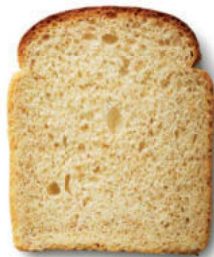




WIJ KOKEN MET OUD BROOD

EEN INSPIREREND BOEKJE
MET RECEPTEN DOOR
BEWONERS VAN
STADSDEEL SEGBROEK





Fragment uit Het melkmeisje van Johannes Vermeer

INHOUD

2 OVER DIT PROJECT

6 OUD BROOD OP STRAAT EN IN PARKEN

8 BROOD INKOPEN EN BEWAREN

RECEPTEN MET OUD BROOD

16 De meest simpele recepten

18 Toppings

20 Crouton

HARTIG

24 Franse uiensoep

26 Ribollita
ITALIAANSE MAALTIJDSOEP

28 Salmorejo
KOUDE SOEP UIT SPANJE

30 Tosti/panini

32 Turks brood pizza

34 Broodje popeye

36 Gepaneerde uienringen

38 Bruschetta
CLASSICA EN MET TUINBONEN EN FETA

40 Panzanella
ITALIAANDE BROODSALADE

42 Tchoep tchoepa
HARTIGE TURKSE OLIEBOLLEN

44 Surinaamse broodballetjes

48 Marzeliva banitza
HARTIGE TAART

50 Serviettenkloss
VEELZIJDIG RECEPT UIT LEIPZICH

52 Marokkaans kipgehaktbrood

54 Turkse köfte

ZOET

58 Pudim
STEVIG DESSERT

60 Surinaamse broodtaart

62 Broodpudding
MET CROISSANTS EN CHOCOLADE

64 Broodpudding
MET JAM, KANEEL EN SINAASAPPELBOTER

66 Broodpudding
MET PECANNOTEN EN BANAAN

68 Moodakai
ZOETE BROOBBALLETJES

70 Wentelteefjes

72 Pain perdu au nutella
VERLOREN BROOD MET NUTELLA

74 **OVERIGE TIPS EN REACTIES
VAN BUURTBEWONERS**

76 **COLOFON**

OVER DIT PROJECT

Dat brood wordt weggegooid vind ik jammer, maar dat het in grote stukken op straat en in parken wordt gedumpt en daar vaak ligt te beschimmelen, lijkt me ook geen goed alternatief. Ik weet dat dit brood voor de vogels is achtergelaten: helaas is brood geen geschikt voer voor deze dieren en voedt het ook ongedierte en schimmels.

Maar hoe kun je voorkomen dat veel brood in de vuilniszak of op straat belandt?

Geïnspireerd door de manier waarop mijn moeder met brood omging, kreeg ik het idee om recepten van gerechten met oud brood van buurtbewoners met diverse culinaire tradities te verzamelen en in een boekje te bundelen dat zowel gedrukt als digitaal verspreid kan worden.

Dankzij het budget dat stadsdeel Segbroek aan dit project heeft toegelend, de ondersteuning van Vòòr Welzijn en alle prachtige bijdragen van vele buurtbewoners, heb ik dit boekje kunnen maken. Niet alleen

mijn dochter, burens en bekenden hebben me hierbij geholpen, maar ook enthousiaste vrouwen met wie ik door Manijeh, Rita en Mieke van Vòòr Welzijn in contact ben gebracht: sommige hebben recepten, foto's en verhalen met mij gedeeld en met sommige heb ik gerechten volgens deze recepten klaargemaakt voor het buurtdiner van Het Circus op het Newtonplein. Bakkers uit de buurt hebben hiervoor het brood van de vorige dag aan mij gegeven.

Ook op de andere 'Circusdagen' is bekendheid gegeven aan 'Wij koken met oud brood' en er is gesmuld van de Surinaamse broodtaarten: met mijn Italiaanse genen had ik nooit gedacht dat dit mijn bakspecialiteit zou worden!

Ik hoop dat via deze recepten en informatie meer mensen zullen ontdekken dat restbrood te waardevol is om weggegooid te worden en ook geen goed vogelvoer is, maar een waardevol ingrediënt voor smaakvolle, simpele gerechten.



Ik ben Laura Faleschini. Milaan is mijn geboorteplaats en ik ben daar opgegroeid. 42 jaar geleden trouwde ik met een Hagenaar en ben toen in stadsdeel Segbroek komen wonen. Hier wonen onze kinderen en ons kleinkind ook. Sinds 11 jaar woon ik naast mijn partner in de Regentesebuurt; ik hou van deze wijk, want ik word omringd door aardige burens en vind in deze omgeving veel betrokken mensen die hart voor de stad hebben. Met Theater De Nieuwe Regentes, Emma's Hof, De Groene Regentes en Het Circus in de wijk voel ik me heel bevoorrecht.





INFORMATIE

OUD BROOD OP STRAAT EN IN PARKEN

IS BROOD GESCHIKT ALS VOGELVOER?

IK LEGDE DEZE VRAAG VOOR AAN DESKUNDIGEN
EN KREEG DE VOLGENDE INFORMATIE:

1

Veel brood eten is niet gezond voor vogels: het is geen natuurlijk voedsel; het is te eenzijdig, waardoor ze voedingsstoffen missen

2

Brood bevat zout, wat echt ongezond voor ze is.

3

Eenden overmatig voeren zorgt voor veel eenden in een heel klein gebiedje. Dat leidt weer tot agressieve paringen. Door de onnatuurlijke omstandigheden in de stad kan het vrouwtje zulk geweld vaak niet ontvluchten.

4

Brood dat in het water blijft liggen vervuult het water en is een voedingsbodem voor ziekteverwekkers.

5

Grote hoeveelheden brood blijven vaak liggen en dat trekt ook ratten en muizen aan. Of het wordt gegeten door meeuwen en kauwen die soms overlast in de wijk veroorzaken.

CONCLUSIE

Geen stukken brood geven, alleen broodkrumels en niet teveel!

HOE DE VOGELS GEHOLPEN KUNNEN WORDEN

Betegel je tuin zo min mogelijk en gebruik geen chemische bestrijdingsmiddelen of zout of azijn tegen onkruid. Zorg voor veel planten in tuin en op balkon: zo biedt je ruimte aan insecten, wormen en zaden, wat wel goede voeding is voor vogels. Struiken en bomen geven aan de vogels ook beschutting. In strenge winters kan je de vogels bijvoeren met speciale vogelvoer.

Bron: Vogelbescherming Nederland



BROOD INKOPEN EN BEWAREN

BROOD INKOPEN

Als je niet te veel brood koopt hoef je het ook niet weg te gooien. We kopen soms te veel brood, want we zijn bang dat wij of onze gasten te weinig krijgen en vergeten dat in onze stad tot laat in de avond overal brood te koop is. Dus als je te weinig hebt gekocht, kan je alsnog even om de hoek halen wat je nog nodig hebt!

BROOD EEN TOEKOMST GEVEN

Heb je toch te veel brood gekocht, dan kan je het volgende ermee doen:

Bewaren in de diepvries

Als je voldoende ruimte hebt in je diepvries zorg dat: **1.** De temperatuur in de diepvries -18°C of kouder is. **2.** Snij eerst het brood in porties. **3.** Doe het in een goed afgesloten plastic zak om te voorkomen dat het 'naar de vriezer gaat smaken'. **4.** Laat het goed invriezen in een ruime diepvriesvak.

Paneermeel maken

Geen oven nodig: zonde van de energie!
1. Als het winter is: leg een theedoek

over een radiator, als het zomer is: leg een theedoek in de zon. **2.** Spreid het brood in sneetjes of stukjes over het theedoek. **3.** Wacht tot het brood hard is geworden. **4.** Met een keukenmachine fijn malen en in een goed afsluitbare bak bewaren.

Paneermeel is niet alleen om te paneren: ontdek in dit boekje hoe je 'toppings' maakt en andere gerechten.

Uitdelen

Vraag aan je gasten of aan je burens of ze wat van het brood die je over hebt kunnen gebruiken.

Naar een broodcontainer brengen

Is je brood niet meer geschikt voor consumptie? Dan kan je het in een broodcontainer doen. Van het ingezamelde brood wordt biogas gemaakt in een zogenaamde 'vergister'. Waar broodcontainers bij jou in de buurt zijn geplaatst vind je op de site: www.denhaag.nl/nl/afval/afval-scheiden/broodcontainer.htm





RECEPTEN MET OUD BROOD



DOOR
BEWONERS
VAN STADSDEEL
SEGBROEK

KOKEN VOOR HET BUURTDINER VAN HET CIRCUS

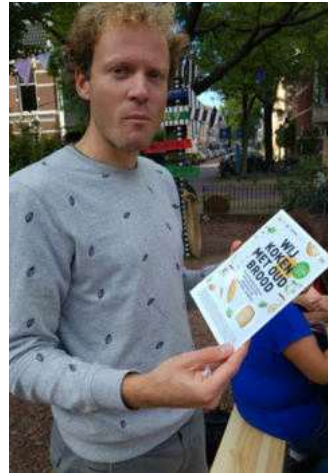


Van links naar rechts en van boven naar beneden: Mw. Carpier kookt de 'ribollita'; Mw. Moesai en mw. Roos snijden de tomaten voor de 'bruschetta'; Mw. Sabiet, Moesai, Roos en Poetoe smeren het brood in met knoflook voor de 'bruschetta'.



Van links naar rechts en van boven naar beneden: Nabila en Asie (met dochters) hebben een groentengratin en 'marzeliva banitz'a' klaargemaakt; Mw.Sabiet roostert het brood voor de 'bruschette'; Mw.Taffakori snijdt de tomaten voor de 'panzanella'; schaal met deel van het oud brood dat gebruikt is om deze gerechten klaar te maken; 'bruschette' en 'Surinaamse broodtaart'.

'WIJ KOKEN MET OUD BROOD' BIJ HET CIRCUS



Van links naar rechts en van boven naar beneden: Laura bij het buurtdiner op het Newtonplein; bezoeker van Het Circus op het Koningsplein; Judith, Felicia, Marlies en Jay; helden van Het Circus; 'Wij koken met oud brood' op het Koningsplein; onze gerechten bij het buurtdiner op het Newtonplein; de tent die beschutting bood bij het buurtdiner op het Newtonplein.

Van links naar rechts en van boven naar beneden: Het Circus op het Newtonplein; op park de Verademing en op het Koningsplein.

DE MEEST SIMPELE RECEPTEN

OUD BROOD IN VERSCHILLENDE LANDEN

Door het praten met buurtbewoners die hun wortels in andere landen hebben, is me opgevallen dat de meest simpele manieren om het brood van de vorige dag te gebruiken in diverse landen hetzelfde zijn.

Vroeger werkten de meeste mensen op het land, misschien daarom is dit boerenontbijt heel bekend bij families uit Suriname, Nederland, Italië, Argentinië, Frankrijk en nog veel meer landen waar brood gegeten wordt: stukjes brood van de vorige dag die in warme, gezoete melk worden gedoopt. Meestal één voor één door de melk gehaald. De 'luxe' variaties zijn met toevoeging van koffie of cacao.

In Italië wordt dit 'puccetta' (twee zachte 'c' en twee harde 't') genoemd. Mijn opa kende ook een 'puccetta' waarbij het brood in de wijn werd gedoopt. Daar was hij dol op: als baby kreeg hij al deze traktatie om lekker in slaap te kunnen vallen, maar laat duidelijk zijn dat ik

niet deze 'puccetta' wil aanbevelen! Wel aanbevolen: puccetta in de soep. Nog makkelijker dan soldaatjes.

In landen waar zowel brood als tomaten veelvuldig worden gegeten (Italië, Turkije, Spanje enz.) wordt ook tussendoor of bij een maaltijd als bijgerecht 'cialdella' (Puglie) of 'pan y tomate' (Spanje) gegeten: Sneetjes of stukken oud brood met gesneden tomaten, zout en olijfolie en eventueel knoflook of oregano. Door de gesneden tomaat op het brood te wrijven zorgt het vocht van de tomaat dat ook droog brood zacht genoeg wordt, maar ook wat knapperig blijft.

OUD BROOD ALS SCHOONMAAKMIDDEL

Van Annie bij Jonker Frans heb ik deze tips gekregen om droog brood als schoonmaakmiddel te gebruiken: Om vieze luchtjes te verdrijven: doe een stuk brood in een diep bord en giet er witte azijn bij. Om een koffiemolen te reinigen: maal er stukjes heel droog brood mee.



TOPPINGS



BEREIDING
VARIËERT



DOOR
LAURA



TYPE
GARNERING

OVER TOPPINGS

Met paneermeel of broodkruim zijn er oneindig veel 'toppings' te maken, om ovenschotels met vis, vlees of groente pittiger en krokanter te maken.

Paneermeel of broodkruim in een topping kan je goed combineren met noten, geraspte pittige kaas, knoflook, ansjovis of kruiden.

OVENSCHOTELS

Voeg de topping pas tien minuten voor dat het gerecht gaar is aan je ovenschotel toe en plaats deze onbedekt terug in de oven.

De topping moet in 10 á 15 min een krokante korstje vormen, maar niet verbranden.

TOPPING MET ROSMARIJN EN CITROENRASP

Heerlijk op bijvoorbeeld witte vis of prei

1. Rasp de schil van 1 citroen (alleen het gele deel).
2. Hak de blaadjes van een takje verse rozemarijn heel fijn.
3. Meng de rozemarijn, de citroenschil, snufje zout met 1 kopje paneermeel of broodkruim.
4. Verdeel het mengsel over je gerecht en besprenkel het met olijfolie.
5. Bak het krokant in de oven zonder het af te dekken.

TOPPING MET KNOFLOOK EN PETERSELIE

Een klassieker die alle eenvoudige gerechten pittig maakt

1. Hak een handvol verse peterselie fijn.
 2. Hak of pers een grote teen knoflook.
 3. Meng de peterselie, de knoflook, een snufje zout met 1 kopje paneermeel of broodkruim. Optie: voeg pittige geraspte kaas toe.
- Ga verder als bij punt 4 en 5 hierboven.

TOPPING MET ANSJOVIS

Met ansjovis kan je allerlei gerechten veel smaak geven

1. Smelt een paar ansjovisfilets met 1 eetlepel olijfolie zachtjes in een kleine pan.
2. Doe 1 kopje paneermeel of broodkruim erbij en laat dit even roosteren. Je kan deze eenvoudige topping verrijken met gehakte peterselie, geperste knoflook, fijn gesneden groenten of geraspte kaas en bij een ovenschotel gebruiken of om meer smaak aan pasta en andere gerechten toe te voegen.



CROUTONS


BEREIDING

10 MIN + 20 MIN GAREN


DOOR

STELLA (NEDERLAND)


TYPE

GARNERING

INGREDIËNTEN

olijfolie

oud brood (elk type kan gebruikt worden), in blokjes gesneden

snufje peper en zout

1 teen knoflook

eventueel wat fijngehakte harde kruiden, zoals tijm of rozemarijn

1. Verwarm de oven voor op 160°C. **2.** Doe een flinke scheut olijfolie in een kom. **3.** Pers de knoflook uit in de olie en voeg een snuf peper en zout toe en eventueel de kruiden. **4.** Roer de blokjes brood door het oliemengsel. **5.** Spreid de blokjes uit op een met bakpapier bekleed bakblik. **6.** Bak ze voor ca. 20 minuten tot ze goudbruin zijn.

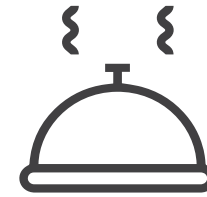
TIPS

1. Croutons kan je ook in een koekenpan bakken, maar gebruik in dat geval meer olie. **2.** Heerlijk bij soep of in een salade. **3.** Van de croutons kan ook broodkruim gemaakt worden. Verkruimel de croutons eenvoudig in een blender. **4.** In een goed afgesloten tupperware doos of glazen pot zijn de croutons wekenlang houdbaar.





Samen koken bij Jonker Frans voor het buurtdiner op het Newtonplein.



HARTIG

FRANSE UIENSOEP


BEREIDING

90 MIN


DOOR

STELLA (NEDERLAND)


TYPE

LUNCH/VOORGERECHT

INGREDIËNTEN
(voor 4 personen)

50 g boter

1 el olijfolie

1 kg uien, geschild, gehalveerd en in dunne plakjes

1 tl suiker

4 knoflooktenen, geschild en in dunne plakjes gesneden 2 el bloem

250 ml droge witte wijn

1.3 liter runderbouillon

8 sneetjes oud stokbrood of 8 stuks van door het midden gesneden Turks brood

140 g Gruyère, geraspt

1. Smelt de boter met de olie in een grote soeppan met dikke bodem. **2.** Voeg de uien toe en zweet ze 10 minuten met het deksel op de pan tot ze zacht zijn.

3. Voeg de suiker toe en bak het geheel 20 minuten op laag vuur tot het gekarameliseerd is. Regelmatig roeren zodat het niet aanbrandt. Bak de knoflook de laatste paar minuten mee. **4.** Strooi de bloem erin en roer goed. **5.** Draai het vuur omhoog en voeg al roerend de wijn en daarna de hete bouillon toe. Leg het deksel op de pan en laat de soep 15-20 minuten pruttelen.

6. Verwarm de oven op grilstand en toast het brood. **7.** Verdeel de soep over 4 ovenvaste kommen. Leg in elke kom 2 sneetjes stokbrood en strooi de Gruyère erover. **8.** Zet de kommen in de oven tot de kaas gesmolten is. **9.** De sneetjes brood met de kaas erop kunnen ook apart gegrild worden en daarna op de soep gelegd worden.



RIBOLLITA

ITALIAANSE MAALTIJDSOEP



BEREIDING

95 MIN



DOOR

UMBERTO (ITALIË)



TYPE

HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

310 g cannellini bonen
 1 laurierblad
 1 grote aardappel
 2 kleine rode uien
 2 wortels
 3 selderijstengel
 3 knoflooktenen olijfolie
 1 tl venkelzaadjes
 snufje gedr. chilivlokken
 400 g tomaten in blik
 300 ml kokend water
 310 g cavolo nero,
 groene kool of
 boerenkool, gehakt
 2 handen oud brood,
 zonder korst, in stukken
 versgemalen peper
 olijfolie
 Parmezaanse kaas,
 geraspt

1. Hak de uien, wortelen, selderij, en aardappel in blokjes en snijd de knoflook fijn. **2.** Verhit een flinke scheut olijfolie in een grote soeppan en voeg de gehakte groenten, de venkelzaadjes en de chilivlokken toe. **3.** Laat het geheel langzaam voor 15 à 20 minuten zweten totdat ze zacht, maar niet bruin zijn. Leg tijdens het zweten het deksel zo op de pan zodat er nog wat stoom kan ontsnappen. **4.** Voeg hierna de tomaten en het laurierblaadje toe en laat het geheel een paar minuten zacht pruttelen. **5.** Voeg de cannellini bonen en 300 ml kokend water toe en laat de soep nog eens 10 minuten pruttelen. **6.** Voeg dan de gehakte cavolo nero of boerenkool toe en breng het opnieuw aan de kook. **7.** Bevochtig de stukken brood met kokend water, voeg ze toe aan de soep en laat het geheel 30 minuten lang koken met het deksel weer half op de pan. De soep moet uiteindelijk flink dik zijn. Wordt het te dik, voeg er dan nog wat kokend water toe. **8.** Breng de soep ten slotte op smaak met peper, zout en olijfolie. **9.** Verdeel de soep over 4 kommen en bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas.



SALMOREJO

KOUDE SOEP UIT SPANJE



BEREIDING
20 MIN



DOOR
LAURA



TYPE
LUNCH/VOORGERECHT

INGREDIËNTEN

1 kg rijpe zoete tomaten, grof gehakt
1 teentje knoflook
250 gr zuurdesembrood van twee tot drie dagen oud
1 dl fruitige extra virgin olijfolie
2 dl ijskoud water
3 el rode wijnazijn
3 hardgekookte eieren, gebruik alleen het eiwit
80 gr dungseden Serrano ham
zout en peper

1. Snij de tomaten in vier delen en verwijder de zaden. **2.** Pureer de tomaten met de knoflook in een keukenmachine zo glad mogelijk. **3.** Doe de massa over in een zeef, en duw met een garde de tomaten erdoorheen zodat je alleen nog velletjes overhoud. Gooi de velletjes weg. **4.** Breek het brood en doe het in een pan. Besprenkel dit met de olijfolie, rode wijnazijn, een flinke snuf zout en vier slagen peper. **5.** Laat het 10 minuten intrekken, voeg dan de tomaten toe aan het brood en kneed met de handen alles door elkaar. **6.** Doe alles vervolgens weer in de keukenmachine en voeg geleidelijk het water toe tot het een fluweelzachte zalmroze soep is. **7.** Serveer de soep in een whiskyglas of diep bord en strooi de dungseden Serrano ham en het hardgekookte eiwit erover. Je haalt hiermee de zomer in huis!

VEGETARISCHE VARIANT

Vervang de Serrano ham door in repen gesneden gedroogde tomaten.



TOSTI/PANINI



BEREIDING

5 MIN PER GERECHT



DOOR

LAURA



TYPE

LUNCH/TUSSENDORTJE

VOORBEREIDING

Voor alle tosti's en panini van oud brood

1. Handen wassen en met natte handen het brood aan alle kanten bevochtigen ~ gebruik boterhammen om een tosti te maken, met broodjes maak je panini
2. Buitenkant van het brood met kwast of handen licht invetten

TOSTI MET SPINAZIE, KAAS EN PESTO

1. Smeer de binnenzijde van het brood in met wat pesto. **2.** Beleg de broodjes met de kaas naar voorkeur in een tosti. **3.** Leg een laagje verse spinazie erover. **4.** Leg nog wat kaas op de spinazie.

TOSTI CAPRESE:

met mozzarella, tomaat, kappertjes en basilicum of pesto

1. De mozzarella in dunne plakken snijden en laten uitlekken. **2.** De plakken mozzarella over het brood leggen tot een halve centimeter van de rand. **3.** Plakjes tomaat over de mozzarella leggen. **4.** Enkele kappertjes en blaadjes basilicum of pesto. **5.** Eventueel een snufje zout en wat peper toevoegen.

TOSTI MET KIP, AVOCADO, GEDROOGDE TOMATEN

1. Het brood rijkelijk beleggen met restjes gegaarde kip, reepjes zachte gedroogde tomaten en plakjes avocado. **2.** Binnenkant van het brood insmeren met milde sambal. **3.** Eventueel ook kaas toevoegen.

TIPS

Al Tosti met gegrilde groente en zachte geitenkaas geprobeerd? De variaties zijn oneindig! ~ Hoofdgerecht: diverse tosti's gestapeld op een bedje gemengde sla.



TURKS BROOD PIZZA



BEREIDING

20 MIN + 15 MIN GAREN



DOOR

STELLA (NEDERLAND)



TYPE

LUNCH

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

1 oud Turks brood,
door de lengte
gehalveerd

1 pakje feta, in blokjes

1 grote handvol
gedroogde tomaatjes,
in kleine stukjes

1 grote handvol
gedroogde tomaatjes,
gepureerd met een
scheutje van hun olie

300 g verse spinazie,
gewassen

1 handvol zwarte
olijven, ontpit en in
plakjes gesneden

1 handvol
pijnboompitten

1 rode ui, in dunne
ringen gesneden

2 Turkse worstjes, in
plakken gesneden

1. Verwarm de oven voor op 180°C. **2.** Bevochtig het brood met natte handen of een plantenspuit. **3.** Wok de spinazie kort. **4.** Smeer de gepureerde gedroogde tomaatjes op de twee helften Turks brood. **5.** Beleg het met de rest van de ingrediënten en druppel er een beetje olijfolie overheen (in ieder geval op de plekken waar het brood niet bedekt is met beleg). **6.** Leg het brood in het midden van de oven en bak gedurende 10 à 15 minuten of rooster het in de contactgrill.

STELLA



Italianen zijn dol op oud brood. Ik herinner me dat mijn Italiaanse oma alle overgebleven stukjes verzamelde en die omtoverde tot fantastische recepten. Ik zou wel durven zeggen dat die gerechten haar beste waren. De vader van mijn vriend Umberto

(ook een Italiaan) bakt brood van een graansoort die al vanaf de Romeinse tijd gecultiveerd wordt. Dit brood is heel stevig en daardoor erg vullend. Soms ligt er nog wekenlang wat van in onze kast en blijven we er steeds stukjes van gebruiken. We zijn er zelfs zuinig op omdat het zo heerlijk is en het nooit lijkt te vergaan.



BROODJE POPEYE



BEREIDING
15 MIN



DOOR
UMBERTO (ITALIË)



TYPE
LUNCH

INGREDIËNTEN

(voor 2 personen)

160 g cherry tomaatjes

4 dunne sneetjes oud volkorenbrood 3 eieren

15 g rauwe ham/bacon of 2 plakjes van een Turks worstje

80 g verse spinazie

2 el halfvolle melk

1 grote el Hüttenkäse

olijfolie

chilisaus

1. Verwarm de oven op grillstand. **2.** Kerf de tomaatjes met de punt van een mes, leg ze op een grote met bakpapier beklede bakplaat en grill ze 4 minuten in de oven. **3.** Leg het brood naast de tomaatjes en grill de sneetjes licht aan beide kanten. **4.** Breek 1 ei in de blender, voeg de ham (of de plakjes Turks worstje) toe, de spinazie, een flinke snuf peper en de melk en pureer het tot het een gladde pasta is. **5.** Haal de bakplaat uit de oven en besmeer de broodsneetjes met het groene spinaziemengsel. **6.** Lepel op elke plak brood een schep Hüttenkäse en leg de broodjes terug in de oven voor 4 minuten totdat ze goudbruin worden aan de randen. **7.** Bak twee eieren op laag vuur in een pan met het deksel erop. **8.** Haal de broodjes uit de oven, verdeel ze over twee borden en leg het ei en de tomaatjes naast de broodjes. **9.** Druppel er wat olijfolie en chilisaus overheen.

TIP

Als je een verstelbare contactgrill hebt, kan je dit broodje snel met de grill bakken.



GEPANEERDE UIENRINGEN


BEREIDING

20 MIN


DOOR

FLORA (KABINDA (CONGO))


TYPE

BIJGERECHT/SNACK

INGREDIËNTEN

3 grote uien
2 eieren
snuf nootmuskaat
1 tl knoflookpoeder
half droog oud brood
zonnebloemolie
1 bouillonblokje



1. Uien in ringen snijden. **2.** Eieren kloppen met nootmuskaat, en knoflookpoeder. **3.** Bouillonblok verkruiden en door het mengsel kloppen. **4.** Het oude brood fijn malen in vijzel of mixer. **5.** Olie in een pan opwarmen. **6.** De uienringen eerst door het eimengsel halen. **7.** In het gemalen oud brood (paneer) dompelen. **8.** Direct daarna de gepaneerde uienringen in de olie frituren.



Foto door Mieke Schlaman

BRUSCHETTA

CLASSICA EN MET TUINBONEN EN FETA



BEREIDING
15 MIN/25MIN



DOOR
UMBERTO (ITALIË)



TYPE
VOORGERECHT

INGREDIËNTEN

Bruschetta classica

6 sneetjes oud
stokbrood of ciabatta

1 knoflookteen

2 handvol kl. tomaatjes

4 takjes verse basilicum

zout en peper

olijfolie

balsamico-azijn

Bruschetta met tuinbonen en feta

6 sneetjes oud zuur-
desembrood of ciabatta

300 g tuinbonen,

½ bosje dragon

olijfolie

1 knoflookteen

100 g feta

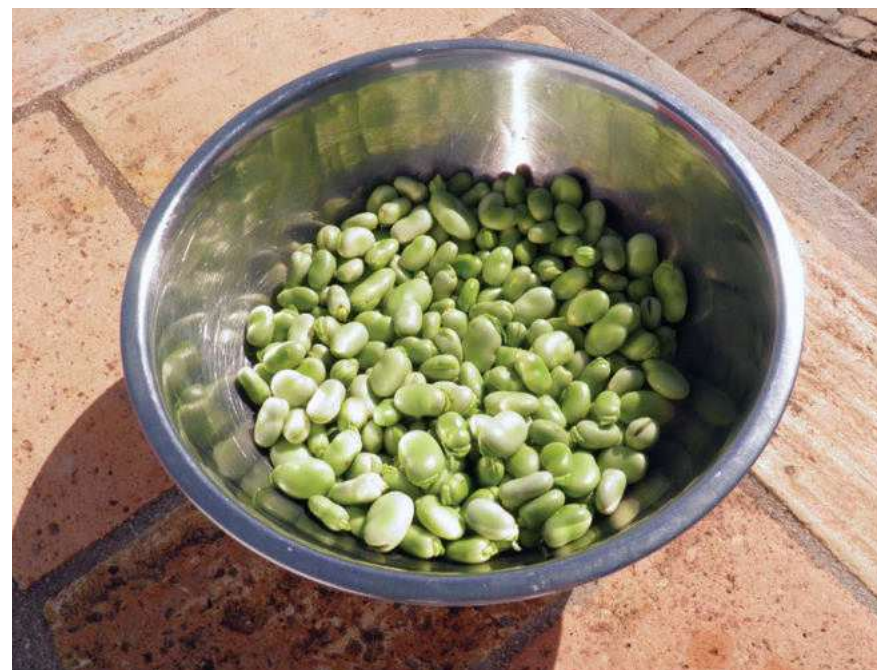
4 el yoghurt

BRUSCHETTA CLASSICA

1. Grill de sneetjes brood aan beiden kanten in een grillpan. **2.** Haal de sneetjes brood uit de pan en wrijf ze in met de geschilde knoflookteen. **3.** Snijd de tomaten in blokjes en knijp daarna het meeste vocht eruit met je handen. **4.** Doe de tomaten in een schaal en meng met gescheurde basilicumblaadjes, een scheutje olijfolie, een scheutje azijn en peper en zout. Verdeel de tomaten over de bruschetta's.

BRUSCHETTA MET TUINBONEN EN FETA

1. Grill de sneetjes brood aan beiden kanten in een grillpan. **2.** Haal de sneetjes brood uit de pan en wrijf ze in met de geschilde knoflookteen. **3.** Kook de tuinbonen in gezouten water en spoel ze daarna af met koud water tot ze volledig zijn afgekoeld. Verwijder dan de schilletjes. Pluk de blaadjes van de dragon, hak ze fijn en meng ze met de tuinbonen. Voeg wat olijfolie, zout en peper toe. **4.** Prak het tuinbonenmengsel met een vork, laat het wel wat grof. **5.** Prak in een aparte kom de feta door de yoghurt en smeer dit op de sneetjes brood. Lepel de tuinbonen erop en besprenkel met de olijfolie die achter is gebleven in de kom.



PANZANELLA

TOSCAANSE BROODSALADE



BEREIDING

25 MIN



DOOR

UMBERTO (ITALIË)



TYPE

VOORGERECHT/LUNCH

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

200 g oude ciabatta,
Marokkaans, Turks of
stokbrood

600 g goede kwaliteit
tomaten, grof gesneden
zout

versgemalen peper

1 kleine handvol
kappertjes

1 kleine rode ui,
geschild en in dunne
plakjes

280 g gegrilde paprika
uit pot, grof gesneden

8 ansjovis filets in olie,
fijngesneden

rode wijnazijn
(optioneel)

olijfolie

een bos verse basilicum

1 pakje feta in blokjes
(optioneel)

1. Scheur of snijd de ciabatta in grote stukken van 3 cm en leg ze apart. **2.** Doe de tomaten in een schaal en breng ze op smaak met zout en peper. **3.** Spoel de kappertjes af en knijp het vocht eruit. Voeg ze dan toe aan de schaal samen met de ui, de paprika, de ciabatta en de ansjovis. Voeg eventueel feta toe. **4.** Meng het geheel met je handen en roer er dan 2 el azijn en 6 el olie door. Proef en voeg eventueel extra zout, peper, azijn of olie toe. **5.** Scheur de basilicumblaadjes en sprenkel ze over de salade.

TIP

Heerlijk als voorgerecht of lunch, bij de barbecue of bij gegrilde kip.



Adrienne met panzanella op het buurtdiner van Het Circus

TCHOEP TCHOEPA

HARTIGE TURKSE OLIEBOLLEN



BEREIDING

20 MIN



DOOR

EBRU (TURKIJE)



TYPE

BIJGERECHT/BUFFET

INGREDIËNTEN

oud wit brood die nog zacht is (bijvoorbeeld ½ Turks brood)

2 eieren

1½ beker of theeglas melk

2 bekerv bloem (250 gr)

zakje bakpoeder

1 tl zout

⅓ beker zonnebloemolie

zonnebloemolie om de oliebolletjes te frituren

1. Het brood in blokjes snijden. **2.** Melk, eieren, bloem, broodblokjes, zout en de olie in een kom doen. **3.** Het mengsel goed door elkaar kneden. **4.** Een schaal met keukenpapier bedekken. **5.** De olie opwarmen om te frituren. **6.** Een koffiekopje gebruiken om het mengsel op te scheppen. **7.** De oliebolletjes één voor één goudbruin frituren. **8.** Op de schaal laten uitlekken.



SURINAAMSE BROODBALLETJES



BEREIDING

45 MIN + 60 MIN WACHTTIJD



DOOR

SUZY



TYPE

HOOFDGERECHT/BUFFET

INGREDIËNTEN

15 boterhammen
zonder of met korst of
hetzelfde volume van
een ander type brood

3 el paneermeel

1 el bloem

1 ui

50 gr plantaardige
boter of
zonnebloemolie

2 eieren

1 mespunt zout

1 mespunt peper

1 mespunt gemalen
nootmuskaat

3 blikjes sardines
(zonder graat en huid
verkrijgbaar in pakken
van 100-120gr)

zonnebloemolie om te
bakken

1. Het brood in water weken, vervolgens uitknippen en met een vork goed fijnprakken. **2.** Het ei, paneermeel, bloem, zout, peper en nootmuskaat erbij doen. **3.** De fijngesneden ui in een beetje boter of olie fruiten totdat het goudgeel gebakken is. **4.** De sardines ontdoen van vellen en graat. **5.** Alle ingrediënten bij elkaar doen en goed door elkaar kneden. **6.** Is het deeg te vochtig? Dan nog wat paneermeel erbij doen. **7.** Een uur in de koelkast laten staan. **8.** Maak balletjes van dit mengsel en bak ze in zonnebloemolie.

TIP

Serveer met ketchup, knoflooksaus of Surinaamse hete chutney. Eet smakelijk!

SUZY



'Gooi brood nooit weg', zei mijn oma. Dat blijkt ook heel waardevol te zijn. Als mijn oma geen geld had om vers brood te kopen en ze had nog oud brood, dan was er toch iets heerlijk op tafel, namelijk Surinaamse broodballetjes.



SURINAAMSE BROODBALLETJES

VARIATIES



BEREIDING

30 MIN + 60 MIN WACHTTIJD VROUWENGROEP (JONKER FRANS) HOOFDGERECHT/BUFFET



DOOR



TYPE

INGREDIËNTEN

*Vegetarische variant:
Gebruik dezelfde ingrediënten als voor het recept van Suzy op de vorige pagina, maar vervang de 3 blikjes sardines door:*

4 stengels bleekselderij

2 uien

3 tenen knoflook

1 paprika

1 wortel

VEGETARISCHE VARIANT

1. Het brood in water weken, vervolgens uitknippen en met een vork goed fijnprakken. **2.** Het ei, paneermeel, bloem, zout, peper en nootmuskaat erbij doen. **3.** De groente snijden en in een beetje water zachtjes koken. **4.** De gekookte groente goed laten uitlekken en dan fijnstampen of pureren. **5.** Alle ingrediënten bij elkaar doen en goed door elkaar kneden. **6.** Is het deeg te vochtig? Dan nog wat paneermeel erbij doen. **7.** Een uur in de koelkast laten staan. **8.** Maak balletjes van dit mengsel en bak ze in zonnebloemolie.

VARIATIE MET KIP

Volg het recept van Suzy op de vorige pagina en vervang de 3 blikjes sardines door 400 à 500 gr kipgehakt.

VARIATIE MET ZALM

Volg het recept van Suzy op de vorige pagina en vervang de 3 blikjes sardines door 2 blikken zalm.



MARZELIVA BANITZA

HARTIGE TAART



BEREIDING

15 MIN + 40 MIN GAREN



DOOR

ASIE (BULGARIJE/TURKIJE)



TYPE

LUNCH/BUFFET

INGREDIËNTEN

oud wit brood
(bijvoorbeeld
2/3 kassette-brood of
1 rond Turks brood)

4 eieren

300 gr feta

7 el olijfolie of
zonnebloemolie

1 pot van 500 gr Turkse
yoghurt

100 tot 200 ml water

1. Doe de eieren, de yoghurt, de verkruimelde feta in een pan. 2. Schenk een deel van het water erbij. 3. Meng alles goed door elkaar en voeg zo nodig water toe. 4. Snij het brood in kleine brokjes van 1-2 cm. 5. De bodem van een ovenschaal invetten met 5 el olie. 6. Als de brokjes brood droog zijn, met wat water vochtig maken. 7. Leg de brokjes brood in de schaal. 8. Schenk het mengsel uit de pan over het brood in de ovenschaal. 9. Leg de ovenschaal in een op 200° voorverwarmde oven. 10. Baktijd ± 40 min.

ASIE

Asie komt zowel uit Bulgarije als uit Turkije. Ze noemt dit recept 'luie börek', want het is geïnspireerd door het bekende gerecht 'börek', maar met dit recept kan je veel sneller en makkelijker een hartige taart bereiden volgens de traditie van het voormalige Ottomaanse Rijk.

Dit gerecht noemt Asie 'lui', maar zelf is ze heel actief: ze heeft voor deze foto gekookt en geposeerd. Ook heeft ze dit heerlijke gerecht voor het buurt diner op het Newtonplein klaargemaakt.



Foto door Mieke Schlaman

SERVIETTENKLOSS

VEELZIJDIG RECEPT UIT LEIPZICH



BEREIDING
30-60 MIN



DOOR
LAURA



TYPE
BIJGERECHT/HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN

500 gr oud brood
½ liter volle melk
4 eieren
2 flinke tl fijngehakte peterselie.
1 ui, fijngehakt
1 tl zout
1 tl gemalen peper
½ el roomboter

1. Snijd het brood in kleine stukken. **2.** Fruit de fijngehakte ui in de roomboter en laat het afkoelen. **3.** Meng de stukjes brood met alle andere ingrediënten door elkaar. **4.** Dek het af met folie en zet het in de koelkast. **5.** Vul een grote en een middelgrote pan met water en breng deze aan de kook, doe een tl zout in de grote pan. **6.** Doe de theedoek in de middelgrote pan en laat het 10 min koken. **7.** Haal het mengsel uit de koelkast, giet het op een snijplank en laat het even uitlekken. **8.** Plaats het op de afgekoelde theedoek. **9.** Geef het de vorm van een grote worst en rol de theedoek dicht, maar zorg dat het niet te strak gerold is. **10.** Maak de uiteinden van de theedoek dicht met een touwtje en steek twee houten lepel door de touwtjes. **11.** Laat de gevulde theedoek in de pan met zacht kokend water zakken. **12.** Heel zacht 45 min laten koken, dan voorzichtig uit de pan halen en even laten uitlekken. **13.** Theedoek open maken en heel voorzichtig de serviettenkloss op een snijplank rollen om in plakken gesneden te worden.

TIPS

De serviettenkloss wordt traditioneel geserveerd met gestoofd of gebraden vlees in licht gebonden jus, maar kan ook als vegetarisch hoofdgerecht dienen in combinatie met bijvoorbeeld rode kool of paddenstoelen met roomsaus.



MAROKKAANS KIPGEHAKTBROOD



BEREIDING

25 MIN + 25 MIN GAREN



DOOR

FATIMA (MAROKKO)



TYPE

HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN

1 ui
 ¼ rond Marokkaans brood / 3 witte boterhammen
 1 ei
 12 olijven, met piment
 500 gr kipgehakt
 2 el rozijnen
 5 el melk
 1 teentje knoflook
 2 tl kerriepoeder
 1 tl gemberwortel
 ½ tl gedr. koriander
 ½ tl kurkuma
 1 wortel / enkele sperziebonen
 zout en peper

1. De ui en knoflook pellen en zeer fijn snipperen.
2. De wortel of de sperziebonen gaar koken en fijn snijden.
3. De olijven in plakjes snijden.
4. De rozijnen in de zeef wassen en met keukenpapier goed droog deppen.
5. Het witte brood zonder korst in de melk weken.
6. Het gehakt met de ui, knoflook, kruiden, rozijnen, olijven, gekookte wortel of sperziebonen, het brood en ei mengen.
7. Het geheel in de magnetronbestendige cakevorm van ca. 1 liter inhoud plaatsen.
8. Het gehaktbrood onafgedekt in circa 18 minuten op half vermogen gaar laten worden.
9. Daarna circa 8 minuten afgedekt laten nagaren.

TIPS

Voor het serveren het gehaktbrood in plakken snijden, deze op een schaal leggen en met gekrulde plakjes wortel, gekookte sperziebonen en takjes koriander of schijfjes citroen garneren.

Ook lekker met gepofte tomaten en couscous.



TURKSE KÖFTE


BEREIDING

30 MIN


DOOR

SEHRIBAN (TURKIJE)


TYPE

HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN
(voor 4 personen)
Köfte

500 gr rundergehakt

3-4 sneetjes oud wit of bruin brood zonder korst

1 ui

1 ei

peper, zout

olijfolie

Yogurtsaus

250 gr Turkse yoghurt (3,5% of 10% vet)

2 geperste knoflooktenen

1 el gehakte peterselie en snufje zout

1. Meng de ingrediënten voor de yogurtsaus door elkaar en laat de saus ½ uur koelen. **2.** Laat het brood even weken in een klein beetje water. **3.** Knijp het uit. **4.** Pel en rasp de ui. **5.** Meng het brood, de ui en het ei met het gehakt. **6.** Kruid met peper en zout naar smaak. **7.** Kneed het gehakt heel goed door. **8.** Verdeel het in porties en maak er platte koekjes van. **9.** Bak ze in een koekenpan in hete olie, 4 à 5 minuten aan elke kant. **10.** Laat ze goed uitlekken op keukenpapier.

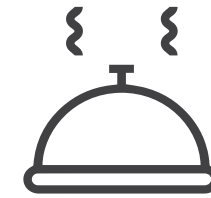
TIP

Serveer met rijst, gegrilde groenten of rouwkost.

VARIATIE VAN DJUNA

Week het brood in melk i.p.v. in water en kruidt het gehakt met nog 1 tl paprikapoeder, 2 tl gemalen komijnzaad, een handje gehakte peterselie en een handje gehakte verse koriander.





ZOET



Broodtaart bij Het Circus op park De Verademing

PUDIM

STEVIG DESSERT

**BEREIDING**

15 MIN + 60 MIN GAREN

**DOOR**

ALINE (BRAZILIË)

**TYPE**

NAGERECHT

INGREDIËNTEN

4 oude broodjes
(puntjes, kadetjes,
bolletjes etc.)

1 blikje
gecondenseerde melk

1 el suiker

1 el kaneel

2 eieren

1 el margarine

melk om de broodjes
nat te maken

1 el geraspte kaas
(optioneel)

1 glas melk

Voor de karamel

pan met dikke bodem

200 gr suiker

1. Snij de broodjes in stukjes, maak nat in de melk en laat 2 uur weken. **2.** Doe de stukjes brood in de blender met alle andere ingrediënten en mix het gedurende 3 minuten. **3.** Maak karamel zoals hieronder beschreven. **4.** Doe de karamel op een ingevette bakplaat en voeg daarna het mengsel uit de blender. **5.** Daarna in de oven op 150° gedurende 1 uur. Het kan ook 'au bain-marie', ook gedurende 1 uur.

KARAMEL

1. Doe de suiker met 6 el water in de pan. **2.** Zet de pan op middelhoog vuur. **3.** Laat de suiker zachtjes smelten. **4.** Draai de pan een beetje maar roer niet in de pan met een spatel of garde o.i.d. De suiker gaat anders karameliseren en dan krijg je klontjes. Gewoon geduld hebben dus en het vuur zijn werk laten doen. **5.** Regelmatig de pan een beetje draaien/schudden tot de suiker goed opgelost is. **6.** Laat het mengsel zachtjes koken/borrelen. **7.** Langzaam zie je de karamel nu bruiner worden. **8.** Pas op dat het vuur niet te hoog staat en de karamel te donker word, dan word deze erg bitter. **9.** Als het mengsel de juiste karamelkleur heeft kun je het vuur uitzetten en gelijk de karamel verwerken in je recept.

OVER ALINE

Ik ben Aline P. Oliveira Roest en dit recept komt uit Brazilië: mijn geboorteland. Ik ben geboren in de stad Campo Grande, de hoofdstad van de staat Mato Grosso do Sul.



Toen ik jong was maakte mijn oma Dorothea Bacelar de Oliveira dit recept bij haar thuis, voor haar geliefden. Mijn oma werd in 1912 geboren en was een van de eerste bewoners van de stad Campo Grande, samen met mijn opa Hermenegildo Perereira de Oliveira. Ze zijn samen geëmigreerd vanuit het noorden van Brazilië naar de stad Campo Grande. De beslissing om te verhuizen is ontstaan door een ruzie in de familie, omdat een gedeelte van de familie het katholieke geloof had

verlaten en het protestantisme is gaan volgen. Een broer van mijn oma was als eerste verhuisd naar Campo Grande en daarna, met behulp van de protestantse kerk, verhuisden andere broers mee, inclusief mijn opa en oma. Toen ze zich daar gingen nestelen werd mijn opa de eerste Engineer Architect van de staat, hij werd bekend als meester Pereira. In het begin hadden ze weinig geld om van te leven en het verzamelen van oude broden was een mooi voorbeeld van hoe je veel met weinig kan doen. Mijn oma verzamelde de oude broden gedurende een week en daarna maakte ze in het weekend pudim of tosti's om te serveren aan familieleden en vrienden die langs kwamen.

De pudim werd geserveerd na de lunch en de tosti's werden gemaakt met boter en oregano, wat in de middag werd geserveerd met een bakje koffie.

De oma van mijn oma was een Nederlandse vrouw die naar Brazilië was geëmigreerd in de jaren 1800 maar over haar weet ik helaas weinig.

SURINAAMSE BROODTAART


BEREIDING

40 MIN + 70 MIN GAREN


DOOR

GEETA


TYPE

GEBAK

INGREDIËNTEN

(voor 20 porties)

 700 gr oud brood
zonder korst
(18-20 sneetjes)

5 eieren

1 liter melk

150 gr. boter

150 gr. Suiker

kaneelpoeder

 50 gr sukade of 50 gr
gekonfijte gember

150 gr rozijnen

 2 zakjes vanillesuiker
of 2 theelepels vanille-
essence

 30 ml rum of 2 tl rum-
essence

1. De melk in een pan bijna aan de kook brengen.
2. Het brood zonder korst in blokjes snijden en met de hete melk overgieten, dan fijn prakken.
3. De roomboter zachtjes op het vuur laten smelten en door de broodprak mengen.
4. Afdekken en laten rusten.
5. De rozijnen wassen en afdrogen, de sukade en de gember in stukjes snijden.
6. De eieren met de suiker, vanille, wat kaneel en rum kloppen.
7. De rozijnen, sukade en gember toevoegen en goed door het eimengsel kloppen.
8. Het brood door het eimengsel roeren en overgieten in een beboterde vuurvaste schaal 5-7 cm hoog.
9. Met kaneel bestrooien.
10. Goudbruin bakken in ca 70 min in een voorverwarmde oven. Hete lucht oven op 180 °C.

TIP VAN LAURA

Voeg 70 gr gehakte amandelen toe. Als je net als ik niet van kneden houdt, dan is dit recept iets voor jou!

GEETA VERTELT


Dit recept heb ik van mijn zus. Ik weet nog dat ze het heel wat jaren geleden altijd bakte en dat het heel lekker was. Ik heb helaas geen foto van haar taart. Hiernaast de taart van Laura.



BROODPUDDING

MET CROISSANTS EN CHOCOLADE



BEREIDING

30 MIN + 30 MIN GAREN



DOOR

STELLA (NEDERLAND)



TYPE

NAGERECHT

INGREDIËNTEN

(voor 6 personen)

450 g 5 dagen oude croissants, in 2 cm grote blokjes gesneden

240 ml slagroom

120 ml magere melk

90 g pure chocolade

1 ei

2 eigelen

50 g suiker

1 tl vanille extract

60 ml Irish cream likeur, een koffielikeur, of Amaretto essence (alcoholvrij)

1 reep melkchocolade

1. Verwarm de oven voor op 180°C. **2.** Vet 6 kleine ronde ovenschaaltjes (grootte van een cupcake) in met boter en zet ze in een bakblik. **3.** Doe de gehakte chocolade in een kom. Verwarm de melk en room tot ze net aan de kook zijn en giet over de chocolade. Laat even rusten en roer het vervolgens tot de chocolade volledig is gesmolten. **4.** Meng in een aparte kom het ei, de eigelen, de suiker en de vanille. **5.** Giet langzaam en al roerende de hete chocoladeroom in het eimengsel. **6.** Doe hetzelfde met de likeur. **7.** Roer dan de blokjes croissant erdoor tot ze volledig bedekt zijn en laat het geheel 10 minuten rusten. **8.** Roer vervolgens eventueel de chocolate chips er doorheen. **9.** Verdeel het mengsel over de ingevette ovenschaaltjes. **10.** Vul het bakblik met kokend water tot het halverwege de ovenschaaltjes komt. **11.** Zet het geheel voorzichtig in de oven en bak de puddinkjes 25 tot 30 minuten. Ze zijn gaar als ze terugveren wanneer je er met een lepel op drukt. **12.** Smelt de melkchocolade 'au bain-marie'. **13.** Haal de puddingen uit het bakblik en laat ze 10 minuten afkoelen. Keer ze daarna om op een bord en serveer elke pudding met een bolletje ijs en schenk de chocoladesaus erover.



BROODPUDDING

MET JAM, KANEEL EN SINAASAPPELBOTER



BEREIDING

45 MIN + 55 MIN GAREN



DOOR

UMBERTO (ITALIË)



TYPE

NAGERECHT

INGREDIËNTEN

(voor 8 personen)

Voor de sinaasappelboter

100 g ongezouten,
gesmolten boter

1 flinke snuf gemalen
nootmuskaat

1 flinke snuf kaneel

de geraspte schil van 1
grote sinaasappel

Voor de pudding

8 x 1 cm sneetjes oud
brood

9 grote eieren

140 g suiker

500 ml halfvolle melk

565 ml room

1 handvol krentjes

1 vanillestokje, door de
lengte gehalveerd en de
zaden eruit geschraapt

4 el jam

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Maak eerst de sinaasappelboter door de gesmolten boter te mengen met de nootmuskaat, kaneel en de geraspte sinaasappelchil.
3. Smeer een ovenschaal in met een beetje van de sinaasappelboter.
4. Besmeer de broodsneetjes met de rest van de boter. Snijd elk sneetje diagonaal door en leg de sneetjes in de beboterde ovenschaal.
5. Scheid de eieren in 9 eigelen en 1 enkel eiwit. Meng de eigelen en het eiwit met de suiker.
6. Verhit op laag vuur de melk en de room met de vanillestokschil en de geschraapte zaadjes.
7. Schenk het eimengsel erbij terwijl je blijft roeren.
8. Voeg de krentjes toe.
9. Verwijder de vanillestokschil en schenk het mengsel over het brood. Laat dit 20 minuten intrekken.
10. Leg de ovenschaal in een bakblik en schenk er gekookt water in tot het halverwege de ovenschaal komt.
11. Zet het geheel voorzichtig in de oven en bak de pudding ca. 45 minuten.
12. Verwarm de jam op laag vuur. Haal de pudding uit de oven en smeer de jam erover.
13. Zet de pudding weer terug in de oven en verwarm voor 5 tot 10 minuten.
14. Laat het 10 tot 15 minuten afkoelen en opstijven voordat je het serveert.



BROODPUDDING

MET PECANNOTEN EN BANAAN



BEREIDING

45 MIN



DOOR

DAVID (ENGLAND)



TYPE

NAGERECHT/BUFFET

INGREDIËNTEN

75 g roomboter, plus wat extra om mee in te vetten

7 à 8 plakken witbrood van 1 of 2 dagen oud

100 g castorsuiker*, plus 1 flinke el om te strooien

1 vanillestokje zonder zaden

4 grote eieren

200 ml mascarpone door 400 ml slagroom geklopt

600 ml halfvolle melk

4 rijpe bananen

75 g pecannoten

100 ml Baileys likeur of 100 ml chocoladesaus

1. Oven voorverwarmen op 180°C. **2.** De boterhammen aan één kant licht beboteren en diagonaal doorsnijden. **3.** Klop de suiker, het ei en het vanillezaad goed door elkaar in een kom, giet de room en melk erbij en klop het mooi glad. **4.** Pel de bananen en snij deze in dikke plakken. **5.** Stamp de noten in grove stukken. **6.** Vet een bakvorm van ongeveer 25x30 cm in met boter en vul deze met lagen van het brood (beboterde kant naar boven), banaan, pecannoten en eindigen met nog een laag brood er bovenop. **7.** Giet het Baileys (of chocoladesaus) en de room-mascarpone mengsel er overheen en laat het ongeveer 20 minuten staan om het mengsel in het brood te laten trekken. **8.** Bak het ongeveer 35 minuten in de oven, of totdat de randen hard zijn en het midden nog een beetje zacht is. **9.** Laat het een beetje afkoelen buiten de oven en serveer het zo, of strooi er castorsuiker overheen en flambeer deze met een brander.

*Castorsuiker is een zoetstof op basis van steviasuiker en is geschikt voor mensen met diabetes. Het kan vervangen worden door andere suiker met fijne kristallen.

TIP

Lekker om te combineren met vanilleijs!



MOODAKAI

ZOETE BROOBBALLETJES

**BEREIDING**

20 MIN

**DOOR**

AWA (GAMBIA)

**TYPE**

TUSSENDOORTJE

INGREDIËNTEN

3 droge stokbroden
of evenveel van
een andere droge
broodsoort

½ pot pindakaas

500 gr suiker

1. Brood fijn verkrumelen. **2.** Broodkrumels in grote kom doen samen met de pindakaas. **3.** Suiker toevoegen en alles goed door elkaar stampen **4.** Met de hand kleine balletjes van het mengsel vormen. De kinderen zullen smullen!

OVER AWA

Als Awa over deze versnapering vertelt zie je sterretjes twinkelen in haar ogen en een brede glimlach op haar gezicht. Ze vertelt over toen ze nog in haar dorp in Gambia woonde, als deze broodballetjes klaargemaakt werden, ging het woord 'moodakai' van mond tot mond en alle kinderen in de buurt kwamen om getraakteerd te worden op dit simpele en voedzame tussendoortje. Het was dus nooit de bedoeling dat alleen de kinderen van één gezin ervan zouden genieten, maar het werd altijd gedeeld onder alle kinderen in de buurt.



Foto door Mieke Schlaman

WENTELTEEFJES



BEREIDING

10 MIN + 5 MIN GAREN



STELLA (NEDERLAND) &
SAMIRA (MAROKKO)



TYPE

ONTBIJT/NAGERECHT

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

Wentelteefjes

1 ei
2 zakjes vanillesuiker
1 tl gemalen kaneel
250 ml melk
8 sneetjes oud casino wit
40 g boter

Pan freto

1 bruin brood
4 á 5 kopjes koffie met melk (eventueel met suiker)
2 eieren
olijfolie

1. Klop het ei, de vanillesuiker, de kaneel en de melk los in een diep bord. 2. Snijd de korstjes van het brood. 3. Wentel de sneetjes brood één voor één door het eiermengsel en stapel ze op een bord. 4. Schenk de rest van het eiermengsel over de broodstapel. Laat dit intrekken. 5. Verhit de helft van de boter in een ruime koekenpan en bak de helft van de wentelteefjes in 5 minuten goudbruin. Keer halverwege. 6. Neem ze uit de pan, verhit de rest van de boter en bak de rest van de wentelteefjes.

TIP

De broodkorstjes kunnen ook als laatst in het eiermengsel gewenteld worden en dan gebakken.

VARIATIE DOOR PATRICIA (NEDERLAND)

Roer 2 el kaneel door 1 kopje suiker en doop hierin de gebakken en nog warme wentelteefjes. Je gebruikt dan geen vanillesuiker en kaneel in het eiermengsel.

PAN FRETO: VARIATIE DOOR FARIDA (MAROKKO)

1. Brood in plakken snijden. 2. De eieren in een kom opkloppen. 3. De koffie met melk in een kom doen. 4. De olie in een koekenpan verhitten. 5. Elk sneetje brood één voor één eerst in de koffie dompelen en dan door het ei halen. 6. De sneetjes brood in de olie bakken.



PAIN PERDU AU NUTELLA

'VERLOREN BROOD MET NUTELLA'



BEREIDING

15 MIN



DOOR

LAURA (FRANKRIJK)



TYPE

TUSSENDOORTJE

INGREDIËNTEN

6 sneetjes wit of lichtbruin cassettebrood
2 kleine eieren
½ glas melk
1 el suiker
1 klont boter
2 tl kaneelpoeder
Nutella (zoveel u wilt)

1. Korsten van de sneetjes brood afsnijden. 2. Met een deegroller de sneetjes brood één voor één platter maken. 3. Snel de sneetjes brood één voor één insmeren met Nutella (niet helemaal tot de buitenrandjes) en oprollen. 4. Melk en eieren in een kom door elkaar kloppen. 5. Suiker en kaneelpoeder in een diep bord door elkaar mengen. 6. Klont boter in anti-aanbak koekenpan laten schuimen. 7. Rolletjes brood één voor één snel rondom in het ei/melk mengsel dompelen. 8. Direct in de koekenpan rondom laten bruinen. 9. Dan één voor één door suiker met kaneel halen. 10. De rolletjes op een schaal stapelen: drie onderin, dan twee erboven en dan de laatste daarboven. Of kriskras boven elkaar!

VARIATIE

Natuurlijk kan in plaats van Nutella een lekkere jam gebruikt worden.



Dit gerecht is lekker als tussendoortje, bijvoorbeeld voor kinderen die net uit school komen.

Foto: Laura met haar man Hans.



OVERIGE TIPS EN REACTIES VAN BUURTBEWONERS

BEGIN 2017 VROEG IK OP DE SITE RONDDEENERGIECENTRALE.NEXTDOOR.NL NAAR BIJDRAGEN VOOR HET PROJECT DAT TOEN 'VOORKOMEN MEEUWEN OVERLAST EN BROOD VOEDEREN' HEETTE EN KREEG DE VOLGENDE REACTIES:

'Gefeliciteerd! Erg leuk. Ik maak er altijd soldaatjes van maar dat zal iedereen wel doen. Succes!'

Ellen uit Zeeheldenkwartier · 18 jan.

'Gefeliciteerd! Is het een idee om buitenlandse recepten te verzamelen via vluchtelingen/statushouders? Ik weet dat er veel projecten zijn om hen bij het eigen maken van de stad Den Haag te helpen. En eten is vaak een mooie manier om elkaar te leren kennen. In deze link zie je locaties waar vluchtelingen zijn gevestigd en wellicht ook wat contactgegevens: <https://www.denhaagdoet.nl/vluchtelingen>

Juanita uit Zeeheldenkwartier · 19 jan.

'Mijn moeder maakte altijd wentelteefjes, hoewel er met 7 kinderen niet veel brood de kans kreeg oud te worden.'

Piet uit Rond de Energiecentrale.

'Gefeliciteerd Laura. Ik zal ook gaan zoeken naar recepten. Volgens mij bestaat er namelijk zoiets als Surinaamse broodtaart.'

Geeta uit Rond de Energiecentrale

'Oud brood? Ik koop dan altijd een lekker soepje en dip daar m'n boterhammetjes in.'

Frank uit Koningsplein en omgeving

'Kaas ertussen en roosteren. Easy.'

Wim uit Koningsplein en omgeving

'Broodlasagna! super lekker en perfect voor oud brood!'

Barbara uit Kortebos

'Mijn moeder maakte vroeger altijd brood taart. met melk en rozijnen en kaneel, de rest weet ik niet meer.'

Ernst uit Rond de Energiecentrale

'Je kan oud brood ook bakken en gebruiken als croutons in je salade.'

Lotte uit Valkenboskwartier Oost

'Geraspt oud brood met olijfolie en knoflook door de spaghetti; een klassieker uit Italië.'

Frank uit Zeeheldenkwartier



COLOFON

SOMMIGE RECEPTEN IN DIT BOEKJE ZIJN ORIGINELE RECEPTEN.
ANDERE KUNNEN ZIJN OVERGENOMEN UIT EEN BOEK OF
TIJDSCHRIFT OF VAN HET INTERNET.

ENKELE FOTO'S IN DIT BOEKJE ZIJN ZELF GENOMEN, ANDERE
ZIJN RECHTENVRIJE FOTO'S VAN HET INTERNET.

DIT BOEKJE IS OOK GRATIS IN PDF-FORMAAT TE DOWNLOADEN
ONDER ANDERE VIA DEZE WEBSITES:
WWW.KONKREETNIEUWS.NL / WWW.VOORWELZIJN.NL

MET DANK AAN

Alle buurtbewoners die recepten, foto's en verhalen hebben aangedragen, in het bijzonder **de vrouwengroep die samenkomt bij het Hondiusplein** en **de vrouwengroep die samenkomt bij Woonzorgcentrum Jonker Frans**.

Manijeh Tafakkori, Rita Poetoe, Mieke Schlaman van welzijnsorganisatie **VÓÓR Welzijn** voor de ondersteuning.

Mieke Schlaman voor haar mooie foto's op blz. 37, 49 en 69.

Stella Akse voor haar advies bij de vormgeving.

De redactie van wijkblad KonkreetNieuws voor de gegeven ruimte in het blad en op de website.

Conchita Blom en **Hermes Akse** voor de tekstcorrecties.

Lara Bresser voor het redigeren van tekst op blz. 2 en 3.

Woonzorgcentrum Jonker Frans voor het beschikbaar stellen van de keukenruimte en **mevr. Carpier, Moesai, Roos, Sabiet,**

Rahiel, Poetoe, Tafakkori, Asie en **Nabila**, voor het helpen koken t.b.v. het buurtdiner op het Newtonplein.

Ekoplaza, bakkerijen **Roodenrijs** en **Weimar Merkez** voor het geschonken brood.

Stichting Het Circus voor de fijne samenwerking tijdens de evenementen in de buurt.

Stichting Paard Klep & Co voor het editen van foto's en film t.b.v. de projectpresentatie.

Alle ondernemers die flyers en boekjes helpen verspreiden.

Gemeente Den Haag Stadsdeel Segbroek voor de financiering van dit project.

Mijn grootste dank gaat uit naar iedereen die mede door dit project geen brood (meer) in de openbare ruimte achterlaat, maar het in lekkere gerechten verwerkt.

Den Haag, 2017





'Arm en rijk' - Vlaamse schilder uit de XVII eeuw



Den Haag

**VÓÓR
WELZIJN**

KONKREETNIEUWS

WOONZORGSCENTRUM
JONKER FRANS





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

