







BELINDA'S HOMEMADE COOKIES

66 verrukkelijke koekjes uit heel de wereld

THE AUSTRALIAN CHEF
BELINDA MACDONALD

Lannoo

MIJN VERHAAL

Belinda MacDonald

Er is iets met bakken dat de ziel kalmeert. Is het de precieze volgorde die je moet aanhouden om het beste resultaat te bereiken, of is het de magie van het omzetten van simpele ingrediënten in iets dat je meteen vreugde bezorgt? Ik heb altijd van bakken gehouden. Als klein meisje stond ik gebiologeerd in de keuken naar mijn grootmoeder te kijken terwijl ze koekjes met een suikerlaagje maakte die ik – als ik mijn ogen sluit en terugdenk aan die tijd in haar keuken – na zoveel jaren nog altijd proef.

Voor bakken heb je niet veel nodig: met een kom, een lepel en een beetje spierkracht maak je heerlijk eenvoudige koekjes die je huis vullen met zo'n goddelijke geur en ongetwijfeld voor waardevolle herinneringen zullen zorgen bij je kinderen. In dit boek gebruik ik veelal een keukenmachine, maar je kunt altijd *oldskool* gaan en een kom en een klopper, lepel of mixer gebruiken.

Mensen vragen me dikwijls hoe ik in België terechtgekomen ben. Gewoon, ik volgde mijn hart. Ongeveer achttien jaar geleden ontmoette ik Gianni, nu mijn West-Vlaamse echtgenoot, op vakantie in Europa en verhuisde ik kort daarna naar België. We ontmoetten elkaar in Parijs en na een paar weken reisde ik terug naar Australië met de belofte dat we elkaar zo'n vijf maanden later weer zouden ontmoeten, in Vietnam. Dat was in een tijd dat internet nog maar net ingeburgerd geraakte en contact houden niet zo gemakkelijk ging als nu. Maar de afstand maakt het hart sterker. We ontmoetten elkaar opnieuw in Vietnam en na een korte reis terug naar Australië



zegde ik mijn baan op en reisde naar België. We trouwden en begonnen het jaar daarop ons bedrijf in Oostduinkerke, Belinda's Kitchen.

De passie die mijn man en ik delen voor lekker eten en reizen voel je vanaf het eerste moment dat je onze *trattoria* in Oostduinkerke binnenstapt. Glazen potten gevuld met versgebakken koekjes en plakjes cake, klaar om van te genieten samen met onze traditionele Italiaanse koffie *barista style*. De lokale boer arriveert met zijn melk, vers gemolken van zijn koeien, klaar om omgetoverd te worden tot onze beroemde gelato, die we trouwens dagelijks maken. Het deeg voor onze pizza's wordt elke ochtend vroeg gekneed, groenten worden gesneden en gewassen, en de sauzen gemaakt voor de pasta's. Er hangt een relaxte sfeer, typerend voor elk strandrestaurant in Australië. Dus als je in de buurt bent, kom dan zeker langs en zeg: 'G'day mate!'

Belinda's homemade cookies is meer dan een bakboek; voor mij is het een verhaal van heerlijke geuren en smaken, van mijn reis van Australië naar België en de vele landen daartussenin. Van opgroeien op het Australische platteland en van het Australische *beach life* dat ik als jonge vrouw opsnoof in Melbourne, de koffiehooftstad van de wereld. Van reizen naar Europa, Azië en Amerika, waar ik telkens nieuwe smaak-sensaties ontdekte en waarvan ik altijd thuiskwam met heel veel foodfoto's.

Ik hoop dat dit boek je evenveel rust en voldoening zal bieden als het bakken mij schenkt. Ik heb heel erg genoten van het beschrijven van de recepten, ik hoop dat jij net zo geniet van het bereiden ervan!



Inhoud

MIJN VERHAAL	4
Zandmannetjes	10
Chewy choc-chip cookies	12
Anzac biscuits	14
Passievruchtkoekjes	16
Witte chocolade-macadamianootkoekjes	18
Ruby chocolade-pistachenotenkoekjes	20
Kingstonkoekjes	22
Brutti ma buoni	24
Pinoli's	26
Hemelse chocoladekoekjes (Tim Tams)	28
Monte Carlo-koekjes	32
Kattentongen	34
Alledaagse chocoladekoekjes	36
Rozemarijn-citroenkoekjes	38
Katie's koekjes	40
Fairy-koekjes	42
Chocolate shit of mouse koekjes (hagelslagkoekjes)	44
Dubbelhartjes met frambozencrème	46
Double O-koekjes	48
Scottish shortbread	50
Savoardi	52
Sinaasappel-chili-chocoladekoekjes	54
Spicy thumb print cookies	56
Ricciarelli	58
Kourabiedes	60
Spotty dot-koekjes	62
Love Note Cookies	64
Biscotti al pistacchio	66
Kaaskoekjes	68
Brownies	70
Baileys Irish Cream Melting Moments	72
Framboos blondies	74
Kerstboomkoekjes	76

Limoncello Melting Moments	78
Rocky Road	80
Cointreau-truffelkoekjes	82
Gebroken koekjes slice	84
Maanzaad-sinaasappelslice	86
Lamingtons	88
Gezouten karamel & chocolade slice	92
Baklava	94
Printkoekjes	96
Chai spiced slice	98
GEZONDE KOEKJES	100
Haverkoekjes met vijgen, amandelen & chocolade	104
Volkoren olijfoliekoekjes	106
Eenvoudige volkoren notenkoekjes	108
Glutenvrije pindakaaskoekjes	110
Volkoren speltkoekjes met nootmuskaat en sinaasappel	112
Sesamzaadkoekjes	114
Dadel-walnotenkoekjes	116
Granola bars	118
Banaan-pompoenpitkoekjes	120
Trail Mix koekjes	122
Framboos bliss balls	124
Hazelnoot-veenbessenkoekjes	125
Bounty bliss balls	126
Volkoren mango-haverkoekjes	128
Volkoren spelt-honingkoekjes	130
Rozijnen-sesamkoekjes	132
Chocolade-lijnzaadkoekjes	134
Volkoren speltspeculaas	136
Quinoa-incabeskoekjes	138
Appel-kaneel-haverkoekjes	140
Granola Bites Cherry Ripe	142
No Sugar Low Calorie Granola	146
Wortelkoekjes	148
DANKWOORD - THANKS!	150

ZANDMANNETJES

Deze heerlijke zanddeegkoekjes zijn een favoriet koekje in onze trattoria sinds *Day One* en ik gebruik al zeventien jaar dezelfde koekjessnijder! Talloze kinderen op vakantie in Oostduinkerke zijn ermee opgegroeid en kennen de befaamde zandmannetjes van Belinda. Je kunt eigenlijk om het even welke vorm gebruiken om de koekjes uit te snijden: hartjes, sterretjes, spookjesfiguren voor Halloween ... Alles kan, maar bij ons zijn het zandmannetjes, altijd al geweest en dat zal ook zo blijven. De kinderen verwachten ze bij ons elk jaar opnieuw voor op het strand, ze weten precies waar de pot staat. Altijd vooraan in de winkel! Zandmannetjes *it is!*



OORSPRONG:
BELGIË



10 MINUTEN
BAKTIJD



170 °C VOOR-
VERWARMDE OVEN



VOOR 50
KOEKJES



BAKPLAAT BEKLEED
MET BAKPAPIER

INGREDIËNTEN

250 g boter
280 g fijne suiker
2 eieren
½ theelepeltje vanillearoma
500 g fijne patisseriebloem
10 g bakpoeder
snufje zout

WERKWIJZE

Meng de boter en de suiker in een keukenmachine op lage snelheid tot een luchtig geheel.

Voeg de eieren en vanille in een kom, klop samen los met een vork en voeg toe aan het mengsel in de keukenmachine. Laat voort op lage snelheid draaien.

Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout samen in een kom en voeg geleidelijk (niet alles in één keer) toe aan het mengsel tot je een mooi homogeen deeg hebt verkregen. Zet dan de keukenmachine stop, anders komen er te veel gluten vrij.

Haal het deeg uit de kom, wikkel het in folie en laat minstens 2 uur rusten in de koelkast (een hele nacht is nog beter).

Haal het deeg uit de koelkast en laat het even opwarmen.

Strooi wat bloem op het werkblad en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 0,5 centimeter. Heb je geen deegrol, *no problem*, met een wijnfles lukt ook.

Steek met een vormpje koekjes uit en leg ze op een bakplaat. Laat ruimte tussen de koekjes, want in de oven zullen ze wat uitzetten. Rol de overgebleven deegrestjes weer in een bolletje, rol opnieuw uit en ga zo door tot alle deeg op is. (Waarom zou je iets verspillen?)

Zet de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak gedurende 10 minuten tot de koekjes licht goudbruin worden.

Haal de bakplaat uit de oven en plaats ze op een rooster (zorg dat er vanonder lucht bij kan, dat is beter voor de afkoeling).

In een afgesloten doos kun je de koekjes gemakkelijk tot een volle week bewaren. (Maar op de een of andere manier denk ik dat de koekjes het niet zo lang zullen redden ...)



CHEWY CHOC-CHIP COOKIES

Dit typisch Amerikaanse koekje is een klassieker in de States, ik heb ze zelf ontdekt in The Big Apple, New York. Onze oudste was toen pas twee jaar en was meteen verkocht. Nu nog neemt hij ze vaak mee naar school. Een simpel koekje met een massa smaak.



OORSPRONG:
VS



12 MINUTEN
BAKTIJD



170 °C VOOR-
VERWARMDE OVEN



VOOR 50
KOEKJES



BAKPLAAT BEKLEED
MET BAKPAPIER

INGREDIËNTEN

220 g boter op kamertemperatuur
250 g lichtbruine suiker
100 g fijne suiker
2 eieren
1 theelepel vanillearoma
400 g fijne patisseriebloem
5 g bicarbonaat
5 g fleur de sel
250 g donkere chocolade,
in stukken

WERKWIJZE

Meng de boter en de suikers in een keukenmachine op lage snelheid tot een luchtig geheel.

Voeg de eieren en vanille in een kom, klop samen los met een vork en voeg toe aan het mengsel in de keukenmachine, laat continu op lage snelheid draaien.

Zeef de bloem, het bicarbonaat en het zout samen in een kom en voeg geleidelijk toe aan je mengsel. Voeg daarna de stukjes chocolade toe.

Wanneer het geheel mooi door elkaar is gemixt, is het deeg klaar voor gebruik.

Gebruik een kleine ijsschep, of 2 eetlepels, om balletjes deeg te maken en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Vergeet niet ruimte te laten tussen de koekjes, want tijdens het bakken zullen de koekjes wat uitzetten.

Druk de deegballetjes een beetje plat met een in bloem gedoopte vork, anders worden de koekjes te hoog.

Bak de koekjes nu in de voorverwarmde oven gedurende 12 minuten of tot ze lichtjes bruin beginnen te worden bij de randen.

Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op de bakplaat. Ideaal is om ze na enkele minuutjes op een koud rooster verder te laten afkoelen.



ANZAC BISCUITS

Dit koekje staat symbool voor de Australische en Nieuw-Zeelandse identiteit en betekent heel veel voor ons. Dit zijn de koekjes die de moeders bakten om mee te geven of op te sturen met de boot naar hier tijdens de Eerste Wereldoorlog voor de soldaten aan het front. Het moest een recept zijn zonder eieren, want ze moesten heel lang houdbaar zijn. Elk jaar rond Anzac Day (25 april, herdenking van de Slag om Gallipoli in 1915), bakken we ze in onze zaak. Bij elk Australisch bezoek nemen we onze gasten mee naar de loopgraven en de kerkhoven in de Westhoek, altijd met een doos huisgemaakte *Anzac biscuits*.



OORSPRONG:
AUSTRALIË



10 MINUTEN
BAKTIJD



170 °C VOOR-
VERWARMDE OVEN



VOOR 45
KOEKJES



BAKPLAAT BEKLEED
MET BAKPAPIER

INGREDIËNTEN

200 g boter, in blokjes gesneden
2 eetlepels golden syrup
½ theelepel bicarbonaat
2 eetlepels kokend water
170 g havervlokken
200 g fijne patisseriebloem
100 g blonde cassonadesuiker
100 g fijne suiker
170 g kokospoeder

WERKWIJZE

Gebruik een hoge kookpan om de boter en golden syrup te smelten op een laag vuurtje.
Meng het bicarbonaat en het water samen in een kom. Neem je pan van het vuur en voeg het watermengsel toe. Pas op, want er volgt een serieuze volumetoename, vandaar de hoge pan.
Voeg de droge ingrediënten toe en roer goed door elkaar.
Laten rusten is niet nodig. Neem een kleine ijsschep of maak balletjes met je handen en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat wat ruimte tussen de koekjes (voor het uitzetten).
Dip met een vork even in wat bloem en druk daarmee de deegballetjes een beetje plat.
Bak de koekjes gedurende 12 minuten in de voorverwarmde oven.
Haal ze uit de oven, laat ze 5 minuten rusten op de bakplaat en leg ze daarna op een rooster om verder af te koelen.
Denk bij het serveren eens aan onze soldaten in de loopgraven.



