



The Original
SPECULOOS
KOOKBOEK



**SALADES,
STOVERIJEN
EN ANDER HARTIGE
GERECHTEN**

**VERRASSEND
HARTIG**





WARM GEITENKAASJE MET SPECULOOS OP EEN BEDJE VAN VELDSL

 20 minuten



Sandrine Mauro
Ligny

VOOR 4 PERSONEN

- 120 g veldsla
- 4 halve geitenkaasjes, bijvoorbeeld Crottin de Chavignol
- 10 Lotus speculoosjes
- 4 sneden witbrood of brioche
- 2 peren
- sap van 1 citroen
- 2 eieren

Voor de vinaigrette

- 1 sjalot
- 2 tl honing
- 2 tl mosterd
- 2 el balsamicoazijn
- 4 el zonnebloemolie

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Was de veldsla en verdeel over 4 borden.
Snij de geitenkaasjes in tweeën. Maal de Lotus speculoosjes fijn in een foodprocessor.
2. Snij het brood diagonaal in tweeën. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij ze in schijfjes. Besprenkel de peren met het citroensap en schik op de veldsla.
3. Maak de vinaigrette. Schil en snipper de sjalot zeer fijn. Roer de honing, mosterd, balsamicoazijn, zonnebloemolie, 2 el lauw water en de gesnipperde sjalot onder elkaar. Kruid met peper en zout.
4. Klop de eieren los met een snuifje peper. Dompel er de geitenkaasjes in en wentel in de speculooskrumels. Leg elk stukje geitenkaas op een driehoekje brood en bak 5 minuten in de oven.
5. Haal uit de oven en schik de geitenkaastoastjes op de veldsla. Lepel er de sjalotvinaigrette over en werk af met een snuifje speculooskrumels.



GARNALEN IN SPECULOSSAUS

 40 minuten



Chris Vannoorden

VOOR 4 PERSONEN

- 20 grote scampi's of tijgergarnalen
- 3 Lotus speculoosjes, fijngemalen
- 5-6 el zoete chilisaus
- 1 tl sambal
- 1 el vissaus
- sap en geraspte schil van 1 citroen
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 el olijfolie
- 4 el kokosmelk
- 4 el fijngehakte koriander


BEREIDING

1. Verwijder de schaal en het darmkanaal van de scampi's of tijgergarnalen.
2. Marineer de garnalen 30 minuten in een mengsel van de speculoos, de chilisaus, de sambal, de vissaus, het citroensap, de geraspte citroenschil en de fijngehakte knoflook.
3. Verhit de olijfolie in een pan. Voeg de garnalen toe en laat even kleuren.
4. Giet er de marinade bij, laat even opkoken en giet er de kokosmelk bij. Laat 3 minuten sudderen.
5. Doe er ten slotte de fijngehakte koriander bij en werk af met wat citroensap.

TIP
DEZE BEREIDING KAN OOK ALS
HOOFDGERECHT GESERVEERD
WORDEN MET GESTOOMDE
RIJST ERBIJ.



WOK VAN RUNDVLEES, SPECULOOS EN OESTERSAUS

 25 minuten



VOOR 4 PERSONEN

- 500 g runderlappen
- 2 hete pepertjes
- 2 tenen knoflook
- 5 cm verse gember
- 8 lente-uien
- 2 wortelen
- enkele bladeren paksoi
- een handvol waterspinazie (of gewone spinazie)
- 2 el arachideolie
- 6 el oestersaus
- een handvol Thaise basilicum
- 6 Lotus speculoosjes

BEREIDING

1. Snij het rundvlees in stukken. Hak de pepertjes, knoflook, gember en lente-uien fijn. Snij de wortelen in plakjes. Maak de paksoi schoon, snipper en was de waterspinazie.
2. Roerbak alle ingrediënten op een hoog vuur in de arachideolie. Zet na enkele minuten het vuur lager en voeg de oestersaus, 4 el water en de Thaise basilicum toe.
3. Schep goed om en werk het gerecht af met de verkruimelde speculoos.

TIP
SERVEER DIT WOKGERECHT
MET RIJSTNOEDEL
OF GESTOOMDE JASMIJNRIJST.



KALFSFRICASSÉE MET SPECULOOS



 120 minuten



VOOR 4 PERSONEN

- 250 g champignons
- 2 tenen knoflook
- 2 uien
- 50 g boter
- 1 kg kalfsragoût
- 2 el bloem
- 3 dl kalfs- of rundbouillon
- 3 dl witte lambiek of gueuze
- 10 Lotus speculoosjes

BEREIDING

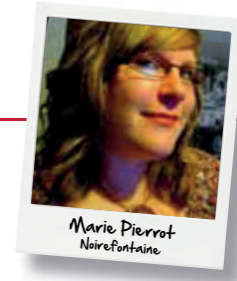
1. Snij de champignons in vieren. Plet en snipper de knoflook en de uien.
2. Smelt de boter in een grote pan en bak de champignons goudbruin. Doe er knoflook en uien bij en fruit glazig. Haal nadien alle groenten uit de pan.
3. Voeg nog een klont boter toe en bak het kalfsvlees op een matig vuur. Bestuif met de bloem en laat even meestoven.
4. Zet het vlees onder met de bouillon en het bier en laat 1 uur op een matig vuur stoven.
5. Voeg de champignons, uien en knoflook weer toe, alsook de speculoos. Laat deze smelten in de saus.
6. Laat de fricassée sudderen tot het vlees naar wens gaar is en serveer.

TIP
SERVEER DEZE HARTIGE
STOOFSCHOTEL MET
AARDAPPELPUREE OF
KROKETTEN.



KABELJAUWHAASJE MET SPECULOOSKORST

 20 minuten



Marie Pierrot
Noirefontaine

VOOR 4 PERSONEN

- 50 g gerookte spekreepjes
- 10 Lotus speculoosjes
- 50 g pijnboompitten
- 50 g boter
- 4 kabeljauwhaasjes van 150 g
- enkele lente-uien
- 1 zakje koolsla
- vinaigrette, naar smaak

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Bak de spekreepjes goudbruin en krokant in een droge pan met antiaanbaklaag. Laat de spekreepjes uitlekken op keukenpapier en hak ze fijn.
3. Verkruimel de speculoosjes en meng met de spekjes, pijnboompitten en boter. Kruid met peper en zout.
4. Verdeel dit mengsel over de kabeljauwhaasjes en bak ze 10 minuten in de oven. Serveer met een rauwkostslaasje.
5. Hak intussen de lente-uien fijn en meng met de koolsla. Maak aan met enkele eetlepels vinaigrette en serveer bij de kabeljauwhaasjes.



TIRAMISÙ,
MOUSSES
EN CRÈMES

HEMELS
LUCHTIG



RABARBERCOMPOTE MET MASCARPONE EN SPECULOOS

 40 minuten + 2 uur



VOOR 8 PERSONEN

- 500 g rabarber
- 250 g suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 2 eieren
- 125 g mascarpone
- 250 g Lotus speculoos

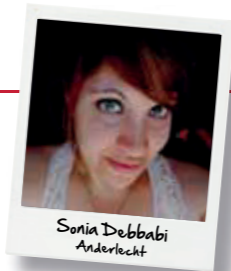
BEREIDING

1. Schil de rabarber, spoel onder de koude kraan en snij in stukken.
2. Doe de rabarber in een pan met 200 g suiker en de vanillesuiker. Laat stoven tot een compote en nadien afkoelen.
3. Splits de eieren. Klop de eierdooiers op met 50 g suiker. Schep er mascarpone onder en meng grondig.
4. Klop de eiwitten stijf en spatel onder het mascarponemengsel.
5. Verkrummel de speculoos en schik een laag kruimels in 8 glazen. Vul de glazen met rabarbercompote en werk af met speculooskruimels.
6. Zet minstens 2 uur in de koelkast.
7. Serveer goed gekoeld.



TIRAMISÙ MET KANEEL

 20 minuten + 2 uur



Sonia Dobbabi
Anderlecht

Volg Sonia op : <http://coindesdelices.blogspot.be>

VOOR 4 PERSONEN

- 2 eieren
- 50 g suiker
- 250 g mascarpone
- 1 dopje kaneellikeur
- 250 g Lotus speculoos
- 1 kop sterke koffie
- verkruimelde speculoos, voor de afwerking

BEREIDING

1. Splits de eieren. Klop de eierdooiers op met de suiker.
2. Schep er de mascarpone en kaneellikeur onder.
3. Klop de eiwitten stijf. Spatel onder de mascarponecrème.
4. Dompel de speculoosjes in de koffie. Schik ze in 4 glazen en bedek met een laag mascarponecrème. Herhaal deze lagen.
5. Werk af met verkruimelde speculoos. Zet enkele uren koel weg om op te stijven.



TIRAMISÙ MET SPECULOOS

 30 minuten



Isaura Van Steenberghe
Kalmthout

VOOR 8 PERSONEN

- 3 eieren
- 6 el suiker
- 2 el amaretto
- 500 g mascarpone
- 250 g Lotus speculoos
- 1 kop sterke koffie
- 2 el cacaopoeder

BEREIDING

1. Splits de eieren en klop de eierdooiers en de suiker op tot een schuimig mengsel.
2. Parfumeer het mengsel met de amaretto en schep er de mascarpone onder.
3. Klop de eiwitten op en spatel voorzichtig onder het mascarponebeslag.
4. Verdeel de speculoos over glazen en giet er een scheut koffie op. Bedek met een laag mascarponecrème. Herhaal deze lagen tot alle ingrediënten op zijn.
5. Werk af met gezeefd cacaopoeder.





CHOCULOOSMOUSSE

 30 minuten



Volg Jessica op: <http://jessyculoos.blogspot.be>

VOOR 8 PERSONEN

- 200 g pure chocolade
- 200 g Lotus speculoospasta
- 5 eieren
- 2 dl slagroom

BEREIDING

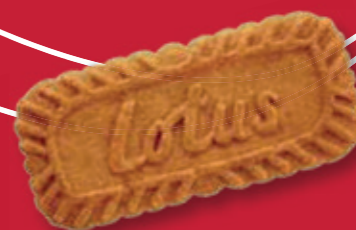
1. Smelt de chocolade en speculoospasta samen in de microgolfoven of in een bain-marie. Laat even rusten alvorens beide onder elkaar te roeren.
2. Splits de eieren en klop de eiwitten stijf. Hou apart. Klop de slagroom op en hou eveneens apart.
3. Voeg de eierdooiers een voor een toe aan het chocolade-speculoosmengsel en meng grondig na elke toevoeging.
4. Schep voorzichtig het eiwitschuim onder het beslag en spatel er dan de opgeklopte slagroom onder.
5. Schep de chocoosmousse in 8 glazen en zet in koelkast om op te stijven.

TIP
VOOR EEN VOLWASSEN
VERSIE VAN DEZE MOUSSE
VOEGT U EEN SCHEUTJE
RUM OF WHISKY TOE.

**KAAS-, KWARK
EN IJSTAARTEN**



**VERLEIDELIJK
FRIS**





KWARKTAART MET SPECULOOS

 60 minuten + 1 nacht



Jasmina Dekrem
Torhout

VOOR 6 PERSONEN

- 200 g Lotus speculoos, fijngemalen
- 80 g boter, gesmolten
- 400 g roomkaas, eventueel light
- 400 g magere plattekaas
- 200 g suiker
- 3 eieren
- sap van ½ citroen
- 2 eiwitten

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meng de fijngemalen speculoos met de gesmolten boter en druk dit mengsel aan in een bakvorm met losse bodem van 26 cm diameter. Bak 10 minuten in de oven.
3. Meng de roomkaas, plattekaas, suiker, eieren en citroensap onder elkaar. Klop de eiwitten stijf en spatel onder het beslag tot een glad mengsel ontstaat.
4. Schep het beslag in de bakvorm en bak 30 minuten in de oven.
5. Zet de kwarktaart minstens 2,5 uur, maar bij voorkeur een nacht, in de koelkast om op te stijven.



TIP
PARFUMEER DEZE
KWARKTAART MET DE
FIJNGERASPT SCHIL
VAN 1 CITROEN VOOR EEN
INTENS CITROENAROMA.



SPECULOOSPEERTJES MET PLATTEKAAS

 30 minuten



VOOR 6 PERSONEN

- 20 Lotus speculoosjes
- 700 g peertjes op siroop
- 500 g plattekaas
- 2 zakjes vanillesuiker

BEREIDING

1. Maal de speculoos fijn en wentel er de peertjes volledig in.
2. Roer de plattekaas en de vanillesuiker onder elkaar. Verdeel over 6 kommetjes of schaaltes.
3. Leg er de peertjes op en zet koel weg tot aan het gebruik.



TIP
SERVEER DEZE PEERTJES
EVENTUEEL OP EEN
BEDJE VAN GRIEKSE
YOGHURT IN PLAATS VAN
PLATTEKAAS.



KWARKTAART MET SPECULOOS EN ROOD FRUIT

 150 minuten



VOOR 10 PERSONEN


- 7 gelatineblaadjes
- 1 kg rood fruit, eventueel uit de diepvries
- 650 g suiker
- 250 g Lotus speculoos
- 70 g boter
- 2 dl slagroom
- 4 eierdooiers
- 500 g plattekaas
- sap van ½ citroen
- 1 dl aardbeienlikeur
- vers zomerfruit, voor de afwerking

BEREIDING

1. Laat 2 gelatineblaadjes weken in koud water. Knijp nadien uit.
2. Breng het fruit aan de kook met 500 g suiker en 2,5 dl water. Laat even opkoken tot een compote. Duw door een zeef en voeg de gelatineblaadjes toe. Hou de coulis apart voor de afwerking.
3. Verkruiemel de speculoos met een deegrol. Smelt de boter en meng onder de speculoos. Druk dit mengsel goed aan op de bodem van een bakvorm met losse bodem. Zet in de koelkast om op te stijven.
4. Laat de resterende 5 gelatineblaadjes weken in koud water; knijp nadien uit. Klop de slagroom op.
5. Meng de eierdooiers, 150 g suiker, de plattekaas en het citroensap goed onder elkaar.
6. Warm de aardbeienlikeur licht op en los er de gelatineblaadjes in op. Roer onder de plattekaas. Spatel de opgeklopte slagroom voorzichtig onder de plattekaas.
7. Schep het beslag in de bakvorm en zet 2 uur in de koelkast om op te stijven. Giet er, als de kwarktaart voor de helft is opgesteven, de coulis over en zet weer in de koelkast.
8. Werk de kwarktaart vlak voor het serveren af met vers zomerfruit.



VANILLE-IJS MET GEBAKKEN APPELTJES EN SPECULOOSCRUMBLE

 15 minuten



VOOR 4 PERSONEN

- 4 appels, geen al te zure soort
- 20 Lotus speculoosjes
- boter of margarine
- een snufje gemalen kaneel
- 12 bollen vanille-ijs

BEREIDING

1. Schil de appels en snij ze in blokjes. Doe de speculoosjes in een zakje en verkruimel ze grof.
2. Verhit een pan of wok met een klontje boter of margarine. Bak de appels op een hoog vuur kort aan. Bestrooi de appels op het einde met kaneel.
3. Schik het vanille-ijs in 4 kommetjes of schaaltes. Verdeel er de warme appels over en werk af met de speculooskruimels.

TIP
VOEG ENKELE ROZIJNEN (EN
EVENTUEEL EEN SCHEUTJE
RUM) TOE AAN DE APPELTJES.



**VLAAIEN,
FRUITAARTEN
EN PUDDINGS**



DE KLASSIEKERS



SPECULOOSVLAAI

 30 minuten



VOOR 8 PERSONEN


- 5 dl melk
- 65 g macarons (bitterkoekjes)
- 75 g Lotus speculoos
- 75 g Lotus peperkoek
- 3 beschuiten
- 50 g rozijnen
- 75 g bruine suiker
- 2 el stroop
- ½ tl gemalen kaneel
- 2 eieren
- 2 el bloem

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meet 1 kop melk af. Laat de macarons weken in een scheut hiervan.
3. Breng de grotere hoeveelheid melk aan de kook in een pannetje. Voeg er de geweekte macarons, de speculoos, peperkoek, beschuiten, rozijnen, bruine suiker, stroop en kaneel aan toe.
4. Klop er, als het geheel aan de kook komt, al roerend de eieren onder.
5. Meng de bloem onder de kop melk en giet al roerend bij aan de kokende pudding. Laat nog even doorkoken en schep dan in een bakvorm.
6. Bak de vlaai 18 minuten in de oven.

TIP
SERVEER DEZE
SPECULOOSVLAAI
MET VANILLEROOM OF
OPGEKLOPTE SLAGROOM.

APPELTAART MET SPECULOOS

 85 minuten



VOOR 6 PERSONEN

- 250 g bloem
- 130 g suiker
- 175 g zachte boter
- 4 tl gemalen kaneel
- 2 eieren
- 1 kg appels
- 250 g Lotus speculoos

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Kneed de bloem, 80 g suiker, de boter, 1 tl kaneel en 1,5 ei tot een glad deeg.
3. Rol driekwart van het deeg uit en bekleed er een ingevette taartvorm mee.
4. Schil de appels en snij ze in schijfjes. Bestrooi met 3 tl kaneel, 50 g suiker en de verkrumelde speculoos (pas de hoeveelheid aan naar eigen smaak).
5. Vul de taartvorm met de appels.
6. Rol de rest van het deeg uit, snij er slierten van en dek de appels af in een rasterpatroon.
7. Klop het laatste ei en los en bestrijk er het deeg mee. Bak de taart 60 à 65 minuten in de oven.



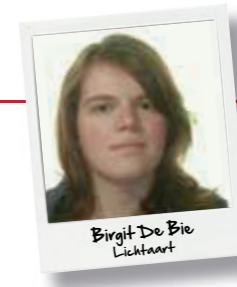
TIP
DEZE APPELTAART IS ERG LEKKER MET
EEN KOP WARME CHOCOLADEMELK
MET EEN THEELEPEL SPECULOOSPASTA
ERONDER GEROERD.





SPECULOOSCRUMBLE MET NAJAARSFRUIT

 30 minuten



Birgit De Bie
Lichteart

VOOR 4 PERSONEN

- 200 g Lotus speculoos
- 150 g boter
- 3 appels
- 2 peren
- 25 g grofgehakte noten
- een snuifje gemalen kaneel

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verkruiemel de speculoos. Smelt de boter en meng met de speculooskrumels.
3. Schil de appels en de peren, verwijder het klokhuis en snij het fruit in blokjes van 2 cm.
4. Doe het fruit in een ingevette ovenschaal. Strooi de noten over het fruit en verdeel er daarna de crumble over.
5. Bak 10 minuten in de oven. Dit nagerecht kan zowel koud als warm worden gegeten.

TIP
VERVANG DE APPELS EN PEREN IN
DEZE CRUMBLE DOOR PRUIMEN,
VIJGEN EN CRANBERRY'S.



CONFITUUR VAN PEREN EN VIJGEN MET SPECULOOSCRUMBLE

 90 minuten



VOOR 4 PERSONEN

- 600 g peren (ongeveer 4 stuks)
- 350 g verse vijgen (ongeveer 8 stuks)
- 500 g geleisuiker
- sap van 1 citroen
- ½ kaneelstokje
- 6-8 Lotus speculoosjes


BEREIDING

1. Schil de peren en snij ze in kleine stukjes. Was de vijgen, verwijder het steeltje en snij ze eveneens in kleine stukjes.
2. Doe het fruit, de geleisuiker en het citroensap in een kom en laat 1 uur marinieren.
3. Breng het mengsel nadien samen met het kaneelstokje aan de kook in een grote pan. Laat 15 minuten doorkoken.
4. Test enkele druppels op een koud schoteltje om te zien of de confituur goed stolt. Laat de confituur indien nodig nog 5 minuten koken.
5. Schep de confituur in gesteriliseerde bokalen en vul deze tot ongeveer 1 cm van de rand.
6. Verkruiemel de speculoos met een vijzel en stamper. Verdeel de crumble over de confituur en roer er voorzichtig onder met een lepeltje.
7. Sluit de bokalen af met een deksel en laat omgekeerd afkoelen.

TIP
DEZE CONFITUUR IS
HEERLIJK OP VANILLE-
IJS, BIJ GEITENKAAS
OF STOOFSCHOTELS
EN UITERAARD OP EEN
VERSE WITTE BOTERHAM.



GEGRATINEERDE PANNENKOEKEN MET SPECULOOS EN APPELMOES

 15 minuten

 Een recept van Ellen Meersman uit Steenhuize-Wijnhuize

VOOR 2 PERSONEN

- 4 pannenkoeken
- 2 grote stoofappels
- 20 Lotus speculoosjes, verkruimeld
- 1 dl room
- 1 eierdooier
- 2 el bruine suiker

BEREIDING

1. Vouw de pannenkoeken in vieren en schik ze in een ovenschaal.
2. Schil de appels, verwijder het klokhuis, snij de appels in stukken en stoof tot appelmoes.
3. Meng bijna alle verkruimelde speculoos onder de appelmoes en bestrijk er de pannenkoeken mee.
4. Roer de room en eierdooier onder elkaar en giet in de ovenschaal. Bestrooi met de bruine suiker en nog wat speculooskruimels.
5. Zet onder de grill tot het geheel goudbruin gegratineerd is.



**CUPCAKES,
MUFFINS
EN KOEKJES**



**KOFFIE
UURTJE**



SINTERKLAASCAKE



 60 minuten



Volg Louie op: <http://bakedlouies.blogspot.be>

VOOR 8 PERSONEN

- 150 g Lotus speculoos
- 50 g bloem
- 16 g bakpoeder
- 50 g amandelpoeder
- 110 g suiker
- 150 g boter, gesmolten en afgekoeld
- 5 eieren, gesplitst
- 100 g melk
- ½-1 tl gemalen kaneel

Voor de speculoosvulling

- 400 g roomkaas
- 275 g Lotus speculoospasta
- 65 g poedersuiker
- 50 g verkruidde Lotus speculoosjes

Voor de chocoladeganache

- 0,9 dl room
- 240 g melkchocolade


BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een ronde bakvorm in met boter en bestuif met bloem.
2. Verkruid de speculoosjes grof in een keukenrobot. Meng in een kom met de bloem, het bakpoeder, het amandelpoeder en de suiker.
3. Roer de boter onder de droge ingrediënten. Voeg vervolgens de eierdooiers en melk toe.
4. Klop de eiwitten stijf en spatel voorzichtig onder het beslag.
5. Schep het beslag in de bakvorm en bak ongeveer 40 minuten in de oven. Laat de cake nadien volledig afkoelen op een rooster.
6. Maak de speculoosvulling. Klop de roomkaas 2 minuten op tot hij zacht en romig wordt. Voeg de speculoospasta en poedersuiker toe en meng tot een smeuïg geheel. Schep er ten slotte de verkruidde speculoosjes onder.
7. Breng de room aan de kook op een zacht vuur. Hak de melkchocolade fijn en voeg toe aan de room. Roer glad en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
8. Snij de cake horizontaal doormidden en bestrijk een helft met de speculoosvulling. Leg er de andere helft op en druk goed aan.
9. Zet de cake op een rooster en giet er de chocoladeganache over, zo kan de overvloedige ganache er makkelijk afdruijen.
10. Zet de cake in de koelkast, zodat de ganache kan opstijven. Werk de cake af naar wens. De sinterklaascade is 3 à 4 dagen houdbaar op kamertemperatuur.



SPECULOOSNOEPJES OP EEN STOKJE



 15 minuten



Volg Eva op: <http://smulhuisje.blogspot.com>

VOOR 4 PERSONEN

- 30 g boter
- 90 g lichtbruine kandisuiker
- 3 cl volle melk
- 60 g Lotus speculoospasta
- 80 g poedersuiker
- Lotus speculooscrumble of enkele verkruimelde Lotus speculoosjes, voor de afwerking

BEREIDING

1. Smelt de boter in een pannetje op een matig vuur. Voeg de kandisuiker en melk toe en laat het mengsel 1 minuut al roerend doorkoken.
2. Haal de pan van het vuur en meng er de speculoospasta onder. Voeg ook de poedersuiker toe. Roer tot een homogeen mengsel.
3. Rol 16 balletjes van 3 cm diameter van het nog warme mengsel. Wentel de balletjes in de speculooscrumble of verkruimelde speculoosjes, duw er een lollystokje in en zet de snoepjes minstens 1 uur in de koelkast om op te stijven.



TIP
DEZE SPECULOOSNOEPJES
ZIJN EEN IDEAAAL RECEPT OM
SAMEN MET DE KINDEREN TE
BEREIDEN.