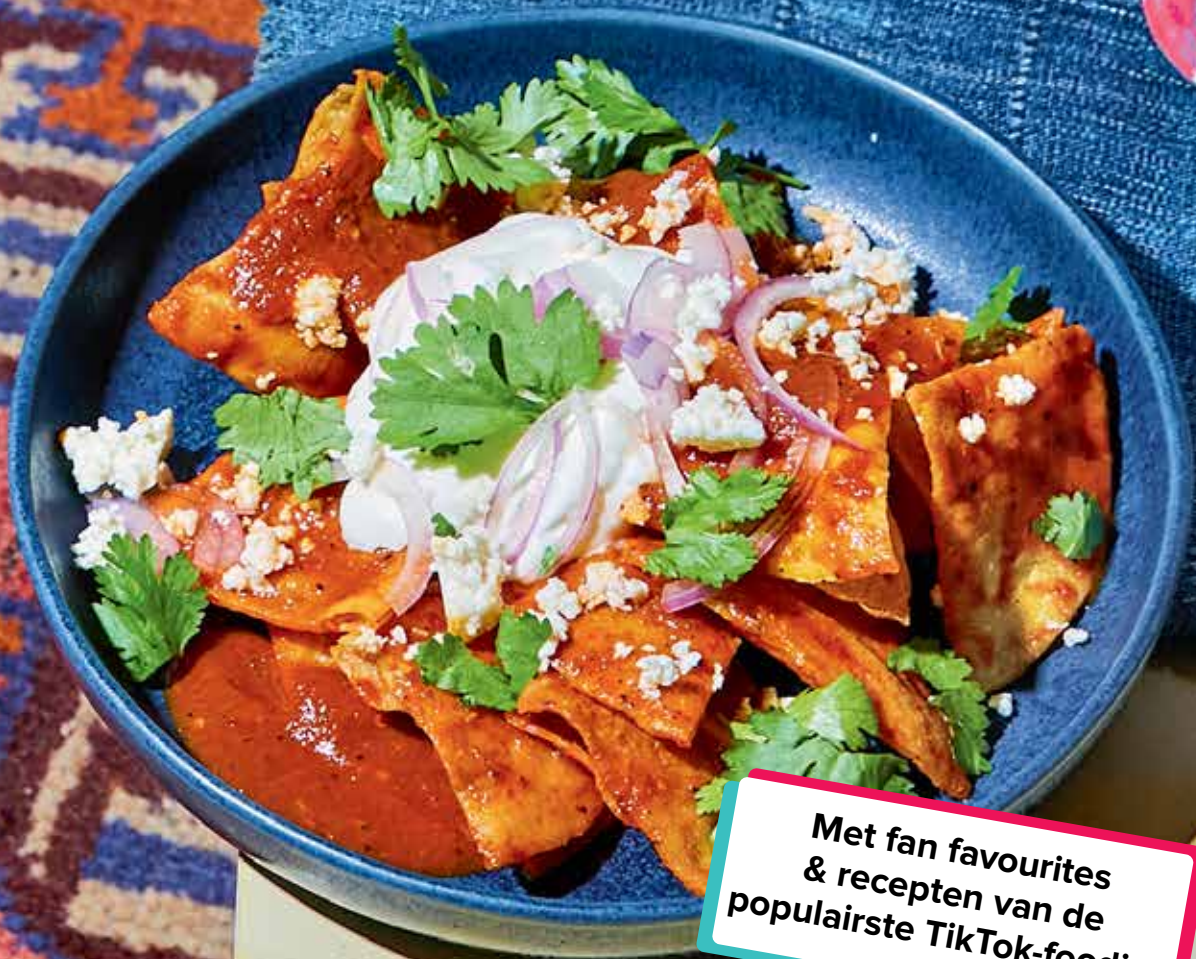


je kookt het op
TikTok



Met fan favourites
& recepten van de
populairste TikTok-foodies

Met een voorwoord van Gordon + Tilly Ramsay

je kookt het op
 **TikTok**

**Met fan favourites & recepten van
de populairste TikTok-foodies**

Met Emily Stephenson

Voorwoord door Gordon + Tilly Ramsay!

Fotografie Lauren Volo

KOSM•S

KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

Eerste druk, 2022

Oorspronkelijke titel: *As cooked on TikTok*

Oorspronkelijke uitgever: Clarkson Potter/Publisher, een imprint van Random House, onderdeel van Penguin Random House LLC, New York
© 2022 TikTok

Tekst copyright: 2022 © TikTok
Vormgeving: Robert Diaz
Fotografie: 2022 © Lauren Volo

Voor de Nederlandse editie:
© 2022 Kosmos Uitgevers, Utrecht/
Antwerpen, onderdeel van VBK | media
Vertaling: Roselle de Jong
Redactie: Anouk Bernards
Productie: Wouter Eertink

ISBN 978 90 439 2617 1
NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke ander wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de groots mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

Opmerkingen bij de recepten

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreeken, tenzij anders is aangegeven.

inhoud

voorwoord door Gordon en Tilly Ramsay

@gordonramsayofficial @tillyramsay

8

inleiding

10

altijd tijd voor ontbijt

19

Chilaquiles rojos

van @theemoodyfoody

21

Pesto egg toast

van @amywilichowski

27

The ultimate breakfast sandwich

van @thekoreanvegan

28

Pomegranate poha

van @rootedinspice

30

Vegan coconut vanilla smoothie bowls

van @twincoast

33

Pancake cereal

van @myhealthydish

34

Lemon blueberry biscuits

van @jerryguerabide

36

Oatmeal cheesecake met bosvruchten

van @lahbco

39

Chocolate fudge oatmeal uit de oven

van @tazxbakes

40

Cinnamon streusel coffee cake

van @zaynab_issa

42

party starters

45

Vegan pretzelbites

van @ballehurns

46

Hot crab and spinach dip with garlicky toast

van @auntieloren

49

Salt and vinegar pasta chips

van @feelgoodfoodie

50

'Cheesy' vegan tortilla

van @onegreatvegan

53

Bang-bang shrimp

van @newt

54

Pan-fried pork & chive dumplings

van @diana_mengyan

57

Crispy & spicy vispakora's

van @usajalandhar

59

lekker makkelijk

63

Extra-cheesy grilled cheese

van @shreyacookssss

65

Classic tomato soup

van @zaynab_issa

66

Easy Spinach Chicken Alfredo

Flatbread Pizzas

van @beautiful eatsandthings

67

Char siu chicken banh mis

van @nishcooks

69

Kkanpoong tofu tacos

van @thekoreanvegan

73

Baked feta ramen

van @ramenkingivan

75

Ramen carbonara

van @cookingwithlynja

77

Steamed garlic prawns with

vermicelli noodles

van @diana_mengyan

78

Baked feta pasta soup

van @feelgoodfoodie

82

Butter chicken pasta

van @renes.cravings

85

Shrimp fried rice

van @chefchrisho

87

One-tomato lazy rice

van @cookingbomb

88

etentjes op niveau

91

Ramen lasagna

van @ramenkingivan

93

Chicken 65 biryani

van @renes.cravings

94

Parmesan garlic chicken wings

van @thegoldenbalance

97

Biscuit pot pie van @auntieloren	100	Mini burnt basque cheesecakes van @rootedinspice	153
Haitian jackfruit enchiladas van @onegreatvegan	103	Rose-matcha olive oil cake van @lahbco	154
Fish and chips tortillas van @sheffara	106	Level-up layer cake van @colinstimetobake	156
Marinated riblets with guajillo salsa van @jerryguerabide	111	Cookies and cream kulfi van @goldengully	161
Reverse-seared steak van @chucksflavortrain	114	day and night drankjes	163
Beef short rib birria “super crunk wrap” van @hwoo.lee	119	Dalgona coffee with caramel van @cookingwithlynja	164
eat your veggies	123	Iced “dalgona” matcha latte van @beautiful eatsandthings	166
Korean corn cheese van @chefchrisho	125	Hong Kong Milk Tea with Slanted Coffee Jelly van @bobaguys	169
Sweet chile-smashed sprouts van @ballehurns	127	Masala chai van @goldengully	171
Grilled jalapeño corn off the cob van @cookingwithshereen	128	The Brazilian mariachi van @thelucasassis_	172
Hand-pulled cabbage with bacon van @cookingbomb	130	Cider rum punch van @spiritedla	173
Best mashed potatoes van @cookingwithshereen	133	My classic paloma van @thelucasassis_	174
Perfect tostones van @cheflorena	135	Large-Batch Bourbon, Peach, and Ginger Arnold Palmer van @spiritedla	177
iets zoets	137	No Kid Hungry	178
Cloud bread of oopsies van @myhealthydish	138	dankwoord	181
Peanut butter chocolate chip cookies van @chelsweets	141	de TikTok-creators	182
Fudgy brownies van @thesweetimpact	142	register	188
Apple pie tarts van @theres.food.at.home	145		
Crispy baklava rolls van @tazxbakes	146		
Strawberry cream puffs van @scheckeats	150		



voorwoord



Gordon: Toen ik via Tilly voor het eerst met TikTok in aanraking kwam, dacht ik dat het alleen ging over dansjes en een beetje gek doen. Maar ik zag dat Tilly het echt heel leuk vond en besloot TikTok ook een kans te geven. Ik zette mijn vooroordelen opzij en zag hoe inventief TikTok users zijn in hun kookvideo's – van viral recepten tot eenvoudige hacks en de meest extravagante gerechten die ik ooit heb gezien. Ik begreep meteen dat TikTok meer was dan alleen entertainment: hier wordt de nieuwe generatie foodies geboren.

Tilly: Hoewel het leuk was om transitions en dansjes te doen met pap, was ik vooral onder de indruk van alle foodvideo's die ik zag. Ik maakte kennis met nieuwe recepten en misschien heb ik pap zelfs een paar nieuwe dingen geleerd, dankzij TikTok. Ik ben zo blij ze nu in boekvorm te zien!

Gordon: Dit kookboek staat vol met grote TikTok trends en laat vernieuwende kooktechnieken zien, en leuke recepten om thuis te maken. Niets in dit boek verdient een kritiek van mij op TikTok... tenzij je het echt goed verknalt.

Tilly: Pap! Doe nou eens aardig; er staan een paar superrecepten in die ik straks met échte TikTok chef-koks ga delen. Grapje, pap!

Gordon: Maar zonder gekheid, we kunnen niet wachten om deze recepten thuis te maken, samen met de rest van ons gezin, en ik weet zeker dat jij dat ook heel leuk gaat vinden!

Gordon + Tilly Ramsay

@gordonramsayofficial

@tillyramsay



*Bewaar het zakje met
ramenkruiden voor
het op smaak brengen
van de ricotta!*



VOOR 6-8



Lasagne met noedels

@ramenkingivan

Al tijdens zijn schooltijd begon Ivan met ramen te experimenteren. Het was een kwestie van tijd voor hij zijn grootste uitvinding zou doen: ramenlasagne. Zie de ramen als lasagnenoedels die niet gekookt hoeven te worden en meer smaak hebben. En de lasagne is zo simpel te maken. Gebruik je favoriete vlees- of vegetarische pastasaus (zelfgemaakt, als je je wilt uitsloven) en gebruik flink wat kaas. Kruid de ricottavulling met de lekkerste ramenspecerijen, voor een umamismaak die aan Parmezaanse kaas doet denken.

Verwarm de oven voor tot 175 °C.

Roer in een kommetje de ricotta, ramenkruiden, wat zout en flink wat zwarte peper door elkaar. Proef en voeg eventueel extra zout toe.

Schep een dun laagje pastasaus op de bodem van een ovenschaal van 24 x 36 cm.

Breek elk ramenblok doormidden. Leg 6 ramenhalften op de saus in de ovenschaal. Schenk 180 ml water over de noedels. Verdeel het ricottamengsel erover, gevolgd door de helft van de mozzarella met daar overheen de helft van de saus. Leg de andere ramenhalften erop, besprenkel deze met 120 ml water, schenk de rest van de saus erover (als je ovenschaal te vol wordt, gebruik je niet alles) en strooi de rest van de mozzarella erover.

Zet de ovenschaal op een bakplaat om het vocht dat eventueel overkookt op te vangen. Bak 25-30 minuten in de oven tot je een vork in de lasagne kunt prikken, de ramen gaar en zacht aanvoelt, en de kaas goudbruin is.

Haal de lasagne uit de oven, laat 10 minuten afkoelen en dien op.

450 g ricotta

1 zakje ramenkruiden uit een verpakking instant ramennoedels (ongeveer 1½ tl), zoals kip, miso of sojasmaak

zout en versgemalen zwarte peper

1,6-1,9 liter pastasaus, zoals marinara of bolognese

6 pakjes van **85 g** instant ramennoedels

450 g geraspte mozzarella



VOOR 18 STUKJES



Knapperige baklava

@tazxbakes

Taz heeft een paar tips voor je, waarmee je deze pistache-amandelbaklava super crunchy maakt: laat het deeg niet uitdrogen, gebruik niet te veel boter en zorg ervoor dat de suikersiroop helemaal is afgekoeld voor je hem over de rolletjes schenkt als die net uit de oven komen.

Maak de suikersiroop: meng in een pan de suiker en 500 ml water door elkaar en breng op middelhoog vuur aan de kook; blijf roeren, zodat de suiker oplost. Voeg het citroensap en de kaneelstokjes toe, zet het vuur lager en laat de siroop 15 minuten zacht koken. Schenk hem voorzichtig in een hittebestendige kan en zet opzij. Laat helemaal afkoelen. (De siroop moet helemaal zijn afgekoeld voor je hem over de hete baklava schenkt. Schenk NOOIT hete of zelfs warme siroop over baklava!)

Maak de baklavarolletjes: verwarm de oven tot 165 °C. Vet een bakvorm van 24 x 28 cm in met boter.

Hak in een keukenmachine 140 g van de pistachenoten, alle amandelen en de kaneel fijn tot de stukjes zo groot zijn als rijstkorrels. Zet opzij.

Hak de overige 45 gram pistachenoten helemaal fijn in de keukenmachine, maar stop met hakken voor ze veranderen in een pasta. Zet opzij.

Vouw een vel filodeeg open en leg het met de korte kant naar je toe op het aanrecht (dek de rest van het filodeeg af met een vochtige theedoek zodat het niet uitdroogt). Bestrijk het vel met een dun laagje gesmolten boter. Leg er een tweede vel op en bestrijk ook dat met boter. Verdeel er 2 eetlepels van het notenmengsel over.

Recept gaat op de volgende bladzijde verder.

Suikersiroop

600 g suiker

1 el vers citroensap
(#lifehack, blz. 155)

2 kaneelstokjes

Baklavarolletjes

roomboter, op kamertemperatuur
(#lifehack, blz. 148), voor het invetten van de bakvorm

185 g gepelde pistachenoten

100 g amandelen

1 tl kaneel

500 g grote filodeegvellen, op kamertemperatuur

300 g roomboter of ghee, gesmolten

Als je een
vochtige theedoek
op het filodeeg legt,
droogt het niet uit.

*Heb je suikersiroop
of noten over? Lekker
door rijstepap,
taart of andere
goete gerechten!*



Leg horizontaal, in elkaars verlengde, twee satéprikkers op het midden van het deegvel en vouw het deeg over de prikkers heen dubbel (van je af), zodat je een rechthoek hebt. De prikkers zijn nu aan de kant die het dichtst bij je ligt. Begin aan dichtstbijzijnde kant en rol het deeg voorzichtig en losjes op, om de prikkers heen. Duw de zijkanten van de deegrol naar het midden, tot de rol rimpelig is en 24 cm lang.

Til de rol voorzichtig op en leg hem in de ingevette bakvorm, waar hij in de breedte precies in past. Trek de prikkers eruit. Bestrijk de rol met een dun laagje gesmolten boter. Herhaal met de rest van de ingrediënten tot de bakvorm vol is. (Heb je vulling over, dan kun je die drie maanden in de vriezer bewaren en gebruiken over desserts als rijstepap of cheesecake.)

Snijd elke rol in 3 stukjes. Sprenkel de rest van de boter erover.

Bak 45-60 minuten, tot het deeg goudbruin en knapperig is.

Haal de baklava uit de oven en schenk er meteen zoveel afgekoelde suikersiroop over dat de rolls ermee bedekt zijn. Laat de siroop minstens 1 uur intrekken (hoe langer, hoe beter – tot 24 uur!).

Sprenkel er wat overgebleven siroop over, bestrooi met de gemalen pistachenoten en dien de baklava op.

Restjes baklava kun je in een afgesloten bakje 2 weken op kamertemperatuur bewaren, of 3 maanden in de vriezer (laat minstens 4 uur, tot een hele nacht, op kamertemperatuur ontdooien).

#Lifehack

Als je geen tijd hebt om te wachten tot je boter (of roomkaas) op kamertemperatuur is, doe je dit: vul een groot drinkglas of glazen kom (waar de boter in past) met heet water (niet zo heet dat het glas barst). Boter: zet de boter rechtop op het aanrecht, schenk het hete water uit het glas en zet het glas op zijn kop over de boter. Andere ingrediënten: schenk het hete water uit de kom en zet hem over wat er op kamertemperatuur moet komen. Controleer elke paar minuten of je boter (of zuivelvrije alternatief) zacht genoeg is.





Kook meer dan zestig zeer heerlijke en volledig geteste recepten zoals je ze kookt op TikTok!

Als jij één van die meer dan één miljard (!) gebruikers bent die voor ontbijt, lunch en avondeten inspiratie zoekt op TikTok, dan is dit is je nieuwe favoriete kookboek! Van quick & easy Ramen Carbonara van [@cookingwithlynja](#), de Ultimate Breakfast Sandwich van [@thekoreanvegan](#), extra juicy Parmesan Garlic Chicken Wings van [@thegoldenbalance](#), tot Cloud Bread van [@myhealthydish](#), plus veel meer. Je vindt al je hits – en nieuwe favorieten om geobsedeerd door te raken – hier. Scan de QR-code van het recept om de maker in actie te zien. Ontdek bovendien de speciale tips en keukenhacks van [@the_pastaqueen](#) en [@chefmingtsai](#)! Koken uit *Je kookt het op TikTok* is alsof je naast de kok zelf aan de kook bent – totdat het jouw beurt is om je eigen successen en spin-offs te posten zodat je fans ze kunnen maken, eten en... nog een keer maken!

Ter ere van de publicatie van *Je kookt het op TikTok* heeft TikTok een donatie gedaan aan No Kid Hungry, een campagne met als missie het verbinden van kinderen in nood met gezonde maaltijden.



www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen