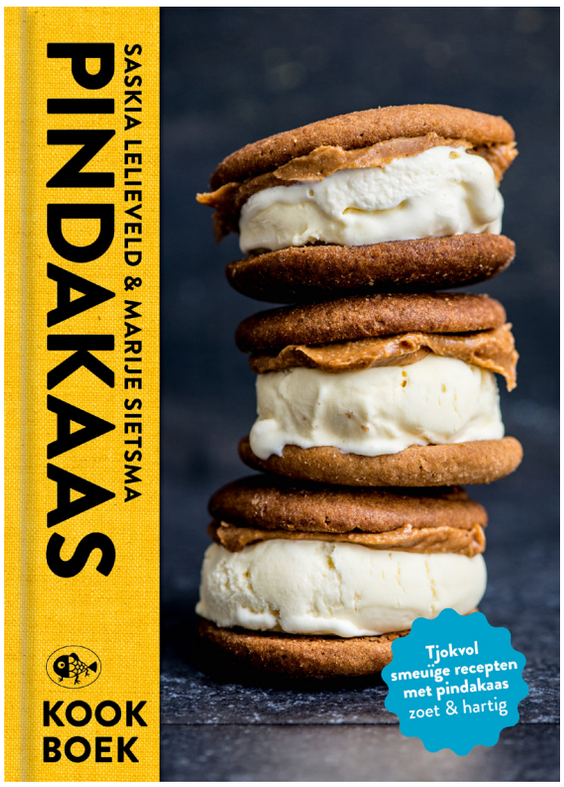
Peanut butter

Peanut butter is so much more than a fantastic sandwich spread. The well-known peanut spread also performs exceptionally well as a seasoning. In meatballs or a Thai curry, for example. Whether in a cheesecake, as coating on popcorn or in tasty, crispy peanut cakes.

To get started with this book, you really don't need to have a peanut butter addiction. But there sure is a chance you'll end with it...



About the authors

Saskia Lelieveld is crazy about Mexican food. And about food in general. To make yourself, to photograph and to eat. As a photografer Saskia already has an impressive amount of cookbook titles to her name. For Loopvis she photographed *Pointy noses & cherry kernels*, *Good sweet* and *When cooking was just normal*.

Marije Sietsma wrote several cookbooks. She likes to look at things just a little differently than you're used to. And so suddenly one morning that very ordinary jar of peanut butter stood in front of her ...

Recipes: Saskia Lelieveld & Marije Sietsma
Text: Marije Sietsma
Photos: Saskia Lelieveld
Design: Jelle F. Post
ISBN: 978-94-92206-43-5
Size: 24x18 cm
Pages: 160
Recipes: 56
Binding: hardcover
Retailprice: € 18,95

Rijstrepen

Een tijdlang had Marije haar kantoor in een oude school met een enorme keuken. Net in die keuken een heus karamelfabrieksje waar eigenaar Constan fantastische granenrepen maakt. Deze repen zijn losjes gebaseerd op zijn karamelvariant. Als ode aan de vele repen die Marije bij hem bietste wanneer ze haar lunch weer eens vergeten was.

WAT HEB JE NODIG:

Voor 12 repen

- 150 gram pindakaas
- 150 gram honing
- 40 gram rijstwafels (4 stuks), verkruimeld
- 50 gram cranberry's
- 60 gram pompoenpitten
- 60 gram zonnebloempitten

Verwarm de oven voor tot 135 °C (heteluchtoven 120 °C). Doe de pindakaas en honing in een kleine pan en verhit op laag vuur tot de pindakaas mooi dun is en zich goed laat mengen met de honing.

Doe rijstwafels, cranberry's, pompoenpitten en zonnebloempitten in een kom en hussel ze door elkaar. Giet het pindakaas-honingmengsel er overheen en meng door, tot alle stukjes bedekt zijn met een plakkerig laagje.

Verdeel het rijstreepmengsel over een (siliconen) bakvorm met reepvormige bakjes. Als je die niet hebt, kun je het mengsel ook verdelen over de bakjes van een ingevette muffinvorm. Of kneed met natte handen 12 repen of balletjes van het mengsel en verdeel deze over een met bakpapier beklede bakplaat.

Zet de bakvorm in de oven en bak de repen in 10 minuten licht krokant. Voor extra krokante repen kun je ze 10 minuten langer in de oven laten staan, maar houd ze goed in de gaten; ze verbranden snel.

Pindakaasblossoms

De charme van deze koekjes zit hem in die schattige chocoladepiepjes in het midden. Lijkt ingewikkeld, is het juist helemaal niet. Je moet er alleen snel bij zijn na het bakken.

WAT HEB JE NODIG:

Voor een flinke berg kleine koekjes

- 75 gram suiker
- 90 gram bruine basterdsuiker
- 120 gram pindakaas
- 120 gram roomboter
- 1 ei
- 225 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 handje chocoladedruppels (chocolate chips)

Verwarm de oven voor tot 180 °C (heteluchtoven 160 °C). Meng de suiker, basterdsuiker, pindakaas en roomboter goed door elkaar tot je een mooi glad mengsel hebt. Voeg dan het ei toe en roer nog eens goed door. Zeef bloem en bakpoeder door het beslag en roer tot alles goed is gemengd.

Maak kleine balletjes van het deeg van zo'n 2,5 cm (ongeveer zo groot als een kleine hazelnoot). Leg de balletjes op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze een klein beetje aan.

Bak de koekjes 8 tot 10 minuten, tot ze licht goudbruin zijn. Nu moet je even aanpoten. De chocoladedruppels moet je namelijk direct in het midden van de koekjes drukken, zodra ze uit de oven komen. Wel voorzichtig natuurlijk, anders brand je je vingers.

Pindasoep

Voor een vegetarische variant van deze soep kun je de kip vervangen door een bakbananen. In dat geval is het wel lekker om een halve rode peper fijn te hakken en mee te fruiten voor wat extra pit.

WAT HEB JE NODIG:

- 2 kleine uien, gesnipperd
- 3 cm gember, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 stengels citroengras, gekneusd
- 1 theelepel kurkuma
- 300 gram kipfilet, in blokjes
- 300 gram pindakaas
- 150 ml kokosmelk
- 500 ml kippenbouillon
- 50 gram paksoi, in reepjes
- 100 gram grote garnalen (optioneel)

Verhit een scheutje (arachide)olie in een diepe pan. Fruit de ui, gember, knoflook en het citroengras op laag vuur. Voeg kurkuma en de kip toe en bak 2 minuten mee. Voeg de pindakaas toe en blus af met kokosmelk en bouillon.

Breng aan de kook terwijl je blijft roeren. Kook de soep niet door (dan gaat hij schiften). Breng de soep op smaak met wat peper en zout.

Garneer de soep met de in reepjes gesneden paksoi (paprika of taugé is ook erg lekker). Serveer je de pindasoep met garnalen, bak deze dan vlak voor het serveren even op.