

DE HAMERSMA SELECTIE

Karin Hamersma – ‘artiestennaam’ Mevrouw Hamersma – bestiert een kookboekwinkel in Amsterdam en verzorgt samen met eega Harold Hamersma een wekelijkse eetrubriek in *Het Parool* en het *AD*. *Mevrouw Hamersma – Verzamelde recepten* bevat recepten uit de boeken in haar winkel en een aantal van eigen hand. Een kookboek dat u elke dag kunt gebruiken.

RISOTTOBALLETJES MET BASILICUMMAYONAISE

Voor 4 personen / bereidingstijd: 30 minuten

- restant risotto
- 1 bol mozzarella, in stukjes
- bloem
- 1-2 eieren, losgeklopt
- paneermeel
- zonnebloemolie om in te bakken

Voor de basilicummayonaise

- halve bos basilicum, alleen de blaadjes
- scheutje olijfolie
- sap van 1/2 citroen
- 6 el mayonaise
- zout en peper

1 Pureer de basilicumblaadjes met de olijfolie in een keukenmachine. Roer het mengsel met het citroensap door de mayonaise. Voeg eventueel nog wat zout en peper toe.

2 Rol de risotto tot het formaat van flinke pingpongballetjes. Het is zaak dat de risotto koud is. Alleen dan kunt u er makkelijk balletjes van maken. Maak in elk balletje met de vinger een gaatje en duw daar voorzichtig een stukje mozzarella in. Sluit het gaatje weer met wat risotto.

3 Zet drie diepe borden neer: een met bloem, een met losgeklopt ei en een met paneermeel. Haal de risottoballetjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en de paneermeel.

4 Laat de risottoballetjes twintig minuten (of langer) in de koelkast opstijven.

5 Verhit een flinke laag zonnebloemolie in een wok of in een koekenpan met hoge rand.

6 Bak de balletjes in ongeveer vijf minuten goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer met de basilicummayonaise.



THAISE VISKOEKJES

Recept van Julius Jaspers

Voor 4 personen / bereidingstijd: 20 minuten

- 500 g witvisfilet, in stukken
- el suiker
- el rode currypasta
- 25 ml vissaus
- 50 g haricots verts
- zonnebloem- of arachideolie om in te bakken

Voor de chilisaus

- 50 ml zoete chilisaus
- 15 ml vissaus
- 30 ml limoensap

1 Maal de vis fijn in een keukenmachine. Meng de suiker, de currypasta en de vissaus erdoor.

2 Kook de haricots verts in vier minuten gaar. Koel af onder koud stromend water en snijd ze in stukjes ter grootte van een doperwt.

3 Meng door de vispuree. Maak kleine balletjes ter grootte van een pingpongbal en maak ze een beetje plat. Dek af en bewaar tot gebruik in de koelkast. Meng voor de saus de chilisaus, de vissaus en het limoensap.

4 Doe een flinke laag olie in wok of hapjespan en bak de viskoekjes om en om tot ze goudbruin en krokant zijn.



GROTE GARNALEN MET TOMAAT, ZWARTE OLIJVEN EN PERNOD

Voor 4 personen / bereidingstijd: 20 minuten

- 4 pruimtomaten
- 12 tijgergarnalen
- 50 g zachte boter
- 1 tl gedroogde chilivlokken
- 50 g zwarte olijven, ontpit
- 20 ml Pernod
- 3 tenen knoflook, in flinterdunne plakjes
- 2 el fijngesneden bladpeterselie
- grof zeezout
- brood

1 Kerf de tomaten aan de bolle kant kruisvormig in en dompel ze dertig seconden in kokend water. Haal ze eruit, leg ze direct in ijskoud water en laat ze uitlekken. Pel de tomaten en snijd elke tomaat in vier tot zes parten. Zet tot gebruik apart.

2 Pel de garnalen, maar laat de staart eraan zitten. Kerf ze aan de rugkant iets in en verwijder met de punt van een aardappelmessje de donkere darmdraad.

3 Verhit een koekenpan op hoog vuur. Voeg als de pan goed heet is twintig gram boter toe en bak de garnalen twee minuten, schud de pan regelmatig. Voeg de tomaten, chilivlokken en de olijven toe en bak alles twee tot drie minuten tot de garnalen bijna gaar zijn.

4 Giet voorzichtig de Pernod erbij (hij vliegt snel in de brand). Laat de alcohol een minuut verdampen en doe er dan snel de achtergehouden boter plus de knoflook, peterselie en wat zout bij.

5 Schep alles door elkaar, zodat er een dunne saus ontstaat en serveer de garnalen direct met wat brood erbij om te soppen.



BLOEMKOOLPUREE MET FORELEITJES EN AMANDELSCHILFERS

Voor 2 personen / bereidingstijd: 30 minuten

- 1/4 bloemkool, in roosjes
- scheutje olijfolie
- zout en peper
- handvol amandelschilfers
- 100 ml room
- 1 potje foreleitjes

1 Kook de bloemkoolroosjes gaar in water met een flinke scheut olijfolie voor de smaak en wat zout en peper.

2 Hak de amandelschilfers grof en rooster ze in de oven of in een droge koekenpan.

3 Giet de bloemkool af, giet de room erbij en pureer met een staafmixer. Laat de puree wat afkoelen tot lauw voordat u de foreleitjes toevoegt. Anders garen de eitjes in de puree en worden ze hard.

4 Voeg driekwart van de foreleitjes toe en roer ze door de puree.

5 Lepel de puree in kommetjes, strooi er wat amandelschilfers over en top af met de achtergehouden foreleitjes.



SALADE MET BLOEDWORST, PEER EN BIET

Voor 4 personen / bereidingstijd: 30 minuten

- 2 boudins noirs (Franse bloedworst)
- boter
- 2 peren
- 1 rode biet, gekookt
- 100 g ezelsorensla
- 8 sprietjes bieslook

Voor de sladressing

- 1 eidooier
- 1 tl mosterd
- 1 el wittewijnazijn
- 4-5 el zonnebloemolie
- 1 tl balsamicocrème
- zout en peper

1 Meng de dooier met mosterd, azijn, zout en peper. Klop de zonnebloemolie erdoor en

tot slot de balsamicocrème. Zet de dressing tot gebruik apart.

2 Bak de bloedworst in de boter vijf minuten op laag vuur. De boudin is al gaar en moet alleen nog even goed warm worden.

3 Bak in een andere koekenpan de geschilde en in plakjes gesneden peren tot ze een beetje kleuren.

4 Schil de biet en snijd hem in dunne plakjes.

5 Snijd de warme worsten in gulle plakken.

6 Maak in een kom de sla aan met de dressing en hussel goed door. Verdeel de ezelsoren over vier bordjes, leg de worst, de biet en de peer ernaast en garneer met de bieslook.

Ook lekker als crostini. Laat dan de sla weg. Bak sneetjes stokbrood in olijfolie en verdeel er de andere ingrediënten over.

MAKREEL MET HARISSA, TAHIN EN PIJNBOOMPITTEN

Recept uit 'Hartstikke Mediterraan'

Voor 4 personen / bereidingstijd: 30 minuten

- 4 hele makrelen of 8 filets
- 2 citroenen
- olie
- 100 g pijnboompitten
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 1 el harissa
- 2 el tahini

1 Verwarm de oven tot 180°C.

2 Maak de makrelen goed schoon, ook vanbinnen. Wrijf ze in met de helften van een citroen en met olie. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en doe de helft in een vijzel. Bewaar de rest voor de garnering.

3 Doe de knoflook bij de pijnboompitten in de vijzel en maak alles fijn. Vermeng dit met het sap van de resterende citroen en wat rasp van de schil, de harissa, de tahini en vijf tot zes eetlepels warm water.

4 Wrijf de vissen in met het mengsel, leg ze in een vuurvaste schaal en bestrooi ze met de overgebleven pijnboompitten. Zet de schaal in de hete oven. Als ze bruin zijn, na een minuut of twintig, zijn ze klaar.

5 Serveer met Turks brood of ander platbrood en een salade.



Fontaine Uitgevers,
ISBN 9789464040821, € 24,99

