

JAMIE IN



MINUTEN

VANAF NU ELKE DAG JAMIE OP TAFEL!

JAMIE IN
30
MINUTEN
JAMIE OLIVER

Fotografie door
DAVID LOFTUS



Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



www.kosmosuitgevers.nl

Oorspronkelijke titel: Jamie's 30 Minute Meals
Oorspronkelijk uitgegeven door Penguin Books Ltd, 2010
© 2010 Jamie Trevor Oliver
Fotografie: David Loftus, 2010

Voor de Nederlandstalige uitgave:
© 2010 Kosmos Uitgevers B.V., Utrecht/Antwerpen
Vertaling: Jaromir Schneider
Opmaak: Michelangela, Utrecht
ISBN 978 90 215 4924 8
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.

jamieoliver.com

INHOUD

BROCCOLI-ORECCHIETTE	salade van courgette & bocconcini, salade van prosciutto & meloen	24
PASTA VOOR ZWANGERE JOOLS	knapperige salade van radicchio & waterkers, kleine frangipanetaartjes	30
BLOEMKOOL MET MACARONI	lofsalade met waanzinnige dressing, zalig gestoofd fruit	34
TRAPANI RIGATONI	gegrilde lofsalade, rucolasalade met Parmezaanse kaas, limoncelloachtige trifle	40
ROMMELIGE ZOMERPASTA	kruidige salade, perentaartjes	40
LASAGNE MET ZOMERGROENTEN	Toscaanse tomatensalade, vlug mangoyoghurtijs in minihoorntjes	48
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA	knapperige salade, knoflookbrood, fluweelzachte chocoladeganache	54
PANPIZZA	3 zalige salades, vanillemascarpone met gekneusde kersen	58
NATTE PADDENSTOELENRISOTTO	spinaziesalade, vlugge kwarktoetjes met citroen & frambozen	64
FILOTAART MET SPINAZIE & FETA	komkommersalade, tomatensalade, ijs in een jasje	70
TOMATENSOEP MET GROVE CROUTONS	knapperige groente & guacamole, kleverige pruimencake	76
CURRY ROGAN JOSH	luchtige rijst, wortelsalade, chapati's, papadums, bier	80
GROENE CURRY	krokante kip, kimchisalade, rijstnoedels	86
KIPPASTEI	Franse doperwtjes, zoete wortelpuree, bosvruchten met zandkoekjes en slagroom	90
MOSTERDKIP	vlugge dauphinois, groenten, Schwarzwaller affogato	96
IN DE BRAADSELEDE GEBAKKEN KIP	geplette aardappelen, spinazie à la crème, aardbeien-slush	102
SUPER JERK-KIP	rijst & bonen, frisse, gehakte salade, gegrilde maïs	106
KIPSPIESJES	zalige satésaus, pittige noedelsalade, fruit met muntsuiker	110
GEVULDE CYPRIOTISCHE KIP	gebakken asperges & kerstomaatjes, koolsalade, St. Clements, drijvend vanilleroomijs	116
KIP PIRI-PIRI	aangemaakte aardappelen, rucolasalade, vlugge Portugese taartjes	120
SALADE MET EEND	reuzencroutons, salade, vlugge rijstepap met gestoofd fruit	126
THAISE RODE CURRY MET GARNALEN	jasmijnrijst, komkommersalade, papajadessert	130
GEGRILDE SARDINES	krokante halloumi, waterkerssalade met vijgen, dikke chocolademousse	136
KABELJAUW IN EEN ZALIG KORSTJE	mijn erwtenpuree, tartaarsaus, warme tuinsalade	140
ZWEEDSE VISKOEKJES	geroosterde nieuwe aardappeltjes, scheutensalade, frisse, zurige salsa	146

- KLEVERIGE, IN DE PAN GEBAKKEN COQUILLES** zoete chilirijst, aangemaakte groenten, vlugge brownies 150
- ECHT LEKKERE VISTAGINE** salade van venkel & citroen, couscous, sinaasappel- & muntthee 154
- GEROOKTE ZALM** aardappelsalade, bietjes met hüttenkäse, roggebrood met huisgemaakte boter 160
- CHOWDER VAN GEROOKTE SCHELVIS EN MAIS** pittige garnalen, regenboogsalade, *slush* van frambozen en vlierbloesem 164
- VIS UIT DE OVEN** aardappelen, salsa verde, eenvoudige spinaziesalade, vlugge banoffeetaart 169
- MOSSLEN IN BLOODY MARY** kruidige salade, verrukkelijke rabarbermillefeuille 174
- ZEEBAARS MET KROKANTE PANCETTA** zoete aardappelpuree, Aziatische groenten, snel vruchtenijs, citroen-gemberdrink 180
- AZIATISCHE ZALM** noedelbouillon, taugésalade, lycheedessert 186
- KROKANTE ZALM** opgeleukte rijst, babycourgettesalade, geniale guacamole, bessenspritzer 190
- ROSBIEF** mini-yorkies, worteltjes, krokante aardappeltjes, waterkerssalade, supersnelle jus 194
- BROODJE BIEFSTUK** krokante nieuwe aardappeltjes, gratineerde paddenstoelen, bietensalade 200
- ROERBAKSCHOTEL MET RIBEYE** dandan-noedels, koude hibiscusthee 204
- SUPERSNELLE HACHEE MET RUNDERGEHAKT** gepofte aardappelen, godinnensalade, heerlijke witte bonen met bacon 210
- INDIASE STEAK** spinaziesalade met paneer, naanbrood, mangodessert 216
- BROODJE BAL** ingemaakte kool, gehakte salade, bananenijs 222
- LEVER & BACON** uiensaus, aardappelpuree, aangemaakte groente, meringues 226
- GEVULDE FOCACCIA** prosciutto, knolselderieremoulade, aangemaakte mozzarella, granita van verse citroen en limoen 230
- GESCHROEIDE VARKENSFILET MET CHIPOLATAWORSTJES** vlezige paddenstoelensaus, knolselderiepuree, knoflookboontjes 236
- VARKENSKARBONADES MET KROKANTE KAANTJES** geplette aardappelen, kool met muntsaus, perziken met vla 240
- SOORT CASSOULET MET WORSTJES** warme broccolisalade, ripple van besjes en vla 244
- BRITSE PICKNICK** worstenbroodjes, makreelpaté, heerlijke asperges, knapperige salade, Eton mess met Pimm's 250
- WORSTSPIRAAL** mierikswortelpuree, appelsalade, preisauz met salie, gevulde appels 256
- TAPASFEEST** tortilla, geglaceerde chorizo, manchego, gedroogde vleeswaren & honing, gevulde paprika, ansjovisrolletjes 260
- MAROKKAANSE LAMSKOTELETEN** pitabroodjes, kruidige couscous, gevulde paprika's, granaatappellimonade 264
- VOORJAARSLAM** groenteschotel, muntsaus, chiantisauz, chocoladefondue 268

BROCCOLI-ORECCHIETTE

SALADE VAN

COURGETTE & BOCCONCINI

SALADE VAN

PROSCIUTTO & MELOEN

VOOR 6 PERSONEN



PASTA

125 g Parmezaanse kaas
1 grote stronk broccoli
200 g paarse spruitbroccoli
1 blikje van 30 g ansjovis in olie
1 volle eetlepel kappertjes
1 kleine, gedroogde Spaanse peper
3 tenen knoflook
een paar takjes verse tijm
500 g gedroogde orecchiette

COURGETTESALADE

3 flinke takken verse munt
½ verse, rode Spaanse peper
1 citroen
200 g babycourgettes in diverse kleuren
1 bakje bocconcini di mozzarella (kleine bolletjes mozzarella) van 125 g

ALGEMEEN

olijfolie
extra vierge olijfolie
zeezout & zwarte peper

SALADE VAN

PROSCIUTTO & MELOEN

een klein bosje vers basilicum
½ citroen
circa 250 g prosciutto
(12 mooie plakjes)
1 cantaloupemeloen
balsamicoazijn

OM TE BEGINNEN Zet alle ingrediënten en andere spullen klaar. Zet de fijne rasp in de keukenmachine. Breng een volle ketel water aan de kook. Zet een grote koekenpan op laag vuur.

PASTA Snijd de korst van de Parmezaanse kaas en houd die apart. Rasp het stuk kaas in de keukenmachine en doe de kaas in een kom. Snijd de roosjes van de stronk broccoli los. Snijd de roosjes van de paarse spruitbroccoli los en snijd het malse deel van de steeltjes in stukjes. Doe alle stukjes broccoli bij elkaar in een kom.

Zet het standaardmes in de keukenmachine. Snijd de steel van de broccoli doormidden en doe de stukken met de ansjovis, inclusief olie, en de uitgelekte kappertjes in de lege keukenmachine. Kruimel er het gedroogde Spaanse pepertje bij. Pel de tenen knoflook, doe ze ook in de machine en hak alles pulserend tot een fijne puree. Giet het kokende water in een grote, diepe steelpan en zet hem op hoog vuur.

Doe ongeveer 3 eetlepels olijfolie in een grote koekenpan en schep er de broccolipuree bij. Roer even en snipper er de blaadjes tijm over; gooi de stugge steeltjes weg. Giet een wijnglas water in de pan en doe er de afgesneden korst van de Parmezaanse kaas bij. Roer alles goed door elkaar en draai het vuur iets hoger. Houd het mengsel goed in de gaten en roer geregeld. Breng nog een halve ketel water aan de kook.

Doe de orecchiette met een snufje zout in de pan kokend water, leg de deksel er iets scheef op en kook ze volgens de aanwijzingen op de verpakking. Nu heb je nog ongeveer 12 minuten over om de twee salades te maken. Opschieten dus!

COURGETTESALADE Pluk de muntblaadjes boven een snijplank. Doe er een halve rode Spaanse peper bij. Rasp er de schil van een halve citroen over en hak alles heel fijn. Schep het mengsel in het midden van een serveerschaal, en sprenkel er ongeveer 3 eetlepels extra vierge olijfolie en het sap van een halve citroen over. Doe er een snufje zout en peper bij, proef even en breng de dressing eventueel verder op smaak. Schil de courgettes met een dunschiller in linten en leg die losjes op de dressing. Laat de bolletjes mozzarella uitlekken, leg ze op de courgettelingen, zet de salade op tafel en hussel hem pas op het laatste moment door elkaar.

PASTA Roer de pasta door en giet er als het nodig is nog wat water uit de ketel bij. Doe na 5 minuten alle roosjes en de gehakte stukjes steel van de paarse spruitbroccoli bij de pasta en giet er nog een scheut water uit de ketel bij.

SALADE VAN PROSCIUTTO & MELOEN Pluk het basilicum en houd de kleinere blaadjes apart. Doe de grotere blaadjes met een snufje zout in een vijzel en stamp ze tot een pasta. Doe er 2 eetlepels extra vierge olijfolie en een flinke kneep citroensap bij. Leg 12 plakjes prosciutto rondom langs de rand van een schaal, zodat het midden van de schaal vrij blijft. Snijd de meloen doormidden, schraap er de zaadjes uit en schep het vruchtvlees in grove stukken tussen de plakjes ham op het midden van de schaal. Sprenkel er een klein beetje balsamicoazijn over en bestrooi de salade met een deel van de kleine basilicumblaadjes. Roer het sap uit de uitgelepelde meloenhelften door de dressing en zet de schaal en de vijzel op tafel. Geef er een lepel bij om de dressing over de salade te sprenkelen.

PASTA Laat de pasta en broccoli in een vergiet uitlekken – houd een beetje kookwater apart – en doe ze bij de puree in de koekenpan. Vis de korst van de Parmezaanse kaas uit de pan en gooi die weg. Doe er een of twee flinke handen geraspte kaas en een of twee flinke lepels kookwater bij. Roer alles voorzichtig, maar wel een beetje snel door elkaar en houd de boel in beweging tot je een mooie, soepele, glanzende pasta hebt. Breng de pasta met zout en peper op smaak, schep hem op een serveerschaal en strooi er een handvol geraspte Parmezaanse kaas over. Besprenkel de pasta met extra vierge olijfolie en strooi er de rest van de kleine basilicumblaadjes over. Zet de schaal pasta op tafel en serveer er de rest van de Parmezaanse kaas in een kommetje naast.

SERVEREN Hussel de courgette en mozzarella met 2 vorken door elkaar zodra iedereen aan tafel zit, en serveer de salade bij de heerlijke pasta en de salade van prosciutto en meloen.





9 789021 549248
www.kosmosuitgevers.nl

NUR 440
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen