

**HET
PINDAKAASBOEK**

HET PINDAKAASBOEK

Jennifer Foster & Lianne Koster



SCRIPTUM

Copyright © 2017 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 9463 19 048 0

www.studiocookart.com
info@studiocookart.com
[Instagram.com/studio_cookart](https://www.instagram.com/studio_cookart)
[Facebook.com/cookartbook](https://www.facebook.com/cookartbook)

www.scriptum.nl
info@scriptum.nl
[Twitter.com/ScriptumNL](https://twitter.com/ScriptumNL)
[Facebook.com/UitgeverijScriptum](https://www.facebook.com/UitgeverijScriptum)

VOORWOORD

In 2014 kwamen we voor het eerst met elkaar in contact op de werkvloer. We kwamen er al snel achter dat we de passie 'creatief en innoverend omgaan met eten' deelden; we zaten vol ideeën over gerechten en de presentatie ervan. Dit is het begin geweest van Cookart. We zijn samen aan de slag gegaan met het experimenteren met eten gericht op kleur, vorm, textuur en styling. Ons kookboek *Cookart, de kunst van het eten* is het eerste resultaat geworden van onze experimenten. In deze periode ontstond een samenwerking met De Pindakaaswinkel. Na het creëren van meerdere pindakaasrecepten kwamen we al snel tot de conclusie: hier zit meer in, je kunt alle kanten op met pindakaas. Een boterham met pindakaas kent iedereen en in bijna ieder huis vind je wel een potje. Maar je kunt zoveel meer met pindakaas, je tovert al snel fantastische gerechten op tafel. We delen de gedachte less = more. Je kunt op een zeer simpele manier creatief met eten zijn. Dit willen we ook met *Het pindakaasboek* laten zien. Concentreer je op één smaak of ingrediënt, juist deze beperking maakt het interessant. We hopen dat jij deze gerechten met net zoveel plezier maakt als dat wij dat hebben gedaan. Vergeet niet: je kunt nog veel meer lekkers maken met dit smeerbare goud, wees creatief!

Jennifer
Lianne



EET

Falafelsalade	10
Pompoensoep	12
Tofoesticks	14
Courghetti	16
Spicy br-n-ootje	18
Fresh springrolls	20
Koolsalade	22
Garnalenpakket	24
Gadogado-taart	26
Pindaplaat	28
Pindakip	30
Vega curry	32
Thaise pindanoodles	34
Kipgenoten	36
Mannenburger	38
Patatje vrede met sausjes	40
Pindahummus	42

SNACK

Pindawafels	46
Jam roll	48
Broodje Aap	50
Pindamoutrepen	52
Krachtvoer	54
Herfstig ontbijtje	56
Pinda pain perdu	58
Energiestart	60
Pindakaesadilla	62
Açai bowl	64
Bananenbrood	66
Pop de pinda	68
Healthy balls	70
Br-n-ootje	72
Proteinerepen	74
Dadel-kokosballen	76
Erwtenchips	78

SNOEP

82	Pindaspoons
84	Pindafudge
86	Chocoplak
88	Pindacorn
90	Peanut coco cups
92	PB&J cheesecake
94	IJsbar
96	Golden muffins
98	Choco bonbons
100	Pindabrownie
102	Pindakaaskoekjes
104	Bananencrepe
106	Frozen bonbons
108	Bitter (sweet) ballen
110	Choco pinda pret(zel)
112	Karamelsaus

DRINKS

118	Ontbijtshake
120	Yoghurtbreak
122	Rode yoghurtsmoothie
124	Boerensmoothie
126	Pinda latte
128	Vruchtendrank
130	Pindachocomelk
132	Mango-pindalassi
134	Choco PB milkshake
136	Pindalikeur
138	Pinda martini 1.0
140	Pinda martini 2.0
75	Wist je dat...
114	De pindakaaswinkel
140	Dankwoord
141	Over de auteurs
142	Register

EET

Falafelsalade	10
Pompoensoep	12
Tofoesticks	14
Courghetti	16
Spicy br-n-ootje	18
Fresh springrolls	20
Koolsalade	22
Garnalenpakket	24
Gadogado-taart	26
Pindaplaat	28
Pindakip	30
Vega curry	32
Thaise pindanoodles	34
Kipgenoten	36
Mannenburger	38
Patatje vrede met sausjes	40
Pindahummus	42

FRESH SPRINGROLLS

2 rolls | bereidingstijd 15 min

Ingrediënten :: 2 rijstvellen, 1 grote winterpeen, ¼ komkommer, ½ paprika, handje gesneden rodekool, 60 gr roze garnalen

Saus :: 2 el pindakaas, 1 teentje knoflook, 1 el ketjap, ½ fijngesneden pepertje, halve thee­lepel hoisinsaus, 2 el water

Material :: Groot diep bord, snijplank

Pers de knoflook fijn. Meng met de rest van de sausingrediënten en zet het aan de kant. Snijd de winterpeen, de komkommer en de paprika in heel dunne reepjes en zet het aan de kant. Vul een diep bord of pan met heet water en laat het rijstvel hierin weken. Zorg dat er geen scheuren in komen. Is het rijstpapier zacht geworden? Leg het op een droge en schone snijplank. Leg de ingrediënten er horizontaal in het midden van het vel op. Vouw de linker- en rechterkant over de ingrediënten. Pak de onderkant van het rijstpapier en leg het over de inhoud, duw goed aan zodat het papier er strak overheen zit. Rol de springroll vervolgens verder op. Herhaal dit met het andere rijstvel.



KRACHTVOER

1 pot granola | bereidingstijd 5 min | wachttijd 60 min

Ingrediënten :: 90 gr quinoa, 90 gr havermout, 20 gr honing, 50 gr pecannoten, 2 tl pindakaas, 1 el kokosolie

Materiaal :: Mengkom, steelpan, bakplaat + bakpapier

Verwarm de oven voor op 175 °C. Laat de quinoa 10 min in heet water weken. Zorg vervolgens dat de quinoa helemaal droog gedept is.

Meng dan de quinoa met de havermout. Hak de pecannoten fijn in grove stukken. Smelt de kokosolie in een pannetje.

Voeg het samen met de pindakaas en de honing toe aan het mengsel. Meng goed. Spray bakpapier in en leg hier het krachtvoer op. Bak het 25 minuten. Zorg dat het daarna helemaal is afgekoeld voordat je het opbergt.



PINDA MARTINI 1.0

1 shotglaasje | bereidingstijd 10 min

Ingrediënten :: 60 ml witte martini, 50 ml slagroom, 2 tl pindakaas, 6 tl Tia Maria

Materiaal :: Mixer, 1 shotglaasje

Doe allereerst de witte martini in het shotglaasje. Klop de slagroom op met de pindakaas en Tia Maria. Vul het glas met 2 eetlepels van deze speciale slagroom.



PINDA MARTINI 2.0

1 shotglaasje | bereidingstijd 10 min

Ingrediënten :: scheutje chocoladesaus, 50 ml witte martini, 50 ml slagroom, 1 tl pindakaas, scheutje Tia Maria

Materiaal :: Mixer, 1 shotglaasje

Schenk in het glaasje een bodempje chocoladesaus. Hierop giet je witte martini. Meng de slagroom met de pindakaas en klop dit op. Vul het glaasje met 2 eetlepels hiervan. Je maakt het drankje af met een scheutje Tia Maria.

DANKWOORD

Allereerst willen we graag Scriptum bedanken. Tosca en Gerjan, dank voor jullie ontzettend fijne samenwerking. We vinden het heel bijzonder dat jullie ons zoveel vrijheid hebben gegeven. We hadden van tevoren nooit gedacht dat we na ons eerste Cookart boek meteen de kans kregen om onze verdere ideeën te mogen uitwerken en te bundelen in een nieuw boek. Gerjan, we konden je gedrevenheid erg waarderen! Hopelijk blijft pindakaas hetgeen waarmee je gaat slapen en waar je weer mee opstaat. Tosca, we waarderen jouw betrokkenheid enorm. Eveline, Gabina, Thea en Bram, dank jullie wel voor jullie hulp en promotie. Dieteke, Marieke en Hermie, heel erg bedankt voor jullie hulp in de keuken en het meedenken. Jullie hebben ons hiermee echt enorm geholpen. Hans, sorry voor alle chaos en het eentonige dieet. Dankjewel dat je weer ons proefpersoon wilde zijn. Noami-Jamie, dank voor de prachtige foto's die je van ons en de Pindabaas hebt gemaakt. Michiel, dankjewel voor deze fijne samenwerking. Hopelijk kunnen we nog lang van jouw pindakaas genieten!

OVER DE AUTEURS



Jennifer Foster en Lianne Koster werken samen onder de naam Cookart. Hun passie voor lekker eten en hun gedrevenheid iets moois te willen creëren, is het begin geweest van Cookart, studio voor foodconcepten, receptontwikkeling en foodstyling. Het Pindakaasboek is de opvolger van hun eerste boek *Cookart, De kunst van het eten*. Doordat ze beiden werkzaam zijn in de designsector benaderen zij eten vanuit een esthetische invalshoek. Wie wil er nou niet mooi eten!