



Productmozaïek: 12 basisingrediënten om snel te koken

Aperitiefhapjes

ANSJOVIS <i>drie keer</i>	1
COQUILLES <i>met bloedsinaasappel</i>	2
ROL ROSBIEF <i>met nori en komkommer</i>	3
ROL GEMARINEERDE ZALM <i>met pesto</i>	4
ZURINGSCHUIMSOEP <i>met gevogeltebouillon</i>	5
KERSTOMAATJES <i>met verse kaas en basilicum</i>	6
WITLOOFBLAADJES <i>met wortelpuree en koriander</i>	7
RAUWE OESTERS <i>met spek en Tabasco</i>	8

Voorgerechten

DEENSE SANDWICH <i>met rosbief en knapperig spek</i>	9
OPEN SANDWICH <i>met Deense blauwe kaas</i>	10
BROODJE <i>met tartaar van gerookte zalm</i>	11
KRUIDIGE SALADE <i>met geitenkaas en druiven</i>	12
EENDENBORST <i>met sinaasappelsalade</i>	13
PAPRIKA'S IN DE OVEN <i>met mozzarella</i>	14
GEMARINEERDE ZALM <i>met groene thee</i>	15
CROSTINI <i>met tuinbonenpuree</i>	16
KIP EN TOFU <i>in taco</i>	17
CROSTINI <i>met mascarpone</i>	18
RIJSTNOEDELSALADE <i>met gerookte heilbot</i>	19
ROEREI <i>met shiitakes en bieslook</i>	20
TOAST MET MAKREEL <i>en 'Welsh rabbit'</i>	21
ROZET VAN RODE BIET <i>en knolselder</i>	22
COUSCOUSSALADE <i>met niçoise-olijven</i>	23
SALADE VAN KRULANDIJVIE <i>met peer en kaas</i>	24
SALADE VAN KRULANDIJVIE <i>met avocado en pancetta</i>	25

KOOK ZE! Magazine

KRITISCH <i>Snel, sneller, snelst</i>
DE PRAKTIJK <i>Sneller aan tafel</i>
DE ONTLEDING <i>Wat zit er in een Giant / Burgernomics</i>
KORTVERHAAL <i>Dorstig in Bordeaux</i>
FOTOGALERIJ <i>Portretten</i>
COLUMN <i>De Genotscurve</i>

RAKETSLE <i>met Parmezaanse kaas</i>	26
VENUSSCHELPEN <i>met witte wijn</i>	27
RODE POON <i>met salsa van garnalen</i>	28
TABOULÉ <i>met abrikozen</i>	29
ARTISJOKKEN <i>met grijze garnalen</i>	30
BAGELTOAST <i>met artisjokpuree</i>	31
COURGETTESOEP <i>met rijst</i>	32
GEROOSTERDE MAÏS <i>met korianderboter</i>	33

Hoofdgerechten

TAGLIOLINI <i>met gefrituurde scampi en oester</i>	34
SAPPIGE SCAMPI <i>in Bangkok-stijl</i>	35
SALTIMBOCCA VAN ROUGET <i>met tagliatelle</i>	36
SCAMPI <i>en rijstnoedels</i>	37
YAKITORI KIP <i>met gewokte kool en hijiki</i>	38
FRISSE KIP <i>met krokante paprika</i>	39
PAARDENAMERICAIN <i>met Stilton</i>	40
CHINESE NOEDELKOEK <i>met gewokte groenten</i>	41
GROENTESPIEZEN <i>met marjoleinvinaigrette</i>	42
NASI GORENG <i>met gebakken banaan</i>	43

Nagerechten

ZOETE CROQUE <i>met brie en witte druiven</i>	44
ZOMERS FRUIT <i>met meringue en vanille-ijs</i>	45
TIRAMISU <i>met witte chocolade</i>	46
VOLKORENBROODJE <i>met tartaar van abrikozen</i>	47
CRÈME BRÛLÉE LIGHT <i>met rood fruit</i>	48
FRAMBOZENGRANITÉ <i>met citroen</i>	49
GEMENGD FRUIT <i>met Griekse yoghurt</i>	50
GEGRILDE BANANEN <i>met passievrucht</i>	51
GETOASTE CROISSANT <i>met banaan en chocoladesaus</i>	52
KIWIGRANITÉ <i>met limoen</i>	53
GEBAKKEN FRUIT <i>met vanille-ijs</i>	54
FRAMBOZENGRATIN <i>met Griekse yoghurt</i>	55
MELOENSOEPJE <i>met Beames de Venise</i>	56
KASTANJEMOUSSE <i>met infusie van thee</i>	57
WARME AARDBEIEN <i>met tonkabonenanglaise</i>	58
GROEN FRUIT <i>met muntpesto</i>	59
VRUCHTENPITA <i>met hazelnootkrokant</i>	60

Alfabetische index

Productindex

Colofon