Sab's 28

FROM ME TO YOU, WITH JOY

RECEPTEN & INSPIRATIE

Rasp, meng, geniet!

Een raspbordje kan veel meer dan je denkt. Met het kleine raspbordje rasp je knoflook, gember en chocolade, met de grote raspkom of het grote raspbordje maak je tzatziki, bruschetta of een koekjesbodem. Hier vind je mijn favoriete ideetjes, van hartig tot zoet. Je kunt ze maken met de raspbordjes en raspkom van Tierra Cocida of met het raspbordje van Spic'd.













HET KLEINE RASPBORDJE · Ø 12,5 CM

Knoflook, gember, chocolade & meer

Een klein beetje olijfolie op het bord maakt het raspen van knoflook en gember makkelijker.

01

VOOR BIJ HET BROOD

Knoflookolie

2 PERSONEN · 5 MIN

Verse knoflook, rechtstreeks in de olie geraspt. Heerlijk bij brood, pasta of geroosterde groenten.

INGREDIËNTEN

- 2 teentjes knoflook
- 3 el olijfolie
- snuf zeezout
- stokbrood of ciabatta

ZO MAAK JE HET

1. Schenk een klein beetje olie op het raspbordje, dan raspt de knoflook veel makkelijker.
2. Rasp de knoflook in de olie en schraap alles bij elkaar.
3. Meng met de rest van de olie en een snuf zout.

Tip: Gebruik de knoflookolie direct en bewaar hem niet.

02

VOOR IN JE MOK

Verse gemberthee

1 MOK · 5 MIN

Rasp een stukje gember rechtstreeks in je mok en giet er heet water op.

INGREDIËNTEN

- 1 stukje verse gember (ca. 2 cm)
- 1 tl honing
- een schijfje citroen
- kokend water

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de gember boven je mok.
2. Giet er kokend water op en laat 3 tot 5 minuten trekken.
3. Voeg honing en citroen toe naar smaak.

Tip: Gember hoef je niet te schillen als hij vers en schoon is.

03

VOOR BIJ JE TOETJE

Chocolade over koffie en toetjes

1 MINUUT

Een beetje geraspte chocolade maakt van een gewoon koppie of toetje iets bijzonders.

INGREDIËNTEN

- 50 g pure chocolade
- cappuccino, ijs, panna cotta of yoghurt

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de chocolade boven je kopje of toetje.
2. Serveer direct, zolang de chocolade fijn en luchtig is.

Tip: Leg de chocolade 10 minuten in de koelkast, dan raspt hij mooier.

04

PASTA IN 10 MINUTEN

Pasta met citroen en parmezaan

2 PERSONEN · 15 MIN

Fris, simpel en snel: alleen het gele van de citroen en een flinke hand parmezaan.

INGREDIËNTEN

- 200 g pasta
- 40 g parmezaan
- 1 ongewaxte citroen
- 2 el olijfolie
- versgemalen peper

ZO MAAK JE HET

1. Kook de pasta volgens de verpakking en giet af.
2. Meng met de olijfolie.
3. Rasp de citroenschil (alleen het gele) en de parmezaan erover en maal wat peper.

Tip: Gebruik een ongewaxte citroen, de schil gaat immers mee in je gerecht.

05

SNEL UIT DE WOK

Gember-knoflook roerbak

2 PERSONEN · 15 MIN

Rasp gember en knoflook in de olie op het bord en je roerbakgerecht heeft meteen smaak.

INGREDIËNTEN

- 2 cm verse gember
- 2 teentjes knoflook
- 2 el olijfolie voor warm gebruik
- 300 g roerbakgroenten
- 1 el sojasaus

ZO MAAK JE HET

1. Rasp gember en knoflook in de olie op het raspbordje.
2. Bak het mengsel 30 seconden in een hete pan.
3. Voeg de groenten toe, bak 5 minuten en blus af met de sojasaus.

Tip: Gebruik hiervoor olijfolie voor warm gebruik, zoals Spic'd Sizzle.

06

HET GEHEIM VAN PUREE

Verse nootmuskaat

EXTRA SMAAKMAKER

Een hele nootmuskaatnoot raspen geeft veel meer geur dan poeder uit een potje.

INGREDIËNTEN

- 1 hele nootmuskaatnoot
- aardappelpuree, witte saus of spinazie

ZO MAAK JE HET

1. Rasp een klein beetje nootmuskaat boven je gerecht.
2. Roer door of strooi er net voor het serveren over.

Tip: Een beetje is genoeg, nootmuskaat is krachtig.





DE GROTE RASPKOM & HET GROTE RASPBORDJE · Ø 15 EN 19 CM

Tzatziki, bruschetta, koekjesbodem & meer

De kom en het grote bord vangen alles op, zodat je meteen kunt mengen en serveren.

01

KLASSIEKER

Tzatziki

4 PERSONEN · 15 MIN + 30 MIN RUSTEN

Rasp de komkommer in de raspkom, meng en klaar: zo fris en zo makkelijk.

INGREDIËNTEN

- ½ komkommer
- 250 g Griekse yoghurt
- 1 tot 2 teentjes knoflook
- 1 el olijfolie
- verse dille of munt
- een scheutje citroensap
- zout

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de komkommer, strooi er wat zout over en laat 5 minuten staan. Knijp het vocht goed uit.
2. Rasp de knoflook en meng alles met de yoghurt, olie, kruiden en citroen.
3. Laat 30 minuten in de koelkast rusten.

Tip: Lekker bij pita, gegrild vlees of als dip.

02

SPAANS

Bruschetta met geraspte tomaat

4 PERSONEN · 10 MIN

Rasp rijpe tomaat tot een zachte, sappige saus: de Spaanse manier van bruschetta.

INGREDIËNTEN

- 4 sneden stokbrood
- 2 rijpe tomaten
- 1 teentje knoflook
- olijfolie
- zeezout
- verse basilicum

ZO MAAK JE HET

1. Rooster het brood en wrijf het in met de knoflook.
2. Halveer de tomaten en rasp ze met het snijvlak naar de kom. Laat de schil achter.
3. Schep de tomaat op het brood en maak af met olie, zout en basilicum.

Tip: Hoe rijper de tomaat, hoe beter het smaakt.

03

ZOET

Koekjesbodem voor een taart

1 TAARTBODEM · 20 MIN + KOELEN

Rasp koekjes tot kruimels en maak er zonder oven een bodem voor een cheesecake of fruittaart van.

INGREDIËNTEN

- 200 g speculaas of volkorenkoekjes
- 100 g gesmolten boter

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de koekjes in porties tot fijne kruimels.
2. Meng de kruimels met de gesmolten boter.
3. Druk het mengsel stevig in een springvorm en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Tip: Zachte koekjes raspen het makkelijkst.

04

ONTBIJT OF TOETJE

Rijp fruit over de yoghurt

2 PERSONEN · 5 MIN

Heel rijp fruit rasp je tot een luchtige puree, zo hoef je geen blender af te wassen.

INGREDIËNTEN

- 2 rijpe peren, perziken of 200 g aardbeien
- 300 g Griekse yoghurt
- 1 tl honing
- wat granola of noten

ZO MAAK JE HET

1. Rasp het fruit grof in de kom.
2. Schep de yoghurt in twee schaaltjes en verdeel het fruit erover.
3. Maak af met honing en granola.

Tip: Hoe rijper en zachter het fruit, hoe makkelijker het raspt.

05

FRIS EN KNAPPERIG

Wortel-appelsalade

4 PERSONEN · 10 MIN

Een snelle salade met een fris randje, lekker bij brood of als bijgerecht.

INGREDIËNTEN

- 2 wortels
- 1 zure appel
- sap van ½ citroen
- 2 el olijfolie
- 1 tl honing
- een handje walnoten

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de wortels en de appel in de kom.
2. Roer citroensap, olie en honing erdoor.
3. Strooi de gehakte walnoten erover.

Tip: Roer de appel direct door het citroensap, dan wordt hij niet bruin.

06

ONTBIJT

Appel-havermout van de avond ervoor

1 PERSOON · 5 MIN + EEN NACHT

Bereid hem de avond ervoor, dan staat je ontbijt de volgende ochtend klaar.

INGREDIËNTEN

- 1 appel
- 50 g havermout
- 150 ml yoghurt of melk
- 1 tl kaneel
- een lepel honing

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de appel in de kom.
2. Roer havermout, yoghurt of melk, kaneel en honing erdoor.
3. Laat een nacht in de koelkast staan en maak af met extra fruit.

Tip: Naar smaak ook met noten of zaden.

HANDIG OM TE WETEN

Tips voor het raspen

- Een klein beetje olijfolie op het bord maakt knoflook en gember raspen extra makkelijk.
- Gebruik geraspte knoflook in olie direct en bewaar hem niet.
- Rasp schil van citrusvruchten alleen van een ongewaxte vrucht.
- Zachter en rijper fruit raspt het makkelijkst, harde chocolade of kaas raspt mooier als hij koel is.
- Breng je gerechten op smaak met zout en peper uit de molens van Spic'd: versgemalen smaakt het mooist.
- Maak het bord schoon met een kwastje of borstel onder lopend water, zodat er niets in de raspjes blijft zitten.



SPIC'D ZOUT- EN PEPERMOLENS

From me to you, with joy.

Liefs, Sabrina