenkoeken warm blijven. Voor de vulling bak je de spekjes in een grote koekenpan. Zodra ze een mooi kleurtje hebben, voeg je de spinazie beetje voor beetje toe. Zodra deze warm is kunnen de pannenkoeken gevuld worden. Voeg als laatste de geitenkaas toe aan de crêpe. Naar smaak kan er wat zout en peper worden toegevoegd.

Je kunt de pannenkoeken ook naturel eten, of met een traditionele pannenkoekentopping zoals stroop of poedersuiker.

TIP: YUMMY MET WALNOTEN!

Ingrediënten:

Een bosje basilicum

350 ml melk

1 eitje

110 gr bloem

50 gr spinazie

1 el olie

Beetje zout

Vulling:

Bakje spekjes

600 gr spinazie

125 gr zachte geitenkaas

Zout en peper

Spullen:

Keukenmachine

Koekenpan

2 borden



KRUIDENPASTA

HOEVEELHEID:
AANTAL ETERS

04

MOEILIJKHEIDSGRAAD ☒ ☒ ☒ ☐

TIJD: 15 MIN + 20 MIN GEDULD

Leg de bloem in een bult op een schoon aanrechtblad en maak er een kuiltje in. Doe in het kuiltje de eitjes met de olie. Met een vork mix je voorzichtig de bloem en het ei door elkaar door steeds een klein beetje bloem bij het ei toe te voegen. Vorm er een bal van en kneed deze 2 minuten. Doe de bal in plasticfolie en laat deze 20 minuten rusten. Maak na het rusten 4 gelijke ballen en haal deze door de pastamachine. Leg op twee van de lagen kruiden. Bedek deze met de twee nog niet gebruikte lagen en haal ze weer door de pastamachine. Nu heb je twee kruidenpastalappen. Plattere kruiden werken hiervoor het beste. Snijd ze in de vorm waarin je de pasta wilt hebben. Kook de pasta vervolgens ongeveer 3 minuten.

Ingrediënten:

300 gr bloem

3 eitjes

1 lepeltje olijfolie

Mix aan verse kruiden

Spullen:

Plastic folie

Pastamachine of deegroller
en spierballen

GROENE TAFELLOPER

KRUIDEN, WIE IS ER NIET DOL OP?
MET VERSE KRUIDEN KUN JE JE
GERECHT OP EEN VERANTWOORDE MANIER
EXTRA SMAAK EN KLEUR GEVEN.
WAT DACHT JE VAN EEN TAFELLOPER
VOL KRUIDENPLANTJES? ZO KAN
IEDEREEN DE KRUIDEN AFKNIPPEN
DIE HIJ/ZIJ LEKKER VINDT. OP
DEZE MANIER WORDT ETEN EEN ECHT
FEESTJE!



Wat dacht je van bieslook, basilicum,
peterselie, koriander en munt?



REUZE

PADDENSTOELENTAART

HOEEVEELHEID:
AANTAL ETERS

04

MOEILIJKHEIDSGRAAD



TIJD: 45 MIN



TIP: MAAK ZELF DE LASAGNEVELLEN MET HET KRUIDENPASTA-RECEPT VAN BLZ. 12.



Verwarm de oven voor op 200 °C. Haal de stammetjes uit de portobello's en vet ze in met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper. Zet ze op een bakplaat met de bovenkant naar boven in de oven voor 15 minuten. Laat ze daarna iets afkoelen, draai ze om en dep met een keukenpapiertje het vocht uit de portobello. Ondertussen kun je de ricotta met 50 gr Parmezaanse kaas, basilicum, knoflook, ei en zout en peper mengen. Schep een lepel tomatensaus in de champignons, vervolgens een lepel ricottamix en leg hier een schijf mozzarella op. Hier bovenop komt een lasagnevel en dan herhaal je het nogmaals. Op het bovenste lasagnevel komt nog een lepel ricottamix en vervolgens verdeel je de resterende Parmezaanse kaas over de paddenstoelentaartjes. Zet ze voor 25 minuten terug in de oven en eten maar!

Ingrediënten:

4 grote portobello's
Olijfolie voor invetten
Zout en peper
175 gr ricotta
100 gr geraspte Parmezaanse kaas
2 el verse basilicum
2 teentjes knoflook
1 eitje
200 ml tomatensaus met italiaanse kruiden
125 gr mozzarella in plakken
8 verse lasagnevellen

Spullen:

Bakplaat en bakpapier
Keukenpapiertje

CREATE YOUR OWN PIZZA



HOEEELHEID:
AANTAL ETERS

02

MOEILIJKEIDSGRAAD ☒ ☒ ☐ ☐

TIJD: 20 MIN + 85 MIN GEDULD



TIP: WAT DACT JE VAN EEN PIZZA MET TOMATENSAUS, TONIJN, VI, CHAMPIGNONS EN KAAS?

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Doe de in stukjes gesneden bloemkool in de keukenmachine en maal fijn. Verdeel dit over de bakplaat en bak het 20 minuten in de oven. Laat de bloemkool 20 minuten afkoelen en leg in een schone theedoek. Vraag jouw sous-chef al het vocht uit het bloemkoolmengsel te knijpen. Let op: dit vergt wat tijd en energie! Meng het vervolgens met de overige ingrediënten en verdeel het mengsel over de met bakpapier beklede bakplaat. Je kunt het ook in een uitsteekvorm drukken voor een mooie ronde pizza! Leg deze 25 minuten in de oven. Klaar? Beleg de pizza met al jouw toppings en bak in 20 minuten af.

Ingrediënten:

1 grote bloemkool
1 eitje
1 el Italiaanse kruiden
Snufje zout en peper

Toppings:

Alles wat je lekker vindt!

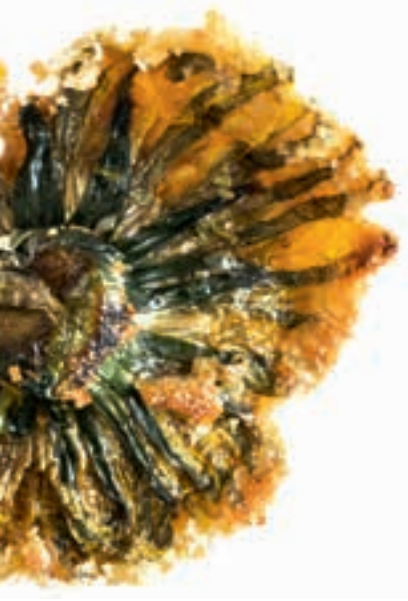
Spullen:

Keukenmachine
Bakplaat en bakpapier
Theedoek en spierballen
Optioneel: ronde uitsteekvorm

Tip: Voeg wat gepureerde bieten aan het mengsel toe voor een mooie rode bodem!



PAARDENBLOEMENCHIPS



WIST JE DAT PAARDENBLOEMEN OOK
EETBAAR ZIJN? ZOWEL HET BLAD ALS DE
BLOEM IS ERG GEZOND!
HOE KUN JE DEZE PAARDENBLOEMEN DAN OP
EEN LEKKERE MANIER BEREIDEN? BAK ZE
BIJVOORBEELD!

