

samsam

# Recepten boekje



# INTRO

*Met dit retro menu neemt Samsam Kookt jullie mee naar de jaren '90. Naar de tijd van de Holidayshow. Oude gerechten in een nieuw (en lekkerder) jasje, vol kleur en smaak. Via het menu beleef je ook je eigen vakantie: van een piña colada uit Puerto Rico, naar de bonen van Hollandse bodem, naar 'chicken' and waffles uit Amerika.*

*Wil je de reis nog een keer beleven?*

*Probeer dan zelf de recepten uit!*

*Hulp nodig of meer proeven?*

*Schrijf je in voor de nieuwsbrief van [Samsam Kookt](#) voor hun laatste nieuws.*

---

# RECEPTEN

AMUSE

01

*If you like...*

*De piña colada mocktail.*

VOORGERECHT

02

*Een jaren negentig klassieker:  
de veganistische 'garnalen'  
cocktail.*

HOOFDGERECHT

03

*Aardappelwafels van 'Wims  
Wafels' met sticky  
bloemkool, doperwtenspuree  
en zoetzure rode ui.*

NAGERECHT

04

*Een donut van geredde  
bananen, met knalrode kers,  
koffiekoekje en  
saffloerslagroom.*





01

Amuse

# Amuse

Een feestelijke piña colada mocktail

---

## INGREDIËNTEN

4 personen

- 130 gr ananasijs/ ananasblokjes uit de diepvries.
- 130 ml kokosroom (dikker dan melk).
- 20 gr verse munt
- 20 ml limoensap

### Suikerrandje

- 20 gr suiker
- 10 ml limoensap
- 10 gr verse munt

## BEREIDING

Mix in een (magi)mixer met een goed scherp mes het ananasijs(blokjes) met de kokosroom, 20 gram munt en 20 ml limoensap. Proef!

Mix de andere helft van de munt en het suiker in een mixer. Schenk in een diep bord een laagje limoensiroop. Strooi in een ander bord het suikermunt mengsel. Dip de rand van de glazen eerst in de siroop, laat uitlekken en dip vervolgens in de suiker. Laat het suikerrandje minstens 10 min drogen voordat de glazen gevuld worden.

Vul de glazen met 'piña colada' en serveer met een kek rietje.



02

# Voorgerecht



# Voorgerecht

*De jaren '90 klassieker in een nieuw jasje:  
een veganistische garnalencocktail.*

---

## INGREDIËNTEN

*4 personen*

- 1 little gem
- 4 spruitjes
- 1 blikje mandarijn
- 250 gr lima bonen\*
- 160 gr lupine bonen\*
- 2 el bietenpoeder
- 2 el gembersiroop
- 100 ml ketchup
- 150 ml vegan mayo
- 1 tl cayenne poeder
- 2 tl zoete paprika poeder\*
- 2 tl citroensap
- 1 tl tabasco
- 1/2 rode ui
- zout en peper

\*Van Boon Bonen

\*\*Van de Good Spice

## BEREIDING

*Giet en spoel de bonen apart van elkaar af in een vergiet totdat het water niet meer bruist.*

*Meng alle ingrediënten, behalve de lupinebonen en de rode ui, met een mixer tot een gladde fel roze saus.*

*Kook de spruiten 8 tot 12 minuten beetgaar. Snipper de rode ui fijn en meng deze samen met de lupine bonen door de roze saus.*

*Proef en breng eventueel op smaak met meer citroensap, gembersiroop, peper of zout. Pluk de little gem.*

*Serveer de cocktail saus in mooie glazen of coupes en garneer elk glas met een little gem blaadje, 1 spruit en 2 of 3 mandarijnpartjes.*



03

# Hoofdgerecht



# Hoofdgerecht

Aardappelwafels van 'Wim's Wafels' met sticky bloemkool, doperwtenpuree en zoetzure rode ui.

---

## INGREDIËNTEN

Let op: het hoofdgerecht is voor 6 personen

### Wim's Wafels

- 12 stuks

## BEREIDING

Verwarm de oven op 220 graden.

Haal de wafels uit de vriezer en bak ze direct 10-15 minuten in de oven af, tot ze lekker knapperig zijn.

---

### Sticky bloemkool

#### Bloemmengsel

- 900 gram bloemkool
- 200 gram glutenvrij bloem
- 100 ml water
- 2 el knoflookpoeder
- peper en zout

#### Sticky saus

- 20 ml zonnebloemolie
- 4 teentjes knoflook (geperst)
- 4 cm gember
- 8 gr bruine basterdsuiker
- 16 ml ahornsiroop
- 100 gr tomatenpuree
- 70 ml ketjap
- 60 ml gembersiroop
- 10 ml rijstazijn
- 80 ml tamari/sojasaus

Verwarm de oven voor op 230 graden. Snij de bloemkool in roosjes.

Maak een papje van de bloem, het water, knoflookpoeder, peper en zout. Het mag zo dik zijn als pannenkoekenbeslag. Giet dit over de bloemkoolroosjes en bedek alles. Meng goed door met je handen. Je kan dit in een vergiet doen zodat overtollig mengsel eraf druipt. Het moet niet te nat zijn namelijk. Lekker bedekt.

Bedek een bakplaat met bakpapier en leg de bloemkoolroosjes hier los van elkaar op.



*Bak de bloemkool gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven en laat daarna een paar minuutjes afkoelen.*

*Verhit intussen de olie in een steelpannetje. Fruit hierin de knoflook en de gember aan. Voeg na een paar minuutjes achtereenvolgens de suiker, ahornsiroop, sambal en tomatenpuree toe. Zorg ervoor dat je de ingrediënten er goed dooreen roert, voordat je het volgende ingrediënt toevoegt.*

*Hierna kunnen de ketjap, gembersiroop, rijstazijn en sojasaus er in één keer bij. Blijf goed roeren, terwijl je de saus aan de kook brengt.*

*Draai het vuur laag en laat nog een minuut of 10 verder pruttelen. Laat de saus hierna een beetje afkoelen. Schenk de saus over de met bloem bedekte bloemkoolroosjes en meng goed door elkaar zodat elk roosjes bedekt is met de heerlijke saus.*

*Zet de bloemkool gedurende 20 minuten terug in de oven op 220 graden.  
Smullen maar!*

## **Chef's tip**

*Heb je teveel saus? Bewaar dit om extra over de bloemkool uit de oven te schenken óf voor een volgende keer. De saus blijft best lang goed in de koelkast.*

### *Doperwtenpuree*

- 400 gr diepvries doperwten
- 1 bos verse munt
- rasp van 1 citroen
- 40 ml citroenrasp
- 40 ml limoensap
- 20 ml gembersiroop
- 1 el knoflookpuree
- 50 ml olijfolie
- zout en peper

*Blancheer de doperwten +- 5 min en giet af. IJswater is nog beter om de groene kleur te behouden.*

*Pluk de muntblaadjes.*

*Rasp de citroen en pers uit.*

*Mix alle ingrediënten in de (magi)mixer en breng op smaak met peper en zout.*

---

### *Ingelegde rode ui*

- 1 rode ui
- 250 ml appelazijn
- 250 gr suiker
- 2 gram mosterdzaad
- 2 gram venkelzaad

*Steriliseer de potten door 10 min te koken in water, of 15 min op 160 graden in de oven.*

*Verhit de azijn samen met de suiker en kruiden tot de suiker is opgelost.*

*Snijdt de rode ui in halve ringen*

*Doe de rode ui in de pot (als deze nog wat heet is) en giet de hete vloeistof van azijn en suiker over de ui in de pot, sluit en label de pot.*

*Als deze goed is gesteriliseerd is dit minstens 2 maanden houdbaar. Als je het opent nog 1 week.*

## **Serveren?**

*Leg 2 wafels op het bord, schep daar de sticky bloemkool op. Scoop een mooie bol doperwtenpuree ernaast en garneer met zoetzure rode ui.*



04

# Nagerecht



# Nagerecht

*Een donut van geredde bananen, met knalrode kers, koffiekoekje en saffloerslagroom.*

---

## INGREDIËNTEN

*4 personen*

### *Kant & klaar*

- *4 stuks SUNT lemon poppy seed doughnut*
- *4 stuks maraschino kers*
- *4 stuks café noir koekjes*

### *Saffloerslagroom*

- *200 ml slagroom*
- *40 gram poedersuiker*
- *10 gram saffloer*

## BEREIDING

*Maal de saffloer tot een grove poeder. Dit kan in een kruidenmolen of anders met een mes.*

*Klop de slagroom stijf samen met de poedersuiker en saffloer. De kleur wordt licht geel en smaakt een beetje zoet.*



### *Chocoladesaus*

- *70 gram pure chocolade*
- *200 ml amandelmelk*

*Breek de chocolade in stukken  
breng de amandelmelk aan de  
kook.*

*Haal de melk van het vuur en smelt  
de chocolade in de hete melk.  
schenk de saus in kannetjes en  
verwarm au bain-marie voor  
uitserveren giet in een spuitfles en  
zet weg tot gebruik.*

### **Serveren**

*Leg de donut op het bord. Zorg dat de chocolade saus warm is en schenk deze in mooie slierten over de donut. Spuit de slagroom in het midden van de donut en leg hierop een kers. Maak af met een cafe noir koekje.*

**samsam**  
*Food*

[www.samsamkookt.nl](http://www.samsamkookt.nl)  
[info@samsamkookt.nl](mailto:info@samsamkookt.nl)

**Het nut**

[www.het-nut.nl](http://www.het-nut.nl)  
[info@het-nut.nl](mailto:info@het-nut.nl)

We zien je graag weer  
aanschuiven in 2024!

Kijk voor nieuws, tickets  
en info op onze website,  
of volg ons op facebook  
en instagram.

Foto: Rogier Boogaard