



GIRL DINNER

Dineren met een bordje vol bites

Georgia Freedman

FOTOGRAFIE

Leela Cyd



DINNER

Inleiding 7

Je girl dinner delen 10

VERSE & SNELLE BITES

Toast als maaltijd 14

Guacamole, maar dan anders 17

Gekoelde tofu met lente-ui, tomaat & crispy chiliolie 18

Zoete-aardappelchips'schotel' met pittige honing 21

Gevulde bleekselderijstengels 22

Burrata met fruit, pesto & crostini 25

Zelfgemaakte pesto 26

Spaanse tonijnsalade met tomaat & olijven 27

Turks ontbijt als diner 29

Gegrilde feta & tomaten met knapperig brood 30

Rotipizza 33

Bali-in-Californië urap saladewraps 34

Cottagecheese & groente op toast met Poolse twist 37

SNACKS UIT DE VOORRAADKAST

Kant-en-klare borrelhapjes om je maaltijd mee aan te vullen 42

Sardientjes met ingelegde chilipeper 48

Kimchi melt 49

Witte bonen & salami op toast 51

Conservas met pan con tomate 52

Rijstwafels met pindakaas & jam voor volwassenen 55

Kruidige popcorn, op drie manieren 56

Foriana & parmezaan op toast 59

Zwartebonenpicadillo met tortillachips 61

Rösti met okonomiyaki 62

Handgerolde pittige tonijntemaki 65

Antipasti met gebakken artisjokhart 66

KLASSIEKE HAPJES & VARIATIES

Halfzachte eieren 71

Appel & cheddar met crackers & jam 75

Loaded instantnoedels met tomaat & kruiden 76

Zoet-pittige verslavende queso 79

Rauwkost met yoghurt-miso green-goddessdip 80

Mango chaat broodjes 83

Munt-korianderchutney 84

Nacho's met chorizo & zwarte bonen 85

Geïmproviseerde jianbing 86

Klassieke bruschetta 89

Esquites met tortillachips 90

Garnalencocktail met citrus-gochujangsaus 93

Springrolls met Hawaïaanse twist 95

Sandwichrepen met pimentokaas & tomaat 97

Onigiri met gerookte zalm 98

Heilbotcevice met avocado & kokosmelk 101

MEALPREP GIRL DINNERS

Mix & match aardappelhapjes 104

Gekruide noten, olijven & rozijnen met hummus 107

Zachtgekookte kikkererwten 109

Shiro mitten dipsaus met injerachips & paprika 110

Krokante rijst & chorizo met kruiden & sla 112

Zoet-pittige koude sesamnoedels 115

Simpele fattoush met winterfruit 117

Pompoenplatbrood pulaar 119

Mais-spinaziebanchan met tofu 122

CHIQUE GERECHTJES

Kaviaarsandwich 127

Avocado met krab 128

Paté banh mi 131

Boerenpaté met stokbrood & tafelzuur 132

Snelle ingemaakte uien 133

Pokébowl met tonijn & pruim 134

Gebakken camembert met truffelsaus 136

De voorraadkast van een snacker 137

Keukenbenodigdheden 144

Wereldse voorraadkast 146

Dankwoord 153

Register 154



INLEIDING

Vraag me wat ik wil eten als ik alleen ben (als ik een avond geen rekening hoef te houden met anderen en iets *alleen voor mezelf* klaarmaak) en dan zie ik iets lekkers voor me dat zonder gedoe snel klaar te maken is. Wat ik eigenlijk gewoon wil, is een maaltijdsnack of borrelhap: iets wat snel in elkaar te flansen is, met mijn favoriete ingrediënten en dat bovendien leuk is om te eten, zoals sardientjes met ingemaakte chilipepers op crackers, perfect rijp zomerfruit met romige burrata op crostini of koude tofu met verse tomaten en crispy chiliolie. Zulke maaltijden voelen als een welkome ontsnapping aan de drukte van de wereld.

Hoewel deze eenvoudige, heerlijke maaltijden de laatste tijd bekendstaan als de trend 'girl dinner', zijn deze maaltijdsnacks altijd al het geheime wapen geweest van drukbezette mensen: van iedereen die te laat (en te moe) thuiskomt om uitgebreid te koken, tot moeders die snel iets op tafel moeten toveren (en wat nog leuk is ook). Er zijn eindeloos veel variaties, er kan rekening worden gehouden met alle voorkeuren en ze kunnen eenvoudig voor meer of minder mensen worden gemaakt, waardoor ze perfect zijn voor iemand die alleen eet én voor een gezin. Ze zijn bijna magisch eenvoudig en veelbelovend – iets wat iedere kok, of ze nu girl zijn of niet, in hun repertoire zou moeten hebben.

Mensen die houden van een girl dinner weten dat een goede maaltijd uit meer bestaat dan gewoon wat dingen uit de koelkast verzamelen. Als je altijd je favoriete ingrediënten in huis hebt, kan elke maaltijd een kans zijn om jezelf te verwennen met al dat lekkers. Het kan ook een kans zijn om een keer wat extra uit te geven aan iets wat je niet in grote hoeveelheden zou kopen, zoals een stuk écht goede kaas, een plak romige paté of een enkele portie vers krabvlees.

Girl dinner kan een bewuste, handige manier zijn om kliekjes op te maken (zoals de rijst van gisteren opbakken voor een krokante Thaise salade). Je kunt een girl dinner ook van tevoren plannen en mealpreppen, zoals een voorraadje groente roosteren zodat je daar later, als je moe bent, van kunt profiteren. Een girl dinner gaat om snel verschillende ingrediënten met elkaar combineren tot een heerlijk gerecht.

Mijn idee van een girl dinner is nogal breed. Het kan een opgeleukt tussendoortje zijn dat je vroeger at als je net uit school kwam, dingen die op menukaarten onder het kopje 'voorgerechten' staan of de hapjes die in een wijnbar worden opgediend.

GUACAMOLE, MAAR DAN ANDERS

1 grote avocado
2 grote parten citroen
extra vierge olijfolie
zeezoutvlokken
2-3 cherrytomaten of
romaatjes
paar korianderblaadjes
tortillachips

Deze eenvoudige snack is een Californische klassieker. Als tiener maakte ik dit als ik uit school kwam, als snel hapje: ik sneed een rijpe avocado open, bracht die op smaak met wat citroensap en zout en lepelde er grote happen uit, of ik schepte het vruchtvlees er met stevige tortillachips uit. Pas jaren later bedacht ik me dat ik eigenlijk gewoon een flinke portie eenvoudige guacamole at, zonder avocado te hoeven fijnprakken. Dit idee is een prima basis voor een girl dinner.

Halveer de avocado en verwijder de pit. Houd een helft in je handpalm vast, met het vruchtvlees naar boven, snijd met het puntje van een mes in de lengte in dikke plakken en daarna in de breedte in blokjes; snijd daarbij tot op de schil maar prik er niet doorheen. Snijd met het mes het vruchtvlees rondom los van de schil. Herhaal met de andere helft.

Knijp wat citroensap over beide helften. Besprenkel met wat olijfolie en bestrooi met een snufje zout. Knijp een beetje in de avocado zodat de smaakmakers in de sneden zakken.

Halveer de tomaten of snijd in vieren, snijd de koriander fijn en verdeel over de avocadohelften. Schep de avocadoblokjes met tortillachips uit de schil en schep daarbij ook wat tomaat en koriander op.

Maak er een volledige maaltijd van: wil je dit uitbreiden, schep er dan extra cherrytomaten bij met rauwe wortelschijfjes; wil je meer proteïne, schep dan wat cottagecheese op het bord en maak dat af met extra olie en citroensap.

RÖSTI MET OKONOMIYAKI

280 g minirösti,
uit de vriezer

**1 lente-ui, alleen het
witte en lichtgroene
deel**

okonomiyaki-saus,
verkrijgbaar bij de
toko of online

**Kewpie-mayonaise
(Japanse mayo),**
verkrijgbaar bij de
toko of online

**nori-sesamfurikake
(Japanse
smaakmaker),**
verkrijgbaar bij de
toko of online

**1 hand bonitovlokken
(katsuobushi),**
verkrijgbaar bij de
toko of online

Okonomiyaki, de Japanse koolpannenkoek, doet me altijd denken aan nachtelijke snacks bij marktkraampjes in Tokyo. Hier worden dezelfde smaken gebruikt als bij okonomiyaki, maar in plaats van kool gebruik ik minirösti (of tater tots) als basis – ze zijn zacht vanbinnen en krokant vanbuiten. Daar schep ik al mijn favoriete okonomiyaki-smaakmakers op: zoet-hartige saus, mayonaise, furikake, verse lente-ui en bonitovlokken (dunne tonijnvlokken). Het resultaat is snel en eenvoudig genoeg om doordeeweeks te maken.

Bak de minirösti in de oven volgens de aanwijzingen op de verpakking. Halveer ondertussen de lente-ui in de lengte en snijd dan overdwars heel fijn. Zijn de rösti klaar, leg dan in een enkele laag op een bord, knus tegen elkaar aan, en spuit er zigzaggend de okonomiyaki-saus en mayonaise over. Bestrooi met de lente-ui en flink wat furikake. Verdeel de katsuobushi erover; de dunne vlokken gaan ‘dansen’ in de hitte van de rösti.

Maak er een volledige maaltijd van: voeg een gebakken ei toe of snijd, voor iets lichters, bleekselderijstengels in boogjes, meng met wat sesamolie, sojasaus en flink wat furikake en je hebt (ongeveer) een salade zoals die wordt opgediend in Bar Goto in New York.



VERVOLG HALFZACHTE EIEREN

1 ZATERDAGSE BAGEL

Garneer met: Everything bagelmix (of meng zelf knoflookpoeder, uienpoeder, maanzaad, sesamzaad en zout)

Lekker bij: Simpele fattoush met winterfruit (zie blz. 117), Zoete-aardappelchips'schotel' met pittige honing (zie blz. 21)

2 DE BARTAVELLE

Garneer met: klein dotje Kewpie-mayonaise en een goede ansjovisfilet

Lekker bij: Antipasti met gebakken artisjok-harten (zie blz. 66), Kimchi melt (zie blz. 49), Mais-spinaziebanchan met tofu (zie blz. 122)

3 GROEN EI MET HAM

Garneer met: prosciutto en pesto

Lekker bij: Sandwichrepen met pimentokaas & tomaat (zie blz. 97), Klassieke bruschetta (zie blz. 89)

4 MET EEN BEETJE PIT

Garneer met: klein dotje mayo en dijonmosterd en wat fijngesneden augurk

Lekker bij: Sandwichrepen met pimentokaas & tomaat (zie blz. 97), Kaviaarsandwich (zie blz. 127)

5 INSTANT SAMBALEIEREN

Garneer met: sambal en basilicum

Lekker bij: Krokante rijst & chorizo met kruiden & sla (zie blz. 112), Bali-in-Californië urap saladewraps (zie blz. 34)

6 ZOUT & PEPER

Garneer met: Aleppo-chilivlokken en zeezoutvlokken

Lekker bij: alles (dit is altijd goed)

7 OP ZIJN PROVENÇAALS

Garneer met: fijngesneden zongedroogde tomaten, groene olijven en een snufje zout

Lekker bij: Rauwkost met yoghurt-miso green-goddessdip (zie blz. 80)

8 SNELLE BANCHAN

Garneer met: fijngesneden kimchi en lente-ui met sesamzaad

Lekker bij: Mais-spinaziebanchan met tofu (zie blz. 122), Onigiri met gerookte zalm (zie blz. 98)

9 SZECHUAN

Garneer met: crispy chiliolie, szechuan-peperolie, sesamzaad en fijngesneden lente-ui

Lekker bij: Gekoelde tofu met lente-ui, tomaat & crispy chiliolie (zie blz. 18), Klassieke bruschetta (zie blz. 89)



LOADED INSTANT- NOEDELS MET TOMAAAT & KRUIDEN

1 pakje instantnoedels,
liefst een standaard-
smaak als shio, miso,
tonkotsu of pittig

1 tomaat

1 handje
korianderblaadjes en
dunne steeltjes

5 basilicumblaadjes

1 lente-ui, alleen het
witte en lichtgroene
deel

plantaardige olie

1 ei

crispy chiliolie,
optioneel

In het Westen worden instantnoedels vooral gezien als een studentensnack, iets wat snel en goedkoop is en ook midden in de nacht wat energie kan geven. Maar in Japan en andere delen van Oost-Azië is instantramen een handige manier om een kom noedels te maken met zo'n beetje alle toppings die je op gewone ramen vindt – mensen voegen van alles toe, van chashu buikspek tot viskoekjes. De tijdrovende toppings sla ik over maar ik voeg veel smaak toe met verse kruiden en tomaat – een combinatie die me doet denken aan de noedels die ik at toen ik in Zuidwest-China woonde. Ik besteed ook een extra minuut aan het bakken van een ei, dat ik erop leg – een snel alternatief voor het traditionele ramenei. (Opmerking: als je een pakje ramennoedels koopt zonder westerse aanwijzingen erop, is het handig om te weten dat de kanji voor 'minuut' 分 is, dus zoek dat op en je weet dat '3分' op een afbeelding van kokende noedels '3 minuten koken' betekent.)

Breng de hoeveelheid water die op de ramenverpakking is aangegeven aan de kook in een pan. Snijd ondertussen de tomaat in blokjes, de koriander en het basilicum grof en de lente-ui in dunne ringen. Voeg, als het water kookt, de noedels toe en kook volgens de aanwijzingen op de verpakking (met de inhoud van het zakje smaakmakers); kook de laatste minuut de tomaat mee. Schenk de soep in een grote kom en roer de kruiden erdoor.

Verhit wat olie in een koekenpan, bak het ei tot de randjes bruin en krokant zijn en laat in de kom, op de soep, glijden. Besprenkel eventueel met chiliolie.



MIX & MATCH AARDAPPELHAPJES

**450 g kleine
aardappels
(of krieltjes)**

grof zeezout

**jong belegen
of belegen cheddar
of Goudse kaas**

**beef jerky, salami
of vegan alternatief**

**cornichons of kleine
augurken**

ingemaakte pepertjes

gemengde olijven

**zongedroogde
tomaten**

**lente-ui, alleen
het witte en
lichtgroene deel**

bladpeterselie

avocado

zure room

grove mosterd

Gehalveerde krieltjes die belegd zijn met lekkere dingen (een schepje zure room, een plakje avocado en wat verse kruiden) doen altijd denken aan een schaal aperitiefjes die rondgaat. Deze hapjes roepen herinneringen op aan kerstborrels bij chique vrienden thuis, waar cocktails worden gemixt en opgediend. Beleg de krieltjes met verschillende dingen en je krijgt een volwaardige maaltijd. Afhankelijk van het beleg, kun je een smaakcombinatie krijgen die doet denken aan aardappelschuitjes, Duitse aardappelsalade of zelfs een cobb-salade (een Amerikaanse salade van gesneden groenten).

Van tevoren: doe de aardappels in een pan, voeg flink wat zout toe en zoveel water dat het circa 2,5 centimeter boven de aardappels uit komt. Breng aan de kook en laat 8-10 minuten koken, tot ze net gaar zijn. Giet af en laat afkoelen. Je kunt de aardappels 4 dagen in een afgesloten bewaardoos in de koelkast zetten (of meteen gebruiken).

Stel samen: rasp wat kaas fijn, snijd de jerky, cornichons, pepertjes, olijven en zongedroogde tomaten fijn, snijd de lente-ui en wat peterselie fijn en snijd de avocado in blokjes. Schep hoopjes van elk ingrediënt op de helft van een bord en schep een lepel zure room en mosterd ernaast. Halveer de krieltjes in de lengte en leg op de andere helft van het bord. Smeer wat zure room op de platte kant van een krieltje (zodat de rest van het beleg er niet afvalt) en garneer met een mix van lekker veel beleg.





5 MINUTEN

KAVIAARSANDWICH

2 witte boterhammen

2 sprietjes bieslook

**3 el milde chèvre
geitenkaas**

1 el zure room

**⅓ tl mosterdpoeder
(van Colman's),
verkrijgbaar bij
grotere supermarkten
of online**

⅓ tl knoflookpoeder

**30 g kaviaar, van
de steur, of zalm- of
andere viseitjes**

Deze sandwich is misschien de meest decadente girl dinner die er is maar als je een klein, duur blikje kaviaar hebt gekocht voor de feestdagen en daar maar een paar hapjes van hebt kunnen proeven, is dit gerecht ideaal voor jou! Geïnspireerd op de sandwich zoals die bij Madeline's Martini in New York wordt opgediend (meestal met een Martini erbij): hier gaat alle aandacht naar de kaviaar en wordt de smaak niet overschaduwd door iets anders. De andere ingrediënten zijn eenvoudig en mild van smaak en ik gebruik altijd gewoon witbrood omdat dat precies zoet genoeg is en de perfecte textuur krijgt als je het roostert (want laten we eerlijk zijn, je maakt deze sandwich niet als je een gezonde, complete maaltijd wilt eten). Brioche is ook geschikt.

Rooster het brood lichtjes en snijd het bieslook fijn. Roer in een kommetje de geitenkaas en zure room door elkaar tot je een smeerbare substantie hebt en roer het mosterdpoeder, knoflookpoeder en bieslook erdoor. Smeer de helft van dit mengsel op een van de boterhammen. Verdeel daar de kaviaar over en leg de andere geroosterde boterham erop. Snijd de sandwich met een gekarteld mes voorzichtig in tweeën of vieren; duw niet te hard op het brood zodat je de kaviaar er niet uit drukt.

Maak er een volledige maaltijd van: als je betaalbare kaviaar kunt vinden (of genoeg geld hebt), kun je de hoeveelheden verdubbelen en twee sandwiches maken voor jezelf. Ook lekker met geroosterde noten, rauwkost en een Halfzacht ei met een beetje pit (zie blz. 71-72).