

**VEEL LEKKERS VAN ANNA**



**WINNAAR  
2019**  
MET DE BESTE  
RECEPTEN  
VAN TV



**HEEL HOLLAND**

**BAKT**



**WINNAARSBOEK**



## COLOFON

© 2019 Anna Yilmaz / Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen, onderdeel van VBK | media

**Tekst en receptuur:** Anna Yilmaz

**Culinaire eindredactie:** Martine Steenstra

**Fotografie:** Maaïke van Haaster, MAX/Roland J. Reinders

**Foodstyling:** Anna Yilmaz, Martine Steenstra

**Stylingattributen:** Ellen Hoste @ Angelique Hoorn Mngmnt

**Vormgeving en omslagontwerp:** Studio Room, Naarden

**Illustraties:** Bella Don Nag

ISBN 978 90 215 7324 3

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan.

Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

# INHOUD

VOORWOORD ANNA 4

VOORWOORD ROB KRAMER 6

VOORWOORD ROBERT VAN BECKHOVEN 7

HANDIGE BAKTIPS VAN ANNA 8

## BIJ OMA OP DE KOFFIE 10

BOTERKOEK MET GEKONFIJTE GEMBER 12

CHIPOLATATAART 14

OMA'S APPELTAART 20

FINALETAART MET TULPEN 22

ECLAIRS MET ADVOCAAT EN SLAGROOM 28

KRUIDKOEK MET SINAASAPPELJAM 32

## VOOR DE MANNEN 36

APPELTAART MET HAVERMOUTBODEM 38

KRUISELCAKE MET BLAUWE BESEN 40

CARROT CAKE MET TOFFEECRÈME 42

POWERREPEN 46

KOFFIE-KARAMELTRIFLETAART 48

## TURKSE THEE MET ZOET 54

DADEL-HAZELNOOTTAARTJE 56

PERENCAKE MET KARDEMOM 58

TURKSE BAKLAVA 60

UN KURABIYESI 64

TURKSE NOTENTAART 68

WALNootkoeKjes met Oranjebloesemwater 74

## HARTIG TURKS 78

POĞAÇA 80

TURKS BROOD MET DIPJES 84

TURKSE PIDES MET GEHAKT 90

REGISTER 94

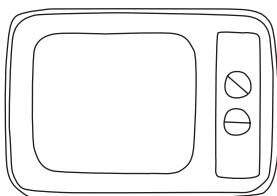
# HANDIGE BAKTIPS VAN ANNA

Het is handig om deze tips door te lezen voordat je begint met de recepten in dit boek. Als je de recepten goed leest en netjes werkt, dan lukt het vast!



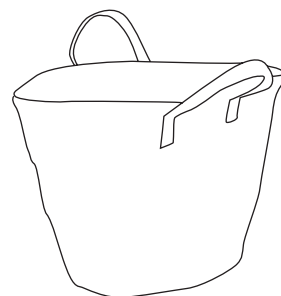
## MAATLEPELS INHOUDSMATEN

De eet- en theelepels die in de recepten worden genoemd zijn altijd afgestreeken. De inhoud van Nederlandse lepels varieert best vaak; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2,5 en 1,25 ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn.



## OVEN TEMPERATUUR EN BAKTIJD

Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan. De temperaturen in dit boek zijn bedoeld voor een heteluchtoven, verhoog de temperatuur met 10% als je een conventionele oven gebruikt.



## INGREDIËNTEN WAT VIND JE WAAR

De meeste benodigheden kun je vinden in de (grotere) supermarkt, daar vind je Turkse ingrediënten als sumak of pul biber steeds vaker. En anders hebben ze in een Turkse winkel zeker wat je zoekt. Ingrediënten die ik zelf vaak gebruik zijn:

### Sumak

Dit mengsel wordt gemaakt van de fijngemalen gedroogde besjes van de sumakplant. Het heeft een fris-zure smaak, die wel wat lijkt op die van citroen.

### Pul biber

Rode pepervlokken, die worden gemaakt van gedroogde Aleppopepers.

### Nane

Gedroogde muntblaadjes. Lekker voor bij een salade, op de yoghurt als bijgerecht bij een BBQ of als vulling samen met Turkse kaas op een broodje.

### Turkse kaas

Ik gebruik Turkse beyaz peynir, oftewel 'witte kaas', gemaakt van schapenmelk, koemelk of geitenmelk. Je vindt deze kaas in het koelvak bij Turkse winkels, meestal in een blik.

### Acı biber salçası

Dit is pittige, donkerrode peperpuree. Het wordt gemaakt van rode pepers met een beetje olie en zout. Heerlijk om deze peperpasta te combineren met wat tomatenpuree voor de vulling van bijvoorbeeld Turkse pide.

### Çörek otu

Dit wordt in het Nederlands meestal vertaald als 'nigella-zaad'. Het zijn zaadjes van een nigella-bloem en het wordt ook weleens aangeduid als zwarte komijn.

### Tahin

Dit is sesampasta, gemaakt van niets meer dan gemalen sesamzaadjes, olie en wat zout. Deze smaakmaker wordt veel in het Midden-Oosten gebruikt voor bijvoorbeeld hummus of falafel.

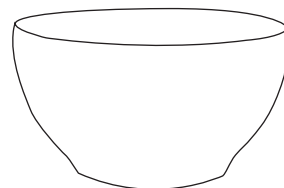


*Ga eens op zoek naar kruiden en specerijen in een Turkse winkel*

## VANILLE-EXTRACT

### MAAK HET ZELF

Zelfgemaakt vanille-extract is echt veel lekkerder dan een flesje uit de supermarkt. Het is heel makkelijk te maken: stop het merg van drie vanillestokjes en de opengesneden stokjes zelf in een flesje met 150 ml wodka. Laat het flesje minimaal 6 weken staan, en schud het flesje elke week even om.



## EIWIT STIJFKLOPPEN

### VOLLEDIG VETVRIJ

Voor perfect eiwitschuim heb je een vetvrije kom en garde nodig. Ontvet die voordat je begint dus met citroensap en maak ze droog met een schone theedoek of keukenpapier.

# BOTERKOEK MET GEKONFIJTE GEMBER

## BEST MAKKELIJK

Mijn oma maakte altijd oer-Hollandse boterkoek. Ik wilde haar verrassen en laten zien dat het ook anders kan. Daarom voegde ik er gekonfijte gember aan toe. Die kun je natuurlijk in een potje kopen, maar ik maak het liever zelf omdat ik dan dichterbij het product blijf.

### INGREDIËNTEN VOOR CIRCA 12 PERSONEN

#### GEKONFIJTE GEMBER

250 g gemberwortel  
250 g suiker

#### BOTERKOEK

300 g bloem  
150 g witte basterdsuiker  
275 g boter  
+ extra om in te vetten  
1 mespunt zout  
2 el melk

### BEREIDING

#### 1 GEMBER KONFIJTEN

Schraap de schil van de gemberwortel er met een lepel af en snijd de gember in kleine blokjes of reepjes. Kook de gember 25-30 minuten in genoeg water om alles onder te zetten. Vang 150 ml van het kookvocht op en breng dit met de suiker weer aan de kook. Voeg de gemberstukjes toe aan de suiker-gembersiroop en laat het 24 uur staan.

#### 2 BOTERKOEK MAKEN

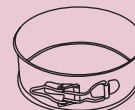
Verwarm de oven voor tot 170 °C. Bekleed de bakvorm met bakpapier en vet de rand in. Kneed de bloem, de basterdsuiker, de boter en het zout tot een samenhangend deeg. Kneed hier 2-3 eetlepels van de uitgelekte, gekonfijte gember doorheen. Doe het deeg in de bakvorm en druk het met vochtige handen of met de bolle kant van een lepel glad. Bestrijk het deeg met een kwastje met de melk en maak er met een vork een mooi ruitjespatroon in. Bak de boterkoek in 30-40 minuten mooi goudbruin en laat hem minimaal 5 uur in de vorm afkoelen voordat je hem eruit haalt.

### DIT IS JE BAKGEREI



ELEKTRISCHE  
HANDMIXER  
OF STAANDE  
TAFELMIXER

+



BOTERKOEK-  
VORM OF SPRING-  
VORM 22 CM

+



KWASTJE



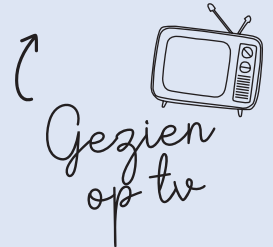
*Anna's  
variatietip*

Als het je te lang duurt om de gekonfijte gember te maken, kun je in plaats daarvan 1 theelepel kardemom gebruiken. Of voeg 2 eetlepels gekonfijte sinaasappelschilletjes toe, dat is ook heel lekker.

# CARROT CAKE MET TOFFEECRÈME

**WOW! WEL MOEILIK**

Dit is de vereenvoudigde versie van het recept dat ik bedacht voor de opdracht 'Lazy Sunday', waarvoor ik een sticky toffee-taart moest maken. Hoewel ik in dit recept de dadelcrème eruit heb gelaten, maakt dat de taart niet minder bijzonder!



## INGREDIËNTEN VOOR CIRCA 12 PERSONEN



### CAKE

- 250 g wortel
- sap van 1 citroen
- 150 g bruine basterdsuiker
- 70 g lichtbruine basterdsuiker
- 275 ml zonnebloemolie  
+ extra om in te vetten
- 3 eieren
- 2 tl kaneel
- 2 tl speculaaskruiden
- rasp en sap van 1 sinaasappel
- 200 g bloem
- 5 g bakpoeder
- 1 mespunt zout



### TOFFEE SAUS

- 120 g boter
- 120 g bruine basterdsuiker
- 200 ml slagroom

*Het vervolg van de ingrediënten staat op de volgende bladzijde.*

## BEREIDING 1 VOORBEREIDING

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bekleed de springvorm met bakpapier en vet de rand in.

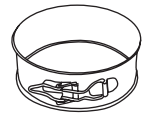
## 2 CAKEBESLAG MAKEN

Rasp de wortel op een blok rasp of in de keukenmachine en sprenkel wat citroensap over de wortel om verkleuren te voorkomen. Meng de bruine en lichtbruine basterdsuiker samen met de zonnebloemolie, eieren, kaneel, speculaaskruiden, de sinaasappelrasp en het -sap in een mengkom. Voeg de bloem, het bakpoeder en het zout toe en spatel dit door het beslag. Spatel dan de wortelrasp door het beslag en meng goed. Schep het beslag in de springvorm en bak de carrot cake gaar in circa 45 minuten of totdat een satéprikker die je in het midden van de cake steekt er droog uit komt. Laat de cake afkoelen op een rooster.

## 3 TOFFEE SAUS MAKEN

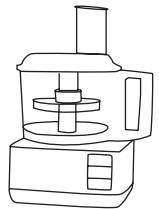
Breng ondertussen de ingrediënten voor de toffeesaus al roerend aan de kook in een steelpan. Laat 10 minuten op laag vuur koken en laat daarna afkoelen.

## DIT IS JE BAKGEREI



SPRINGVORM  
MET EEN  
DOORSNEE  
VAN 24 CM

+

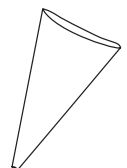


KEUKENMACHINE  
OF BLOKRASP

+

STEELPAN

+



SPIUTZAK  
MET RONDE  
SPIUTMOND





# TURKSE PIDES MET GEHAKT

## WOW! WEL MOEILIK

De beroemde Turkse pizza kent iedereen, maar de pide wordt ook heel veel gegeten. De bodem van de pide is dikker, waardoor het meer een broodje met gehakt is, en hij is een stukje kleiner. Ideaal voor bij de borrel dus.

### INGREDIËNTEN VOOR 10 STUKS



#### BROODDEEG

- 250 ml volle melk
- 7 g instantgist (1 zakje)
- 1 el suiker
- 500 g bloem
- 2 el zonnebloemolie
- 1 ei
- 1 el zout



#### GEHAKTVULLING

- ½ rode puntpaprika
- 1 groene, zoete Turkse peper
- 1 ui
- 200 g rundergehakt
- 1 tomatomaat
- 3 takjes bladpeterselie, heel fijn gehakt
- 1 el Turkse peperpuree
- 2 el tomatenpuree
- zout en versgemalen peper

*Het vervolg van de ingrediënten staat op de volgende bladzijde.*

### BEREIDING

#### 1 BROODDEEG MAKEN

Verwarm de melk tot lauwwarm, voeg de gist en de suiker toe en laat het gistmengsel 5 minuten staan. Meng de bloem, de zonnebloemolie, het ei en het zout in een mengkom of in de mengkom van een staande tafelmixer. Voeg het gistmengsel hier beetje bij beetje aan toe en kneed het geheel in circa 15 minuten tot een mooi, soepel deeg. Laat het deeg in de kom onder een vochtige theedoek op een warme plek 1 uur rijzen of tot het in volume is verdubbeld.

#### 2 GEHAKTVULLING MAKEN

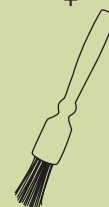
Snijdt ondertussen voor de vulling de puntpaprika en groene peper heel fijn en snipper de ui. Kneed dit door het gehakt. Snijd de tomaat in kwarten, haal de kern en pitjes eruit, hak de kwarten in kleine blokjes en kneed die samen met de fijngehakte peterselie door het gehakt. Voeg naar smaak peperpuree, tomatenpuree, zout en peper toe, meng goed en bewaar het gehakt in de koelkast totdat je klaar bent om de broodjes te gaan vullen.

### DIT IS JE BAKGEREI



ELEKTRISCHE  
HANDMIXER  
OF STAANDE  
TAFELMIXER

+



KWASTJE





# VEEL LEKKERS VAN ANNA WINNAAR VAN HEEL HOLLAND BAKT!



**VAN APPELTAART TOT BAKLAVA  
HOLLANDSE EN TURKSE LEKKERNIEN  
INCLUSIEF DE WINNENDE TULPENTAART**



**LOVE** productions **MAX** **KOS**  
MOS



9 789021 573243

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL