

THURSDAY DINNERS

Louise De Brabandere en Hannes Vandenbroucke



THURSDAY DINNERS

De keukentafel vormt de hoeksteen van een gezin, van een vriendenkring. Ze is de plaats waar we vertellen, discussiëren en lachen. De plek waar we dichterbij elkaar toe groeien. Samen eten heeft, zo leerde ik, een bindende kracht.

Thursday Dinners is een onlineplatform dat offline momenten en -belevissen creëert. De blog is ontstaan uit een behoefte om in het snelle ritme waarin we soms leven het tempo nu en dan te vertragen en bewust tijd te maken. Voor een echt gesprek, zonder smartphones. Elke week komen we samen met vrienden, vrienden van vrienden en onbekenden om te koken en een maaltijd te delen.

Dit boek verwelkomt je in de levens en de huizen van een diverse groep vrienden, creatievelingen en ondernemers. Een jonge messenmaakster die rust vindt in het monotone geluid van de slijpmachine, een koffiebrander gebeten door de perfecte *roast* of een oenoloog die de wereld rondreist op zoek naar wijn met een verhaal. Eén ding hebben ze allemaal gemeen: ze gaan hun passie achterna en genieten met volle teugen van het leven. Het zijn gedreven, hartverwarmende en bovenal gastvrije mensen die hun deur voor ons openzetten.

Eten bereiden voor geliefden geeft me heel wat voldoening. Het is mijn vorm van yoga, mijn meditatie. De zorgen van de dag vallen weg. Enkel het hier en nu telt. Mijn mes en het ingrediënt. Als ik kook, nemen mijn smaak- en reukzinnen het van me over. Het fascineert me hoe je van een handvol losse, rauwe ingrediënten iets kunt maken dat voedzaam is, niet enkel voor je lichaam maar ook voor je ziel. Goed eten zorgt er op alle mogelijke manieren voor dat ik me ook goed voel. Zet maar eens een stoofpotje op een laag vuur te pruttelen, laat de tijd zijn werk doen en lees een boek terwijl het huis zich met heerlijke aroma's vult. Trek een fles wijn open, schep je mooiste borden vol en geniet van het moment. Magisch!

Je vindt op onze blog en in dit boek geen ingewikkelde en ellenlange recepten, maar smaakvolle gerechten waarin eerlijke ingrediënten de hoofdrol spelen. Thursday Dinners gaat over *homey food* dat iedereen kan maken en dat beïnvloed is door reizen, inspirerende personen en de stapels boeken naast mijn bed. Met een variatie aan gerechten willen we je inspireren voor alle toekomstige spontane of georganiseerde diners. We geven je *slow cooking*-recepten mee voor langzame zondagse bijeenkomsten en recepten voor weekdagontmoetingen die snel en eenvoudig te bereiden zijn.

Dit boek is zo veel meer dan een kookboek, dat zul je wel merken. Het is een ode aan het leven, een ode aan vriendschap en samen eten. We hopen dat het je kan inspireren om vaker mensen uit te nodigen en met vrienden, familie en onbekenden rond de tafel te gaan zitten. Laat mensen binnen in je leven. Wat je daarvoor terug krijgt, is onbetaalbaar.

DINNERS

11	Lisa Lapauw en Robbe Nuyttens
23	Veerle Frissen en Luc Junior Content
35	Isabel Verstraete en Rob Berghmans
49	Chloë Rasier
63	Lies Vangeel en Patje Somers
77	Julie Peeters en Pieter Van Snick
91	Sophie Stefens
105	Anneke Teerlinck en Rik Teunis
119	Els De Waele en Lino Van Reeth
133	Tania Nara Bezerra en Pierre Misseghers
145	Wim Ballieu en Nico Van De Velde
157	Els Goossens en Paul Cooreman
175	Charlotte Deforche en Giancarlo Angeletti
185	Liesje Patteet en Titus De Voogdt

RECEPTEN

13	Kokkels met saffraansausje
16	Pasta al ragù met frisse basilicumgremolata
21	Panna cotta met gepocheerde rabarber
25	Sticky ribbetjes
28	Rijstschotel met konijn
32	Cake met gepocheerde peertjes en roomkaas
36	Spiced edamame
41	Vietnamese noedelsalade met geglaceerde zalm
47	Smeuïge chocolade-sinaastaart
52	Spinaziesalade met pompoengnocchi
57	In de pan gebakken platbrood
58	Lamskôfte met gegrilde paprikahummus
61	Blauwebessengalette
66	Thaise groene papajasalade met gegrilde inktvis
68	Gegrilde côte à l'os met ansjovismarinade
70	Gegrilde groene asperges met knapperige amandelschilfers
74	Tarte tatin van mango
78	Reuzengarnalen met chermoula
83	Lamskoteletjes met kruidenkorst

85	Aardappelen met munt-doperwtenpesto
86	Vanille-ijs met gestoofde aardbeien en gekaramelliseerde hazelnoot
95	Gepaneerde auberginetorentjes met gebakken halloumi
97	Gefrituurde bloemkoolroosjes met harissa
98	Orzosalade met courgette en munt-basilicumvinaigrette
102	Kaneelbroodjes
106	Pizzadeeg
109	Port
110	Pizza met pompoen, ricotta en rode ui
114	Pizza salsiccia met knoflookspinazie
115	Pizza met courgettebloemen en Pas de Rouge
116	Kersenclafoutis met amandel
121	Gepofte bietjes met burrata
123	Italiaans varkensgebraad met melksaus
125	Ovengebakken polentakoekjes
128	Notentaart met gezouten boterkaramel
136	Pimientos de Padrón
141	Chowder met zeewolf en bouchot-mosseltjes
143	Churros met chocolade-hazelnootsaus
148	Aziatische garnalen
153	Japanse noedelsoep met shiitake en gegrild buikspek
155	Geroosterde perziken met kokosmascarpone en granola
160	Champignonsoep met mergpijp
166	Onglet met salsa verde
169	Salade van gebraseerde venkel met sinaasappel
173	Kaastaart met passievrucht
179	Kaasballetjes met bloemkool en courgette
181	Kikkererwten met pittige chorizo en rucola
182	Gegrilde venkelworstjes met citroen
183	Broccoli met mozzarella en ansjovisdressing
188	Gevulde courgettebloemen
190	Gebraden kip met honing-sambalsausje
194	Limoncello
196	Wijngids



Lies Vangeel en Patje Somers

Vanaf de straatkant is het wat zoeken naar de smalle oprijlaan, maar aan het eind van het hobbelachtige weggetje vind je, verscholen in het groen, het karaktervolle huis van Lies en Patje. De gevel van deze negentiende-eeuwse woning verbergt een warm interieur dat perfect de balans weet te houden tussen de vele authentieke elementen die het huis telt en de persoonlijke stijl van het koppel.

De uitnodigende hal leidt ons naar het kloppend hart van deze woning: de keuken. Originele keukentegels en een klassiek fornuis worden moeiteloos gecombineerd met minimalistische verlichting en industriële gietijzeren ramen die ons een doorkijk geven naar de grote tuin. Deze groene oase herbergt een moestuin die naast aanvoerder van verse groenten ook de plaats is waar de twee hun hoofd kunnen leegmaken. In de natuur vinden ze rust, met hun handen wroetend in de aarde.

Mijn meest favoriete plaats in dit idyllische paradijsje is het langgerekte terras, dat de volledige lengte van het huis bestrijkt. In de met hout overdekte ruimte prijkt een gezellige open haard, die het mogelijk maakt om het hele jaar buiten te leven. Dit is dan ook de plaats waar vrienden en familie samenkomen, de plaats waar gelezen, gegeten en van tijd tot tijd gedanst wordt.

De buitenhaard is niet enkel een warmtebron, maar doet ook dienst als kookplaats. Koken op een houtvuur is koken op gevoel. Het vraagt geduld en intuïtie. Ideaal voor lange zomeravonden, wanneer tijd van geen belang is. Hout kloven, vuur maken, koken en een maaltijd delen, beter wordt het niet. Houtvuur vraagt om ongecompliceerde gerechten. Laat de ingrediënten voor zich spreken en de aroma's van het vuur opnemen. Het is de ultieme ode aan een product.







Thaise papajasalade met gegrilde inktvis

De Thaise keuken fascineert me mateloos. Ze telt onnoemelijk veel eenvoudige gerechten met gelaagde, complexe smaken. Thaise dressings maak je op gevoel met 'balans' als codewoord. Alleen je eigen smaakpapillen kunnen je vertellen hoeveel meer je van iets moet toevoegen. Gun jezelf wat tijd om de Aziatische smaakmakers te leren gebruiken – als je ze eenmaal onder de knie hebt, ben je in staat magie te creëren.

Gebruik deze opgegeven hoeveelheden voor zoute vissaus, zuur limoensap, zoete suiker en pittige chilipeper als een leidraad en zoek je eigen evenwicht. Vind jij de dressing lekkerder met meer limoensap of heb je het liever wat pittiger met extra chilipeper, ga vooral je gang. Koken is veel proeven en naar eigen smaak bijsturen.



Voorgerecht 6 personen

Inktvis

- 6 schoongemaakte pijlinktvissen
- 1/2 tl garnalenpasta
- 4 el vissaus
- 2 tl suiker
- 4 el arachideolie

Salade

- een handvol pindanoten
- 1 groene papaja
- 5 middelgrote wortels
- 1 komkommer
- 4 tomaten
- 2 sjalotjes
- een handvol koriander

Dressing

- 1 rode chilipeper
- 2 teentjes knoflook
- 5 el limoensap
- 5 el vissaus
- 3 tl bruine suiker

Inktvis

Snijd de schoongemaakte inktvis in grove stukken en kerf er met het puntje van je mes een dambordpatroon in. Wikkel de garnalenpasta in wat aluminiumfolie en warm hem enkele minuten op in een pan op een laag vuur. Meng de garnalenpasta met de vissaus, de suiker en olie en giet de marinade over de inktvis. Laat minstens een kwartier marineren in de koelkast.

Salade

Rooster de pindanoten in een droge pan op een laag vuur en hak ze in grove stukken. Rasp ondertussen de groene papaja, wortels en komkommer met een dunschiller met tandjes of met een grove rasp. Verwijder de zaadjes uit de tomaten en snijd ze samen met de sjalotjes in fijne sliertjes.

Dressing

Wil je een iets mildere dressing, haal dan eerst de zaadjes uit de chilipeper alvorens hem te versnipperen. Plet de teentjes knoflook tot pulp. Meng alle ingrediënten voor de dressing en giet over de salade. Besprenkel met de korianderblaadjes en de gehakte pindanoten en meng goed. Laat even inwerken.

Laat een grillpan goed heet worden, bak de inktvis kort aan en leg hem op de salade. Serveer als lichte lunch of als een verfrissende starter van het avondmaal.

De salade kun je perfect een dag op voorhand maken. Meng er de dressing al door, de smaken kunnen zich dan mooi vermengen. Zo hoef je enkel nog de inktvis kort te grillen.



Gegrilde côte à l'os met ansjovismarinade

Ingelegde ansjovis heeft een intense maar verfijnde vissmaak. Ik heb altijd enkele blikjes in huis om gerechten wat meer karakter te geven. Laat de visjes wegsmelten in een saus of verwerk ze, zoals hier, in een pittige marinade. De ansjovis geeft het gegrilde vlees een hartig kruidenkorstje.

Maaltijd 6 personen

côte à l'os van ongeveer 1 kg
4 teentjes knoflook
half bosje jonge tijm
1 blikje ansjovisfilets op olie
zwarte peper



Haal het vlees uit de koelkast en laat het een halfuurtje op kamertemperatuur komen. Stamp ondertussen in een vijzel de knoflook, tijm en een beetje van de ansjovisolie tot een gladde pasta en bestrijk het vlees ermee. Kruid royaal met peper.

Prik een (vlees)thermometer aan de zijkant midden in het vlees en leg het op de barbecue. Voor een mooie roze kleur bak je het vlees ongeveer 10 minuten aan elke kant tot het een knapperige bruine korst heeft en de thermometer 55-58 °C aangeeft. Verschuif het vlees eventueel naar de iets koelere rand van de barbecue mocht de buitenkant te snel garen. Haal het van de grill en laat het onder aluminiumfolie nog eens 10 minuten rusten.

Gegrilde groene asperges met krokante amandelschilfers

Na een lange, donkere winter is het telkens weer uitkijken naar de eerste knapperige lentegroenten. Er is geen groente die meer 'lente' schreeuwt dan de asperge. Als de eerste sierlijke witte en groene stengels zich aankondigen, kan ik ze onmogelijk laten liggen. De groene variant is heerlijk met lichtgekleurde boter en krokante amandelschilfers.



Bijgerecht 6 personen

1 kg groene asperges
2 el gezouten boter
een handvol amandelschilfers
1 el citroensap
zeezout
parmezaan



Gril de asperges op de barbecue of in de grillpan. Verhit ondertussen, in een sauspantje, de boter en voeg de amandelschilfers toe. Bak ongeveer 5 minuten op een laag vuur. Haal de pan van het vuur en roer er het citroensap en een snufje zeezout door. Giet het botermengsel over de gare asperges en werk af met parmezaan.





Tarte tatin van mango

Deze tarte tatin van mango is een *crowd-pleaser*. Niemand zegt neen tegen stroperige boterkaramel, zoete mango's en krokant bladerdeeg. Een tarte tatin is een doodeenvoudig taartje dat je met alle soorten stevig fruit kunt maken. Bij ons zit altijd een vel bladerdeeg in de diepvriezer. Zo heb ik steeds alle ingrediënten in huis om, bij onverwachts bezoek, snel een homemade taartje in de oven te schuiven.



Dessert 6 personen

2-3 mango's
100 g suiker
50 g gezouten boter
1 rond vel bladerdeeg

Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil de mango's en snijd ze in lange stukken. Verwarm ondertussen in een ovenbestendige pan de suiker met een heel klein scheutje water. Roer even zodat het water opgenomen wordt door de suiker, maar roer daarna niet meer. Zet het vuur hoog en blijf bij de pan, want karamel kan snel verbranden. Snijd ondertussen de koude boter in stukjes.

Haal zodra de karamel goudkleurig is de pan van het vuur, blus met een klein scheutje water en roer er onmiddellijk de stukjes koude

boter door. Blijf roeren tot alle boter opgenomen is en je een stroperige boterkaramel hebt. Schik er de mangostukken op en dek af met kant-en-klaar bladerdeeg. Vouw de randen naar beneden en zet ongeveer 20-30 minuten in de voorverwarmde oven.

Zorg ervoor dat de korst van het bladerdeeg goudbruin van kleur is alvorens de taart uit de oven te nemen. Laat de tarte tatin zogoed als helemaal afkoelen in de pan vooraleer je hem omdraait, zodat de karamel de tijd heeft om op te stijven.