

VOORWOORD



Bij ons op de studio stellen we elkaar iedere dag de vraag: Wat ga jij vanavond eten? En ineens was daar het idee voor een nieuwe kalender. Een kalender met 365+1 recepten. Niet te moeilijk, gewoon lekkere gerechten die je hop in één pan op tafel zet. We gingen meteen aan de slag. Letterlijk heerlijk was het de beste recepten te mogen ontvangen van onze familie, vrienden en fans van de bestaande kalenders Soep, Toet & Taart en de Borrelhapjes. Daarnaast waren er veel nieuwe inzenders die via social media de uitnodiging kregen hun favoriete recept in te leveren.

Ons stylingbureau Kamer465 is het afgelopen halfjaar omgetoverd tot een groot atelier,

keuken en fotostudio. Overal pannen, schalen, borden, bestekjes, verf, kwasten, mooie papertjes, ondergrondjes, stofjes, vintage tijdschriften en boeken voor inspiratie. Nog nooit stond een kalender zo vol met verschillende illustraties.

Bij het doorlezen van deze kalender zul je zien dat we wel een beetje hebben gesmokkeld. Niet alle gerechten worden in één pan klaargemaakt, maar het gerecht komt uiteindelijk wel in één pot, pan of schaal op tafel.

Eet smakelijk allemaal!

Veel kook en kijkplezier,

Anya, Esther en Marie-Claire (Kamer 465)

Anya van de Wetering

1 JANUARI



*Risotto
con
Salziccia*

4 pers.

saffraan / 1 ui / 2 varkensworstjes /
olie / 14 handen risottorijst / 2 runder-
bouillonblokjes / 2 glazen witte wijn
/ klontje boter / parmezaan

Laat de saffraan 5 min. weken in een paar el warm water. Snijd de ui in heel kleine stukjes en de worsten in stukjes van 2 cm. Fruit de ui in de olie, bak glazig en voeg de worst toe. Bak even aan en doe de rauwe risotto erbij. Verkruiemel de bouillonblokjes boven de pan en schenk er een glas witte wijn bij. Giet een soeplepel heet water in de pan en laat pruttelen tot de rijst het water opgenomen heeft. Herhaal dit tot de rijstkorrel stevig, maar niet hard is. Dit duurt 15-25 min., afhankelijk van de rijstsoort. Voeg halverwege de kooktijd nog een glas witte wijn toe. Roer een klontje boter en wat saffraan door de risotto en garneer met vers geraspte kaas.

17 JANUARI



Jeffrey Runderstoofpot

4 pers.

500 g runderstoofvlees / 2 stengels bleekselderij / 2 wortels / 2 uien / 2 el olijfolie / 3 laurierblaadjes / 2 takjes tijm / 3 el bloem / 5 dl donker trappistenbier / 1 blik tomatenblokjes (400 g)

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd het vlees in blokjes en de bleekselderij en de wortel in plakjes. Snipper de ui. Fruit de groenten op matig vuur in een braadpan met olie. Voeg de laurier en geriste tijm toe en roerbak 10 min. Doe de blokjes vlees erbij en strooi de bloem erover. Blus af met het bier en voeg de tomatenblokjes toe. Kruid met peper en zout. Breng zachtjes aan de kook, doe het deksel op de pan en laat 1½ uur stoven in de oven.

22 MAART

Gebakken avocado met
ei en bonen van
Dirk



4 pers. V

1 ui / 2 tenen knoflook / 1 rode peper / olijfolie / 1 blik gepelde tomaten (400 g) / 500 g kidney-bonen / 150 g maiskorrels / paprikapoeder / 1 el balsamico / 1 el honing / 2 avocado's / 4 eieren / sap van 1 limoen / 1 flinke hand peterselie

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snipper de ui en knoflook, halveer de peper, haal de zaadjes eruit en snijd 'm in kleine ringetjes. Verhit de olie en bak de ui, knoflook en peper 2 min. Voeg de gepelde tomaten toe en laat 5 min. koken. Voeg de uitgelekte bonen en maiskorrels toe en breng op smaak met paprikapoeder, balsamico, honing en zout. Kook nog 10 min. Halveer de avocado's en ontpit ze. Doe wat peper en zout in het holletje van de pit. Doe het mais-bonenmengsel in een ovenschaal en leg de avocado's er met de opening naar boven in. Splits de eieren. Doe eerst alleen de dooier in het holletje van de avocado, vul aan met eiwit. Zet de schaal in de oven en laat 15 min. bakken. Besprenkel met limoensap en gehakte peterselie. Lekker met platbrood.

12 MEI



PITTIGE groenten met GEHAKT



van
LOÏS



4 pers.

2 uien / 2 tenen knoflook / 2 rode puntpaprika's / 6 stengels bleekselderij / zonnebloemolie / 500 g rundergehakt / 4 el pindakaas / ½ l runderbouillon / 4 el sojasaus / 1 el sambal oelek / 450 g sperzieboontjes

Snipper de ui, pers de knoflook, snijd de paprika in stukjes en de bleekselderij in boogjes. Fruit de ui en knoflook in zonnebloemolie, voeg het gehakt toe en bak dit rul. Bak de paprika en bleekselderij mee tot ze zachter worden. Voeg de pindakaas, bouillon, sojasaus en sambal toe, roer even en laat iets inkoken. Voeg de boontjes toe en laat nog 8 min. meekoken, maak eventueel af met zwarte peper. Lekker met rijst.

17 MEI

Knolselderij Stamp

Nina



3-4 pers. V

500 g kruimige aardappels /
1 knolselderij / 125 g feta /
65 g pijnboompitten / 3 sjalotten /
2 el roomboter / provençaalse
kruiden / 2 tl balsamicoazijn /
1 tl honing / 1 el zachte mosterd /
melk / 150 g veldsla

Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Snijd de knolselderij in stukken. Kook gaar en giet af. Verkruiemel de feta. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan zonder olie. Haal ze uit de pan en zet ze apart. Snijd de sjalotten en bak ze in roomboter met de provençaalse kruiden. Voeg de balsamicoazijn en honing toe. Stamp de aardappels en knolselderij tot een puree, maak deze smeug met roomboter en een scheutje melk. Voeg de mosterd, helft van de feta en helft van veldsla toe en roer door. Verdeel de overige veldsla over de borden en schep daar de stampot op. Verdeel de sjalot over de stampot en garneer met de pijnboompitten en overige feta.

9 AUGUSTUS

Single courgetti
van Sandra



1 pers.

1 courgette / boter of olie / 250 g
gemarineerde biefstukreepjes /
10 g pijnboompitten / 1 el groene
pesto / 30 g parmezaanse kaas

Snijd de courgette in de lengte in slierten met een dunschiller.
Verwarm in een wok of koekenpan een beetje boter of olie en schroei
daarin de biefstukreepjes dicht. Voeg de courgette en pijnboompitjes
toe. Roer de pesto erdoor. Laat het geheel uitlekken in een vergiet.
Serveer met geraspte parmezaanse kaas.