

Productmozaïek: *Pikante smaakmakers*

Hete kookstandjes in de keuken

Frituren (<i>ideaal 140°C tot 180°C</i>)	1
Barbecueën (<i>ideaal 160°C tot 230°C</i>)	2
Wokken (<i>ideaal 180°C tot 240°C</i>)	3
Pizza bakken (<i>ideaal 320°C</i>)	4
Tandoori grillen (<i>ideaal 400°C tot 480°C</i>)	5

Aperitiefhapjes

Margarita met <i>bloedsinaasappelsap</i>	6
Wodkazalm met <i>groene appel en mierikswortel</i>	7
Tonijnblokjes met <i>chiliconfituur</i>	8
Mexicaanse salsa met <i>Spaanse pepers en koriander</i>	9
Gefrituurde pepers met <i>pimentón de la Vera</i>	10

Salades

Broodje Martino <i>de Antwerpse versie</i>	11
Mozzarellasalade met <i>chilivinaigrette</i>	12
Yam Nua <i>Thaise salade van rundvlees</i>	13
Som Tam <i>salade van groene papaja</i>	14
Salade van langoustine met <i>bergamot en sanshoepeper</i>	15

KOOK ZE! *Magazine*

KRITISCH *Dr. Pepper*
DE PRAKTIJK *Harissa*
DE ONTLEDING *Oester; net iets woester*
ECONOMISCH *Ober; een portie wellust!*
DE PRAKTIJK *Thaise rode currypasta*
WAARGEBEURD *Brand in Brighthon*
GALERIJ *Beluga*
DE PRAKTIJK *Rouille*
TECHNISCH *Peper; de subtiele verleider*
OP REIS *De wereldkaart van de hot cuisine*
KORTVERHAAL *Hm*
GALERIJ *Portretten*
COLUMN *Heet is hot*

Soep

Soep van <i>lamshersenen</i>	16
Bloemkoolsoep met <i>drie soorten mosterd</i>	17
Tom kha kai <i>Thaise kippensoep</i>	18
Nigeriaanse <i>peppersoup met special spices</i>	19
Chili sin carne-soep met <i>nacho's</i>	20
Savooikoolsoep met <i>chorizo en witte bonen</i>	21

Voorgerechten

Bloemkoolsoufflé met <i>Stilton</i>	22
Champignonrisotto met <i>gepocheerd ei en chilipesto</i>	23
Sambal goreng van <i>witte kool</i>	24

Hoofdgerechten

Grote scampi's met <i>hete pepers en grof zout</i>	25
Zalm met <i>Thaise pindakaas</i>	26
Zeebaars met <i>gember en tamarinde</i>	27
Nilgiri machi <i>groene curry van vis</i>	28
Creoolse vis in <i>pikante kokossaus</i>	29
Fricassee van <i>parelhoen met mierikswortel en peer</i>	30
Kip tikka masala met <i>koriander</i>	31
Varkensvlees met <i>groene peperbessen</i>	32
Vindaloo <i>Indiase curry voor durvers</i>	33

Nagerechten

Aardbeien met <i>groene pepers en ijs</i>	34
Abrikozepakjes met <i>chilisiroop en lavendelroom</i>	35
Zoete loempia's met <i>matcha en wasabichocolade</i>	36
Tarte tatin met <i>ananas en piment d'Espelette</i>	37
Mangosorbet met <i>chilisiroop</i>	38
Gemarineerde mango met <i>jamaicapeper</i>	39
Geile praline met <i>yuzu</i>	40

Kook Ze! *Lekkere winkels*

Alfabetische index

Productindex

Colofon

Alle gerechten zijn voorzien van pepertjes om de graad van heetheid aan te duiden.

 PITTIG

 PIKANT

 VLAMMEND HEET