

RUTGER BAKT

DE 100 ALLERBESTE RECEPTEN

RUTGER VAN DEN BROEK



CARRERA
culinair

INHOUD

6 Voorwoord

9 Voordat je aan de bak gaat

13 KOEK(JES)

53 TAARTEN

95 CAKES

141 DESSERTS

185 GEBAK(JES)

225 BROOD

259 HARTIG

279 Basisrecepten

283 Basingrediënten

285 Dankwoord

286 Register



VOORWOORD

“**H**et zal geen geheim zijn; bakken is wat ik echt het allerliefste doe. Ik ben er trots op als ik zie hoeveel mensen ik de afgelopen jaren heb kunnen inspireren met mijn recepten..

Na acht bakboeken en een bakblog met inmiddels meer dan 700 recepten, vond ik het dan ook tijd voor een boek met daarin de – zowel door mezelf als door jullie – meest gebakken taarten, koekjes, cakes, gebakjes, broodjes en desserts. Dit boek bevat daarom mijn 100 allerbeste recepten. Maar wanneer valt een recept daar precies onder? Uit bijna 1500 recepten is dat nog best lastig kiezen. Hier heb ik verschillende criteria op losgelaten. Sommige recepten scoren online heel goed, anderen zie ik ontzettend vaak voorbijkomen op sociale media en weer anderen zijn persoonlijke favorieten waar ik zelf op blijf terugvallen.

6 *Dat laatste vind ik erg belangrijk: het is fijn om een aantal goed scorende (basis)-recepten in je repertoire te hebben die bij mezelf, mijn familie en mijn vrienden goed in de smaak blijven vallen. Hoe vaak de brownies, boterkoek, Zeeuwse bolussen en flammkuchen hier al uit de oven zijn gekomen... Of hoe vaak ik met mijn vriend geniet van zelfgemaakte panna cotta of mijn beroemde aardbeientiramisu meeneem naar etentjes. De tel ben ik inmiddels kwijtgeraakt.*

*De recepten in dit boek zijn onderverdeeld in de hoofdstukken **Koek(jes), Taarten, Cakes, Desserts, Gebak(jes), Brood** en **Hartig**. Gebruik mijn recepten als basis en ga er vooral ook zelf mee experimenteren en variëren om zo je eigen klassiekers te creëren. Lees voordat je gaat bakken wel even het hoofdstuk **Voordat je aan de bak gaat**. Daar vind je alle informatie om de sterren van de hemel te bakken.”*

Heel veel bakplezier!

Rutger

Heb je gebakken uit dit boek? Ik vind het heel leuk wanneer je dat op sociale media deelt met **#Rutgers100allerbeste** of wanneer je mij **@Rutgerbakt** tagt in je bericht!



SPRITSEN

“*Voor deze klassieke spritsen maak je een wrijfdeeg. Tijdens het bereiden wordt het deeg over het werkblad gewreven waardoor het een luchtig deeg wordt dat lekkere, brosse spritsen oplevert. In het recept wordt Zeeuwse bloem gebruikt. Doordat deze bloemsoort minder eiwitten bevat, is het perfect voor knapperige koekjes. Kun je niet aan Zeeuwse bloem komen? Dan kun je het vervangen door eenzelfde hoeveelheid gewone bloem. Deze spritsen bak je in lange stroken, die pas na het bakken in stukken worden gesneden.*”

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Meng de boter met de basterdsuiker, citroenrasp en het zout op een werkblad tot een luchtige en romige massa, door het met één hand door elkaar te wrijven. Gebruik in je andere hand een deegkrabber om het mengsel bij elkaar te schrapen. Meng het halve ei erdoor. Voeg vervolgens beide soorten bloem toe en meng alles door elkaar. Wrijf het deeg nog 1-2 minuten met je hand tot een glad en luchtig deeg. Tijdens het wrijven zie je dat het deeg witter en luchtiger wordt!

Doe het deeg in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van 1 centimeter doorsnede. Spuit op de bakplaat zigzaggend 3 lange stroken spritsdeeg van 4-5 centimeter breed. Houd tussen de verschillende stroken voldoende afstand. Het spuiten van de sprits vergt veel kracht, het helpt als je de spuitzak halverwege aandraait, zo hoef je minder kracht te zetten.

Bak de spritsen in 23-28 minuten goudbruin en gaar. Snijd de spritsen direct uit de oven in stukken van 4-5 centimeter en laat ze afkoelen op een rooster.

VOOR 25-30 SPRITSEN

VOOR HET DEEG

200 gr boter, op kamertemperatuur
125 gr witte basterdsuiker
rasp van ¼ citroen
¼ tl zout
½ ei, op kamertemperatuur, losgeklopt
150 gr Zeeuwse bloem
100 gr bloem





TAARTEN

- 57 Appeltaart
(Bodembedekkers - Appel-kruimeltaart - Appel-kersentaart)
- 61 Red velvet taart
- 62 Smeuige chocoladetaart
- 65 Carrot cake
- 66 Hazelnootschuimtaart
- 70 Franse appeltaart met frangipane
- 73 Bladerdeegplaattaart met mascarpone & zomerfruit
- 74 Chocolade-sinaasappeltaart
- 77 Cheesecake met zomerfruit
- 81 Aardbeiensloffen
(Slof met mascarpone en rood fruit - Cheesecake-slof met blauwe bessen - Sloffenbodem zonder spijs)
- 85 Tompoucetaart
- 86 Ganachetaart
- 89 Kwarktaart met aardbeien & frambozen
- 90 Tarte bourdaloue
- 93 Tarte Tatin

FRANSE APPELTAART met frangipane

“*Frangipane is een rijke amandelcrème die in de taart wordt meegebakken. In deze taart vormt het de basis waarop de roos van appelpartjes wordt gemaakt. Om een mooie roos te vormen, moeten de plakjes vooral in het midden van de taart erg ver gebogen worden. Dat buigen gaat makkelijker als je de appelpakjes eerst een minuut in kokend water legt en vervolgens droog dept. Dan kunnen ze zelfs opgerold worden.*”

BEREIDING

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed er met je handen of met een (hand)mixer met deeghaken een samenhangend deeg van. Kneed vooral niet te lang. Zodra je een bal van het deeg kunt vormen is het goed. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een lage (quiche)vorm met een doorsnede van ongeveer 25 centimeter in met boter. Doe voor de vulling het amandelmeel, de boter, suiker, bloem, eieren, het zout en de citroenrasp in een kom en mix dit met een (hand)mixer met garde(s) tot een egale massa.

Kneed het deeg nog kort door en rol dit vervolgens op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van 3-4 millimeter. Bekleed de bakvorm met het deeg en snijd het overhangende deeg netjes af. Verdeel de amandelvulling over de bodem en bekleed dit vervolgens van buiten naar binnen met de appelpartjes, zodat er een roosvorm ontstaat. Meng de suiker met de kaneel en strooi dit over de appels. Bak de taart in 40-50 minuten goudbruin en gaar.

Verwarm de abrikozenjam kort in een steelpannetje en bestrijk de taart daarmee.

VOOR 10-12 PUNTEN

VOOR HET DEEG

175 gr bloem
75 gr witte basterdsuiker
40 gr amandelmeel
100 gr boter, op kamertemperatuur
1 ei, op kamertemperatuur
¼ tl zout

VOOR DE VULLING

100 gr amandelmeel
80 gr boter, op kamertemperatuur
100 gr suiker
30 gr bloem
2 eieren, op kamertemperatuur
snuf zout
rasp van ½ citroen
3-4 appels (bijv. jonagold of elstar), geschild en in dunne plakjes

VERDER NODIG

boter, om in te vetten
bloem, voor het werkblad
1 el suiker
½ tl kaneelpoeder
50 gr abrikozenjam



GANACHETAART

“*Ganache is een soort chocoladecrème die grotendeels bestaat uit room en chocolade. Het wordt vaak gebruikt als bonbonvulling, maar het is ook perfect als taartvulling. De ganache kun je extra lekker maken door na het koken een scheutje van je favoriete likeur toe te voegen aan de room. Gebruik in dat geval 225 milliliter slagroom en 25 milliliter likeur.*”

BEREIDING

Doe de bloem, het amandelmeel, de poedersuiker en het zout in een kom en meng deze door elkaar. Voeg de boter toe en wrijf deze met je vingertoppen door het bloemmengsel, tot het mengsel op grof broodkruim lijkt. Voeg het halve ei toe en kneed alles kort tot een deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Plaats een taartring met een doorsnede van 20 centimeter en een hoogte van ongeveer 3 centimeter op de bakplaat. Kneed het deeg nog kort door en rol het vervolgens op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van 3-4 millimeter. Bekleed de taartring met het deeg. Druk het deeg goed aan en snijd het overhangende deeg af. Prik met een vork gaatjes in het deeg op de bodem. Zet de beklede vorm met bakplaat en al nog 15 minuten in de koelkast.

Bak de taartschelp in 17-22 minuten goudbruin. Het is met dit deeg niet nodig om de taart eerst blind te bakken. Verwijder na het bakken de taartring en laat de bodem afkoelen.

Doe de slagroom met de honing in een steelpan en breng deze aan de kook. Haal de pan van het vuur en giet de hete room over de gehakte chocolade. Roer door tot de chocolade opgelost is. Voeg de boter toe en mix de ganache met een staafmixer tot een gladde massa. Schenk de ganache in de afgekoelde taartbodem en laat deze minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Bestrooi de taart voor het serveren met de geroosterde hazelnoten.

VOOR 10-12 PUNTEN

VOOR HET DEEG

175 gr bloem
30 gr amandelmeel
70 gr poedersuiker
snuf zout
105 gr boter, koud en in blokjes
½ ei, losgeklopt

VOOR DE GANACHE

250 ml slagroom
2 el honing
250 gr pure chocolade,
grof gehakt
60 gr boter, op kamertemperatuur

VERDER NODIG

bloem, voor het werkblad
40 gr hazelnoten, geroosterd en
grof gehakt



DESSERTS

- 141** Pure-chocolademousse
- 142** Panna cotta
(Panna cotta van witte chocolade - Panna cotta van yoghurt met gekaramelliseerde appel - Panna cotta met vlierbloesem en aardbeien - Panna cotta zonder gelatine)
- 147** Citroen-mascarpone mousse
- 148** IJstaart met karamel & chocolade
- 151** Rood-fruitcrumble
- 152** Eton mess
(Cheesecake Eton mess met gemarineerde aardbeien - Eton mess met roos en framboos)
- 156** Sticky toffee cake met toffee saus
- 159** Vanillevla
(Chocoladevla - Karamelvla - Vlaflip)
- 160** Crêpes Suzette
- 163** Tiramisu
- 167** Aardbeientiramisu
- 168** Tiramisu met frambozen & witte chocolade
- 171** Pavlova met zomerfruit
(Pavlova met perzik, framboos en pistache - Pavlova met anijsroom en blauwe bessen - Pavlova met limoenkwark, sinaasappel en aardbeien)
- 175** Chocolademoelleux met sinaasappel
- 176** Ricottapancakes met citroen
- 179** Vanilleparfait met framboos
- 180** Appel-kersencobbler
- 183** Dessertsauzen
(Chocoladesaus - Karamelsaus - Frambozensaus)



PERFECTE CHOCOLADE- MOUSSE

“Eén van mijn beste vrienden is op exact dezelfde dag en in hetzelfde jaar geboren als ik. Dat is best toevallig, we schelen qua leeftijd slechts een paar uur. Wellicht dat we daardoor ook verdacht veel op elkaar lijken. Om onze verjaardagen te vieren, gaan we het weekend rond onze verjaardag altijd met z'n vieren weg. Een paar jaar terug gingen we naar Parijs, waar je – zeker wanneer je van lekker eten houdt – je hart kunt ophalen.

Na de hele dag te hebben rondgestruind over marktjes, in antiekwinkels en op metrostations, eindigden we in een klassiek Frans restaurant. De ruimte bestond uit witgepleisterde muren met donkerbruin gebeitste balken en klassiek maar eenvoudig gedekte tafels. Al bij binnenkomst viel de enorme kaaskar op, met druipende kazen in alle kleuren, geuren en maten. De twee obers van middelbare leeftijd leken te zijn weggelopen uit de film *La Grande Bouffe* en maakten er een complete beleving van. Vol enthousiasme en grappen (waarvan ik slechts de helft begreep) serveerden ze het ene na het andere Franse gerecht. Vooral de aligot, aardappelpuree met veel knoflook en kaas, maakte enorme indruk.

Na het hoofdgerecht kregen we zelfgebakken briochebrood die heel duidelijk op smaak was gebracht met oranjebloesemwater. Het was om de smaak te zuiveren alvorens de desserts kwamen. Wellicht hadden ze daarvoor net iets minder oranjebloesemwater moeten gebruiken, maar het was zeker heel smaakvol en verrassend lekker.

Na de kazen, waar we ons de hele avond op verheugd hadden, was het tijd voor het dessert. We gingen voor de signature dish van het restaurant: Mousse au chocolat. Vol verwachting keken we naar een van de obers die uit de keuken kwam, maar die bracht slechts vier lege bordjes. Vlak daarna kwam de andere ober aangestevend met een schaal waar een heel weeshuis van kon eten, gevuld met de lekkerste chocolademousse die ik ooit heb geproefd.



De porties waren bepaald niet zuinig en vulden zowat de hele bordjes. We hadden de laatste hap nog niet op of er werd gevraagd of het lekker was. Natuurlijk was het lekker, vertelden wij enthousiast, waarop de ober terugliep naar de keuken om ons te voorzien van een tweede portie. Dat was na de eerdere gangen op z'n zachtst uitgedrukt een uitdaging. Laten staan vonden we onbeleefd, dus zwoegden we ons door de mousse heen. Toegegeven, aan het eind van de avond kon ik geen chocolademousse meer zien, maar de volgende dag had ik eigenlijk wel weer zin om speciaal voor dat dessert terug te gaan.

Eenmaal thuis kon ik niet wachten om die mousse na te maken. Zo puur en zo vol van smaak, dat wilde ik ook. Na meerdere malen experimenteren en proeven is het gelukt en kunnen we nu ook thuis genieten van deze heerlijke mousse au chocolat. Het enige dat we nu nog missen is een flamboyante ober die de mousse met een sierlijke beweging voor ons opschept.”

PURE-CHOCOLADE- MOUSSE

“**Waarschuwing: dit is de puurste chocolademousse die je ooit gaat proeven!** En hij is onwijs lekker. Dat komt omdat er niets anders in zit dan pure chocolade, ei, een beetje suiker en een snufje zout. Waar er bij andere chocolademousse ook vaak slagroom of melk wordt toegevoegd, is dat hier niet het geval. Met als resultaat een superlekkere chocolademousse met een hele pure smaak.”

BEREIDING

Smelt de pure chocolade au bain-marie of in de magnetron. Let er bij gebruik van de magnetron op dat je de chocolade tijdens het verwarmen regelmatig doorroert, zo voorkom je dat de chocolade aanbrandt.

Zorg dat de kom en garde(s) die je gebruikt goed vetvrij zijn en dat er geen spoortje eigeel in de eiwitten zit, anders krijg je ze niet stijf geslagen. Doe de eiwitten in de kom en klop deze samen met het zout met een (hand)mixer met garde(s) luchtig. Voeg - als de eiwitten luchtig beginnen te worden - de suiker toe. Klop door tot het eiwit stijf is.

Roer de eidooiers los en meng deze door de gesmolten chocolade. Neem de helft van het opgeklopte eiwit en spatel dat door het chocolademengsel. Spatel vervolgens de rest van het eiwit erdoor en meng alles voorzichtig tot een luchtige mousse. Schep de mousse in bakjes of glaasjes en laat ze enkele uren opstijven in de koelkast.

Let op: Dit gerecht bevat rauwe eieren en is niet geschikt voor mensen in risicogroepen, zoals kinderen, zwangeren en ouderen. Gebruik zo vers mogelijke eieren of gebruik gepasteuriseerd eigeel en -wit.

VOOR 4 PERSONEN

3 eieren, op kamertemperatuur,
gescheiden
100 gr pure chocolade, grof
gehakt
1 el suiker
snuf zout



PANNA COTTA

“**Panna cotta is een zijdezacht Italiaans dessert.** Letterlijk betekent het ‘gekookte room’ en ik ben er dol op. Dit is mijn basisrecept, waar je zelf nog van alles aan kunt toevoegen of bij kunt serveren. De kunst van een goede panna cotta is om net genoeg gelatine te gebruiken om hem niet te laten inzakken, maar ook zeker niet te veel. Het puddinkje mag na het storten lekker wiebelen. Vind je het storten van de panna cotta te veel gedoe? Dan kun je dit dessert ook in glaasjes maken en zo serveren. De panna cotta is erg lekker met een van de dessertsauzen van bladzijde 183.”

BEREIDING

Week de gelatineblaadjes in koud water. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Doe het merg en het stokje samen met de slagroom en suiker in een steelpan en breng dit aan de kook.

Haal als de slagroom kookt deze van het vuur en los de geweekte gelatine daarin op. Giet het roommengsel in 4 (metalen) vormpjes (met een inhoud van 125-150 milliliter) of glaasjes en laat ze minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

De panna cotta direct gemaakt in de glaasjes kan zo geserveerd worden, die in de vormpjes moet nog gestort worden. Dompel daarvoor de vormpjes enkele seconden in een bakje met heet water (kijk uit dat er geen water bij de panna cotta komt) en haal deze er dan weer uit. Maak met een scherp mes de bovenkant rondom los en stort de panna cotta vervolgens op een bordje.

Meer variaties op deze panna cotta vind je op bladzijde 144.

OM TE VOORKOMEN DAT AL HET VANILLEMERG
NAAR BENEDEN ZAKT - EN DUS NA HET STORTEN
AAN DE BOVENKANT ZIT - KUN JE HET ROOMMENGSEL
EERST AF LATEN KOELEN TOT KAMERTEMPERATUUR
VOORDAT JE HET IN DE VORMPIJES OF GLAASJES
SCHENKT. ROER HET MENGSEL TIJDENS HET AFKOELEN
AF EN TOE DOOR.

VOOR 4 PERSONEN

3½ gelatineblaadjes (6 gram)
500 ml slagroom
60 gr suiker
½ vanillestokje





AARDBEIENTIRAMISU

“*Deze aardbeientiramisu is perfect als zomers dessert. Ik neem 'm regelmatig mee naar een barbecue of etentje en het is altijd een succes. Je kunt deze zomerse tiramisu ook in kleine glaasjes maken en serveren als onderdeel van een grand dessert of tijdens een high tea. Gebruik voor de gemarineerde aardbeien een goede, stroperige balsamicoazijn. Die haalt de aardbeismaak extra goed naar boven.*”

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 100 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Zorg dat de kom en garde(s) die je gebruikt goed vetvrij zijn en dat er geen spootje eigeel in de eiwitten zit, anders krijg je ze niet stijf geslagen. Doe de eiwitten met het zout in de kom en klop deze met een (hand)mixer met garde(s) op. Voeg geleidelijk de fijne suiker toe en klop tot het eiwit stijf is en de suiker is opgelost. Spatel tot slot de poedersuiker door de meringue. Vorm met een lepel hoopjes meringue op de bakplaat en laat deze ongeveer 2 uur drogen in de oven. Zet aan het eind de oven uit, maar laat deze dicht: laat de schuimpjes afkoelen in de oven.

Klop de slagroom met de poedersuiker met een (hand)mixer met garde(s) op tot zachte pieken. Mix de mascarpone erdoor en klop alles door tot een luchtig mengsel. Meng tot slot de aardbeienjam kort door het mengsel. Doop de helft van de lange vingers een voor een kort in het sinaasappelsap en beleg hiermee de bodem van een (oven)schaal van 25x18 centimeter. Verdeel de helft van het mascarpone-mengsel over de lange vingers en maak deze lagen nogmaals. Zet de tiramisu minimaal 2 uur in de koelkast.

Meng de aardbeien met de suiker, het vanille-extract en de balsamicoazijn en laat dit op kamertemperatuur minimaal 1 uur marinieren. Schep de aardbeien op de tiramisu en verkruimel op het laatste moment de meringue over de tiramisu.

VOOR 6-8 PERSONEN

VOOR DE MERINGUES

2 eiwitten
snuf zout
70 gr fijne suiker
50 gr poedersuiker

VOOR DE TIRAMISU

250 ml slagroom
70 gr poedersuiker
250 gr mascarpone
150 gr aardbeienjam
200-250 gr lange vingers
(zie blz. 282)
125 ml sinaasappelsap

VOOR BOVENOP

500 gr aardbeien, schoon-
gemaakt en gehalveerd
1 el suiker
1 tl vanille-extract (zie blz. 279)
1-2 tl balsamicoazijn

VERVANG
EEN GEDEELTE VAN
HET SINAASAPPELSAP
DOOR LIMONCELLO,
DAT GEEFT DE TIRA-
MISU EEN EXTRA
LEKKERE SMAAK.



HAZELNOOT- VIJGENBROOD

“*Doordat je eerst een voordeeg maakt, is dit vijgenbrood vol van smaak. De sappige en lichtzoete vijgen, in combinatie met de bite van de hazelnoten, zorgen ervoor dat dit brood een feestje is om te eten. Dit gevulde notenbrood past heel goed bij een kaasplankje, maar is ook heerlijk met een plak kaas en/of wat appelstroop. Je kunt het (tweede) vijgenbrood goed invriezen.*”

BEREIDING

Begin voor dit brood een avond van tevoren. Doe de ingrediënten voor het voordeeg in een kom en roer deze goed door elkaar. Dek het af met plasticfolie en laat het voordeeg minimaal 12 uur op kamertemperatuur staan.

Voeg de volgende dag het volkorenmeel, de bloem, karnemelk, gist, honing en het zout aan het voordeeg toe en kneed het geheel tot een soepel deeg. Kneed het deeg minimaal 10 minuten. Dit kun je met de hand doen of met een standmixer met deeghaak. Kneed aan het einde van de kneedtijd de stukjes vijg en hazelnoten door het deeg. Doe het deeg in een kom, dek het af met plasticfolie en laat het 1 uur rijzen op een warme en tochtvrije plaats.

Verdeel het deeg in tweeën en vorm van beide een bol. Duw beide bollen plat op een licht bebloemd werkblad tot een vierkant van ongeveer 25 centimeter. Rol de deeglappen op tot twee langwerpige broden. Leg deze met de naad naar beneden en met voldoende tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek de broden losjes af met plasticfolie en laat ze 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 200 °C en bak de broden in 30-35 minuten gaar. Laat de broden afkoelen op een rooster.

VOOR 2 BRODEN

VOOR HET VOORDEEG

100 gr volkorenmeel
1 mespuntje gedroogde gist
100 ml water

VOOR HET DEEG

150 gr volkorenmeel
250 gr bloem
200 ml karnemelk, lauwwarm
7 gr gedroogde gist
1 el vloeibare honing
10 gr zout
125 gr hazelnoten
200 gr gedroogde vijgen,
in stukjes

VERDER NODIG

bloem, voor het werkblad



ALS DE VIJGEN ERG HARD OF DROOG ZIJN, GIET ER DAN KOKEND WATER OVER EN LAAT ZE TIEN MINUTEN WELLEN. GIET ZE VERVOLGENS AF, DEP ZE DROOG EN SNIJD DE VIJGEN IN STUKJES. SOMMIGE GEDROOGDE VIJGEN IN DE SUPERMARKT ZIJN AL GEWELD, DIE ZIJN AL ZACHT.



MINIQUICHES met gehakt, prei & kerrie

“*Dit zijn mijn favoriete borrelquiches. Ze hebben wat weg van saucijzenbroodjes, maar zijn veel lekkerder. Bij een high tea zijn deze mini quiches altijd als eerste op, dat zegt volgens mij genoeg.*”

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een cupcakeblik met 12 holtes in met boter. Steek uit het bladerdeeg cirkels die de cupcakevormpjes aan de binnenkant tot halverwege de hoogte bedekken (dit kun je doen met een ronde uitsteker of met de bovenkant van een rond glas).

Bak het gehakt rul in een koekenpan. Breng het op smaak met peper, zout en 1 theelepel van het kerriepoeder. Voeg de prei-ringetjes eraan toe en bak deze nog kort mee. Laat het mengsel vervolgens afkoelen en uitlekken in een zeef.

Klop het ei los met de slagroom en breng het mengsel op smaak met ½ theelepel kerriepoeder, peper en zout. Verdeel het afgekoelde gehaktmengsel over de bladerdeegbodempjes en giet het roommengsel daaroverheen. Bestrooi de quiches tot slot met de geraspte kaas.

Bak de quiches in 30-35 minuten gaar. Haal de quiches uit de vormpjes en laat ze afkoelen op een rooster. Serveer ze lauwwarm of koud.

VOOR 12 MINIQUICHES

VOOR DE QUICHES

1 rol koelvers bladerdeeg
(of zie blz. 281)
250 gr rundergehakt
1½ tl kerriepoeder
1 prei, alleen het witte deel,
in ringetjes
1 ei
110 ml slagroom
150 gr belegen kaas, geraspt
peper en zout

VERDER NODIG

boter, om in te vetten