

# INHOUD



VOORWOORD 5

ZO BOUW IK MIJN BROODJES OP 6

SMAAKMAKERS 8

VIS & SCHAALDIEREN 11

GROENTEN 31

CHARCUTERIE 49

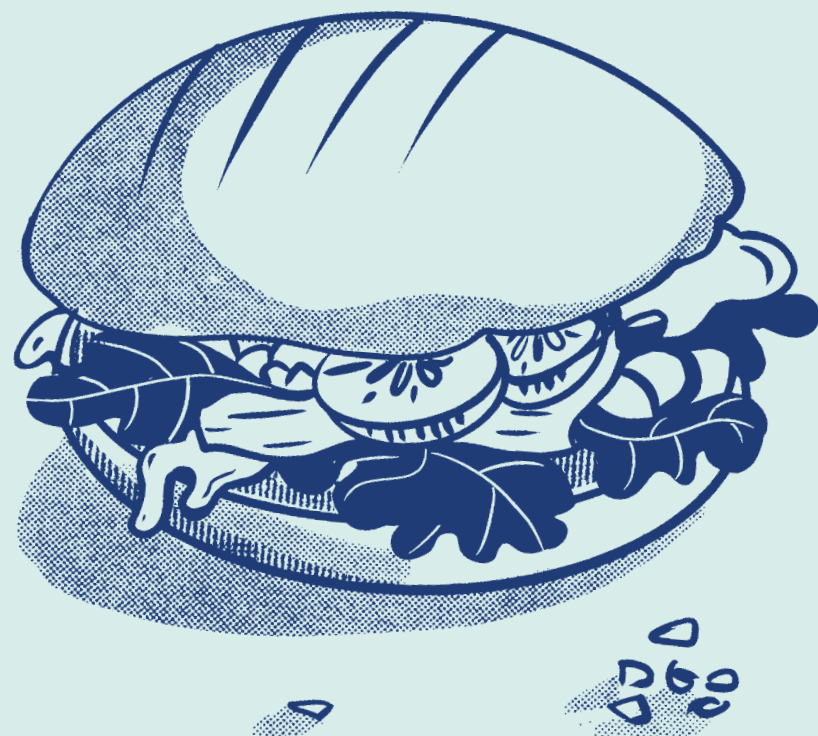
VARKEN 71

KIP 97

DE BASIS 115

BROOD 119

REGISTER 142





## VOORWOORD

Met dit boek wil ik je inspireren om de lekkerste, bijzondere belegde broodjes te maken. Er wordt wel eens gezegd dat ook de wildste creativiteit kaders nodig heeft en in dat geval zijn belegde broodjes een perfecte, maar bescheiden, manier om helemaal los te gaan in de keuken. Dit boek is dus geen poging om de klassieke sandwiches van deze wereld te beschrijven in hun meest authentieke vorm; nee, het bevat ideeën en ingevingen die ik in de loop der jaren heb verzameld - terwijl ik op reis was, of in een restaurant of bakkerij, als gast of als bakker.

Maar wat is een belegd broodje nou eigenlijk precies? Dat is niet geheel vanzelfsprekend. In de Verenigde Staten is die kwestie zelfs voor de rechter gekomen. In Engelstalige landen, dus ook de Verenigde Staten, bestaat een sandwich uit twee sneden brood met enige vorm van vulling ertussen. In de staat Massachusetts bepaalde het *Worcester Superior Court* in 2006 in een geschil tussen *Panera Bread* en *Mexican Grill* dat burrito's, quesedilla's, wraps en taco's juridisch gezien geen deel uitmaken van de sandwichfamilie. Daarentegen zijn zowel hamburgers (die in de Verenigde Staten ook vaak sandwich worden genoemd) als broodjes worst volgens de Amerikaanse definitie wél sandwiches. Maar als je een pizza dubbelvouwt, is het technisch gezien dan een sandwich? En hoe zit het met een broodje papao, waarbij de vulling in een broodje zit, en bij een worstenbroodje?

Vragen genoeg. Het belangrijkste is echter niet de definitie, maar de smaak. Het is de eenvoud die een broodje zo

aantrekkelijk maakt. Het feit dat je het aan tafel kunt eten of staand, in de rij, op een picknickkleed of in de auto, maakt een broodje niet te verslaan. Dat belegde broodjes zo populair zijn in verschillende eetculturen over de hele wereld, doet een bakkershart als het mijne sneller kloppen. En dat het brood bruin of wit, plat of luchtig, rond of vierkant kan zijn, maakt het alleen maar leuker.

Wat het brood zelf betreft: soms kan het fijn zijn om niet te ingewikkeld te doen. Het is geen schande als je niet altijd tijd hebt om alles helemaal zelf te maken. Dat is nou eenmaal de realiteit van het dagelijks leven. Als het niet lukt om zelf te bakken, koop je gewoon een brood bij de bakker om de hoek, of gebruik je kant-en-klaar wraps.

Geen tijd om pulled pork te maken voor je lunchbroodje? Beleg je brood dan met iets dat je in de koelkast hebt liggen: plakjes rosbief, koud- of warmgerookte zalm, ham, mortadella, restjes kip van de vorige avond of dat ene stukje vlees dat niemand meer op kon tijdens de barbecue. Misschien heb je nog wel een stuk gebakken zalm - breek het in stukjes, besmeer een broodje met wat mayo en srirachaus en leg de zalm erop. Ik hoop dat dit boek een eyeopener kan zijn voor wat je allemaal op een broodje kunt doen. En vergeet niet dat je in principe alle ideeën voor broodjes gemakkelijk kunt omzetten in een salade of bijgerecht.

**SUCCESS!**  
**DANIEL**



# TOKIO

Mijn broodje *Tokio* is bij visliefhebbers altijd een groot succes. Het speelt met de smaken die wij associëren met sushi, zoals sojasaus, wasabi en *gari*. Voor het juiste sushigevoel is het belangrijk dat je de zalm met sojasaus bestrijkt.

## 4 broodjes

### Wasabimayo

250 ml mayonaise  
(zie pag. 116)  
1½ à 2 el wasabi  
sap van 1 citroen

4 flatbreads (zie pag. 126)  
12 blaadjes kropsla  
8 plakken koud gerookte  
zalm  
2 el lichte sojasaus  
2 avocado's, in plakken  
4 el *gari* (ingelegde  
gember)  
4 el fijngesneden bosui  
16 plakjes komkommer  
1 el geroosterd sesamzaad  
zout en versgemalen  
zwarte peper

### Wasabimayo

- 1 Breng de mayonaise op smaak met wasabi. Maak de smaak zo sterk als je wilt en breng verder op smaak met citroensap.

### Broodjes

- 2 Snijd de flatbreads doormidden. Smeer wasabi-mayo op de onderste en bovenste helft. Leg de sla en zalm op de onderste helft. Bestrijk de zalm met sojasaus. Garneer met avocado en *gari*.
- 3 Leg de bosui op de bovenste helft (zodat die vast komt te zitten in de mayonaise), gevolgd door de komkommer en het sesamzaad.
- 4 Breng op smaak met zout en peper. Leg de twee helften op elkaar.







# KABELJAUWTACO'S

Niet iedereen ziet een taco misschien als broodje - maar waarom niet? Deze variant met kabeljauw is erg fris, en als je wat huiverig bent om een taco te garneren met Parmezaanse kaas, kan ik je geruststellen. In Mexico wordt een kaas gebruikt die *cotija* heet, een kruimelige, zoute en licht pittige kaas die niet zoveel verschilt van Italiaanse Parmezaanse kaas.

8 taco's

## *Jalapeñomayo*

1 groene jalapeño, in plakjes (inclusief zaadjes)  
500 ml koolzaadolie  
2 eidooiers  
1 el dijonmosterd  
1½ el wittewijnazijn  
3 el geraspte parmezaan  
zout en versgemalen zwarte peper

8 kleine tortilla's (zie pag. 140)  
koolzaadolie, om in te frituren  
600 g kabeljauwfilet, in 8 stukken van 75 g  
60 g bloem  
2 eieren, losgeklopt  
100 g panko  
zout  
200 ml jalapeñomayo (zie hierboven)  
200 g spitskool, in reepjes  
1 witte ui, fijngesnipperd  
6 radijsjes, in dunne plakjes en in ijswater gelegd  
1 groene jalapeño, in dunne plakjes  
fijngeraspte parmezaan  
4 partjes citroen

## *Jalapeñomayo*

- 1 Pureer de jalapeño met de koolzaadolie in een blender, zo glad mogelijk.
- 2 Klop de eidooiers en mosterd in een kom en voeg al kloppend steeds een beetje jalapeño-olie toe tot je een dikke mayonaise hebt.
- 3 Breng op smaak met de azijn, Parmezaanse kaas, zout en peper. Bewaar in de koelkast.

## *Taco's*

- 4 Bak de tortilla's in een droge gietijzeren koekenpan. Houd ze warm en zacht in aluminiumfolie.
- 5 Verhit de koolzaadolie tot 180 °C. Paneer de stukken kabeljauw dubbel door ze eerst door de bloem te halen, ze in het ei te dopen en ten slotte door de panko te halen. Frituur ze tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat ze uitlekken in een zeef en doe er zout over.
- 6 Schep een klodder jalapeñomayo in het midden van de tortilla's, gevolgd door kabeljauw, spitskool en nog meer jalapeñomayo. Sluit af met de ui, radijs, jalapeño, zout en wat geraspte Parmezaanse kaas.
- 7 Vouw dicht en serveer met een partje citroen erbij.





# BRUSCHETTA

Tien jaar lang ging ik elke zomer zeilen met mijn gezin - en dit was dan echt een van onze lievelingsgerechten. Er gaat niks boven ergens in de zon op de oever zitten om geroosterd desembrood en zomerse tomaten te eten, met een glas rode wijn en een bord parmaham ernaast. Als je trek hebt in bruschetta als tomaten niet echt in het seizoen zijn, kun je dit doen: meng tomaten, rode ui en basilicum met olijfolie en balsamicoazijn en laat 30 minuten marinieren voordat je het broodje belegt.

## 4 broodjes

4 sneden Frans zuurdesem-  
brood, het liefst van een  
paar dagen oud  
4 el olijfolie  
1 knoflookteentje, gehal-  
veerd  
tomaten uit het seizoen,  
het liefst verschillende  
soorten, in plakken  
1 kleine rode ui, in dunne  
ringen  
½ potje verse basilicum  
1 potje stracciatella, of  
2 bolletjes mozzarella  
80 g Parmezaanse kaas,  
geschaafd met een man-  
doline of een dunschiller  
50 ml extra vergine olijfolie  
2 el balsamicoazijn, het  
liefst langer gerijpt  
zout en versgemalen  
zwarte peper

- 1 Rooster het desembrood of bak het in een koekenpan met wat olijfolie.
- 2 Wrijf het geroosterde brood in met het knoflookteentje. Beleg het met de tomaten, rode ui, basilicum, stracciatella en Parmezaanse kaas. Besprenkel met de olijfolie en balsamicoazijn. Sluit af met wat zoutvlokken en zwarte peper.

# LENTEBROODJE ITALIANO

Een heerlijk fris vegetarisch broodje!

4 broodjes

## Ingelegde courgette en ui

1 groene courgette, in plakjes  
1 gele courgette, in plakjes  
5 takjes platte peterselie, blaadjes en fijngesneden steeltjes  
1 witte ui, in ringen  
200 ml gedistilleerde azijn, 12%  
350 g suiker  
600 ml water  
2 tl mosterdzaad

## Pesto

1 potje verse basilicum  
1 knoflookteentje  
2 el geroosterde amandelen of pijnboompitten  
100 ml olijfolie  
50 g Parmezaanse kaas  
zout en versgemalen zwarte peper

## Geroosterde pimientos

10 pimientos de padrón  
olijfolie  
zout en versgemalen zwarte peper

4 flatbreads (zie pag. 126)

200 g ricotta  
ca. 65 g baby-spinazie  
50 ml pesto (zie hierboven)  
4 el gehakte geroosterde amandelen

## Ingelegde courgette en ui

- 1 Leg afwisselende lagen courgette, peterselie en witte ui in een glazen pot.
- 2 Breng de azijn, suiker en het water aan de kook in een pan.
- 3 Neem de pan van het vuur en voeg het mosterdzaad toe. Laat het inmaakvocht afkoelen voordat je het over de groenten giet. Doe een deksel op de pot en bewaar in de koelkast.

## Pesto

- 4 Pureer de basilicum, knoflook en amandelen in een blender. Voeg de olijfolie beetje bij beetje toe. Breng op smaak met kaas, zout en peper. Bewaar in de koelkast.

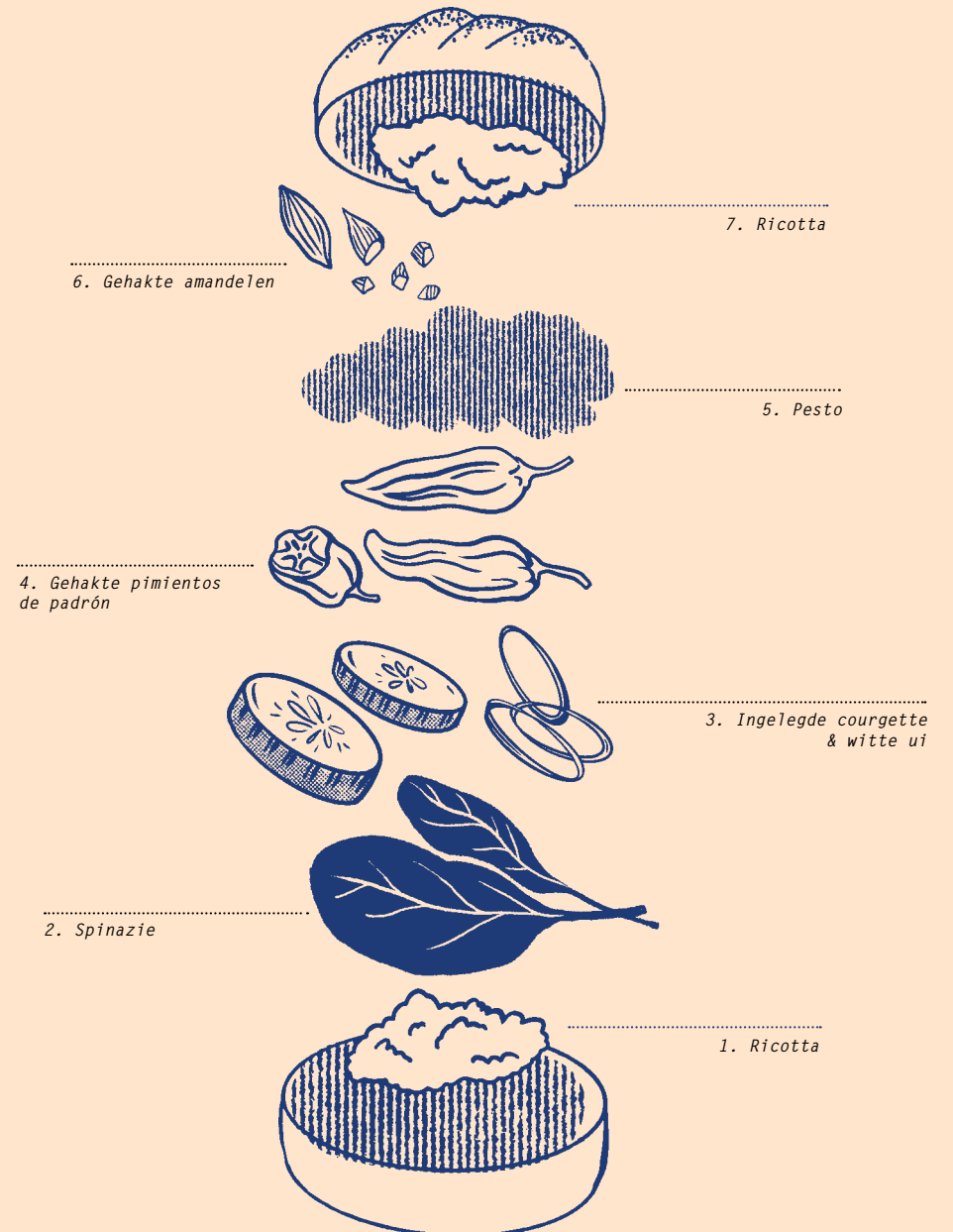
## Geroosterde pimientos

- 5 Verwarm de oven voor tot 190 °C (hetelucht).
- 6 Leg de pimientos de padrón in een ovenschaal, besprenkel ze met wat olijfolie en doe er zout en peper op. Rooster ze ongeveer 10 minuten in het midden van de oven, neem ze eruit en laat ze afkoelen. Snijd de stelen weg en hak ze grof.

## Broodjes

- 7 Snijd de broodjes doormidden. Smeer de ricotta op de onderste en bovenste helft. Beleg de onderste helft met spinazie, gevolgd door de ingelegde courgette en ui (uitgelekt in een zeef), gehakte pimientos, pesto en amandelen. Leg de bovenste helft erop.

# JE LENTEBROODJE ITALIANO OPBOUWEN



# PARIS

Heerlijk toch: in Parijs op straat een baguette met lekker veel gezouten boter en dunne plakjes *Jambon de Paris* eten? Dat is less is more op zijn best. En wat mij betreft nog lekkerder met flatbread, maar de keuze is aan jou! De ham moet van de beste kwaliteit zijn, gekookt of gebraden (vermijd gerookte ham) en dun gesneden.

4 broodjes

4 flatbreads (zie pag. 126)

75 g gezouten boter, op kamertemperatuur

12 blaadjes sla

240 g gekookte ham

2 vleestomaten, in dunne plakjes

4 el dijonmosterd

1 kleine rode ui, in dunne ringen

200 g comté, in plakjes zout en versgemalen zwarte peper

- 1 Snijd de broodjes doormidden en smeer er royaal boter op.
- 2 Beleg de onderste helft eerst met de sla en vervolgens met de ham en tomaat.
- 3 Smeer de dijonmosterd op de bovenste helft en leg er rode ui en comté op. Sluit af met zout en peper en leg de broodjes op elkaar.







# BROODJE KERSTHAM

4 broodjes

## Kerstmosterd

100 ml milde mosterd  
1 el dijnmosterd  
1 el honing  
2 el ciderazijnmosterd

## Brunkål (voor 8 broodjes)

neutrale olie, om in te bakken  
500 g witte kool, in stukken gesneden  
1½ el stroop  
zout en versgemalen zwarte peper  
100 ml groentebouillon  
1 el gedistilleerde azijn, 12%

## Kerstslaw

200 g witte kool, in dunne reepjes  
100 g boerenkool, in dunne reepjes  
100 ml mayonaise (zie pag. 116)  
zout en versgemalen zwarte peper

## 4 flatbreads, gepaneerd

(zie pag. 126 en 129)  
75 g gezouten boter  
50 g brunkål (zie hierboven)  
12 plakjes goede, gebraden Italiaanse ham  
4 el gesnipperde rode ui

Van alle soorten flatbreads en broodjes die ik in de loop der jaren heb bedacht, is dit mijn meest originele en briljante versie. Zo lang als ik mij kan herinneren, stoort het mij dat het gepaneerde korstje er bij het snijden van de traditionele Zweedse kerstham er voor 90% vanaf valt. Daarom paneerde ik op een dag gewoon het brood - *and the rest is history!*

## Kerstmosterd

1 Doe alles in een kom en meng door elkaar. Bewaar in een goed afgesloten pot in de koelkast.

## Brunkål

2 Verhit de olie in een koekenpan en laat de witte kool in porties op halfhoog vuur bruin worden.  
3 Schep de witte kool over in een kookpan, voeg de stroop, zout, peper en groentebouillon toe en laat ongeveer 1 tot 2 uur zachtjes pruttelen op laag vuur. Breng op smaak met azijn, zout en peper. Bewaar in de koelkast.

## Kerstslaw

4 Meng de witte kool en boerenkool door de mayonaise en breng op smaak met zout en peper.

## Broodjes

5 Snijd de broodjes doormidden. Besmeer de onderste helft met boter en beleg met de *brunkål*, ham en kerstslaw.  
6 Smeer de kerstmosterd op de bovenste helft en beleg met rode ui. Sluit af met zout en peper en leg de broodjes op elkaar.



# ORMINGE KEBAB

4 broodjes

## Kip

4 el olijfolie  
fijngeraspte schil en sap van  
¼ citroen  
1 tl aleppo-peper of chili-  
vlokken  
1 el gehakte platte peterselie  
zout en versgemalen zwarte  
peper  
4 kippendijen

## Ingelegde rode kool

175 ml rodewijnazijn  
125 ml water  
70 g kristalsuiker  
1 mespuntje zout  
100 g fijngesneden rode kool

## Hummus

1 blik kikkererwten, uitgelekt  
en afgespoeld  
2 knoflooktenen  
100-150 ml kokend water  
ca. 50 ml tahin  
½ mespuntje komijn  
sap van 1 citroen  
zout en versgemalen zwarte  
peper

4 za'atar flatbreads  
(zie pag. 132)

¼ rode ui, dun gesneden  
paar snufjes sumak  
8 blaadjes ijsbergsla  
100 ml Turkse yoghurt  
4 el harissa  
2 tomaten, in plakken  
4 el gesneden platte peter-  
selie

Istanbul is een van mijn culinaire droom-  
bestemmingen. Ze gebruiken er heel veel  
brood, gecombineerd met gegrild vlees en  
kruiden. Het best denkbare streetfood.

## Kip

- 1 Maak een marinade door in een kom de olijfolie, de citroenschil en het sap samen met de kruiden door elkaar te mengen. Voeg de kippendijen toe en doe alles in een plastic zak. Laat minimaal 2 uur of een nacht marineren.
- 2 Snijd elke kippendij in ongeveer 6 stukken. Verhit een koekenpan en bak de kip gaar.

## Ingelegde rode kool

- 3 Breng de azijn met het water, de suiker en het zout aan de kook. Laat afkoelen.
- 4 Doe de rode kool in een glazen pot en giet het inmaakvocht erover. Bewaar in de koelkast.

## Hummus

- 5 Doe de kikkererwten en knoflook in een blender en begin te mixen.
- 6 Voeg beetje bij beetje kokend water toe. Ga door tot je een gladde crème hebt.
- 7 Voeg de tahin toe en breng op smaak met de komijn, het citroensap en zout en peper.

## Broodjes

- 8 Snijd de broodjes doormidden en besmeer de bovenste en onderste helft rijkelijk met hummus.
- 9 Kruid de gesneden rode ui met sumak. Leg 2 blaadjes sla op de onderste helft, gevolgd door de kip, rode ui en ingelegde rode kool. Sprenkel er wat yoghurt over, smeer er een eetlepel harissa op, leg de tomaat erop en bestrooi met de peterselie. Sluit af met zout en peper en leg de bovenste helft erop.



# GRIEKSE SALADE

Voor dat ultieme zomergevoel... Gebruik tomaten uit het seizoen die lekker in de zon hebben gehangen.

4 broodjes

## Tzatziki

1 kleine komkommer,  
geraspt  
zout en versgemalen  
zwarte peper  
300 ml yoghurt  
1 knoflookteen, geperst

4 garlic breads (zie  
pag. 133)

400 g pulled chicken  
(zie pag. 116)

2 gegrilde paprika's, in  
reepjes

4 tomaten, in stukken

150 g feta, verkruimeld

¼ komkommer, zonder  
zaadjes en in plakjes

50 g olijven

4 takjes verse dille, geplukt

4 takjes platte peterselie,  
gehakt

olijfolie

zout en versgemalen  
zwarte peper

## Tzatziki

- 1 Doe de komkommer met wat zout in een kom. Laat 30 minuten op kamertemperatuur staan.
- 2 Zeef al het vocht eruit en voeg de yoghurt en knoflook toe. Breng op smaak met zout en peper.

## Broodjes

- 3 Snijd de broodjes doormidden en besmeer de onderste helft met tzatziki. Beleg vervolgens met de kip, paprika, tomaat, feta, komkommer, olijven, dille en peterselie.
- 4 Besprenkel met wat olijfolie. Breng op smaak met zout en peper en leg de bovenste helft erop.

