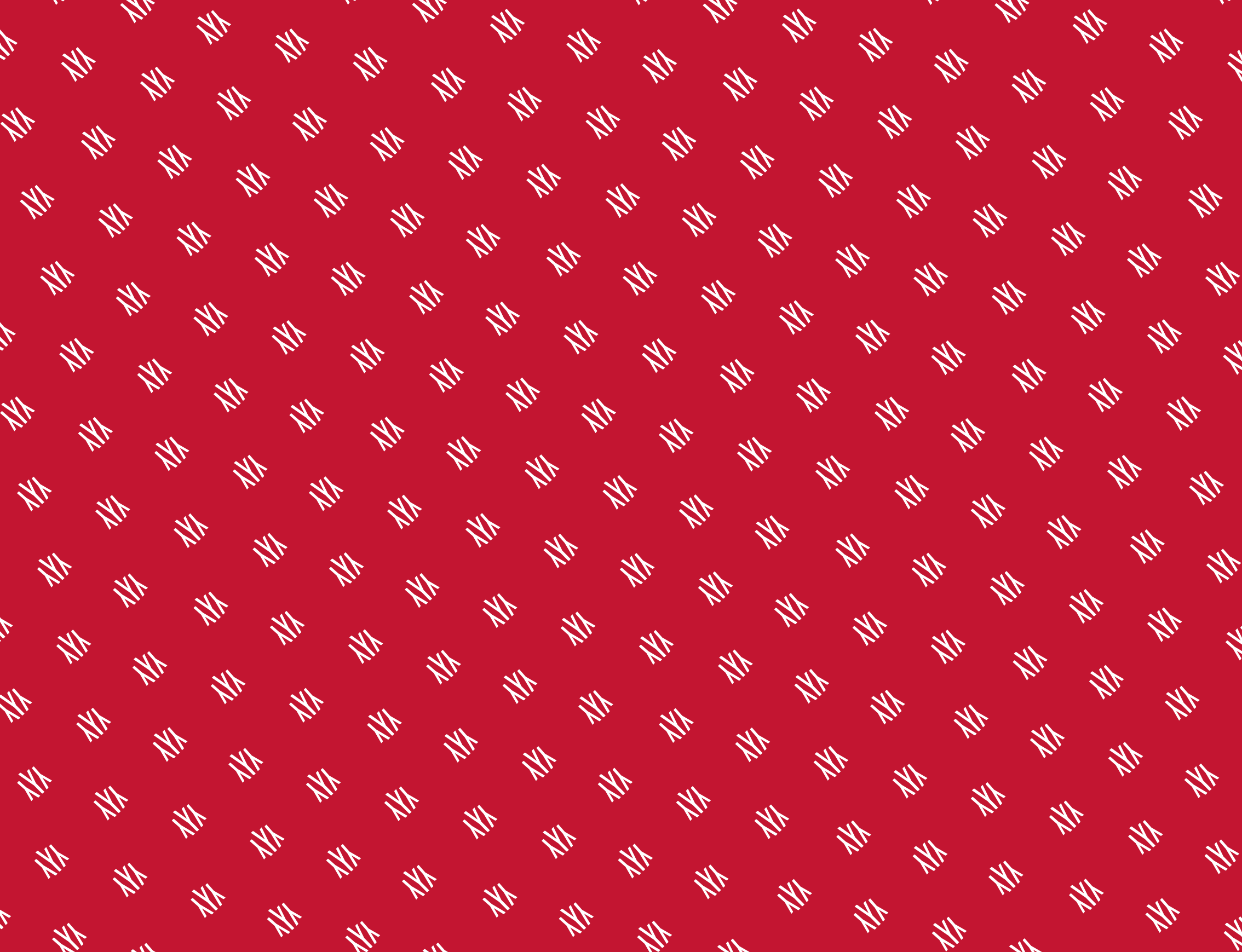




75 JAAR LOOYE



75 recepten

75 JAAR

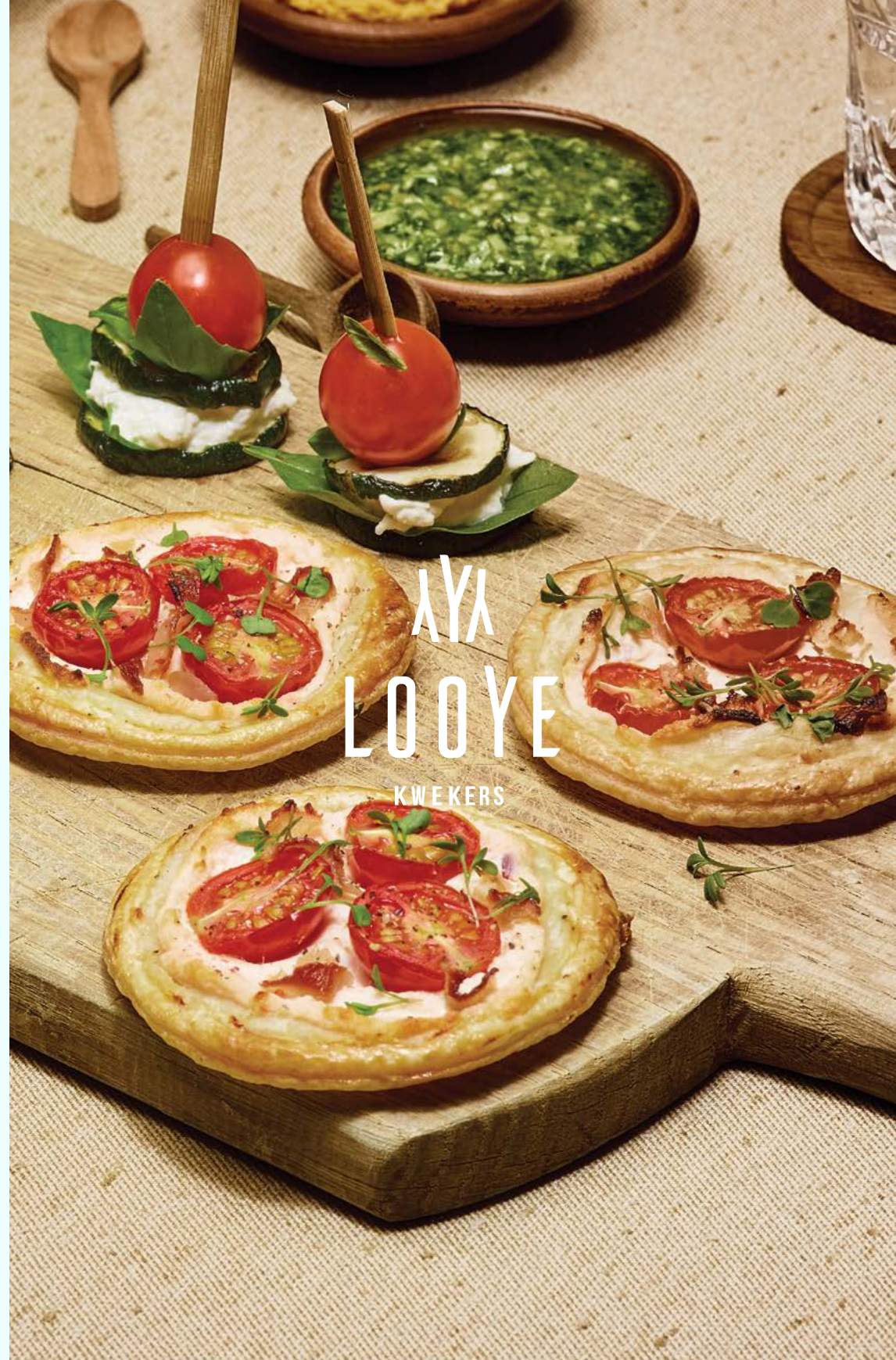
75 jaar Looye Kwekers vieren wij met 75 recepten waarin onze smaakvolle tomaten de hoofdrol spelen. Inmiddels staat de derde generatie aan het roer van ons familiebedrijf. In al die jaren is onze passie onveranderd gebleven: smaakvolle tomaten kweken. En die zetten we graag bij jou en je gasten op tafel.

Om smaakvolle tomaten te kweken heb je vooral een eigenzinnige manier van werken nodig: met oog voor elkaar, met oog voor de natuur en met oog voor detail. Dat is de afgelopen driekwart eeuw, met de verschillende generaties met elk hun eigen visie en motivatie in veranderende tijden, niet anders geweest. En vandaag de dag dragen al onze medewerkers dit nog steeds overtuigend uit.

Ons familiebedrijf begon bij Jacobus Looije, die verschillende gewassen teelde, maar één van de eerste telers van ijsbergsla in Nederland was en zich daarmee onderscheidde. Zoon Jos verlegde de focus naar tomaten. Dit deed hij door al in de jaren negentig op zoek te gaan naar tomatenrassen met een heerlijke smaak. Het resulteerde in de Looye Honingtomen en Looye JOYN tomaten, die uitstekend gedijen in de salades, ovensgerechten en eenpansmaaltijden uit dit receptenboek. Anno 2021 wordt de traditie van smaak als centrale factor, met liefde voortgezet.

Beste lezers en fijnproevers, wij zijn trots en dankbaar dat jullie al 75 jaar kiezen voor Looye Kwekers. We vinden het geweldig om samen aan tafel te zitten en te genieten. Wij geloven dat eten – en in dit geval onze tomaten en de gerechten die je daarmee maakt – mensen bij elkaar kan brengen. We hopen dat deze recepten je inspireren tot smaakvolle gerechten, mooie gesprekken en momenten creëren om de liefde te laten groeien. Smakelijk!

Familie Looije



INHOUD

GESCHIEDENIS14

ONTBIJT

Shaksuka	20
Hüttenkäse Tomaten Toast	22
Tomaten Salsa Tartine	24
Duitse Boerenomelet	26
Pan con Tomate	28
French Omelette	30
Verfrissende Smoothie	32
Zomerse Smoothie	34

LUNCH

Fruitige Salade	38
Picknick Salade	40
Verfrissende Citrus Salade	42
Gegrilde Salade	44
Panzanella	46
Salade Niçoise	48
Tabouleh Salade	50
Thaise Salade	52
Salad In A Jar	54
Rogge Salade	56
Burrata Caprese	58
Za'atar Yoghurt	60
Onigirazu	62
Vegetarische Ramen	64
Bento Box	66
Geitenkaas Quiche	68
Tomaten Crumble	70
Kleurrijk Lunch Trommeltje	72
Broodje gegrilde groenten	74
Gazpacho Andaluz	76
Vegan Hummus Wrap	78

BORREL

Pancetta hapjes	82
Aardappel soufflé	84
Groentespiesjes	86
Gevulde Mini Croustades	88
Gevulde Looye Honingtomaten	90
Uientaart	92

Sardine Toast	94
Knoflook Toast	96
Bruschetta	98
Brotzeit	100
Borrelplank	102
Parmezaan Koekjes	104
Gehaktballetjes in tomatensaus	106
Pittige Chutney	108
Riganada	110
Bloody Mary On A Stick	112
Sangrita	114
Classic Bloody Mary	116

DINER

Sambal Goreng Udang	120
Groene Pasta	122
Lawar Daun Sebola	124
Romige Risotto	126
Italiaanse Tomatensoep	128
Feestelijke Hartige Taart	130
Gemarineerde Zalm	132
Cowboy kaviaar	134
Flammkuchen	136
Hasselback Pompoen	138
Vegetarische Kruidenknödels	140
Chimichurri	142
Paddenstoelenstoof	144
Palak Paneer	146
Tajine	148
Tom Yum Kung	150
Hartige Strudel	152
Balsamico Linzenstoof	154
Köfte	156
Italiaanse Tomatensaus	158
Rode Rendang	160
Snelle Pasta	162
Gnocchi Ovenschotel	164
Kip Stoofpot	166
Sambal Goreng	168
Caribische Visstoofpot	170
Gratine	172
Ganache	174

NAWOORD176



75 jaar

Bij Looye zit smaak al 75 jaar in het hart van het familiebedrijf



1946

Wat begon in een dorpje in Zuid-Holland waar oprichter Jacobus Looije sla, radijsjes en tomaten teelde in zijn eigen tuin, is in 75 jaar uitgegroeid tot het merk Looye. Vandaag de dag zijn we nog altijd een familiebedrijf, dat staat voor smakvolle tomaten die we inmiddels door heel Nederland en ver daarbuiten verkopen. We nemen je graag mee in de geschiedenis van Looye Kwekers en daarvoor gaan we terug naar 1946.

Als Jacobus in dat jaar ons familiebedrijf opricht aan de 's-Gravenzandseweg in Monster, vertrekt hij kort daarna naar Nederlands-Indië om eind jaren veertig terug te keren. Zijn broers houden in de tussentijd de tuin draaiende. Hier telen zij uiteenlopende soorten groenten en fruit; van spinazie, ijsbergsla, bloemkool, knollen, prei en meloenen tot andijvie, radijs en druiven. En natuurlijk tomaten. Eenmaal terug in Nederland, innoveert Jacobus als een van de eersten met een warmteketeel. Daardoor kan hij al vroeg in het jaar tomaten telen en in de winter sla.



1972

De toetreding in het familiebedrijf van zoon Jos in 1972, markeert het startpunt van modernisering. Een nieuwe generatie brengt vaak vernieuwing met zich mee en inderdaad, nog in hetzelfde jaar worden nieuwe kassen gebouwd met moderne constructies van glas, een ijzeren onderbouw en aluminium dek. Tot die tijd hadden kassen standaard een houten onderbouw.

1982

In 1982 - het bedrijf is inmiddels een maatschap - voegt broer Vincent zich bij het familiebedrijf. Ze besluiten te stoppen met het telen van sla en radijsjes en zich volledig te focussen op vleestomaten. Als Jos vervolgens in 1984 trouwt met Annie Beekenkamp, blijkt dat letterlijk en figuurlijk een vruchtbaar huwelijk; tot op de dag van vandaag is familiebedrijf Beekenkamp leverancier van jonge tomatenplanten. In 1994 wordt het bedrijf verder uitgebreid met een teeltbedrijf in Tinte, op het eiland Voorne-Putten. Ook wordt een bedrijfshal aangekocht in Maasdijk om tomaten te kunnen verpakken.

DE SMAAK ZORGT VOOR EEN 'WAUW- GEVOEL', ZOALS JOS DIT LATER OMSCHRIJFT.

Eind jaren tachtig scheiden de professionele wegen van broers Jos en Vincent zich. Jos koopt een tuin in Maasdijk om het telen van vleestomaten voort te zetten. Hij maakt nog een kort uitstapje naar komkommers om vervolgens, begin jaren negentig, als een van de eersten in Nederland over te stappen op troscherrytomaten. Dit omdat de prijs van grove tomaten onder druk staat, maar vooral omdat hij ontdekt dat mensen graag een wat kleinere tomaat eten. Vincent heeft intussen een nieuwe tuin in Monster gebouwd voor het telen van tomaten.

Een andere ontwikkeling is het verdwijnen in de jaren negentig van de veilingen. Tot dat moment dé manier om AGF-producten te verkopen. Samen met een aantal andere telers van cherrytomaten richt Jos daarom een telersvereniging op. Daarnaast besluit hij, ondernemend als hij is, een teeltbedrijf in Spanje te beginnen. Het zorgt ervoor dat zijn tomaten het hele jaar door in de winkel liggen.

In 2003 vindt een splitsing plaats van het bedrijf in Spanje en gaat Jos zich volledig richten op het telen van troscherrytomaten in Nederland, inclusief de verkoop. Dit mondt uit in een succesvolle groei van Looye Kwekers en niet alleen omdat retailers graag samen willen werken met verschillende aanbieders. Jos heeft namelijk wederom een scherp oog voor de behoefte van de consument en die is: terug naar de natuur. Met het zelf starten met de verkoop van troscherrytomaten mét groen, speelt hij slim in op deze trend.

2004

De nieuwsgierige blik van Jos en zijn drang naar ontwikkeling, levert in deze jaren ook een nieuw ras op: Piccolo. Jos ontdekt het ras in 2004 in een vestiging van Marks & Spencer in Zuid-Londen, Engeland. De smaak zorgt voor een 'wauw-gevoel', zoals hij dit later omschrijft. Hij zoekt het ras op, ontdekt dat dit bij een Zuid-Franse veredelaar vandaan komt en start met eigen teelt. In 2007 gaat Looye Kwekers over op een grotere productie, dankzij uitbreiding van de kassen in Naaldwijk. Twee jaar later, in 2009 worden Looye Honingtomen officieel geïntroduceerd.



2009

Jos heeft nu dus de lekkerste tomaat gevonden, waarbij er puur met focus op smaak geteeld wordt. Zo is ons familiebedrijf sinds 2009 de eerste teler met een apart en herkenbaar concept; een heerlijke tomaat waarvan de constante smaak en kwaliteit kan worden gewaarborgd. De verkoop verliep voornamelijk via de groentespecialzaken. Inmiddels worden onze tomaten geteeld in Naaldwijk en Burgerveen en liggen Looye JOYN tomaten sinds 2017 in de supermarkt en Looye Honingtomen sinds 2018. Dit heeft gezorgd voor meer bekendheid van onze tomaten en een groter bereik.

2020

Dit is, heel beknopt, hoe ons familiebedrijf Looye Kwekers is gegroeid tot wat het vandaag de dag is. Van kweek in de eigen tuin in Monster van oprichter Jacobus in 1946, tot de verkoop van eigen tomatenmerken in de supermarkten en bij de groentespecialzaken. En het aantreden van de derde generatie in 2020.

2021

We zetten onze rijke geschiedenis graag bij je op tafel. Proef mee van 75 jaar Looye Kwekers in 75 recepten, waarmee je eindeloos kunt variëren. Wij hopen het kweken van smaakvolle tomaten nog jaren voort te zetten.



ontbijt



shaksuka

BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

Shak... wat?! De naam klinkt al indrukwekkend. Het is een eenpansgerecht van eieren in een pittige saus van Oosterse afkomst bereid met Looye JOYN tomaten. En wist je dat dit gerecht lekker smaakt als zowel ontbijt, lunch en diner?

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

4 Looye JOYN tomaten
4 eetlepels olijfolie
1 ui
2 teentjes knoflook
1/2 rode paprika
1/2 groene paprika
1 el komijnzaad
1 tl paprikapoeder
1/2 bosje verse tijm
1/2 bosje verse koriander
1/2 bosje platte peterselie
4 eieren
1/2 el cayennepeper
1 snufje fijn zeezout

BENODIGDHEDEN

ruime koekenpan

BEREIDING

- 1 Was de kruiden en dep ze af. Hak de blaadjes fijn.
- 2 Snijd de Looye JOYN tomaten in blokjes van 1 cm.
- 3 Snijd de zaadlijsten uit de paprika's en snijd deze in blokjes van 1 cm.
- 4 Maak de ui en knoflook schoon en snipper deze.
- 5 Verhit de olijfolie in een ruime koekenpan en fruit hierin de ui met de knoflook en paprika 5 minuten. Voeg komijnzaad en paprikapoeder toe en bak een paar minuten mee.
- 6 Voeg de blokjes Looye JOYN tomaten en tijmblaadjes toe en roer alles goed door. Laat de saus met een deksel op de pan 10 minuten sudderen.
- 7 Roer de helft van de koriander en peterselie erdoor.
- 8 Maak vier kuiltjes in de saus. Breek hierboven voorzichtig de eieren en gaar ze 5 minuten met een deksel op de pan.
- 9 Bestrooi met de rest van de kruiden. Maak af met cayennepeper en fijngemalen zeezout naar smaak.



Hüttenkäse tomaten toast

BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN

Een smakvolle start van de dag.
Toast met gebakken Looye Honing-
tomaten op een bedje van hüttenkäse.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
100 gr hüttenkäse
1 tl extra virgin olijfolie
1 gele biet
2 sneetjes brood
1 tl witte wijnazijn
1 snufje peper en zout
0.5 komkommer
4 blaadjes oregano

BENODIGDHEDEN

koekenpan
broodrooster

BEREIDING

- 1 Rooster de sneetjes brood in de broodrooster.
- 2 Snijd de Looye Honingtomaten door de helft en leg ze apart. Snijd de komkommer in flinterdunne plakken en doe hetzelfde met de gele biet. De plakjes biet doe je in een apart bakje, voeg de witte wijnazijn en olijfolie toe. Breng op smaak met wat zout en peper.
- 3 Verhit de koekenpan met wat olijfolie, bak de Looye Honingtomaten kort, tot ze helemaal verwarmd zijn.
- 4 Doe de hüttenkäse in een bakje, mix dit met een scheutje olijfolie en zout en peper.
- 5 Beleg de toast met hüttenkäse, leg daar de Looye Honingtomaten, komkommer en gele biet op en decorer met de blaadjes oregano.





tomaten salsa tartine

BEREIDINGSTIJD 25 MINUTEN

Heerlijke tartine met een Looye Honingtomaten salsa en een gepocheerd ei.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
 0,5 komkommer
 1 kleine rode
 1 tl rode wijnazijn
 2 el extra verge olijfolie
 1 el gehakte peterselie
 2 verse eieren
 1 el natuuraazijn
 2 dikke plakken vers brood
 1 avocado
 1 el mayonaise
 handje veldsla

BENODIGDHEDEN

hoge pan
 garde schuimspaan of grote lepel
 ijswater

BEREIDING

- 1 Zet een hoge pan gevuld met $\frac{3}{4}$ water op het vuur met de azijn, het water mag echt wel zuur zijn en breng aan de kook. Snijd de ui in ringen. Snijd de komkommer in flinterdunne plakken. Snijd de avocado in plakken. Bak de Looye Honingtomaten in een koekenpan kort met wat olijfolie en zout en peper en laat afkoelen.
- 2 Mix de afgekoelde Looye Honingtomaten met de komkommer, rode ui, azijn en olijfolie. Laat de salsa even staan.
- 3 Als het water kookt, zet je het vuur wat lager zodat het water net pruttelt. Breek de eieren in aparte kommetjes en laat de eieren langzaam 1 voor 1 in het water vallen. Zet het vuur weer wat hoger. Laat ze 3 minuten koken en doe ze daarna in het ijswater.
- 4 Smeer de mayonaise op de broodjes en leg daarna trapsgewijs de avocado erop. Verdeel de salsa er overheen, leg er wat veldsla op en leg het gepocheerde ei erop.

duitse boerenomelet



BEREIDING

- 1 Schil de aardappels en snijd in plakken van circa 0,5 centimeter dik. Doe de plakjes in een pan en giet er zo veel water bij tot ze net onder staan (niet minder, want dan worden ze niet gelijktijdig gaar).
- 2 Strooi er wat zout bij en kook ze met gesloten deksel net gaar (ca. 10 minuten). Giet het water af en laat de aardappelplakjes zonder deksel uitdampen.
- 3 Laat intussen op matig vuur in een grote koekenpan, de spekblokjes langzaam uitbakken tot ze mooi krokant zijn. Haal ze daarna uit de pan en leg op een bord.
- 4 Maak de uien schoon en snipper deze.
- 5 Snijd de Looye JOYN tomaten in plakjes.
- 6 Fruit, in het achtergebleven spekvet, de gesnipperde uien lichtbruin en schep ze daarna uit de pan bij de spekjes op het bord.
- 7 Smelt in dezelfde pan 1 el boter (als er nog veel spekvet in de pan zit is dit niet nodig) en bak er de aardappels aan beide kanten al omscheppend lichtbruin in, voeg - indien nodig - tijdens het bakken - wat extra boter toe. Zet, als de aardappelen klaar zijn, de hittebron laag.
- 8 Schep de spekjes en gefruite ui door de gebakken aardappelen en bestrooi alles met een snufje peper en zout.
- 9 Klop de eieren los, meng met de melk en giet over het aardappelmengsel. Leg hier de in plakjes gesneden Looye JOYN tomaten op en breng op smaak met wat peper en zout en eventueel wat druppels olijfolie. Laat het ei op een matige hittebron stollen, gebruik bij gas een vlamverdelers (of verzet de pan af en toe). Leg, indien mogelijk, een deksel op de pan.
- 10 Strooi voor het serveren de peterselie erover.

BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

Zet een voedzame maaltijd op tafel in de vorm van deze Duitse boerenomelet, gevuld met Looye JOYN tomaten, aardappelen, spek en uil

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

4 Looye JOYN tomaten
200 gr vastkokende aardappelen
100 gr gerookte magere spekblokjes
2 uien
2 el boter
4 eieren
3 el melk
2 takjes verse peterselie
1 snufje peper en zout
1 el olijfolie

BENODIGDHEDEN

pan
2 koekenpannen
ovengrill



pan con tomate

BEREIDINGSTIJD 5 MINUTEN

Een klassieker uit Spanje met Looye JOYN tomaten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

100 g Looye JOYN tomaten
2 teentjes knoflook
2 el olijfolie
1 snufje grof zeezout
4 sneetjes rustiek brood

BENODIGDHEDEN

broodrooster
mes
snijplank

BEREIDING

- 1 Rooster het brood.
- 2 Pel de teentjes knoflook en snijd ze door de breedte. Wrijf met telkens een helft over een plak brood totdat er niks meer van de knoflook overblijft. Snijd vervolgens de Looye JOYN tomaten door de helft en doe hiermee hetzelfde. Besprenkel met olijfolie en grof zeezout. Buen provecho – olé!

OLÉ!

french omelette

BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN

Een ontbijttafel is niet compleet zonder Franse omelet.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
4 eieren
0,5 tl gerookte paprika poeder
10 gr oregano
10 gr bieslook
15 gr tijm
4 tl geraspte Parmezaanse kaas
12 blaadjes rucola
2 el olijfolie
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

snijplank
mes
koekenpan
mengkom
garde

BEREIDING

- 1 Snijd de Looye Honingtomaten doormidden.
- 2 Snijd de bieslook en tijm fijn.
- 3 Pak een mengkom, breek de eieren en klop deze met een garde. Voeg de bieslook, tijm en het paprikapoeder toe en klop met de garde.
- 4 Verwarm de koekenpan met olijfolie, voeg de helft van het eiermengsel toe. Als de omelet bijna gaar is, strooi je de Parmezaanse kaas erover. Vouw de omelet dubbel en laat nog even op het vuur.
- 5 Serveer de omelet op een bord met de Looye Honingtomaten, verse oregano en tijm. Decoreer met wat rucola.



verfrissende smoothie



TOMAAAT-KOMKOMMERSMOOTHIE MET GRANNY SMITH

BEREIDINGSTIJD 5 MINUTEN

Maak in een handomdraai deze heerlijke smoothie van Looye JOYN tomaten, granny smith appel en komkommer. Gezond en verfrissend tegelijk, de perfecte traktatie voor op een warme dag!

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

4 Looye JOYN tomaten
1 granny smith appel
100 gr komkommers
200 gr griekse yoghurt
1 el honing
2 blaadjes verse munt
10 ijsblokjes

BENODIGHEDEN

blender
bolzeef
longdrinkglas

BEREIDING

- 1 Was de appel en de groenten en snijd ze in blokjes van ongeveer 2 cm.
- 2 Doe alle ingrediënten in een blender/keukenmachine en pureer tot een gladde smoothie.
- 3 Giet - voor een heel glad resultaat - het gepureerde mengsel in een bolzeef en wrijf het er met een soeplepel doorheen.
- 4 Zet een uur in de koelkast of serveer de smoothie meteen met wat ijs in een longdrinkglas. Leg er een blaadje frisse munt op.



zomerse smoothie

BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN

Een heerlijke frisse smoothie om de ochtend mee te beginnen en in een handomdraai klaar.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

375 gram Looye JOYN tomaten
325 gr gesneden watermeloen
6 grote blaadjes munt
snufje zout
2 draaien peper.
1 el olijfolie
klein scheutje extra verge olijfolie

BENODIGDHEDEN

blender of keukenmachine
4 glazen
4 dikke rietjes

BEREIDING

- 1 Snijd de Looye JOYN tomaten in grove stukken, zodat de blender ze makkelijker fijn draait.
- 2 Doe de Looye JOYN tomaten samen met de watermeloen in de blender op de hoogste stand en draai het helemaal glad.
- 3 Doe de munt, olijfolie, zout en peper erbij en draai nog eens 30 seconden.
- 4 Verdeel over de glazen en maak af met een takje munt.





lunch

fruitige salade



FRUITIGE LOOYE HONINGTOMATEN SALADE

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

Laat je verrassen door deze zoete fruitsalade gecombineerd met Looye Honingtomen en hartige smaken.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 g Looye Honingtomen
2 perziken
75 gr veldsla
10 gr verse basilicum
75 gr parmezaanse kaas
2 el crema di balsamico
1 snufje zwarte peper
1 snufje fijn zeezout
1 el olijfolie

BENODIGDHEDEN

grillpan
mengkom
kaasrasp

BEREIDING

- 1 Halveer de Looye Honingtomen. Halveer de perziken, verwijder de pit en snijd in partjes. Pluk de blaadjes van de takjes basilicum.
- 2 Verhit een grillpan, bestrijk de partjes perzik met wat olijfolie en grill in de hete pan, zodat er aan beide kanten grillstrepen ontstaan. Laat vervolgens iets afkoelen.
- 3 Meng de Looye Honingtomen met de gegrilde perzik, de veldsla en de blaadjes basilicum tot een salade. Breng op smaak met zout en peper. Rasp de parmezaanse kaas er grof overheen, roer nog eens door en besprenkel met de balsamico-siroop.



picknick salade



DE ULTIEME PICKNICKSALADE MET LOOYE JOYN TOMATEN EN LOOYE HONINGTOMATEN

BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN

Perfekte picknick salade met Looye Honingtomaten en Looye JOYN tomaten. Handig te bereiden, gemakkelijk om van tevoren te maken en mee te nemen!

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
375 gr Looye JOYN tomaten
1 rode ui
350 gr cannellini bonen
70 gr olijven
240 gr artisjokharten
20 gr verse basilicum
1 teentje knoflook
100 ml olijfolie
1 snufje zout
1 snufje zwarte peper

BENODIGDHEDEN

mengkom
snijplank
mes

BEREIDING

- 1 Halveer de Looye Honingtomaten en snijd de Looye JOYN tomaten in partjes. Pel de rode ui en snijd in dunne halve ringen. Snijd de kalamata olijven en de artisjokharten in partjes. Pel de knoflook. Spoel de cannellini bonen af met water, laat goed uitlekken en dep eventueel droog met een keukenpapiertje.
- 2 Maal de basilicum samen met de olijfolie, 1 eetlepel water en de knoflook glad met behulp van een keukenmachine of staafmixer. Breng vervolgens op smaak met zout en peper.
- 3 Meng alle ingrediënten door elkaar tot een salade, roer vervolgens de basilicumolie erdoorheen en neem mee naar je picknick.



verfrissende citrus salade

LOOYE HONINGTOMATEN- CITRUSSALADE MET EEN CITRUSVINAIGRETTE



BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

Deze lekker frisse citrussalade met Looye Honingtomen is perfect voor een zomerse dag. Heerlijk om als lunch te eten of te serveren als side dish bij diner of bbq.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomen
1 grapefruit
1 sinaasappel
1 el citroensap
150 gr verse spinazie
50 gr pecannoten
125 gr geitenkaas
1/2 el mosterd
1 sjalot
1 tl honing
100 ml olijfolie
1 snufje zout
1 snufje peper

BENODIGDHEDEN

snijplank
mes
koekenpan
mengkom

BEREIDING

- 1 Halveer de Looye Honingtomen. Verwijder de schil van de grapefruit en snijd het vruchtvlees in plakken. Snijd de sinaasappel doormidden. Verwijder de schil van een sinaasappelhelft en snijd het vruchtvlees in plakken. Pers van de anderhalve sinaasappel het sap uit.
- 2 Verwarm een koekenpan en rooster de pecannoten in 8 minuten rondom knapperig. Laat iets afkoelen en hak grof.
- 3 Hak het sjalotje heel fijn en meng met het sinaasappelsap, de citroensap, de honing en de mosterd. Voeg dan beetje bij beetje al roerend 100 ml olijfolie toe zodat er een vinaigrette ontstaat. Breng deze vervolgens op smaak met zout en peper.
- 4 Meng voorzichtig de spinazie met de Looye Honingtomen, de grapefruit, de sinaasappels, de pecannoten en de helft van de citrusvinaigrette. Verkruiemel de geitenkaas erover en serveer met de resterende vinaigrette.

gegrilde salade



GEGRILDE LOOYE JOYN TOMATENSALADE MET KIKKERERWTEN EN YOGHURT-MUNTSAUS

BEREIDINGSTIJD 35 MINUTEN

Een bijzondere salade met Looye JOYN tomaten en een verrassend frisse smaakcombinatie.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

375 gr Looye JOYN tomaten
150 gr verse spinazie
10 gr verse munt
15 gr verse peterselie
265 gr kikkererwten
4 el griekse yoghurt
1/2 citroen
1 el olijfolie
1 snufje zout
1 snufje zwarte peper

BENODIGDHEDEN

grillpan
bakplaat
bakpapier
mengkom

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Spoel de kikkererwten af en laat goed uitlekken. Dep eventueel droog met een keukenpapiertje. Snijd de Looye JOYN tomaten in parten. Haal de blaadjes van de takjes munt en snijd in fijne reepjes. Hak de peterselie fijn, rasp de schil van de halve citroen en pers het sap uit.
- 2 Meng de kikkererwten met een klein scheutje olijfolie en de citroenrasp en breng op smaak met zout en peper. Verdeel het mengsel vervolgens over een bakplaat met bakpapier en rooster in 30 minuten knapperig in de oven. Hussel elke 10 minuten even door. Neem na 30 minuten uit de oven en laat iets afkoelen.
- 3 Bestrijk ondertussen de tomaten met olijfolie en verhit een grillpan. Grill de tomaten in de hete pan zodat er rondom grillstrepen ontstaan. Laat vervolgens iets afkoelen.
- 4 Meng de griekse yoghurt met het citroensap en de helft van de munt tot een frisse dressing en breng op smaak met zout en peper.
- 5 Meng de geroosterde kikkererwten met de gegrilde Looye JOYN tomaten, de peterselie, de baby-spinazie en de resterende munt tot een salade en serveer met de yoghurt-muntsaus.

panzanella

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

Een makkelijke Italiaanse maaltijd van oud brood! Klinkt aantrekkelijk toch? De panzanella-salade maak je met Looye JOYN tomaten, paprika & olijven. Er zijn echter vele variaties mogelijk - kortom variëren maar!

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

2 Looye JOYN tomaten
1 snee oud brood
1/2 bosje verse basilicum
1 1/2 el extra vierge olijfolie
1 tl rode wijnazijn
1 snufje peper en zout
50 gr ansjovis
50 gr kappertjes
1 gele paprika
50 gr olijven

BENODIGDHEDEN

mengkom
serveerkom

BEREIDING

- 1 Allereerst: zorg voor oud brood. Als je dit niet hebt, scheur dan een verse focaccia of ciabatta in stukken en bak ongeveer een kwartiertje op 175 °C in de oven (zonder olie!).
- 2 Snijd de Looye JOYN tomaten in grove stukken. Snijd eventuele andere ingrediënten, zoals gegrilde paprika, ui, etc.
- 3 Scheur het brood in stukken.
- 4 Klop de olijfolie, azijn en een snuf zout en peper door elkaar.
- 5 Hussel de Looye JOYN tomaten, brood, groenten en dressing door elkaar. Laat het een uurtje staan, zodat de smaken goed in het brood trekken.
- 6 Tot slot maak je het, vlak voor serveren, af met verse basilicum.



salade niçoise

BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN

Bereid met gemak deze klassieke salade genoemd naar de Franse stad Nice. Een waar feestje met overheerlijke Looye JOYN tomaten en Looye Honingtomaten en bovendien heel gezond dankzij veel eiwitten en weinig koolhydraten. Bon appétit!

BENODIGDHEDEN

2 pannen
ovenvast schaal/tje/bord
mengkom
braadpan
garde
2 borden

SALADE NIÇOISE

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

2 Looye JOYN tomaten
4 Looye Honingtomaten
200 gr verse tonijn
6 ansjovis
150 gr haricots verts
2 eieren
1 sjalot
50 gr zwarte olijven
80 gr rucola
8 krieltjes
6 blaadjes verse basilicum
1 snufje peper en zout
75 ml olijfolie
2 el rode wijnazijn
1 el mosterd
1/2 bosje krulpeterselie
1 snufje peper en zout

BEREIDING

- Meng de rode wijnazijn en de mosterd in een schaal. Schenk er een beetje olijfolie bij en blijf met de garde roeren tot de vinaigrette bindt.
- Snijd de krulpeterselie zeer fijn en voeg toe aan de vinaigrette. Proef en kruid de dressing naar smaak met een beetje versgemalen peper en een snufje grof zeezout.
- Kook de krieltjes in ongeveer 12 - 14 minuten net gaar, giet ze af en laat afkoelen.
- Kook in een tweede pan de haricots verts in ongeveer 3 à 4 minuten beetgaar. Controleer door ze te proeven. Spoel wanneer ze goed zijn direct af met koud water en laat uitlekken.
- Kook de eieren in 8 minuten hard en laat ze schrikken in koud water. Pel de eieren en snijd in kwarten.
- Snijd de Looye JOYN tomaten in gelijke partjes.
- Maak de sjalot schoon en snijd in flinterdunne ringen.
- Snijd de krieltjes doormidden.

- Verwarm de oven voor op 180 °C.

- Doe de Looye Honingtomaten in een ovenvast schaal/tje of bord en besprenkel met olijfolie, zout en peper. Zit een paar minuten in de oven totdat de tomaten wat beginnen te schrompelen.

- Meng de haricots verts, krieltjes en Looye JOYN tomatenpartjes in een kom. Maak dit alles aan met ¾ van de dressing.

- Leg op de borden wat rucola en verdeel daarover de gemengde groente.

- Verdeel er enkele fijne ringen sjalot over.

- Neem de tonijn uit de koelkast en kruid subtiel met wat versgemalen peper en een snufje zout.

- Zet een braadpan op hoog vuur en verhit er een scheutje olijfolie in. Wacht totdat dit heel heet is.

- Bak de verse tonijn gedurende slechts 15 tot 20 seconden aan elke zijde en voorkom vooral het doorbakken van de vis om de subtiel smaak en textuur te behouden.

- Snijd de gebakken tonijn door de helft of in brede reepjes en verdeel over elk bord.

- Leg de geroosterde Looye Honingtomaten erbovenop.

- Verdeel ei, ansjovisfilets, de olijven en blaadjes basilicum over elk bord.

- Maak het geheel af met een beetje versgemalen peper, een piepklein snufje grof gemalen zeezout en enkele lepels van de overgebleven dressing.



tabouleh salade



TABOULEH SALADE MET LOOYE JOYN TOMATEN

BEREIDINGSTIJD 60 MINUTEN

Tabouleh is een typisch gerecht uit de Arabische keuken. Met behulp van dit recept maak je deze frisse salade in een handomdraai met ingrediënten zoals Looye JOYN tomaten, komkommer en verse munt. Verras je gasten en serveer deze heerlijke versnapering.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

250 gr Looye JOYN tomaten
40 gr platte peterselie
1/2 komkommer
40 gr amandelschaafsel
200 gr bulgur
1 limoen
4 el olijfolie
2 takjes verse munt
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

rasp
garde
kommetje
kom
kleine koekenpan

BEREIDING

- 1 Bereid de bulgur volgens de verpakking en laat wat afkoelen.
- 2 Snijd de Looye JOYN tomaten in kwarten en verwijder desgewenst de zaadjes.
- 3 Schil de halve komkommer, snijd deze in de lengte doormidden en vervolgens in smalle stukjes.
- 4 Hak de peterselie en muntblaadjes fijn.
- 5 Rasp de schil van de limoen en pers deze vervolgens uit.
- 6 Klop met een garde de limoenrasp en het sap met de olijfolie en flink wat peper en zout.
- 7 Verhit een kleine koekenpan zonder olie en rooster het amandelschaafsel. Doe de bulgur in een kom met de Looye JOYN tomaten, komkommer, munt en peterselie. Meng de dressing er voorzichtig doorheen.
- 8 Dek de kom af en zet minimaal een uur in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken.
- 9 Serveer de tabouleh salade op kamertemperatuur en strooi er wat amandelschaafsel overheen.

thaise salade



THAISE SALADE MET LOOYE JOYN TOMATEN

BEREIDINGSTIJD 60 MINUTEN

Salades kunnen ook in de winter heerlijk zijn. Deze Thaise salade is met ingrediënten gemaakt die zorgen voor een rijke en warme smaak, zoals Looye JOYN tomaten, chili, thaise basilicum en verse koriander.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

4 Looye JOYN tomaten
1 teentje knoflook
1,5 thaise chilipeper
1/2 limoen
1 el sojasaus
1,5 tl suiker
1/2 komkommer
1/2 sjalot
1/2 bosje thaise basilicum
1/3 bosje koriander
3 el arachideolie
1,5 el sesamololie
1 snufje zout

BENODIGDHEDEN

pan

BEREIDING

- 1 Maak de knoflook schoon en snijd in grove stukken.
- 2 Snijd de peper doormidden, verwijder de zaadjes en snijd 1 peper in grove stukken en 1/2 peper in kleine rondjes
- 3 Gebruik een vijzel en stamper om het zout, de knoflook en 1 peper te stampen tot een soepele pasta. Indien je geen vijzel hebt, snijd dan de knoflook en de pepers heel fijn en meng in een kom.
- 4 Snijd de Looye JOYN tomaten in kwarten en halveer deze nogmaals. Verwijder desgewenst de zaadjes. Was de komkommer, snijd door de lengte en in kleine stukjes.
- 5 Maak de sjalot schoon en snipper deze. Snijd de thaise basilicum en koriander grof. Pers de limoen uit.
- 6 Meng met een garde het knoflook-chilimengsel met een eetlepel limoensap, de sojasaus, suiker en een lepel sesamololie tot een smeulige dressing.
- 7 Voeg de Looye JOYN tomaten, komkommer, sjalot, chilirondjes, thaise basilicum en koriander aan de dressing toe. Roer alles een paar keer goed om (desgewenst met je handen) om ervoor te zorgen dat de ingrediënten gelijkmatig met de dressing in contact komen.
- 8 Dek de kom af en zet minimaal een uur in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken.
- 9 Serveer op kamertemperatuur en maak af met een snufje zout en de rest van de sesam-olie. Combineer de salade met geurige jasmijnrijst of eet als lekker bijgerecht.

salad in a jar



BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

Een salade met Looye Honingtomaten, opgebouwd in laagjes in een grote glazen pot. Handig om mee te nemen naar kantoor of naar een picknick.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
100 gr quinoa
265 gr kikkererwten
50 gr hummus
1/2 komkommer
1 kleine rode ui
100 ml rijstazijn
1 el honing
1 tl chilliflakes
300 gr spinazie
1 tl ras el hanout
1 teen knoflook
1 el geroosterd sesamzaad
1 tl sesamolie
50 gr gemengde pittige kiemen
1 el olijfolie
1 snuf zeezout

BENODIGDHEDEN

steelman
snijplank
mes
mengkom
glazen potten

BEREIDING

- 1 Halveer de Looye Honingtomaten. Pel de ui en snijd in flinterdunne halve ringen. Halveer de komkommer en snijd in halve maantjes. Pel en rasp de knoflook. Laat de kikkererwten uitlekken en spoel goed af met water, dep eventueel droog met een keukenpapiertje. Meng de kikkererwten met de sesamolie en de geroosterde sesamzaadjes.
- 2 Bereid de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 3 Doe de rijstazijn in een steelpannetje en verwarm kort, voeg de honing toe en roer totdat deze is opgelost. Doe de komkommer samen met de rode ui in een kom en voeg de rijstazijn samen met 100 ml water en de chilliflakes toe. Roer even door en zet apart tot gebruik.
- 4 Verhit een eetlepel olijfolie in een diepe koekenpan, voeg de knoflook en de ras el hanout toe. Bak 1 minuut en voeg dan beetje bij beetje de spinazie toe totdat deze is geslonken.
- 5 Nu kun je de salade in laagjes op gaan bouwen. Begin met een laagje quinoa, schep hierboven een laagje spinazie, volg met de kikkererwten, een laagje kiemen, de zoetzure rode ui met komkommer en sluit af met een flinke eetlepel hummus en de Looye Honingtomaten.



rogge salade

BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

Een goed gevulde salade met rogge en Looye JOYN tomaten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

250 gr Looye JOYN tomaten
190 gr rogge
2 el wilde kappertjes
1 rode ui
2 el olijfolie
sap van ½ citroen
20 gr krulpeterselie
2-3 druppels vissaus
1 tl mosterd met honing
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

snijplank
mes
pan
kom
mengkom
garde

BEREIDING

- 1 Snijd de Looye JOYN tomaten in partjes. Hak de krulpeterselie fijn en pers het sap uit de citroen. Maak de ui schoon en snijd in ringen.
- 2 Bereid de rogge in een pan, volgens de bereidingswijze op de verpakking. Spoel de rogge met koud water af en laat goed uitlekken.
- 3 Meng de mosterd met de honing, vissaus en de citroensap in een kom. Schenk de olijfolie erbij en roer met een garde tot je een gebonden dressing krijgt. Kruid de dressing met een peper en zout. Roer met de garde.
- 4 Doe de rogge, de wilde kappertjes en de Looye JOYN tomaten in een andere kom en meng dit door elkaar. Voeg de fijn gesneden krulpeterselie en de dressing toe. Meng alles goed door elkaar.
- 5 Serveer de salade op een bord. Decoreer met de partjes Looye JOYN tomaten, ui en blaadjes krulpeterselie.



burrata caprese



BURRATA CAPRESE MET GEROOSTERDE LOOYE JOYN TOMATEN & LOOYE HONINGTOMATEN

BEREIDINGSTIJD 60 MINUTEN

Deze lekkere variant op de 'insalata caprese' is heerlijk op een zomerse dag, maar smaakt natuurlijk ook goed wanneer het wat minder warm is.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
200 gr Looye JOYN tomaten
4 takjes verse tijm
2 el olijfolie
4 teentjes knoflook
1 burrata
1 el extra vierge olijfolie
8 blaadjes verse basilicum
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

bakplaat
bakpapier
serveerschaal

BEREIDING

- 1 Maak de knoflook schoon en plet met een mes.
- 2 Verwarm de oven voor op 100 °C en bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.
- 3 Leg de Looye JOYN tomaten en de Looye Honingtomaten op de bakplaat, verdeel de tijmblaadjes erover en bestrooi met peper en zout. Leg de teentjes knoflook ertussen en besprenkel alles met olijfolie.
- 4 Rooster de Looye JOYN tomaten en Looye Honingtomaten 40 minuten tot ze helemaal zacht en licht plakkerig zijn.
- 5 Neem de burrata uit de verpakking, laat afdruipe en plaats de bol voorzichtig op een serveerschaal. Leg hier de geroosterde Looye JOYN tomaten en Looye Honingtomaten en teentjes knoflook bij.
- 6 Besprenkel het gerecht met wat extra vierge olijfolie en scheur er blaadjes verse basilicum overheen.
- 7 Maak het gerecht desgewenst af met een beetje extra peper.

za'atar yoghurt



GEBLAKERDE LOOYE HONINGTOMATEN MET FRISSE CITROEN-ZA'ATAR YOGHURT

BEREIDINGSTIJD 25 MINUTEN

Een prachtig recept van Yotam Ottolenghi, maar wel met een eigen twist door de geblakerde Looye Honingtomen te bakken in een smakelijke, zoete en smokey kruidenmarinade.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomen
20 gr roomboter
1 teentje knoflook
1 tl komijnpoeder
1 tl venkelzaad
2 tl gerookte paprikapoeder
1 el ahornsirop
1 snufje grof zeezout
250 gr griekse yoghurt
1 citroen
1 tel za'atar
4 platbroden

BENODIGDHEDEN

steelpan
oven
ovenchaal
snijplank
mes
vijzel
grillpan

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Smelt de boter in een steelpannetje en verwijder van het vuur. Pel en snipper de knoflook. maal het venkelzaad fijn met een vijzel en voeg samen met de knoflook, het komijnpoeder, het gerookte paprikapoeder, een snuf zeezout en de ahornsirop bij de gesmolten boter.
- 3 Doe de Looye Honingtomen in een ovenschaal en bestrijk royaal met het kruidenmengsel. Zet 15 minuten in de voorverwarmde oven. Zet vervolgens de oven op grillstand en grill de tomaten 5 minuten totdat ze wat zwart blakeren. Let op dat de tomaten niet te veel verbranden. Haal uit de oven en laat iets afkoelen.
- 4 Verhit ondertussen een grillpan en grill het platbrood kort totdat het knapperig is en er grillstrepen zijn ontstaan.
- 5 Rasp de schil en pers het sap van de citroen. Roer dit vervolgens samen met de za'atar door de griekse yoghurt tot een romige saus.
- 6 Serveer de geblakerde Looye Honingtomen bovenop de citroen-kruidenyoghurt. Serveer met het gegrild platbrood om mee te dippen.

onigirazu



BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

Een Japanse zeewiersandwich met Looye Honingtomaten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

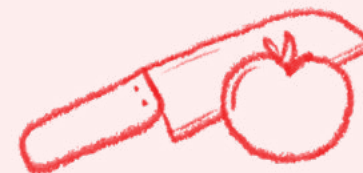
180 gr Looye Honingtomaten
 1 stengel lente-ui
 2 el sojasaus
 1/2 limoen
 1/2 tl sesamololie
 2 vellen nori zeewier
 150 gr sushirijst
 1 el rijstazijn
 1/2 el suiker
 1 snufje zout
 1 avocado
 50 gr verse spinazie
 2 el mayonaise
 1 handje kiemen
 2 tl srirachasaus

BENODIGDHEDEN

mes
 snijplank
 mengkom
 pan

BEREIDING

- 1 Meng de rijstazijn met de suiker en het zout en roer totdat deze helemaal zijn opgelost. Lukt dit niet? Verwarm de azijn dan een beetje. Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer het azijnmengsel door de sushirijst en laat afgedekt afkoelen.
- 2 Meng de sojasaus met het sap van een halve limoen en de sesamololie. Snijd de Looye Honingtomaten in kleine blokjes en de lente-ui in dunne ringen, meng met de sojailmoensaus en laat minstens 10 minuten marineren. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit, schep het vruchtvlees eruit en snijd in dunne plakken.
- 3 Leg een vel zeewier met een punt naar boven op een snijplank met de glimmende kant naar beneden. Verdeel in het midden een laagje rijst in de vorm van een vierkant, zorg dat de buitenste punten zeewier vrij blijven. Leg op de rijst een aantal plakken avocado, volg met wat gemarineerde Looye Honingtomaten, een toefje kiemen, wat blaadjes spinazie en eindig met een tweede vierkant sushirijst. Druk alles voorzichtig aan en vouw dan de buitenste punten zeewier naar het midden van het vierkant zodat er een zeewierpakketje ontstaat. Door de rijst blijft de zeewier plakken. Draai het pakketje om op de snijplank en laat even liggen terwijl je de volgende maakt volgens bovenstaande stappen. Snijd vervolgens de zeewierpakketjes met een scherp mes doormidden zodat er kleurrijke zeewiersandwiches ontstaan.
- 4 Meng de mayonaise met de sriracha en garneer de zeewiersandwiches hiermee.



vegetarische ramen

SNELLE VEGETARISCHE RAMEN MET GEPOFTE LOOYE HONINGTOMATEN



BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Een vegetarische variant op het befaamde Japanse noodlegerecht, een heerlijk verwarmende soep vol met umami.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
 1 el sojasaus
 1 tl honing
 4 stengels lente-uien
 1 el mirin zoete rijstwijjn
 1 l groentebouillon
 1 ui
 3 teentjes knoflook
 1 tl rode chilipepervlokken
 1 el sesamzaad
 2 cm verse gember
 2 eieren
 50 ml sojasaus
 180 gr ramen noedels
 2 shanghai paksoi
 3 el witte misopasta
 40 gr witte miso
 250 gr paddenstoelenmix

BENODIGDHEDEN

2x kookpan
 koekenpan
 mes
 snijplank
 ovenschaal
 keukenmachine

BEREIDING

- 1 Snijd de lente-ui in schuine ringen en halveer de paksoi. Breng de groentebouillon zachtjes aan de kook en voeg de misopasta, de helft van de mirin en de lente-ui toe. Laat op laag vuur zachtjes koken met de deksel op de pan. Voeg net voordat je de soep op gaat dienen de paksoi toe.
- 2 Verwarm voor de gepofte Looye Honingtomaten de oven voor op 180° c. Halveer de Looye Honingtomaten en leg ze in een ingevette ovenschaal. Bestrijk ze met de sojasaus en honing. Plaats 15 minuten in de oven.
- 3 Meng 50 ml sojasaus en de andere helft van de mirin met een scheutje water. Kook de eieren in 7 minuten hard en laat ze schrikken onder koud water. Pel en laat minstens 15 minuten marineren in het sojasausmengsel. Snijd de eieren doormidden net voordat je de soep gaat opdienen.
- 4 Voor de pittige paddenstoelen doe je de ui, de witte miso, de chiliflakes, de gember en het geroosterde sesamzaad in een keukenmachine en maal je het glad. Snijd ondertussen de paddenstoelenmix in kleine stukjes en meng met de kruidenpasta. Breng een wokpan goed op temperatuur en bak de paddenstoelen op hoog vuur in 5 minuten goudbruin. Zet vervolgens apart.
- 5 Bereid de ramen noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 6 Vul de soepkommen met de ramen noedels, verdeel de pittige paddenstoelen, schenk de bouillon eroverheen en garneer met de gemarineerde eieren en de gepofte Looye Honingtomaten.

bento box



BENTO BOX LUNCH MET LOOYE HONINGTOMATEN

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

Japanse lunchbox met een verrassende Looye Honingtomaten salade.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
2 stengels lente-uien
2 el mayonaise
1/2 limoen
1 el sesamololie
3 el sojasaus
1 el suiker
1/2 eetlepel zout
1 el sesamzaad
150 gr witte kool
170 gr zalmfilet zonder huid
1 el mirin zoete rijstwijjn
1 tl sake
1 vel nori zeewier
200 gr sojaboontjes
150 gr sushirijst
1 el rijstazijn

BENODIGDHEDEN

snijplank
mengkom
pan
bento box

BEREIDING

- 1 Meng de rijstazijn met de suiker en het zout en roer totdat deze helemaal zijn opgelost. Lukt dit niet? Verwarm de azijn dan een beetje. Spoel de sushirijst goed schoon en kook deze volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer het azijnmengsel door de sushirijst en laat afgedekt afkoelen.
- 2 Snijd de zalmfilet in repen. Meng 2 el sojasaus met de mirin en de sake en laat de zalmrepen hier minimaal 10 minuten in marineren.
- 3 Knip de zeewier in flinterdunne reepjes, halveer de Looye Honingtomaten, snijd de witte kool in ragfijne sliertjes en de lente-ui in dunne ringen.
- 4 Meng de mayonaise met 1 el sojasaus en het sap van een halve limoen tot een romige dressing. Voeg er vervolgens de witte kool, Looye Honingtomaten en lente-ui aan toe en meng alles zorgvuldig tot een salade.
- 5 Meng de sojaboontjes met 1 tl sesamololie en het geroosterd sesamzaad.
- 6 Verhit een klein scheutje olie in een koekenpan en bak de gemarineerde reepjes zalm rondom kort aan, zodat de binnenkant rauw blijft.
- 7 Vul de bento box zo dat elk onderdeel een eigen 'compartiment' heeft. Begin met de sushirijst, dit is het grootste deel. Vul het volgende gedeelte met de Looye Honingtomaten salade, een deel met de zalmreepjes, een deel met de sojaboontjes en vul het laatste deel met de norireepjes.

geitenkaas quiche



LOOYE HONINGTOMATEN QUICHE MET GEITENKAAS

BEREIDINGSTIJD 35 MINUTEN

Een snel bereide tomatenquiche met veel smaak! Maak dit recept en gasten zullen genieten. Tip: ook heerlijk in combinatie met een Looye JOYN tomatensoep.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
1 bladerdeegvel
50 gr couscous
5 eieren
200 gr crème fraîche
1 takje rozemarijn
50 gr geitenkaas
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

quichevorm
bakvel of bakspray
kom

BEREIDING

- 1 Hak de rozemarijnblaadjes fijn.
- 2 Verkruimel de geitenkaas.
- 3 Snijd de Looye Honingtomaten door de helft.
- 4 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 5 Vet een quichevorm in of leg er een bakvel in en bekleed helemaal met bladerdeeg. Snijd het overtollig bladerdeeg met een scherp mes weg en verstevig de rand van de quiche ermee.
- 6 Prik met een vork een aantal gaatjes in de deegbodem en bedek helemaal met een dun laagje couscous. De korrels nemen het overtollige vocht op en zorgen daardoor voor een lekker krokante bodem terwijl je er na het bakken niets meer van proeft. Zet de vorm even in de koelkast.
- 7 Klop in een kom de eieren los met de crème fraîche, een snuf peper en zout en de rozemarijn.
- 8 Haal de vorm uit de koelkast en schenk het eiermengsel erin. Verdeel daar de geitenkaas over en leg de gehalveerde Looye Honingtomaten in het mengsel met de snijkant naar boven.
- 9 Zet de quiche in de oven en bak in circa 30 minuten gaar totdat de randjes goudbruin zijn en de vulling goed gestold is.
- 10 Laat de quiche iets afkoelen, haal uit de vorm en snijd in stukken.

tomaten crumble

TOMATO CRUMBLE MET LOOYE JOYN TOMATEN



BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN

Een hartige variant op de appel crumble met Looye JOYN tomaten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

350 gr Looye JOYN tomaten
100 gr bloem
1 el olijfolie
50 gr roomboter
50 gr parmezaanse kaas
1 tl fijn zeezout
1 snufje zwarte peper
4 rode uien
1 el honing
50 ml witte balsamico azijn
50 gr hazelnoten
2 el gedroogde italiaanse kruiden

BENODIGHEDEN

ovenschaal
snijplank
mes
keukenmachine

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 180° c.
- 2 Pel en snijd de uien in halve ringen. Snijd de Looye JOYN tomaten in partjes. Hak de hazelnoten grof.
- 3 Verhit een scheutje olie in een koekenpan en fruit de uienringen 5 minuten op middelhoog vuur. Roer regelmatig door. Voeg de Looye JOYN tomaten toe samen met 1 el Italiaanse kruiden. Bak 3 minuten mee, blus af met de balsamicoazijn en voeg vervolgens de honing toe. Laat op laag vuur 15 minuten karamelliseren.
- 4 Zeef de tarwebloem boven een kom, voeg de boter (in stukjes), het zout, de peper, de olijfolie en de resterende italiaanse kruiden toe en kneed tot een kruimelig deeg. Werk vervolgens de parmezaanse kaas en de hazelnoten erdoorheen.
- 5 Doe het gekaramelliseerde de Looye JOYN tomaten-uienmengsel in een ingevette ovenschaal, verdeel de crumble eroverheen en bak in de oven in 25 minuten goudbruin.

kleurrijk lunch trommeltje



KLEURRIJK LUNCH TROMMELTJE MET LOOYE HONINGTOMATEN

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

Een vrolijke bentobox voor kids om mee naar school te nemen, vol kleurrijke lekkernijen zoals Looye Honingtomaten

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

60 gr Looye Honingtomaten
2 eieren
1 stengel lente-ui
1 tl sesamzaad
2 handjes verse spinazie
1 el hummus
6 wortelen
1 kiwi
6 radijsjes

BENODIGDHEDEN

mes
snijplank
kom
pan
uitsteekvorm (hartje)
bentobox

BEREIDING

- 1 Snijd de lente-ui in dunne ringen. Kluts de eieren los en breng op smaak met zout en peper.
- 2 Verhit een scheutje olie in een koekenpan en voeg 1 handje spinazie toe. Voeg wanneer dit geslonken is de lente-ui, het sesamzaad en de eieren toe en bak de smaakvolle omelet aan beide zijden goudbruin. Laat afkoelen, bestrijk een kant met hummus, leg de resterende spinazie erop, rol strak op en snijd in kleine rolletjes. Plaats de omeletrolletjes in het trommeltje.
- 3 Snijd de radijsjes in partjes, schil de kiwi en snijd in ½ cm dikke plakken. Maak met behulp van de uitsteekvorm mooie hartjes. Plaats ze samen met de radijsjes in het trommeltje in het vakje naast de spinazierolletjes.
- 4 Vul de overige vakjes met de Looye Honingtomaten en de snoepworteltjes. En klaar voor school :)



broodje gegrilde groenten

BEREIDINGSTIJD 25 MINUTEN

Een lekker ruim belegd broodje voor tijdens de lunch. Boordevol smaakvolle groenten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

150 gr Looye JOYN tomaten
1/2 aubergine
1 bosje asperges tips
1/2 pakje feta
2 st rustieke pistoletjes
1 tl mayonaise
1 el olijfolie
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

koekenpan

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 2 Snijd de aubergine in plakken van 2 cm, bestrijk ze met olijfolie en voeg naar smaak zout en peper toe. Bak ze voor ongeveer 15 min in de oven. Haal de feta uit de verpakking, brokkel ze in kleine stukjes en laat deze uitlekken op keukenpapier.
- 3 Verhit een koekenpan met olijfolie en bak de aspergetips en leg ze als ze klaar zijn op een stukje keukenpapier.
- 4 Snijd de Looye JOYN tomaten in plakken en bak ze in de koekenpan.
- 5 Snijd de broodjes open en smeer ze in met mayonaise. Leg daarna de aubergine op het broodje, dan trapsgewijs de Looye JOYN tomaten gevolgd door de asperges tip en de gebrokkelde feta. Maak af met wat olijfolie.



gazpacho andaluz



GAZPACHO ANDALUZ

BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN

Gazpacho is de bekende koude tomatensoep op basis van tomaten, komkommers, paprika, uien en knoflook. Dit recept is voor gazpacho andaluz, het perfecte verfrissende gerecht voor de zomerse dagen.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

500 gr Looye JOYN tomaten
1/2 rode paprika
1/2 komkommer
1 ui
2 teentjes knoflook
2 sneetjes oud brood
200 ml bouillon
5 el olijfolie
3 el witte wijnazijn
1 snufje grof zeezout
1 snufje tabasco
1 snee wit brood
1/2 rode paprika
2 sjalotten
1/2 komkommer

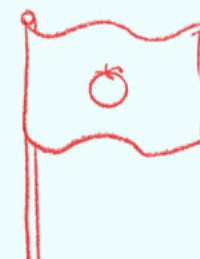
BENODIGDHEDEN

koekenpan
blender

BEREIDING

- 1 Snijd de Looye JOYN tomaten in kwarten.
- 2 Snijd de zaadlijsten uit de paprika en snijd deze in blokjes. Zet de helft van de paprika apart in een kommetje voor de garnering.
- 3 Schil de komkommer en snijd de groente overlangs in lange kwarten. Nu kan je makkelijk de waterige zaadlijsten wegsnijden. Snijd het vaste vruchtvlees vervolgens in kleine blokjes. Zet een kwart van de blokjes apart in een kommetje voor de garnering.

- 4 Maak de ui schoon en snipper deze.
- 5 Pel de knoflookteentjes.
- 6 Verwijder de korstjes van het brood.
- 7 Maak de sjalotjes schoon en snipper deze en doe ze in een kommetje.
- 8 Week het brood in wat koude bouillon.
- 9 Meng de ui, knoflook, komkommer, paprika, Looye JOYN tomaten en brood in een grote kom.
- 10 Doe de groenten en het geweekte brood in een blender en mix tot een smeulige puree.
- 11 Voeg indien nodig wat bouillon toe tot de soep de gewenste dikte heeft.
- 12 Doe er de wijnazijn en olijfolie bij en mix opnieuw.
- 13 Breng de soep op smaak met een snuf zwarte peper en zeezout.
- 14 Giet de soep in een grote mengkom, dek af en zet 1 à 2 uur in de koelkast.
- 15 Croutons : snijd de sneetjes brood in kleine vierkantjes (0,5 à 1 cm). Verwarm in een pan een scheut olijfolie en voeg er de broodblokjes aan toe. Bak de blokjes in 5 à 6 minuten op een middelhoog vuur, schud of draai de blokjes af en toe om, zodat ze mooi goudbruin gebakken en krokant zijn. Laat de blokjes uitlekken op keukenpapier en doe ze in een apart kommetje.
- 16 Druk de soep door een bolzeef met een pollepel.
- 17 Proef de soep en breng eventueel verder op smaak met peper, zout en wijnazijn. Als je de gazpacho graag pikant hebt, kun je er enkele druppels tabasco aan toevoegen.



vegan hummus wrap



VEGAN HUMMUS WRAP MET LOOYE JOYN TOMATEN

BEREIDINGSTIJD 5 MINUTEN

Maak eenvoudig deze lekkere vegan wraps, met hummus, Looye JOYN tomaten en avocado. Lekker en gezond!

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

2 Looye JOYN tomaten
2 wraps
80 gr hummus
125 gr komkommers
2 little gem sla
1/2 avocado
1/2 bosje verse basilicum
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

dunschiller
bord

BEREIDING

- 1 Schil de komkommer, maak er met de dunschiller sliertjes van, stop als je bij de zaadlijsten komt, draai hem dan een halve slag en herhaal tot al het vruchtvlees in slierten is.
- 2 Snijd de Looye JOYN tomaten in plakjes.
- 3 Schep de avocado uit de schil en snijd het vruchtvlees in lange reepjes.
- 4 Snijd de stronk van de little gem weg zodat je de bladeren er in zijn geheel vanaf kunt halen.
- 5 Hak de basilicum fijn.
- 6 Leg de wraps elk op een bord. Smeer de hummus op een derde van elke wrap, ongeveer een halve centimeter vanaf de rand.
- 7 Verdeel de komkommer, little gem, Looye JOYN tomaten, avocado en de basilicum in het midden van de wraps. Strooi er naar wens wat versgemalen zout en peper over en maak af met een paar druppels olijfolie.
- 8 Rol de wraps voorzichtig op zodat de sla en het restante beleg mooi in het midden blijven (zoals je ook bij een burrito zou doen).
- 9 Snijd de wraps schuin doormidden en serveer de twee helften op een bord. Garneer met een paar blaadjes basilicum, een blaadje sla en een plakje tomaat.



borrel

pancetta hapjes



PANCETTAHAPJES MET GEITENKAAS, APPEL EN SALIE

BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

Een heerlijk hapje voor de feestelijke momenten. Eenvoudig en snel te bereiden en daar houden we van! Voor welke gelegenheid maak jij dit hapje?

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

2 Looye JOYN tomaten
75 gr vastkokende aardappelen
60 gr appels
40 gr geitenkaas
6 plakjes pancetta
3 blaadjes salie
1 snufje zwarte peper

BENODIGDHEDEN

vergiet
pan
kom
muffinblik

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Schil de aardappels en snijd ze in hele kleine blokjes. Verwijder het klokhuis van de appel en snijd de appel in blokjes van dezelfde grootte. Snijd ook de Looye JOYN tomaten in kleine blokjes.
- 3 Hak de salie fijn.
- 4 Verkruiemel de geitenkaas.
- 5 Blancheer de blokjes aardappel 2–3 minuten in kokend water. Giet af en spoel na met koud water.
- 6 Meng de aardappelblokjes met de appelblokjes, blokjes Looye JOYN tomaten, salie, geitenkaas en een snuf zout en peper in een kom.
- 7 Bekleed de bakjes van het muffinblik met de plakjes pancetta. Voor ieder bakje heb je 3 plakjes nodig.
- 8 Verdeel de vulling gelijkmatig over de bakjes.
- 9 Zet in de oven en laat 15 minuten bakken tot de pancetta aan de randen bruin en krokant is en de binnenkant gaar en goudbruin.

aardappel soufflé

BEREIDINGSTIJD 60 MINUTEN

Een beeldschone hartige taart. Romig en boordevol seizoensgroenten en Looye Honingtomaten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

6 st. Looye Honingtomaten
2 st. eieren
200 gr kruimige aardappels
3 el melk
zout
peper
50 gr roomkwark
50 gr roomkaas (kruiden roomkaas)
1 mespunt bakpoeder
boter om in te vetten
2 el paneermeel

BENODIGDHEDEN

Kleine schaaltes van Ø 6cm met hoge rand, pan en mes.

BEREIDING

- 1 Schil de aardappels. Snijd in grove stukken en kook ze gaar. Laat ze uitdampen.
- 2 Laat de kwark uitlekken.
- 3 Snijd de Looye Honingtomaten doormidden.
- 4 Scheid de eidooiers en eiwit.
- 5 Stamp de aardappels tot puree en klop met een mixer de melk erdoorheen.
- 6 Klop de kwark, roomkaas en de eidooier door de puree en breng op smaak met peper en zout.
- 7 Klop het eiwit met bakpoeder stijf en spatel voorzichtig door de puree.
- 8 Vet de bakjes in met boter en bestrooi met paneermeel.
- 9 Doe het mengsel in de bakjes (niet tot de rand).
- 10 Bak de soufflé in 45 minuten in de oven op 180 °C.



groentespiesjes



GROENTESPIESJE MET LOOYE HONINGTOMATEN

BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN

Voor dit vegetarische borrelhapje gebruiken we truffelaardappelen, courgette, paprika en natuurlijk Looye Honingtomaten. Smaakvol en eenvoudig te bereiden.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

4 Looye Honingtomaten
1/2 courgette
2 truffelaardappelen
1 rode paprika
2 el olijfolie
1/2 el witte balsamicoazijn
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

cocktailprikkers, 6-8 cm
pan
ovenschaal

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven op 180 °C.
- 2 Snijd de courgette in kleine plakjes van een halve cm dik; snijd deze daarna in kwarten.
- 3 Snijd de truffelaardappelen door de helft. Kook de aardappelhelften in een pannetje met ruim water tot ze beetgaar zijn.
- 4 Snijd de zaadlijsten uit de paprika en snijd deze in blokjes van ongeveer 1x1 cm.
- 5 Doe de Looye Honingtomaten en alle gesneden groente in een ovenschaal en besprenkel ruim met olijfolie. Maak af met peper en zout.
- 6 Zet de schaal in de voorverwarmde oven en rooster de groente ongeveer 5 minuten. Laat afkoelen en besprenkel de groente met de balsamicoazijn.
- 7 Rijg nu een van de Looye Honingtomaten aan een prikker; vervolgens een stukje courgette, een stukje paprika, opnieuw een stukje courgette en opnieuw een stukje paprika. Als laatste de helft van een truffelaardappel.
- 8 Zet de prikkers op een schaal en serveer met andere kleine hapjes.



gevulde mini croustades

MINI CROUSTADES GEVULD MET LOOYE HONINGTOMATEN EN GARNAAL



BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

Deze croustades (pasteitjes) worden bereid met een vulling van Noorse garnalen, zalmeitjes, asperges en natuurlijk Looye Honingtomaten. Een korte bereidingstijd maar dubbel zo lekker!

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

6 Looye Honingtomaten
6 mini croustades
6 Noorse garnalen
12 groene aspergetips
10 gr zalmeitjes
2 el cocktailsaus
1 bakje shiso purper
2 el cognac
1 tl olijfolie
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

pan
bakpan
serveerschaal

BEREIDING

- 1 Kook de aspergetips in een ruime hoeveelheid kokend water in 30 seconden beetgaar. Laat ze schrikken door af te spoelen met koud water. Snijd het onderste gedeelte van de tips eraf zodat je nog ongeveer 2 cm overhoudt.
- 2 Bak de garnalen in een pan met een klein beetje olijfolie. Zet het vuur niet te hoog, want ze moeten mooi roze van kleur blijven. Blus af met cognac of brandy en laat de alcohol verdampen (kijk uit voor vlam in de pan).
- 3 Voeg peper en zout toe naar smaak.
- 4 Snijd de Looye Honingtomaten doormidden.
- 5 Pluk 6 steeltjes van de shiso purper.
- 6 Neem een croustade (mini pasteibakje) en doe daar een halve theelepel cocktailsaus in.
- 7 Leg daarop een gehalveerde Looye Honingtomaten (gesneden kant naar boven), en daarbovenop een garnaal.
- 8 Steek naast de Looye Honingtomaten 2 stukjes aspergetips in de saus.
- 9 Garneer door met een theelepel wat zalmeitjes bovenop de garnaal te leggen en leg er als laatste een takje shiso purper op.
- 10 Herhaal dit en serveer.



gevulde Looye Honingtomaten

BEREIDINGSTIJD 5 MINUTEN

Gevulde Looye Honingtomaten voor bij de borrel.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
100 gr feta
10 gr verse munt
5 gr verse peterselie
1 snufje zwarte peper
1 snufje grof zeezout
1 el olijfolie

BENODIGDHEDEN

mes
lepeltje
snijplank
mengkom

BEREIDING

- 1 Brokkel de feta kruimig. Snijd de munt in flinterdunne reepjes en hak de peterselie fijn. Meng dit goed met elkaar en breng op smaak met zout en peper.
- 2 Snijd de Looye Honingtomaten van boven kruislings in zodat ze een beetje openvallen. Verwijder met een lepeltje zo nodig iets van het vruchtvlees. Vul vervolgens met het feta-kruidentmengsel en besprenkel met olijfolie.



uientaart



BEREIDINGSTIJD 35 MINUTEN

Wil je je vrienden verrassen met een hartige muffin incl. gefruite uitjes, Looye Honingtomen en gebakken spekjes? Deze heerlijke uienmuffins kunnen op een feestelijke manier geserveerd worden met zure room en tijm.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

150 gr Looye Honingtomen
 250 gr bloem
 7 gr droge gist
 1 tl zout
 150 ml water
 2 tl olijfolie
 2 uien
 150 gr spekblokjes
 1 tl verse tijm
 2 eieren
 100 gr zure room
 1/2 tl nootmuskaat
 1 snufje peper en zout
 2 el water
 1 el olijfolie

BENODIGDHEDEN

pan
 muffinblik

BEREIDING

- 1 Meng voor het deeg de bloem, het gist en zout in een kom.
- 2 Voeg het lauwe water en de olie toe. Kneed alles goed door elkaar. Dek het af en laat ongeveer 30 minuten rijzen.
- 3 Maak de uien schoon en snijd ze in halve ringen.
- 4 Snijd de Looye Honingtomen in partjes.
- 5 Bak de spekblokjes in een hete pan op middelhoog vuur. Wanneer het vet is uitgebakken, haal je ze uit de pan.
- 6 Fruit de uien en Looye Honingtomen in het achtergebleven vet. Voeg de tijm en water toe zodra de tomaten wat kleur hebben. Dek af en laat zachtjes ongeveer 10 minuten sudderen. Voeg dan de spekblokjes weer toe. Haal van het vuur en laat afkoelen.
- 7 Klop de eieren en roer de zure room erdoor. Meng met de lauwe uien en het spek.
- 8 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 9 Vet de muffinvormpjes in met wat olijfolie.
- 10 Kneed het deeg en verdeel in porties. Rol deze uit en bekleed hiermee de ingevette muffinvormpjes.
- 11 Schep het groente-eimengsel in de vormpjes.
- 12 Zet de muffinvorm in de voorverwarmde oven en bak 15 minuten. Schakel na 15 minuten garen nog 4-6 minuten naar de heteluchtoven zodat de uienkoekjes kleur krijgen.
- 13 Serveer warm, lauwwarm of koud.



sardine toast

SARDINE TOAST MET LOOYE JOYN TOMATEN EN ZOETE UI

BEREIDINGSTIJD 5 MINUTEN

Maak eenvoudig deze smaakvolle toast met sardientjes en Looye JOYN tomaten voor een complete Spaanse tapasavond. Olé!

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

2 Looye JOYN tomaten
2 sneetjes zuurdesembrood
1 teentje knoflook
200 gr sardientjes
1/2 rode ui
1 snufje zwarte peper
1 snufje grof zeezout
2 takjes verse basilicum
15 gr boter
1/2 el olijfolie
1 tl citroensap

BENODIGDHEDEN

grill of broodrooster

BEREIDING

- 1 Maak de knoflook schoon en snijd deze doormidden.
- 2 Rooster de sneden brood onder de grill (aan beide kanten) of lekker makkelijk in de broodrooster.
- 3 Wrijf ze - terwijl de toast nog warm is - onmiddellijk in met de gesneden kant van een half teentje knoflook en smeer vervolgens royaal in met boter.
- 4 Snijd de Looye Honingtomen in dunne plakjes.
- 5 Maak de ui schoon en snijd in dunne ringen.
- 6 Bedek de ingesmeerde toast met plakjes Looye Honingtomen en bestrooi ze met een snuf zout.
- 7 Bedek vervolgens de Looye Honingtomen met achtereenvolgens de sardines en plakjes ui.
- 8 Besprenkel met olijfolie en citroensap en breng op smaak met wat zout en peper.
- 9 Garneer met wat blaadjes basilicum en serveer onmiddellijk.



knoflook toast



KNOFLOOK TOAST MET LOOYE HONINGTOMATEN

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

Tover in een handomdraai deze lekkernij op tafel. Een smaakvolle toastvariatie met knoflook en uiteraard Looye Honingtomaten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

10 Looye Honingtomaten
2 sneetjes boerenbrood
2 teentjes knoflook
1 1/2 tl olijfolie
1 snufje grof zeezout

BENODIGDHEDEN

oven

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 180° C.
- 2 Snijd de sneetjes brood doormidden en besprenkel ze met 1 el olijfolie.
- 3 Strooi wat zout en peper over de sneetjes en bak ze 6 minuten in het midden van de voorverwarnde oven tot ze mooi krokant zijn.
- 4 Maak de knoflook schoon en snijd de teentjes doormidden.
- 5 Haal de toast uit de oven en wrijf ze in met de gesneden kant van de knoflook.
- 6 Snijd de Looye Honingtomaten in dunne plakjes en verdeel ze over het geroosterd brood.
- 7 Besprenkel met 1/2 el olijfolie en breng op smaak met een snuf zout en peper.





bruschetta

BEREIDINGSTIJD 5 MINUTEN

Bruschetta is makkelijk en snel om te maken en je kunt er eindeloos in variëren. Deze bruschetta wordt onder andere bereid met balsamico, basilicum en Looye JOYN tomaten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

250 gr Looye JOYN tomaten
2 sneetjes boerenbrood
2 el balsamico
2 teentjes knoflook
4 blaadjes verse basilicum
1 el olijfolie

BENODIGDHEDEN

kom
oven

BEREIDING

- 1 Snijd de Looye JOYN tomaten in partjes en verwijder desgewenst de zaadjes. Snijd de partjes vervolgens in blokjes van ½ cm.
- 2 Snijd 1 teen knoflook in 4 tot 5 grove stukken, scheur de blaadjes basilicum klein en meng met de balsamicoazijn en de olijfolie in een kom. Marineer hierin de blokjes tomaat.
- 3 Maak de andere teen knoflook schoon en snijd deze door de helft.
- 4 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 5 Smeer de plakken brood in met olijfolie en rooster deze ongeveer 3 tot 4 minuten in de oven. Haal het brood uit de oven en wrijf goed in met de helften knoflook.
- 6 Beleg de bruschetta's met de gemarineerde blokjes Looye JOYN tomaten maar verwijder eventueel eerst de grove stukjes knoflook.

Variaties

- 7 Met pancetta: bak na het roosteren van het brood de pancettaplakjes gedurende 5 à 6 minuten in de oven tot ze krokant zijn. Leg er eentje op elke plak bruschetta.
- 8 Met pecorino of parmigiano: bestrooi de bruschetta's met wat geschaafde pecorino of parmigiano kaas.
- 9 Met ansjovis en kappertjes: leg als laatste een ansjovis en wat kappertjes op elke bruschetta.



brotzeit

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Brotzeit is een hartige Beierse koude snack die je eigenlijk op elk moment kunt nuttigen, zo als tijdens het wandelen, fietsen, in de biertuin, aan een rivier of meer, etc. Hoofdingrediënten van een brotzeit zijn: brood, zoutjes, kaas, vleeswaren.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

1 tros Looye Honingtomaten
 4 plakjes mortadella
 4 plakjes serranoham
 4 plakjes cervelaat
 4 plakjes schwarzwälder schinken
 60 gr truffelkaas
 60 gr blauwe aderkaas
 60 gr geitenkaas
 20 cornichons
 1 boerenbrood
 10 kaasstengels
 10 notenstengels

BENODIGDHEDEN

serveerplank
 broodmand

BEREIDING

- 1 Neem een serveerplank groot genoeg om alles erop te leggen. Verdeel de kaas en vleeswaren over de plank en leg hier de Looye Honingtomaten, cornichons, kaasstengels/notenstengels tussen en serveer het boerenbrood in een apart mandje.



borrelplank

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Een heerlijke borrelplank met BLT prikkers met Looye Honingtomaten, groentetorentjes met Looye Honingtomaten en mini Looye Honingtomaten-taartjes. Vul de plank bijvoorbeeld aan met lekkere dips, brood, groentechips, snoepworteltjes en nootjes.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

540 gr Looye Honingtomaten
2 sneetjes boerenbrood
40 gr coppa di parma
1 tl dijonmosterd

1 el mayonaise
3 blaadjes little gem sla
1/2 courgette
1 burrata
5 takjes verse basilicum
1 el olijfolie
125 gr bacon
100 gr ricotta
1 el olijfolie
1 el rode chilisaus
6 vellen bladerdeegvellen
1 snufje zout
1 snufje peper
1 ei
1 el tuinkers



BORRELPLANK MET VERSCHILLENDE HAPJES MET LOOYE HONINGTOMATEN

BEREIDING

BLT prikkers met Looye Honingtomaten

- 1 Rooster de boterhammen en maak met behulp van een rond uitsteekvorm kleine rondjes.
- 2 Rooster de coppa di parma knapperig in een pan of in de oven. Laat afkoelen op een stukje keukenpapier en breek in kleine stukjes.
- 3 Meng de mosterd met de mayonaise. Scheur de blaadjes little gem in kleine stukjes.
- 4 Bestrijk elk broodrondje met wat mosterdmayonaise, leg er wat little gem sla op, een stukje knapperige coppa en een Looye Honingtomaat. Steek er een prikker in en leg op de borrelplank.

Groentetorentjes met Looye Honingtomaten

- 1 Snijd de halve courgette in gelijkmatige plakjes. Scheur de burrata in stukjes en de blaadjes basilicum los van de takjes
- 2 Bestrijk de plakjes courgette met olijfolie. Grill deze aan beide kanten kort op de grillpan zodat er goudbruine strepen ontstaan.
- 3 Rijg een blaadje basilicum aan een houten prikker, volg met een stukje burrata, een Looye Honingtomaat en een plakje gegrilde courgette. Herhaal deze stap met de overige prikkers tot alle ingrediënten op zijn en plaats de groentetorentjes op de borrelplank.

Mini Looye Honingtomaten taartjes

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Snijd de Looye Honingtomaten in plakjes en de bacon in reepjes. Meng de ricotta met de chilisaus.
- 3 Steek met behulp van een glas of een ronde uitsteekvorm, cirkels uit de plakken bladerdeeg. Prik in het midden met behulp van een vork gaatjes, in de buitenste randen is dit niet nodig.
- 4 Bestrijk de bladerdeegrondjes met het ricottamengsel, laat hierbij de randen vrij. Beleg vervolgens met de bacon en de plakjes Looye Honingtomaten. Breng op smaak met zout en peper. Kluts het ei los en bestrijk de randen van de bladerdeeg hiermee. Bak in 15 minuten in de oven goudbruin.
- 5 Leg de tomatentaartjes op de borrelplank en garneer met wat tuinkers.

BENODIGDHEDEN

snijplank
mes
mengkom
grillpan
ronde uitsteekvorm

parmezaan koekjes

LOOYE HONINGTOMATEN MET KNAPPERIGE PARMEZAANKOEKJES

BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN

Een verrassend hapje met Looye Honingtomaten voor bij de borrel.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
50 gr parmezaanse kaas
10 gr verse basilicum
1 snufje zwarte peper

BENODIGDHEDEN

snijplank
bakplaat

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven op grillstand voor op 180° c.
- 2 Rasp de parmezaanse kaas. Verdeel in kleine hoopjes van 1 cm doorsnee over een met bakpapier bedekte bakplaat. Plaats vervolgens 8-10 minuten onder de grill zodat er goudbruine koekjes ontstaan. Laat ze afkoelen om uit te harden.
- 3 Snijd de Looye Honingtomaten doormidden, beleg met het parmezaankoekje en maak af met zwarte peper en wat verse basilicum.





gehaktballetjes in tomatensaus

BEREIDINGSTIJD 25 MINUTEN

Er gaat niets boven het zelf maken van een lekkere verse tomatensaus. Je hebt hierdoor tevens de mogelijkheid om de saus zelf naar eigen smaak aan te passen. Meer knoflook, rode peper, of misschien wel een scheutje rode wijn? Alles kan. Heerlijk met gehaktballetjes van kip.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

500 gr Looye JOYN tomaten
600 gr kipgehakt
1 ei
5 el paneermeel
2 tl paprikapoeder
1 tl kerrie poeder
4 teentjes knoflook
2 uien
1 ml witte balsamicoazijn
1 rode spaanse peper
200 gr kikkererwten
1 handje verse mediterrane kruiden

BENODIGDHEDEN

pan

BEREIDING

- 1 Kneed het kipgehakt met een ei, paneermeel, gerookt paprikapoeder, de kerrie en een snufje zout en peper. Maak er gelijke balletjes van. Bak op gematigd vuur in een beetje boter rondom goudbruin. Haal uit de pan.
- 2 Maak de teentjes knoflook en de uien schoon en snipper fijn. Fruit aan in de pan in een beetje boter. Snijd de Looye JOYN tomaten in stukjes en voeg toe. Breng op smaak met een scheutje balsamicoazijn, fijngesneden rode peper en wat grof zeezout. Naar smaak kun je de saus glad pureren met een staafmixer, of juist grof houden. Kook de saus iets in op hoog vuur.
- 3 Verwarm de gebakken gehaktballetjes en de kikkererwten ongeveer 5 minuten mee in de saus op gematigd vuur. Garneer met verse gehakte mediterrane kruiden zoals rozemarijn, tijm, salie en/of oregano.

pittige chutney



PITTIGE CHUTNEY VAN LOOYE JOYN TOMATEN

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Wist je dat het heel lekker, leuk en makkelijk is om zelf Looye JOYN tomatenchutney te maken? Je kunt het serveren als dip bij chips, toast of als extra bij je avondeten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

4 Looye JOYN tomaten
1 ui
2 teentjes knoflook
1 tl masala
1 el zout
1 madame jeanette peper
4 el zonnebloemolie
1 snufje zwarte peper
1 snufje zout

BENODIGHEDEN

pan
gesloten pot

BEREIDING

- 1 Maak de ui en knoflookteentjes schoon en snipper alles fijn.
- 2 Let op, de madame jeanette peper is zeer heet. Trek voor het bewerken wegwerphandschoenen aan of smeer je handen wat in met olie. Snijd de peper doormidden, verwijder de zaadjes en maak er flinterdunne reepjes van.
- 3 Snijd de Looye JOYN tomaten in kwarten.
- 4 Verhit de olie in de pan en bak ui, knoflook en peper gedurende 5 minuten op middelhoog vuur totdat het lichtbruin begint te worden. Voeg de massala toe en laat een minuut meebakken.
- 5 Doe de Looye JOYN tomaten in de pan en laat het vuur op middelhoog staan om te voorkomen dat de inhoud aanbrandt. Blijf alles goed omroeren en voeg er zout aan toe.
- 6 Laat wat doorsudderen op laag vuur, zodat de smaken goed kunnen vrijkomen en intrekken. Na ongeveer 10 minuten zijn de tomaten lekker zacht en kunnen ze worden fijngeprakt. Voeg extra zout en peper toe naar eigen smaak. Laat afkoelen en zet direct op tafel of bewaar in een gesloten pot in de koelkast.

riganada

BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN

Een smaakvol hapje afkomstig uit Griekenland.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

250 gr Looye JOYN tomaten
1/2 zuurdesem brood
50 gr fetakaas
2 el olijfolie
1 tl gedroogde oregano
5 gr oregano
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

snijplank
broodmes
koekenpan

BEREIDING

- 1 Snijd het brood in plakken.
- 2 Snijd de Looye JOYN tomaten in dunne plakjes.
- 3 Verkruiemel de fetakaas met een vork.
- 4 Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en rooster de sneden brood goudbruin.
- 5 Serveer de sneden geroosterd brood op een bord. Besprenkel met olijfolie, de Looye JOYN tomaten, de verkruiemelde fetakaas en de gedroogde oregano. Breng op smaak met zout en peper.



bloody mary on a stick

BEREIDINGSTIJD 4 MINUTEN

Probeer eens wat nieuws, maak een volledige bloody mary op een cocktailprikker! Een leuke toevoeging aan je borrelplank of verjaardag.

Let op: marineren duurt enkele uren.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

15 Looye Honingtomaten
30 ml wodka
2 tl tabasco
2 tl worcestersaus
1 limoen
1 stengel bleekselderij
1 snufje peper
1 snufje selderijzout

BENODIGDHEDEN

cocktailprikkers
rasp
kom
schaaltje

BEREIDING

- 1 Prik gaatjes in de Looye Honingtomaten zodat ze de wodka goed kunnen opnemen.
- 2 Rasp de schil van de limoen en pers de limoen uit.
- 3 Meng in een kom de wodka met tabasco, worcestersaus en het sap van de limoen (voeg eventueel extra tabasco toe als je het wat pittiger wilt).
- 4 Leg de Looye Honingtomaten in de wodka en zorg dat ze geheel zijn ondergedompeld, zo kunnen de smaken goed intrekken. Laat ze enkele uren marineren.
- 5 Schil de bleekselderij en snijd in dunne plakjes (halve maantjes).
- 6 Neem nu een cocktailprikker en begin met de bleekselderij prik er dan een van de gemarineerde Looye Honingtomaten op en leg ze op een schaal.
- 7 Breng de Looye Honingtomaten op smaak met een snufje selderijzout, doe er vervolgens een paar draaien vers gemalen peper over en de rasp van de halve limoen.





sangrita

BEREIDINGSTIJD 5 MINUTEN

Geen sangria maar sangrita! Ook wel bekend als little blood: een pittig shotje met Looye JOYN tomaten! Durf jij het aan.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

- 2 Looye JOYN tomaten
- 1 sinaasappel
- 30 ml tequila
- 1 druppeltje grenadine
- 1 druppeltje tabasco
- 1 druppeltje worcestersaus
- 1 snufje zwarte peper
- 1 jalapeño

BENODIGDHEDEN

- sapcentrifuge
- citroenpers
- shaker
- shotglasjes

BEREIDING

Bereiding tomaten- en sinaasappelsap

- 1 Halveer de Looye JOYN tomaten. Centrifugeer ze en zet het gezeefde, opgevangen sap in de koelkast.
- 2 Snijd de sinaasappel door de helft en pers ze uit. Zeef het sap en zet ook in de koelkast.

Bereiding garnering

- 3 Was de jalapeño, halveer in de breedte en snijd er een paar mooie schijfjes van. Maak aan de rand een klein sneetje zodat je hem straks makkelijk op de glasrand kan vastzetten.
- 4 Indien je voor de komkommegarnering gaat: snijd met een dunschiller twee lange sliertjes en spies deze elk op een prikker.

Bereiding sangrita

- 5 Doe 30 ml tomaten- en 15 ml sinaasappelsap, de druppels grenadine, worcestersaus en tabasco in de shaker en schud goed door.
- 6 Schenk de gekoelde tequila in twee aparte glaasjes. Je kunt er ook voor kiezen om dit samen met de andere ingrediënten in de shaker te mixen.
- 7 Verdeel het mengsel over de shotglasjes en doe wat versgemalen zwarte peper erover. Maak af met een schijfje jalapeño op de rand van het glas en/of leg de komkommerprikker eroverheen. Serveer de sangrita en optioneel het glaasje tequila samen. Salud!

classic bloody mary

BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN

De classic bloody mary is ontstaan in 1921 in een hotelbar in New York. In de jaren daarna volgen er vele variaties. De Looye JOYN tomaten maken de classic bloody mary nog smaakvoller.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

375 gr Looye JOYN tomaten
100 ml vodka
20 ml citroensap
6 druppels worchestersauce (3 per glas)
8 druppels tabasco (4 per glas)
3 draaien zwarte peper
1 el zeezout
2 stengels bleekselderij

BENODIGDHEDEN

slowjuicer
cocktail shaker
2 glazen

BEREIDING

- 1 Snijd de Looye JOYN tomaten in kwarten.
- 2 Maak de ui schoon en snijd in grove stukken. Doe dit ook met de paprika en de selderijstengels. Halveer de rode pepers en verwijder de zaadjes. Hak de knoflook in grove stukjes.
- 3 Breng 1,5 liter water aan de kook en voeg er alle ingrediënten inclusief de kruiden aan toe en laat ongeveer 30 minuten sudderen.
- 4 Zeef eerst de grove ingrediënten uit de consommé. Laat vervolgens de overgebleven inhoud drie keer door een filter (gebruik hiervoor een kaasdoek in een bolzeef) lopen totdat er ongeveer 1,2 liter heldere consommé overblijft.
- 5 Doe 120 ml van de ghost of mary in een cocktailshaker met ijs.
- 6 Voeg 40 ml wodka toe.
- 7 Schud goed en schenk de cocktail in een longdrink-glas over ijs. Druppel naar smaak wat tabasco erin en garneer met takjes tijm, een schijfje citroen en de Looye Honingtomen.





diner

sambal goreng udang



BEREIDING

- 1 Pel de teentjes knoflook.
- 2 Snijd de steel en het puntje van de rode pepers en snijd de pepers schuin in schijfjes (verwijder eerst eventueel de zaadlijsten).
- 3 Schil de laoswortel en snijd in stukjes.
- 4 Doe de knoflook, trassi, tamarinde, suiker, rode pepers en laoswortel in de keukenmachine en maal dit fijn.
- 5 Maak de ui schoon en snipper deze.
- 6 Snijd de Looye JOYN tomaten in stukjes.
- 7 Snijd de petehbonen over de lengte in drie stukken.
- 8 Doe wat olie in een wok of koekenpan, fruit de fijngesneden ui, voeg het gepureerde specerijenmengsel toe en vervolgens de in blokjes gesneden Looye JOYN tomaten.
- 9 Voeg de santen, de laurierblaadjes, en een stukje citroengrassstengel toe. Voeg eventueel wat water toe als het te droog is.
- 10 Laat het geheel zachtjes koken totdat de santen gesmolten is.
- 11 Voeg de petehbonen aan het mengsel toe.
- 12 Doe als laatst de garnalen erbij en eventueel wat water toe als de saus te dik is.
- 13 Laat gedurende 20-25 minuten sudderen tot het gerecht een mooi geeloranje kleur heeft.
- 14 Haal eventueel de blaadjes laurier eruit en serveer met dampende rijst en kroepoek of cassave.

BEREIDINGSTIJD 35 MINUTEN

Een smaakmaker op basis van rode pepers, garnalen, citroengras en Looye JOYN tomaten. Serveer dit gerecht met rijst voor een heerlijke combinatie.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

4 Looye JOYN tomaten
200 gr garnalen
1 ui
2 teentjes knoflook
1 tl trassi
2 rode pepers
1 tl tamarinde
10 petehbonen
2 cm verse laos
2 laurierbladen
1 stengel citroengras
1/2 santen
1 el suiker
1 tl zonnebloemolie
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

keukenmachine
wok
koekenpan



groene pasta

GROENE PASTA MET LOOYE HONINGTOMATEN



BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

Een smakelijke maaltijd met Looye Honingtomaten die in een handomdraai op tafel staat.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
3 teentjes knoflook
300 gr pasta
450 gr erwten
150 gr ricotta

BENODIGDHEDEN

snijplank
mes
pan

BEREIDING

- 1 Pel en pers de knoflook. Halveer de Looye Honingtomaten.
- 2 Bereid de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Houd wat kookvocht apart.
- 3 Verhit een diepe koekenpan en fruit hierin de knoflook. Houd wat erwten apart voor de garnering en voeg de rest toe. Roerbak 5 minuten. Doe samen met de ricotta en een scheutje pastakookvocht in een keukenmachine en maal tot een gladde saus. Voeg meer kookvocht toe als de saus te dik is. Breng op smaak met zout en peper.
- 4 Verdeel de pasta over de voorverwarmde borden, serveer met een flinke toef groene ricottasaus en bestrooi met de halfjes Looye Honingtomaten en de resterende erwten voor een mooie finish.



lawar daun sebola

BEREIDINGSTIJD 5 MINUTEN

Maak in een handomdraai deze frisse Javaanse salade, heerlijk als voor- of bijgerecht.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
2 sla-uitjes
6 takjes verse koriander
1 rode peper
1 rawit
1/2 tl trassi
1 snufje zout

BENODIGDHEDEN

kom
vijzel

BEREIDING

- 1 Snijd de Looye Honingtomaten in tweeën en de sla-uitjes in stukjes van ongeveer 1 cm. Hak de koriander grof.
- 2 Snijd de peper doormidden, verwijder de zaadjes en maak er flinterdunne reepjes van.
- 3 Halveer de rawit en verwijder het steeltje en de zaadjes. Wrijf of maal fijn met de trassi in een vijzel.
- 4 Doe het mengsel van trassi en rawit in een grote kom en meng de Looye Honingtomaten, bosui, koriander en rode peper erdoor.
- 5 Voeg een snuf zout toe, meng door en seveer de zoetzure Javaanse salade in een kom.



romige risotto



ROMIGE RISOTTO MET LOOYE HONINGTOMATEN

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Een romige risotto met een zoet tintje.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
75 gr parmezaanse kaas
150 ml droge witte wijn
1 l groentebouillon
1 ui
2 teentjes knoflook
5 takjes verse tijm
20 gr roomboter
1 el tomatenpuree
300 gr risottorijst

BENODIGDHEDEN

snijplank
mes
pan

BEREIDING

- 1 Pel en snipper de ui en pers de knoflook. Rits de blaadjes van de takjes tijm. Halveer de Looye Honingtomaten.
- 2 Verhit de roomboter in een diepe koekenpan en fruit hierin de ui samen met de knoflook en tijm. Voeg na 4 minuten de tomatenpuree toe en bak 2 minuten mee, voeg dan de risottorijst toe. Roer 2 minuten door totdat alle korrels glazig zijn. Blus af met de witte wijn en blijf roeren tot het vocht volledig is opgenomen. Voeg nu beetje bij beetje de groentebouillon toe totdat alle bouillon is opgenomen en de risotto gaar is. Roer tot slot de Looye Honingtomaten en de parmezaanse kaas erdoorheen.
- 3 Serveer de risotto met wat zwarte peper.



italiaanse tomatensoep

BEREIDINGSTIJD 60 MINUTEN

Een typische Italiaanse tomatensoep maken? Gebruik daarvoor onze Looye JOYN tomaten, winterpeen en prei.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

500 gr Looye JOYN tomaten
1/2 winterpeen
2 stengels prei
5 blaadjes verse basilicum
5 takjes verse peterselie
3 teentjes knoflook
1 sjalot
1/2 l groentebouillon
3 takjes verse tijm
2 blaadjes laurierbladen
1 snufje zwarte peper
1 snufje fijn zeezout
1 el olijfolie

BENODIGDHEDEN

soeppan
staafmixer
touwtje

BEREIDING

- 1 Snijd de Looye JOYN tomaten in blokjes.
- 2 Was alle groenten en snijd in kleine stukjes.
- 3 Maak het sjalotje schoon en snipper deze. maak de knoflook schoon en snijd deze fijn.
- 4 Maak de groentebouillon.
- 5 Verhit de olijfolie in een grote soeppan. Fruit het sjalotje en de knoflook. Doe daarna de groenten in de pan. als deze aangebakken zijn, voeg je de bouillon en de blokjes Looye JOYN tomaten toe.
- 6 Om de kruiden na het koken makkelijk uit de soep te halen, bind je tijm, rozemarijn en laurier met een touwtje tot een bundeltje bij elkaar en voeg je deze toe aan de groentebouillon.
- 7 Breng het geheel aan de kook en laat ongeveer een uur zachtjes doorkoken. Houd de pan goed in de gaten en blijf regelmatig doorroeren. Haal de kruidenbundel eruit en pureer met een staafmixer de groenten net zo lang totdat ze helemaal fijn zijn. Breng de soep op smaak met peper en zout.



feestelijke hartige taart



BEREIDINGSTIJD 110 MINUTEN

Een beeldschone hartige taart. Romig en boordevol wintergroenten en Looye Honingtomaten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
 3 bieten
 2 rode uien
 150 gr feta
 250 gr ricotta
 5 takjes rozemarijn
 1 el honing
 50 ml witte balsamicoazijn
 2 eieren
 200 gr bloem
 100 gr roomboter
 20 gr roomboter
 50 gr parmezaanse kaas
 1 blokje groentebouillon
 250 gr pastinaak

BENODIGDHEDEN

snijplank
 mes
 mengkom
 deegroller
 ronde bakvorm

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 180° C.
- 2 Zeef de bloem boven een kom. Voeg de koude boter toe en kneed tot een kruimig deeg. Voeg de parmezaanse kaas toe en kneed tot een samenhangend deeg (het blijft kruimig). Maak een bol van het deeg, wikkel in plastic folie en leg minimaal 30 minuten in de koelkast.
- 3 Schil de bieten en snijd in blokjes. Pel de rode ui en snijd in stukjes en hak de rozemarijn fijn. Verdeel over een bakplaat met bakpapier, besprenkel met de olijfolie, balsamicoazijn en honing. Breng op smaak met wat zout en peper en rooster gedurende 35 minuten. Haal uit de oven en laat iets afkoelen.
- 4 Schil de pastinaak en snijd in kleine stukken. Breng een pan met water en het bouillonblokje aan de kook en laat de pastinaak in 20 minuten gaarkoken. Giet af en stamp samen met de boter tot een romige puree.
- 5 Kluts de eieren los en meng met de ricotta, de pastinaakpuree en de feta.
- 6 Haal het deeg uit de koelkast, besprenkel het keukenblad met wat bloem en rol uit tot een dikke ronde plak. Vet de bakvorm iets in, verdeel het deeg gelijkmatig over de bodem en maak opstaande randen van ongeveer 3 cm. Zorg dat het deeg overal even dik is. Prik het deeg in met een vork en plaats de bakvorm 10 minuten in de oven met een gewicht (bijvoorbeeld bakbonen of rijst) zodat het deeg niet gaat rijzen.
- 7 Spatel vervolgens het ricotta-pastinaakmengsel over de deegbodem. Verdeel daarover de bieten, de Looye Honingtomaten (met kroontjes) en kruimel er wat extra feta overheen. Bak de taart in 50-60 minuten gaar.

gemarineerde zalm



GEMARINEERDE ZALM

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Dit Zweedse gerecht is werkelijk een feestje! De prachtige kleuren staan fantastisch op je tafel en het smaakt ook nog eens heerlijk. Dit is wat je noemt een showstopper.

Let op: het marineren van de zalm duurt minimaal 24 uur.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
600 gr zalm met huid
2 bieten
1 sinaasappel
1 citroen
3 el gin
2 el venkelzaad
2 el jeneverbessen
100 gr grof zeezout
10 gr dille
60 gr suiker
75 gr waterkers
1 el kappertje
5 gr dille
6 radijsjes
200 ml zure room
1 tl mosterd
1 tl honing
1 citroen

BENODIGDHEDEN

snijplank
mes
mengkom
keukenmachine
bakplaat
plasticfolie

BEREIDING

- 1 Schil en rasp de rode bieten. Rasp tevens de schil van de citroen en sinaasappel.
- 2 Meng de bietenrasp samen met het rasp van de sinaasappel en de citroen. Voeg het venkelzaad, de jeneverbessen, suiker, gin en het zeezout toe. Maal alles fijn in de keukenmachine of met een staafmixer.
- 3 Leg de drooggedepte zalmfilets met de huid naar beneden op een stuk plasticfolie op een bakplaat. Verdeel de kruidenmarinade goed over de vis zodat de boven- en zijkanen royaal bedekt zijn. Wrijf de marinade goed in en wikkel het plasticfolie strak om de zalmfilets. Leg er iets zwaars bovenop zoals een bakplaat met wat gewicht erin, zodat de smaken extra goed kunnen intrekken. Zet in de koelkast voor minimaal 24 uur.
- 4 Haal na die tijd de zalm uit het plasticfolie, verwijder voorzichtig de tot zoutkorst gekristalliseerde marinade, spoel de zalm af met koud water en dep droog. Hak de dille grof en garneer de zalm hiermee.
- 5 Halveer de Looye Honingtomaten, snijd de radijsjes in flinterdunne plakjes en hak de dille grof. Meng de waterkers met de kappertjes, de Looye Honingtomaten, de radijsjes en de dille tot een frisse salade.
- 6 Meng de crème fraîche met de mosterd, de honing en een scheutje citroensap tot een frisse dressing. Snijd de overige citroen in partjes.
- 7 Verdeel de salade over de borden. Snijd de gravad lax (gemarineerde zalm) in flinterdunne repen en presenteer als een waaijer bovenop de salade. Garneer met de dressing en de partjes citroen.

cowboy kaviaar



BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN

Deze vegetarische cowboy kaviaar is onder andere gemaakt van Looye JOYN tomaten, ui, bonen, maïs en paprika. Gemakkelijk, snel te bereiden en vol van smaak.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

2 Looye JOYN tomaten
 1/2 rode ui
 75 gr zwarte bonen
 75 gr kidney bonen
 75 gr maïskorrels
 1 rode paprika
 1 jalapeño
 1/2 verse koriander
 1 lente-ui
 1 handje tortillachips
 100 ml olijfolie
 50 ml rode wijnazijn
 2 teentjes knoflook
 1 tl kristal suiker
 1/2 el peper en zout

BENODIGDHEDEN

zeef
 garde
 kom

BEREIDING

- 1 Snijd de Looye JOYN tomaten in partjes. Snijd de partjes vervolgens in blokjes van 0,5 cm.
- 2 Snijd de zaadlijsten uit de paprika en snijd deze in reepjes en vervolgens in blokjes.
- 3 Maak de rode ui schoon en snipper op dezelfde grote als de tomaat en paprika.
- 4 Laat de maïskorrels, kidneybonen en zwarte bonen uitlekken in een zeef en spoel ze af met koud water.
- 5 Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn. Snijd de sla-ui in dunne ringen en de koriander fijn.
- 6 Snijd de jalapeño peper doormidden, verwijder de zaadjes en maak er flinterdunne reepjes van.
- 7 Meng met een garde in een middelgrote kom de olijfolie, azijn, knoflook, suiker, een halve theelepel zout en een halve theelepel peper.
- 8 Voeg de Looye JOYN tomaten, rode ui, zwarte bonen, kidneybonen, maïs, paprika, jalapeño peper en koriander bij elkaar.
- 9 Voeg de dressing toe, meng het geheel en breng op smaak met peper en zout. Dek dit af met folie en zet 2 uur in de koelkast.
- 10 Voor het serveren, goed mengen. Bestrooi met sla-uitjes en serveer met tortillachips.



flammkuchen



BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

Eenvoudig te bereiden en voor ieder wat wils. Flammkuchen kaun je beleggen met alles wat je lekker vindt. In dit recept gebruiken we de originele ingrediënten: crème fraîche, spekjes en ui. Uiteraard hebben we hier Looye JOYN tomaten aan toegevoegd.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

300 gr Looye JOYN tomaten
1 rol vers flammkuchendeeg
125 gr crème fraîche
1 ui
150 gr spekblokjes
10 gr verse basilicum
2 el olijfolie
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

braadpan
bakplaat

BEREIDING

- 1 Maak de ui schoon en snipper deze.
- 2 Bak de spekblokjes aan en voeg vervolgens de ui toe, bak tot alles goudbruin is.
- 3 Snijd de Looye JOYN tomaten in plakjes.
- 4 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 5 Rol het vers flammkuchendeeg met het meegeleverde bakpapier uit op een bakplaat. Vouw de rand van het deeg ca. 1 cm naar binnen en druk stevig aan.
- 6 Bestrijk het deeg tot aan de rand met de crème fraîche.
- 7 Verdeel de Looye JOYN tomaten over de crème fraîche, vervolgens bedek je ze met het mengsel van de gebakken spekjes en ui.
- 8 Bak de flammkuchen 10-15 minuten goudbruin en knapperig in de oven.
- 9 Pluk de blaadjes basilicum van de takjes. Verdeel ze over de flammkuchen en bedruppel met olijfolie.
- 10 Breng op smaak met zout en peper.

hasselback pompoen

HASSELBACK POMPOEN MET GEROOSTERDE LOOYE HONINGTOMATEN



BEREIDINGSTIJD 50 MINUTEN

Simpel en elegant. Dit feestelijke gerecht met Looye Honingtomaten is lekker en ziet er prachtig uit.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
1 el olijfolie
4 takjes verse tijm
2 takjes rozemarijn
1/2 citroen
4 teentjes knoflook
1 el honing
50 gr roomboter
1 snufje zout
1 snufje peper

BENODIGDHEDEN

snijplank
mes
mengkom
bakplaat

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Halveer de flespompoen en verwijder de pitten. Plaats de helften met de binnenkant naar beneden op een bakplaat met bakpapier, bestrijk met olijfolie en rooster 20 minuten in de voorverwarmde oven. Laat vervolgens iets afkoelen.
- 3 Rits de blaadjes van de takjes tijm. Doe hetzelfde met de rozemarijn en hak deze grof. Rasp de schil van de citroen. Pel en pers de knoflook.
- 4 Smelt de roomboter in een steelpannetje en meng met de honing, citroenrasp, rozemarijn, tijm en knoflook. Breng op smaak met wat peper en zout.
- 5 Als de pompoen voldoende is afgekoeld, kun je voorzichtig de schil verwijderen met behulp van een dunschiller. Maak vervolgens met een scherp mes inkepingen van ongeveer 3 mm breed. Zorg dat de pompoen aan de onderkant aan elkaar blijft zitten. Bestrijk vervolgens met de helft van de kruidenboter en rooster 10 minuten in de oven. Leg na 10 minuten de Looye Honingtomaten bij de pompoen op de bakplaat, verdeel de resterende kruidenboter over de pompoen en de Looye Honingtomaten en rooster nog eens 10 minuten.

vegetarische kruidenknödel



VEGETARISCHE KRUIDENKNÖDELS MET EEN SALADE VAN LOOYE JOYN TOMATEN

BEREIDINGSTIJD 50 MINUTEN

Een kleine twist op een klassiek Duits gerecht, geserveerd op een heerlijke Looye JOYN tomatensalade.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

350 gr Looye JOYN tomaten
2 Duitse broodjes
1 ui
1 teentje knoflook
10 gr roomboter
75 ml melk
1 snufje zout
1 snufje peper
1 snufje nootmuskaat
10 gr dille
2 eieren
150 gr geraspte belegen kaas
30 gr parmezaanse kaas
25 gr pecannoten
10 gr verse munt
4 el griekse yoghurt
1/2 limoen
75 gr waterkers

BENODIGDHEDEN

snijplank
mes
mengkom
staafmixer
pan

BEREIDING

- 1 Snijd de broodjes in dunne plakken en doe ze in een grote kom. Snijd de ui en de knoflook heel fijn. Verhit de roomboter in een kleine steelpan en fruit hierin de ui en de knoflook glazig. Voeg de melk toe, breng kort aan de kook en breng op smaak met zout, peper en een beetje nootmuskaat. Haal de pan van het vuur en laat iets afkoelen.
- 2 Hak de peterselie en de dille fijn en voeg toe aan de lauwwarme melk. Pureer glad met een staafmixer. Kluts de eieren los, voeg de geraspte belegen kaas toe en giet samen met de kruidenmelk over het brood. Laat minimaal 20 minuten staan.
- 3 Ondertussen kun je de salade maken. Snijd de Looye JOYN tomaten in plakken, hak de pecannoten grof, snijd de blaadjes munt heel fijn en pers het sap uit de limoen. Meng de griekse yoghurt met de munt en het limoensap tot een dressing. Meng de waterkers samen met de plakken Looye JOYN tomaten en de pecannoten voorzichtig tot een salade.
- 4 Breng een pan met water aan de kook. Voeg de parmezaanse kaas toe aan het knödelmengsel en kneed met je handen tot een deeg. Vorm vervolgens ballen van het mengsel. Laat de knödel in het kokend water glijden en kook ze 10 minuten zachtjes door. Haal dan voorzichtig met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op een keukenpapier.
- 5 Serveer de vegetarische kruidenknödel op de tomatensalade en dien op met de yoghurt-munt dressing.

chimichurri

BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

Waan je met deze eenvoudig te bereiden argentijnse biefstuksaus in Zuid-Amerika.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

2 Looye JOYN tomaten
3 teentjes knoflook
1 rode ui
1 bosje verse peterselie
1 rode peper
1/2 snufje gedroogde oregano
4 el rode wijnazijn
1 el olijfolie
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

kom

BEREIDING

- 1 Maak de ui en knoflook schoon en snijd ze heel fijn.
- 2 Snijd de peper doormidden, verwijder de zaadjes en maak er flinterdunne reepjes van.
- 3 Hak de peterselie zo fijn mogelijk.
- 4 Snijd de Looye JOYN tomaten in partjes en verwijder de zaadjes. Snijd de partjes in kleine blokjes.
- 5 Doe de ui, knoflook, peper, peterselie, Looye JOYN tomaten en oregano in een kom. Voeg de rode wijnazijn en olijfolie toe.
- 6 Roer alles goed door en breng op smaak met peper en zout.
- 7 Dek de kom af en laat even staan alvorens te serveren, zodat de smaken goed kunnen intrekken.



paddenstoelen stoof

PADDENSTOELEN STOOF MET LOOYE HONINGTOMATEN

BEREIDINGSTIJD 40 MINUTEN

Een veganistische stoof met paddenstoelen, krieltjes en Looye Honingtomaten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
2 sjalotten
4 teentjes knoflook
2 takjes rozemarijn
3 takjes verse tijm
1 laurierblad
50 ml rode wijn
1 el bloem
250 ml groentebouillon
250 gr kastanjechampignons
500 gr krieltjes
10 gr platte peterselie
1 handje pecannoten
100 gr shiitakes
150 gr oesterzwammen

BENODIGHEDEN

2 braadpannen
snijplank
mes

BEREIDING

- 1 Pel en snijd de sjalot in halve ringen. Pers de knoflook. Hak de rozemarijn heel fijn. Snijd de Looye Honingtomaten doormidden. Snijd de kastanjechampignons in schijfjes, de oesterzwammen in reepjes en laat de shiitakes heel. Halveer de krieltjes en rits de blaadjes van de takjes tijm. Hak de peterselie en de pecannoten grof.
- 2 Verhit een scheutje olie in een braadpan en bak de sjalot met de helft van de geperste knoflook en de tijm kort aan, voeg dan alle paddenstoelen toe en bak 10 minuten. Voeg de Looye Honingtomaten, de bloem en het laurierblad toe en blus af met de rode wijn en groentebouillon. Laat het geheel op laag vuur 30 minuten sudderen.
- 3 Verhit ondertussen een klontje boter in een koekenpan en voeg de krieltjes samen met de rozemarijn en de resterende knoflook toe. Bak gaar en goudbruin.
- 4 Serveer de stoof samen met de knoflookkrieltjes en garneer met de peterselie en de pecannoten.



palak paneer

BEREIDINGSTIJD 25 MINUTEN

Weer eens wat anders: snel, gezond en lekker. Maak eens dit vegetarisch gerecht uit India boordevol ijzer en eiwitten: palak paneer.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

300 gr Looye JOYN tomaten
100 gr paneer
250 gr verse spinazie
2 groene pepers
1/2 cm verse gember
2 el zonnebloemolie
1/2 tl fenegriekzaad
1 ui
1 teentje knoflook
1 snufje komijnzaad
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

keukenmachine
mengkom
grote pan

BEREIDING

- 1 Snijd de palak paneer in stukjes van 5 cm bij 2,5 cm.
- 2 Was de spinazie en hak fijn.
- 3 Maak de knoflook, gember en ui schoon en snijd deze fijn.
- 4 Snijd de pepers doormidden, verwijder de zaadjes en snijd fijn.
- 5 Pureer in een keukenmachine de Looye JOYN tomaten.
- 6 Doe de spinazie, pepers, gember en een snuf zout met een scheutje water in een grote pan met dikke bodem en kook ongeveer 3-4 minuten op matig vuur tot de spinazie gaar is. Doe alles in een vergiet en laat uitlekken. Druk het geheel eventueel nog wat uit.
- 7 Doe het spinaziemengsel in een blender of keukenmachine en maak er een puree van.
- 8 Verhit de olie in een pan met een dikke bodem op matig vuur, doe er de fenegriekzaadjes bij en bak ze ongeveer een halve minuut. Doe er de ui bij en bak 5 minuten mee tot het licht gekleurd is. Voeg vervolgens de knoflook en het komijnzaad toe en bak een halve minuut mee.
- 9 Voeg dan de gepureerde Looye JOYN tomaten eraan toe. Laat alles ongeveer 5 minuten inkoken tot het tomatenvocht verdampt is.
- 10 Roer de stukjes palak paneer erdoor, voeg de gepureerde spinazie toe en laat het geheel nog 2 minuten goed warm worden voor het opdienen.



tajine



POMPOEN KIKKERERWTEN TAJINE MET LOOYE HONINGTOMATEN

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Een pittige groentestoof uit de tajine met Looye Honingtomaten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
1 rode ui
3 teentjes knoflook
200 gr kikkererwten
4 cm verse gember
1 tl komijnpoeder
1/2 citroen
2 el griekse yoghurt
1 flespompoe
2 tl ras el hanout
2 tl harissapasta
50 gr rozijnen
10 gr verse peterselie
10 gr verse munt
10 gr dille
50 gr granaatappelpitjes

BENODIGDHEDEN

tajine
braadpan
mes
snijplank
mengkom
lepel

BEREIDING

- 1 Pel en snijd de rode ui in parten. Pers de knoflook. Schil en rasp de gember. Halveer de Looye Honingtomaten. Snijd de pompoe doormidden, verwijder de pitten en snijd het vlees in blokjes. Snijd de gember in plakjes. Snijd de citroen in kleine stukjes. Laat de kikkererwten uitlekken en spoel goed af.
- 2 Verhit een scheutje olie in de tajine en bak hierin de harissapasta samen met het komijnpoeder, de knoflook, de gember en de ras el hanout. Voeg na 5 minuten alle andere ingrediënten toe en breng met 300 ml water aan de kook. Leg de deksel op de tajine en laat 40 minuten sudderen op laag vuur. Roer regelmatig even door.
- 3 Meng de yoghurt met de harissapasta. Hak de verse kruiden grof en garneer de tajine met een flinke lepel harissayoghurt, verse kruiden en granaatappelpitjes.

tom yum kung



BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN

Deze pittige garnalensoep is een van de populairste soepen in Thailand. Eenvoudig te bereiden en vol van smaak.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

- 4 Looye JOYN tomaten
- 1 kippenbouillon
- 1 el vissaus
- 4 kaffir bladeren
- 1 stengel citroengras
- 1 cm verse laos
- 2 teentjes knoflook
- 200 gr garnalen
- 2 lente-uien
- 1/2 limoen
- 1/2 bosje verse koriander
- 2 thaise chilipeper
- 1 snufje zwarte peper
- 1 snufje zout

BENODIGDHEDEN

- grote pan
- zeef
- soepkom of diep bord
- deegroller

BEREIDING

- 1 Schil de laos en snijd in dunne plakjes
- 2 Maak de knoflook schoon en snijd in dunne plakjes.
- 3 Snijd de Looye JOYN tomaten in kwarten.
- 4 Kneus met een deegroller het witte gedeelte van het citroengras zodat de smaken goed kunnen vrijkomen.
- 5 Pers de limoen uit.
- 6 Snijd de pepers doormidden, verwijder de zaadjes en maak er flinterdunne reepjes van.
- 7 Pel de garnalen en snijd ze in op de rug, spoel af en laat uitlekken.
- 8 Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes en hak de koriander fijn.
- 9 Breng in een grote pan 0,5 l water aan de kook met het bouillonblokje.
- 10 Zet op middelhoog vuur en doe er de Looye JOYN tomaten, vissaus, limoenblaadjes, citroengras, laos, knoflook, zout en peper bij.
- 11 Zet het vuur laag en laat gedurende 15 tot 20 minuten sudderen met de deksel op de pan. Haal daarna van het vuur en zet 10 minuten opzij om de smaken goed te laten intrekken.
- 12 Giet de inhoud van de pan door een fijne zeef en giet de bouillon terug in de pan.
- 13 Breng de bouillon op middelhoog vuur weer aan de kook. Voeg de garnalen en de lente-uitjes toe en laat gedurende 5 tot 6 minuten sudderen tot de garnalen gaar zijn.
- 14 Roer op het laatst een flinke scheut limoensap, koriander en de fijngesneden chilipepers door de bouillon. Serveer meteen in een soepkom of een diep bord.

Tom kha kung: vervang de bouillon voor de helft met kokosmelk.
Tom yum gai: vervang de garnalen door dingesneden kipfilet.



hartige strudel

HARTIGE STRUDEL MET SALIE, POMPOEN EN LOOYE JOYN TOMATEN

BEREIDINGSTIJD 50 MINUTEN

Een kleine twist op een klassiek Duits gerecht, gevuld met winterse groente, Looye JOYN tomaten, pompoen en kruidige salie.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

250 gr Looye JOYN tomaten
1 flespompoen
1 prei
200 g cavolo nero
2 teentjes knoflook
1 tl komijnpoeder
1 tl paprikapoeder
2 rol bladerdeegvellen
1 ei
4 takjes salie

BENODIGDHEDEN

snijplank
mes
mengkom
kookpan
koekenpan

BEREIDING

- 1 Schil de pompoen en snijd in plakken. Snijd de prei in flinterdunne ringen en de cavolo nero in repen. Brokkel de feta en snijd de Looye JOYN tomaten in plakken. Pel en hak de knoflook fijn.
- 2 Doe de plakken pompoen in een pan met ruim wat gezouten water en laat ze 10 minuten koken. Giet af en laat goed uitlekken.
- 3 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 4 Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de prei 2 minuten aan. Voeg komijnpoeder, paprikapoeder en knoflook toe en bak 3 minuten mee. Voeg dan de pompoen en de cavolo nero toe en bak het geheel 5 minuten. Roer regelmatig om.
- 5 Leg een rol bladerdeeg plat op een bakplaat met bakpapier. Leg een laag Looye JOYN tomaten in het midden van het bladerdeeg. Laat hierbij de randen vrij. Schep het gebakken groentemengsel erop. Verdeel de feta over het pompoenmengsel. Leg de tweede rol bladerdeeg over de vulling. Druk de randen aan en vouw naar binnen. Prik met een vork een aantal gaatjes in de bovenkant, zodat de hete lucht tijdens het bakken kan ontsnappen en de strudel niet openbarst. Kluts het ei los en bestrijk de strudel hiermee. Bak de groentestrudel in de oven in 25 minuten goudbruin.
- 6 Bak ondertussen de blaadjes salie in een hete koekenpan krokant met wat olijfolie.
- 7 Snijd de strudel in stukken en garneer met de knapperige salie.



balsamico linzenstoof

BALSAMICO LINZENSTOOF MET LOOYE JOYN TOMATEN



BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Een verrassende vegetarische stoof met Looye JOYN tomaten.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

350 gr Looye JOYN tomaten
1 rode ui
4 teentjes knoflook
1 prei
1 winterpeen
1 stengel bleekselderij
50 ml balsamico
1 el sojasaus
1 el honing
250 ml groentebouillon
5 takjes verse tijm
250 gr kastanjechampignons
400 gr bruine linzen

BENODIGDHEDEN

braadpan
snijplank
mes

BEREIDING

- 1 Pel en snipper de rode ui. Schil en hak de knoflook fijn. Snijd de prei in dunne ringen en de winterpeen en bleekselderij in heel kleine blokjes. Snijd de kastanjechampignons en Looye JOYN tomaten in partjes. Rits de blaadjes van de takjes tijm.
- 2 Verhit een scheutje olie in een braadpan en fruit de rode ui samen met de knoflook, prei, wortel, bleekselderij en de helft van de blaadjes tijm op middelhoog vuur. Voeg na een paar minuten de kastanjechampignons en de Looye JOYN tomaten toe. Bak 5 minuten en roer regelmatig door. Voeg de linzen toe en blus af met de balsamicoazijn. Voeg daarna de honing en de sojasaus toe en doe de groentebouillon en de resterende tijm erbij. Laat op laag vuur met de deksel op de pan 20 minuten sudderen.
- 3 Serveer de stoof direct in de braadpan.

köfte

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

Op Turkse wijze gekruide, platgedrukte gehaktballetjes. Lekker met een salade zoals de Turkse bulgur salade of in een pitabroodje.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

2 Looye JOYN tomaten
350 gr lamsgehakt
1 tl paprikapoeder
1 tl komijnpoeder
1 teentje knoflook
1 ui
1/2 ei
3 el paneermeel
1 snufje zwarte peper
2 el olijfolie

BENODIGDHEDEN

keukenmachine
houten prikkers
bak- of grillpan

BEREIDING

- 1 Pureer de Looye JOYN tomaten in een keukenmachine.
- 2 Meng het gehakt met paprikapoeder, komijn en een snufje zwarte peper.
- 3 Rasp de ui of snijd hem heel fijn en meng door het gehakt. Snipper ook het knoflookteentje fijn en voeg toe.
- 4 Kneed de gepureerde Looye JOYN tomaten, het ei en de paneermeel door het gehakt.
- 5 Maak van het gehaktmengsel middelgrote ballen en druk deze plat
- 6 Verhit een bakpan en voeg de olie toe. Bak de köfte rondom even aan en zet het vuur laag. Laat de gehaktballen naargelang de dikte in 10 – 15 minuten gaar worden, draai wel regelmatig even om.
- 7 Rol van het gehaktmengsel tussen je natte handen korte dikke worstjes en rijg ze aan houten prikkers.
- 8 Verhit de grillpan en grill de köfte in 12 min. Op middelhoog vuur goudbruin en gaar. Keer halverwege.



italiaanse tomatensaus

KLASSIEKE ITALIAANSE LOOYE JOYN TOMATENSAUS



BEREIDINGSTIJD 120 MINUTEN

Maak zelf een klassieke italiaanse tomatensaus van Looye JOYN tomaten met onder andere oregano, chilipeper, knoflook en tijm.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

2 kg Looye JOYN tomaten
4 teentjes knoflook
2 rode uien
70 gr tomatenpuree
3 thaise chilipeper
4 groentebouillonblokjes
1 bosje verse tijm
2 el gedroogde oregano
1 el olijfolie
1 snufje zwarte peper
1 snufje zout

BENODIGDHEDEN

grote pan
staafmixer

BEREIDING

- 1 Maak de knoflook schoon en pers deze.
- 2 Maak de uien schoon en snipper deze fijn.
- 3 Snijd de pepers doormidden, verwijder de zaadjes en maak er flinterdunne reepjes van.
- 4 Snijd de Looye JOYN tomaten en snijd ze in partjes.
- 5 Verhit olijfolie in de pan en bak de ui met de knoflook en chilipepers gedurende 5 minuten zacht.
- 6 Voeg de tomatenpuree toe en bak 2 minuten mee. Kruid met peper en zout.
- 7 Voeg de Looye JOYN tomaten en het bosje tijm toe, schep om en laat 15 minuten zachtjes sudderen.
- 8 Brokkel er de bouillonblokjes bij en laat ca. 1,5 uur op zacht vuur verder pruttelen zodat de tomatensaus wat indikt en de smaak intens en diep wordt.
- 9 Verwijder het bosje tijm en mix de saus glad. Roer er de gedroogde oregano door en breng eventueel op smaak met peper en zout.

rode rendang



BEREIDINGSTIJD 110 MINUTEN

Voor de echte kookliefhebbers is het maken van dit gerecht pure passie: rendang, hét karakteristiek gerecht van de Minangkabause keuken. Ben jij die rendang-kok met hart en ziel?

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

8 Looye JOYN tomaten
400 ml kokosmelk
40 gr tomatenpuree
2 teentjes knoflook
1 cm verse gember
1 cm verse laos
1 cm koenjitwortel
1 tl komijnzaad
2 tl ketoembar
1/2 tl tamarinde
2 blaadjes daun djeruk purut
400 gr rundvlees
1 el kokosolie
1 kruidnagel
2 rode pepers
1 sjalot
1 steranijs
1 stengel citroengras
1 snufje zout
1 snufje sambal
2 el zonnebloemolie

BENODIGDHEDEN

keukenmachine
steelpan
2 koekenpannen
cupcake vormpjes
vijzel

BEREIDING

- 1 Kook de steranijs in een pan gedurende ca. 10 minuten ondergedompeld in de helft van de kokosmelk. Verwijder dan de steranijs uit de kokosmelk.
- 2 Maak de sjalot en de teentjes knoflook schoon. Snijd de hete pepers door de helft en verwijder de zaadlijsten. Schil de gember-, laos- en koenjitwortel. Snijd alles in stukjes.
- 3 Stamp de kruidnagel, het komijn- en korianderzaad fijn in een vijzel.
- 4 Snijd een kruis in de Looye JOYN tomaten, dompel ze enkele seconden in kokend water, ontvel ze en snijd in kwarten.
- 5 Haal het rundvlees uit de koelkast, dep droog en snijd in blokjes.
- 6 Maal in een keukenmachine de sjalot, knoflook, gember, koenjit, laos, lomboks en de gestampte specerijen samen met de lauwwarme kokosmelk fijn.
- 7 Verhit een pan met een eetlepel zonnebloemolie en fruit het kruidenmengsel. Kneus vervolgens de sereh en voeg deze samen met de limoenblaadjes en de tamarindepasta toe. Zodra de geuren vrijkomen, giet je de resterende kokosmelk erbij. Laat circa 10 minuten sudderen totdat de kokosmelk is ingedikt.
- 8 Bak in een aparte bakpan de stukjes Looye JOYN tomaten met een eetlepel zonnebloemolie totdat het geheel een zachte massa wordt. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze nog even mee om de puree iets te ontzuren.
- 9 Voeg het vlees toe aan de pan met de kruidige kokosmelk. Doe daar tevens de gebakken tomaten bij. Goed omroeren en het geheel circa 3 tot 4 uur laten sudderen tot het vlees heerlijk mals is. Roer af en toe door en voeg desgewenst een klein beetje water toe als het geheel te droog dreigt te worden.
- 10 Proef de rendang en voeg de laatste 5 minuten nog wat sambal en eventueel een klein beetje zout naar smaak toe.
- 11 Voeg de kokosolie toe en laat nog circa 10 minuten verder sudderen. Roer het geheel nogmaals rustig om. Serveer met rijst en ingelegde komkommer.



snelle pasta

BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

Deze mediterrane pasta is snel bereid en het vegetarische gerecht barst van de Looye Honingtomaten. De pecorino romano kaas en het vleugje basilicum verlenen de maaltijd een zuidelijke tint.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

180 gr Looye Honingtomaten
 250 gr verse lintpasta
 1 el olijfolie
 1 rode ui
 15 gr vloeibare roomboter
 50 gr pecorino romano kaas
 1 handje verse basilicum
 1 handje pijnboompitjes
 1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

pan
 wok

BEREIDING

- 1 Maak de ui schoon en snipper deze.
- 2 Halveer de Looye Honingtomaten.
- 3 Scheur de basilicumblaadjes grof, houd er 2 apart voor de garnering.
- 4 Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking.
- 5 Verhit in de wok de roomboter en olijfolie.
- 6 Wok als eerste de pijnboompitjes en de rode ui en vervolgens op laag vuur de Looye Honingtomaten.
- 7 Voeg de gescheurde basilicumblaadjes toe met een snuf zout en peper en roer door.
- 8 Als de pasta gaar is, goed laten uitlekken en vervolgens door de Looye Honingtomaten mengen.
- 9 Verdeel de mediterrane pasta over de borden.
- 10 Maak het gerecht af met pecorino schaafsel en als garnering een extra basilicumblaadje.



gnocchi ovenshotel



GNOCCHI OVENSCHOTEL MET BASILICUM EN LOOYE JOYN TOMATEN

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Een heerlijke ovenshotel met Looye JOYN tomaten, in een handomdraai op tafel en boordevol smaak.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

375 gr Looye JOYN tomaten
10 gr verse basilicum
2 teentjes knoflook
300 gr verse spinazie
2 el olijfolie
500 gr gnocchi
1 buffelmozzarella
425 ml tomatenpuree

BENODIGDHEDEN

snijplank
mes
pan
ovenshotel

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 180° c.
- 2 Breng een pan met water en wat zout aan de kook, laat de gnocchi zachtjes erin glijden en kook een paar minuten totdat ze gaan drijven. Giet af, doe er een scheutje olijfolie bij zodat ze niet plakken en zet afgedekt opzij.
- 3 Pers de knoflook. Snijd de Looye JOYN tomaten in plakken. Haal de blaadjes van de takjes basilicum en hak de takjes heel fijn. Scheur de mozzarella in stukken.
- 4 Verhit een scheutje olie in een diepe koekenpan en fruit de knoflook samen met de fijngehakte basilicumtakjes. Voeg vervolgens beetje bij beetje de spinazie toe totdat deze helemaal is geslonken. Voeg de passata en de gnocchi toe en breng op smaak met peper en zout.
- 5 Schep de gnocchi in een ovenschaal, verdeel de plakken Looye JOYN tomaten en vervolgens ongeveer driekwart van de mozzarella eroverheen. Maak af met een snufje zout en peper en sprenkel er wat olijfolie overheen. Bak in de oven in 20 minuten goudbruin. Serveer direct in de ovenschaal, beleg met de restante stukken mozzarella en garneer met de blaadjes basilicum.

kip stoofpot

BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

Een heerlijke stoofpot met kip en Looye JOYN tomaten. Het proberen waard.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

500 gr Looye JOYN tomaten
300 gr kipfilet
2 wortels
1 rode ui
2 el olijfolie
1 tl gerookte paprika
1/2 tl kurkuma
1/4 tl chipotle poeder
1 snufje peper en zout

BENODIGDHEDEN

keukenmachine
snijplank
mes
pan
spatel
mengkom

BEREIDING

- 1 Pureer de Looye JOYN tomaten in een keukenmachine.
- 2 Snijd de kipfilet in blokjes van 2 cm.
- 3 Snijd de rode ui fijn en de wortels in plakjes.
- 4 Doe de gerookte paprika, kurkuma, chipotle poeder, zout en zwarte peper in een mengkom en meng dit goed tot een gladde kruidenmix.
- 5 Bestrooi de kippenblokjes met de kruidenmix en laat deze afgedekt in de koelkast staan voor ten minste 3 uur.
- 6 Verhit de olijfolie in een pan en bak de rode ui totdat deze zacht zijn. Voeg de wortelplakjes toe en bak ze afgedekt voor 10 minuten op laag vuur.
- 7 Zet het vuur hoger en voeg de gemarineerde kipblokjes toe. Bak de blokjes aan alle kanten mooi bruin.
- 8 Voeg dan de gepureerde Looye JOYN tomaten toe en laat de kip verder garen op laag vuur voor 45 minuten, roer regelmatig door met een spatel. Als de saus te dik wordt, voeg dan water toe. Breng de saus op smaak met peper en zout.

sambal goreng



SAMBAL GORENG VAN LOOYE JOYN TOMATEN

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Zin in meer spicy gerechten? Maak je eigen sambal goreng met lekkere Looye JOYN tomaten en serveer bij een Indonesisch gerecht.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

5 Looye JOYN tomaten
1 ui
2 teentjes knoflook
2 cm verse laos
2 lomboks
2 rawits
1/2 el trassi
1 el zonnebloemolie
2 el azijn
6 el suiker
1 snufje zout

BENODIGDHEDEN

pan
keukenmachine

BEREIDING

- 1 Maak de knoflook en ui schoon en snijd in grove stukken.
- 2 Schil en snijd de laoswortel in kleine stukjes. Maal deze samen met de stukken ui en knoflook fijn in de keukenmachine.
- 3 Snijd de pepers doormidden, verwijder de zaadjes en snijd in grove stukken en maal ze fijn in de foodprocessor.
- 4 Snijd de Looye JOYN tomaten in partjes en snijd fijn.
- 5 Verhit een pan met olie en fruit het ui/knoflookmengsel aan.
- 6 Voeg de gemalen pepers samen met de trassi toe aan de pan en bak even aan.
- 7 Voeg de partjes Looye JOYN tomaten toe aan de pan.
- 8 Voeg azijn en suiker toe en breng op smaak met zout. Laat de sambal circa 20 minuten sudderen tot de gewenste consistentie. Voeg wat suiker toe als je de sambal te pittig vindt.

caribische visstoofpot



BEREIDINGSTIJD 25 MINUTEN

Waan je met deze visstoofpot in een mum van tijd op de Caribbean. Een explosie van smaken door de kruiden en de verschillende soorten vis.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

6 Looye JOYN tomaten
1/2 tl zwarte peper
1/2 tl gemalen rode peper
1/2 tl gemalen komijn
1 1/2 tl zout
150 gr tonijnfilet
150 gr zwaardvis
100 gr garnalen
3 el olijfolie
1 ui
1 rode paprika
1 takje verse tijm
2 teentjes knoflook
1 jalapeño
400 ml kokosmelk
1/2 bosje verse koriander
1 limoen

BENODIGDHEDEN

kom
2 koekenpannen

BEREIDING

- 1 Snijd de tonijn en zwaardvis in blokjes van 2 bij 2 cm.
- 2 Snijd de zaadlijsten uit de paprika en snijd deze vervolgens in blokjes van 1 bij 1 cm.
- 3 Maak de ui schoon en snijd in blokjes.
- 4 Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn.
- 5 Snijd de Looye JOYN tomaten in kwarten.
- 6 Snijd de jalapeño peper doormidden, verwijder de zaadjes en maak er flinterdunne reepjes van.
- 7 Pers de limoen uit.
- 8 Combineer zwarte peper, rode peper, komijn en 3/4 theelepel zout in een kleine kom. Bestrooi de blokjes vis aan beide kanten met het kruidenmengsel.
- 9 Verhit anderhalve eetlepel olie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de blokjes vis een paar minuten tot ze bruin zijn. Haal van het vuur en laat afkoelen.
- 10 Verhit de resterende olijfolie in een tweede koekenpan op middelhoog vuur.
- 11 Voeg de blokjes ui en paprika, de knoflook, jalapeño peper en de blaadjes tijm toe. Fruit het geheel ongeveer 6 minuten tot het zacht is. Voeg kokosmelk, Looye JOYN tomaten en 3/4 theelepel zout toe en breng aan de kook.
- 12 Voeg de inmiddels afgekoelde vis toe en zet de deksel op de pan. Laat 3 minuten sudderen tot de vis weer warm is. Roer voorzichtig korianderblaadjes en het sap van de limoen erdoor. Serveer meteen.



gratine

BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

Steel de show met dit smaakvolle dessert. Eenvoudig te maken en het wachten meer dan waard.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

375 gr Looye JOYN tomaten.
1/2 limoen rasp en sap
15 ml rabarberlikeur
20 gr poedersuiker
100 gr dikke kwark
1 vanillestokje, uitgeschraapt
150 gr aardbeien in kwarten gesneden
6 blaadjes citroenverbena

BENODIGDHEDEN

vriezer
platte schaal
garde
slow juicer
fijne rasp

BEREIDING

- 1 Snijd de Looye JOYN tomaten in parten en doe ze in de juicer, zorg dat je alleen het sap overhoudt.
- 2 Voeg de limoenrasp en het limoensap toe samen met de rabarber en poedersuiker. Zet dit in de ovenschaal in de vriezer. Na ongeveer een uurtje even doorroeren met een vork, herhaal dit na een half uur weer totdat de gratine mooi rullig wordt.
- 3 Schraap ondertussen het vanillestokje uit en roer het door de dikke kwark en zet in de koelkast. Snijd de aardbeien in vieren.
- 4 Zodra je het dessert wilt serveren doe je eerst de aardbeien in een glas en daarop de vanilleyoghurt. Maak op het laatste moment af met de gratine en blaadjes verbena.





ganache

BEREIDINGSTIJD 195 MINUTEN

Dit dessert is echt een eye-catcher en het mooie is, het is zo simpel. Het enige nadeel wat het echt vergt is tijd tot je het mag opeten. Een smakvolle afsluiter van een mooi diner.

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

100 gr Looye Honingtomaten
 15 gr poedersuiker
 15 st zwarte olijven
 335 gr pure chocolade (64%)
 335 gr ongeklote slagroom
 50 gr koude boter in blokjes gesneden
 snufje cacao
 1 bakje vene cress kruiden

BENODIGDHEDEN

kleine cake vorm
 garde
 bakplaat
 oven

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 110 °c. Spoel de olijven schoon en laat ze uitlekken op keukenpapier. Snijd de Looye Honingtomaten in tweeën. Mix de gesneden Looye Honingtomaten met poedersuiker. Verdeel ze netjes op de bakplaat met bakpapier, leg de olijven ernaast. Laat ongeveer 3 uur drogen in de oven.
- 2 Breek de chocolade in kleine stukjes en doe deze in een metalen kom. Zet een pannetje op het vuur met de room. Breng deze aan de kook, als het kookt giet je de room over de chocolade heen en mix je het tot een gladde emulsie. Voeg de klontjes boter toe en roer nogmaals glad. Giet in de cakevorm. Laat 2 uur opstijven buiten de koelkast.
- 3 Haal de chocolade uit de cakevorm en snijd in het aantal gewenste porties. Besprenkel ze met de cacao en leg ze op het bord. Garneer met de Looye Honingtomaten en gedroogde olijven.



AYA
LOOYE
KWEKERS

geniet ervan

Als derde en volgende generatie hebben wij de eer om dit boek af te sluiten met een nawoord.

Eind 2020 zijn wij ingestapt in het bestuur van het familiebedrijf dat onze vader Jos de afgelopen veertig jaar steeds verder heeft uitgebouwd. Gesteund op de fundamenten gelegd door zijn vader Jacobus. Wij zijn trots op ons familiebedrijf en nog meer op het feit dat we daar nu echt deel van mogen uit maken!

De normen en waarden waarmee wij zijn opgevoed en opgegroeid, zien we terug binnen Looye Kwekers en dat geeft ons, nadat we beiden op andere plekken hebben gewerkt, een gevoel van thuiskomen. Zo vinden we ruimdenkendheid, vrijheid, eigenzinnigheid, passie en gedrevenheid heel belangrijk en dat zien we elke dag weer terug in ons team.

Opa gaf deze waarden door aan onze vader en wij zijn blij dat hij ze weer aan ons heeft doorgegeven. Het geeft ons namelijk de handvatten en het vertrouwen om onze eigen weg te kiezen. Onze wens voor de toekomst is om bij te dragen aan een optimale omgeving voor mens en natuur om te kunnen groeien en zich te ontwikkelen.

75 jaar tomaten kweken heeft geresulteerd in dit kookboek waarmee je thuis 75 bijzonder lekkere gerechten kunt klaarmaken. We hopen dat je ervan geniet. Zoals wij dat zelf ook nog elke dag doen van ons mooie familiebedrijf en vooral van onze heerlijke tomaten.

Annelies & Margriet Looije





