

PAPA KAZMI PURE COOK BOOK



Meer dan 80 oprechte, gezonde, lekkere recepten
uit de moderne Indiase keuken

Van de chef
van de Delftse hotspot
Mills & Mills



PAPA KAZMI PURE COOKBOOK



Meer dan 80 oprechte, gezonde, lekkere recepten
uit de moderne Indiase keuken



VOORWOORD



'Het verhaal achter de totstandkoming van dit kookboek leest als een jongensavontuur. De twee zonen van Papa Kazmi, Nawaz en Sheraz zijn de bedenkers. Een kookboek als een van de manifestaties van The Pure Family. Zij verzamelden een internationaal creatief team dat het PURE COOK BOOK-project omarmde. Vervolgens bouwden ze samen aan de recepten, teksten en het design. Via een succesvolle crowdfundingcampagne kon dit bijzondere kookboek gedrukt worden. Alle energie en liefde in dit kookboek is geïnspireerd door de vibe van Papa Kazmi's gerechten: oprecht, gezond en eerlijk. Gerechten die via zijn kinderen en de keuken van Hills & Mills hun weg hebben gevonden in boekvorm.

Lees de persoonlijke familieverhalen met liefdevol bereid eten in de mooiste hoofdrol. Leer Papa Kazmi kennen via de smaaksensaties van de typische kruiden en ingrediënten in zijn favoriete traditionele gerechten en eigen creaties. Wat dacht je bijvoorbeeld van een rauwe cacaobar? Een recept dat je niet snel in Indiase kookboeken zult terugvinden.

*Aan jou om deze en de vele andere gerechten te bereiden, van de pure smaken te genieten. En te delen met vrienden en familie. Want daar gaat het om: oprechte én heerlijke gerechten die je samen eet. Het is een eetbeleving en een ode aan Papa Kazmi tegelijk.' • **Ramona Maramis***

‘Deze ode aan Papa Kazmi’s moderne, Indiase keuken staat vol recepten waarvan wij nog niet wisten dat ze bestonden. Op charmante wijze worden familiegerechten ingeleid met aandoenlijke, persoonlijke verhalen van de hand van Papa’s kroost. Wij zijn fan!’ • [Stasja Kapitonov](#) - ELLE Eten

‘Wie er nog steeds niet van overtuigd was dat liefde door de maag gaat piept wel anders na het doorbladeren van Papa Kazmi’s kookboek. Ik bedoel: Raw Mango Coconut Pie, Veggie Burgers, Chickpea Curry: does it get any better? Daarnaast maakt Papa Kazmi uitsluitend gebruik van pure ingrediënten en vervangt hij geraffineerde suikers door natuurlijke zoetstoffen. Extra pluspunten voor de legenda én de persoonlijke verhalen van de familie Kazmi.’ • [Gabriëlle Koster](#) - Cosmopolitan

‘De recepten uit dit bijzondere kookboek zijn net zo hartverwarmend als de familie zelf. Een heerlijk boek vol eetverhalen en Indiase gerechten met een Westers tintje, dat met grote trots is samengesteld door de kinderen van Papa Kazmi.’ • [Marieke Verdenius](#) - Jamie Magazine

INDEX



7

*Hoe het idee van
het kookboek
geboren werd*

9

*Wat je kunt
verwachten*

11

Papa's waarden

12

Over de makers

14

Legenda

17

*Hoofdstuk 1
basingrediënten*

18 • kruiden
& specerijen
20 • typisch fruit
22 • andere
basiselementen
23 • speciaal
kookgerei

25

*Hoofdstuk 2
classic*

roots
28 • three facts
about naan
29 • naan
30 • naan garlic
coriander
30 • naan mint
31 • naan cheese
onion
31 • naan nuts
& fruits
33 • matar pilav
35 • bharta
37 • baingan bharta
39 • tomato salad
41 • raita
41 • hummus
42 • mango chutney
42 • coriander
chutney
43 • cranberry
chutney
43 • tamarind
chutney

dinner
49 • chicken corn
soup
51 • palak paneer
53 • dhal & rice
55 • kedgeree
57 • chicken korma
59 • aloo kebab
61 • katless
65 • sabzi green
beans
67 • sabzi courgette
69 • sabzi okra

sunday breakfast
73 • aloo jeera
74 • chapati
75 • paratha
75 • sweet potato
paratha
81 • chai latte
83 • anda

LEGENDA



Papa wil al zijn gasten blij maken, ook de mensen die bepaalde dingen niet (mogen/willen) eten. We vragen daarbij om je creativiteit. Vaak zijn er vervangende producten die hun kracht hebben bewezen. Sojamelk in de chai latte bijvoorbeeld. Of kokosmeel in de carrot cake. We hebben lang niet alle alternatieven uitgeprobeerd, maar 'the sky is the limit'!

Bij de recepten vind je icoontjes die meer info geven over het gerecht en de bereiding.



bereidingstijd



porties



gluten



noten & zaden



rode of groene peper



veganistisch

KRUIDEN & SPECERIJEN



Je hebt waarschijnlijk niet alle kruiden en specerijen standaard in huis. Ons advies: sla direct een voorraadje in. Bij toko's en in webshops zijn ze meestal betaalbaarder en beter dan in grote supermarkten.



komijn

Een sterk aromatische smaakmaker die we in zowel zaad- als in gemalen vorm veel gebruiken in curries en soepen en om vlees te kruiden.



koriander

Koriander heeft een sterke, uitgesproken smaak. Zowel de takjes en bladeren (vers) als de vruchten (poeder) en zaden zijn heerlijk.



chilipeper

Rood of groen, vers of gedroogd... de chilipeper gebruiken we in hartige gerechten en soms zelfs in desserts en drankjes.



gemberwortel

We zijn dol op de sterke, frisse smaak van gember. Het is misschien wel het breedst inzetbare kruid dat we gebruiken.



kruidnagel

De VOC haalde het eeuwen geleden naar Nederland. Uitermate geschikt voor curries en pilavs.



kurkuma

Niet alleen ontzettend gezond, maar ook onmisbaar voor veel curries. Deze 'geekwortel' geeft je gerechten een feestelijke kleur.

SPECIAAL KOOKGEREI



In Papa's keuken heb je geen speciaal kookgerei nodig. De meeste tools heb je waarschijnlijk al in huis. Toch zijn er bepaalde tools waar je Papa – of zijn keuken – aan kunt herkennen. Wij lichten er zes uit.



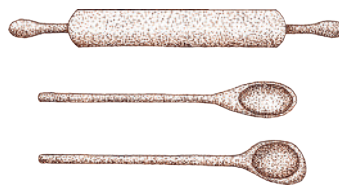
schort

Ken je Papa niet van gezicht, herken hem dan aan zijn schort. Effen, donkergrijs en niet te vergeten met 'gebruikerssporen'.



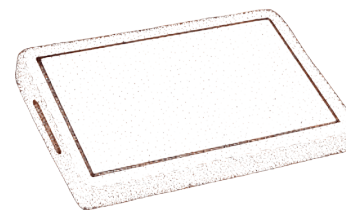
tawa

Een tawa is de metalen platte pan die Papa gebruikt om chapati en paratha op te bereiden.



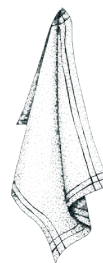
houten pollepel & deegroller

Gebruikt Papa meerdere malen per dag. Handig om door curries te roeren en naan mee te rollen.



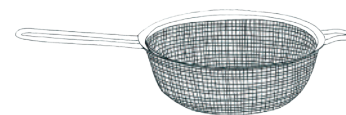
houten snijplank

Puur koken zit hem ook in je tools. Papa's snijplanken gaan jaren mee en dienen van alles, van het rollen van naan tot het snijden van vlees.



theedoek

Je mag je geen echte (thuis)kok noemen zonder een theedoek binnen handbereik!



zeef

Om je groenten, rijst, linzen, kikkererwten en meer mee te zeven.

Eén groot avontuur

Papa's jonge jaren waren mooi en zorgeloos. Geboren in 1954 in Kohat, een stad vlakbij de metropool en havenstad Karachi, hield hij ervan om buiten te zijn. Hij was altijd actief – van 's morgens vroeg tot 's avonds laat. Cricket deed hij het liefst, naast voetbal en hockey. Ook met de grote jongens, wat hem op een dag bijna fataal werd: een hockeystick vol op zijn hoofd zorgde voor een hersenschudding. Een ziekenhuisbezoek en elf littekens op zijn achterhoofd – in de vorm van een vliegtuig – later, was Papa weer de oude. Om de volgende dag gewoon weer verder te gaan.

Op stap

Waren er geen vriendjes in de buurt, ging Papa wel alleen op stap. Zo vertelde Papa over zijn zelfgemaakte katapult. Midden in het bos daagde hij zichzelf uit om steeds moeilijkere targets te raken. Nooit zal hij vergeten dat hij eens een vogeltje raakte. Natuurlijk was dit niet zijn bedoeling. Papa was er kapot van. Zijn katapult heeft hij nooit meer aangeraakt.

In het diepe springen

Niet alleen buiten was Papa sportief. Zo besloot hij op een dag om voor het eerst en in zijn eentje in het plaatselijke zwembad te gaan zwemmen. Hoewel er alleen een diep bad was, kon niemand hem ervan weerhouden om de sprong te wagen, van de hoge duikplank. Bij een ervaren zwemmer op de rug, weliswaar,

maar toch. Over zijn techniek valt te twisten, maar Papa redde zich wel.

Eerste reis

Reizen was in die tijd ongewoon. Toen zijn vader Manzar voor werk naar Iran moest, had Papa het geluk dat het hele gezin mee mocht, naar het geboorteland van de ouders van zijn moeder Afroz. Papa was nog erg jong, dus veel weet hij niet over de anderhalf jaar dat hij er woonde. Wel spreekt Papa nog altijd een aardig woordje 'Farsi'. Komen er Iraanse gasten bij ons over de vloer, dan gooit hij zijn trukendoos open.

Gezin

Ook thuis kon Papa zich vermaken. Het liefst was hij in de keuken om zijn moeder te helpen. Koken was een dagtaak met acht kinderen in huis. Hij leerde zowel dagelijkse hapjes als klas-siekers bereiden. Van aloo (aardappel) tot kheer (zoetig) tot naan (brood) tot sabzi (groenten) en alles daartussenin.

Ondertussen verdiende onze opa de kost. Als ingenieur had hij de droom om zijn eigen zweefvliegtuig op de markt te brengen. Zijn model was geslaagd en het scheelde niet veel of onze opa was de hofleverancier van Het Rijk geworden. Jaren later kwamen wij erachter hoeveel aanzien onze opa had. Van een neef hoorden wij namelijk dat opa voor zijn vliegtuig meerdere gesprekken voerde met de president. Waarom Papa dit detail nooit heeft genoemd,

is voor ons geen raadsel. Faam is voor hem namelijk niet belangrijk: 'Doelen behalen doe je voor jezelf; niet om aan anderen te laten zien hoe goed je wel niet bent.'

Opa inspireerde onze oom Pervez om zijn carrière op het vliegveld te beginnen. Daar kwamen de nodige privileges bij. Zo mocht familie met aanzienlijke korting vliegen. Papa – toen 16 – greep deze buitenkans om samen met zusje Rubeena – toen 14 – naar Londen te vliegen. Het begin van zijn grootste avontuur.

Van Londen naar Scheveningen

Binnen no time vond Papa een baan in, jawel, de horeca. Bij de plaatselijke KFC groeide hij al snel uit tot manager. Hij leerde alle facetten van het vak kennen. Anderhalf jaar later wilde Papa meer van de wereld zien en besloot hij Nederland te ontdekken. Hier ontmoette hij een jonge Nederlandse dame op het strand van Scheveningen. Carla was aan het werk in een strandtent. Niet veel later trok Papa bij haar in en vroeg hij haar ten huwelijk. Samen kregen zij drie kinderen: Sheraz, Nawaz en Batul. Papa kreeg ook nog een vierde kind. Over Fiza vertellen we meer in een ander hoofdstuk.

Dit hoofdstuk dragen wij op aan onze eigen fijne jeugd. Met een vader die van koken houdt, werden wij elke dag verwend met geweldige gerechten. Wij hebben ons best gedaan – en dat was echt heel moeilijk – om de meest typerende te selecteren. Het resultaat: 31 klassiekers.

HOOFDSTUK 2



~ classic ~



CRANBERRY CHUTNEY



MANGO CHUTNEY



CORIANDER CHUTNEY



HUMMUS



RAITA



TAMARIND CHUTNEY





SUNDAY BREAKFAST



~ classic ~

Sunday morning, dad is calling

Nawaz • ‘Als jongetje van 5 was ik een vroege vogel. Terwijl de rest lag te slapen, was ik bezig met lezen, tekenen of TV kijken. Hoe ouder ik werd, des te minder had ik zin in dat vroege opstaan. Maar omdat de week vol zat, was vaak alleen de zondag voor uitslapen bestemd. Niemand mocht me storen, natuurlijk. Al was er iets waar ik maar al te graag mijn bed voor uitkwam...

Het begon met de geur van vers (Indiaas) brood, gebakken uien en knoflook. Daar kwam dan het geluid bij van een opgewekte, blij man. Je raadt het al. Het was Papa. Die zijn favoriete (Indiase) liedjes aan het zingen was. Langzaam maar zeker ontwaakte het hele gezin, helemaal relaxed.

Een klassiek geval van ‘Papa op zijn best’: koken voor de mensen van wie hij houdt. De blijdschap – en de geur van het ontbijt – vulde dan het hele huis. Als het ontbijt klaar was, en er iemand nog lag te luieren, riep hij vanuit de keuken. En onderweg van je bed naar de tafel, moest je nog even langs de keuken om te helpen opdekken. Samen was dat binnen een minuut gepiept. En stonden er de verste dingen op tafel. Zo ziet een klassiek zondagsontbijt eruit:

- *Aloo jeera*
- *Anda*
- *Paratha*
- *Fresh orange / grapefruit juice*
- *Chai latte*

Heerlijk! Het was niet elke zondag feest, maar zeker twintig keer per jaar. Het basismenu veranderde nooit. Onze individuele wensen soms wel. (Nog) meer peper? Olijfolie in plaats van boter? Minder zoet? Papa gaf aan elke wens gehoor.

Een magische traditie, die we tot op de dag van vandaag koesteren.

Wil je het ontbijt helemaal in ‘Papa Kazmi style’ beleven, open YouTube en zing tijdens het koken de volgende nummers mee:

- *‘Kabhi Kabhi mere dil mein khayal aata hai’*
- *‘Titli Udi Ud Jo Chali’*
- *‘My Lady D’arbanville’*





CHAI LATTE



bereiding

Snijd de gember grof • Doe het water, de thee en de kruiden in een steelpan en breng het aan de kook
• Kook het 3 minuten op laag vuur • Doe de melk erbij en kook het nog 2 minuten op laag vuur • Giet het door een zeef • Schenk het in grote theeglazen • Voeg naar smaak agavenectar toe.

tips

- *Een adult chai? Voeg dan een shot Irish cream toe. Die van Bloom Mountain is biologisch en wordt door gasten enorm gewaardeerd. Met een scheutje kokosslagroom erbij maak je de adult chai helemaal af.*
- *Een dirty chai? Voeg dan een shot espresso toe.*
- *Een lange dag op kantoor? Maak meteen een liter en houd het warm in een thermoskan.*
- *Variëren? Eindeloos veel mogelijkheden.*
 - *Met kruiden: nootmuskaat, venkelzaad, foelie, zwarte kardemom, rode peper, koriander, zoethout, een vleugje saffraan of kurkuma.*
 - *Met rozenwater*
 - *Met rauwe cacao*
 - *Met macha poeder*
 - *Met pompoen (gekookt en gemalen)*
 - *Met gedroogde pruimen of mango (gemalen)*
- *Serena Verbon, eigenaresse van Beautylab • 'Niet zo mierzoet als ik gewend ben, maar juist puur van smaak en lekker kruidig.'*

ingrediënten

- 750 ml water
- 750 ml melk
- 4 tl Assam thee
(of andere zwarte thee)
- 3 cm gemberwortel
- 8 kardemompeulen
- 1 kaneelstokje
- 8 kruidnagels
- 4 zwarte peperkorrels
- 1 steranijs
- ¼ vanillestokje (inhoud)
- * agavenectar
(naar smaak)

4p

10

Is dit echt?

Het is geweldig om te zien dat je eigen vader een (beeld)merk heeft. Een gewone man van bijna zestig, die bekend wordt met dat wat hij het liefste doet: koken. Soms ervaren we het als een sprookje, eigenlijk te mooi om waar te zijn. Ook het boek is op die manier geschreven. Maar het zou een vertekend beeld geven als we niet ook stil zouden staan bij de minder leuke gebeurtenissen. De breuk tussen onze ouders is daar het beste voorbeeld van.

Van verdriet tot vertier

Papa en Mama gingen scheiden in 1998. Batul was vijf, Nawaz tien en Sheraz twaalf. Een verdrietige periode. Als je gewend bent om je vader elke dag te zien, is het op zijn zachts gezegd een grote omschakeling om alleen op zijn vrije dagen bij hem te kunnen zijn. Papa wist hier op zijn manier mee om te gaan.

Van de tijd samen maakte hij een feest. Hij zorgde dan bijvoorbeeld voor gezellige, uitgebreide diners met ons lievelingseten. Het was ook de periode waarin we een nieuwe hobby ontwikkelden: uit eten gaan. Voorheen was dat niet iets wat wij vaak deden: ‘Waarom uit eten gaan als je thuis lekkerder, goedkoper en verser kan eten?’ Maar nu was er behoefte aan iets ongewoons. En wij vonden het geweldig! In korte tijd bezochten wij de meest uiteenlopende restaurants. Van Zuid-Amerikaans op het strand tot Frans in de stad. Onze favoriete restaurants waren Papagayo, een exotisch res-

taurant met heerlijke sizzling plates, en China Delight, dat luxe gerechten serveerde waar wij de smaken nog niet van kenden. Door dat intense genieten konden we de realiteit even vergeten.

Nieuwe hoofdpersonen

Na een tijdje konden wij onze weg in de nieuwe situatie vinden. Elk van ons pakte zijn leven weer op. Voor Papa betekende dit een nieuw huwelijk. Hij trouwde met Sadaf, een lieve vrouw die volgens Nawaz een engel in Papa's leven is. Haar passies voor lezen en gezond eten brengen Papa veel inspiratie. Nieuwe gerechten met groente in de hoofdrol, of een (nog) betere manier om een kebab te rollen, bijvoorbeeld. Samen kregen zij een dochter, Fiza. Ons geweldige ‘kleine’ zusje die op het moment van schrijven 11 is en nu al minstens zo lang als wij. Wij nemen haar van jongs af aan regelmatig mee uit eten. Sushi is haar absolute favoriet, en haar smaakpapillen zijn inmiddels zo goed ontwikkeld, dat ze twee keer zo veel smaken kan onderscheiden als haar leeftijdsgenoten.

Co-creaties

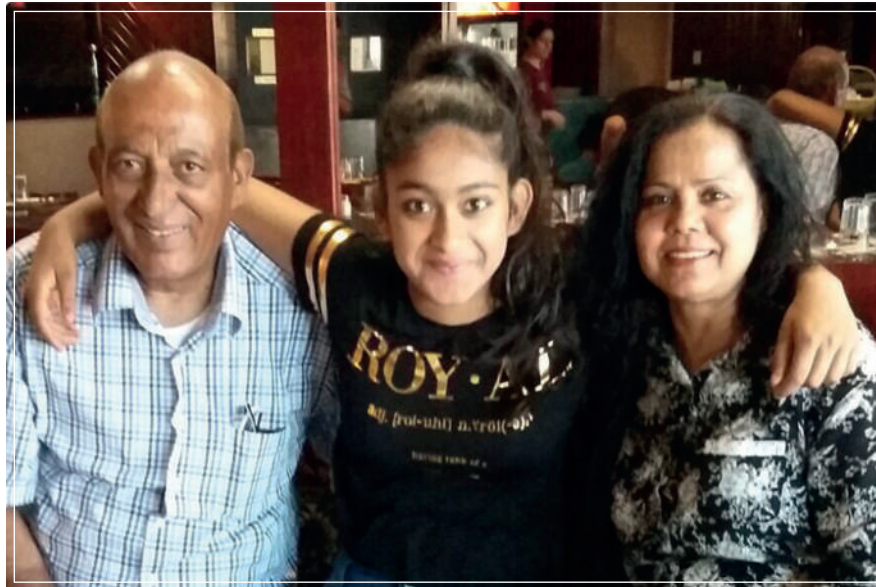
Eén van de dingen die ons – ook op afstand – close hield was koken. De ‘show’ die Papa ons hele leven opvoerde heeft ons betoverd. Op onze eigen manier experimenteren we regelmatig in de keuken. Soms zijn dit Papa's recepten waar we een eigen tintje aan geven. Andere keren zijn het onze creaties die Papa

naar een hoger niveau helpt tillen. In dit hoofdstuk lichten wij er twintig uit.

HOOFDSTUK 5



~ family ~





QUINOA SALAD

Ruim voor de opening van Hills & Mills begon het experimenteren met nieuwe gerechten. We wisten dat veel van onze gasten op hun voeding zouden letten en ontdekten het toen nog onbekende quinoa. Wat een geweldig en veelzijdig product! En dus gingen we het op allerlei manieren gebruiken. In het begin kende niemand dit oergraan en hoewel je het uitspreekt als 'kientwa', noemden wij het gewoon kienowah, omdat anders bijna niemand je begreep. Zes maanden later werd het 'Het Internationale Jaar van de Quinoa' (2013) en verveelvoudigde de inkooprij! Toch was het voor ons een blijvertje.

Deze salade was een van de eerste gerechten op de menukaart. Het ultieme gerecht voor mensen met een actief en avontuurlijk leven, bereid met uitsluitend pure ingrediënten die voedzaam, gevarieerd en perfect voor (top)sporters zijn. Waar de vruchten je een directe energieboost geven, zorgen de quinoa en walnoten ervoor dat je urenlang door kan gaan. Deze salade is eenvoudig zelf te bereiden en je kunt het eten waar (thuis of onderweg) en wanneer (als power ontbijt, lunch of tussendoortje) je maar wilt.

bereiding

Snijdt de mango en appel in blokjes • Snijdt de abrikoos en munt fijn • Pers de limoen uit • Sprenkel de limoen over de appel • Meng alle ingrediënten goed door elkaar en serveer het geheel in een kom.

tips

- Je kunt dit gerecht naar eigen smaak vormgeven. Breid jouw salade uit met poverzaden, pitten, noten, rauwe cacao nibs en vers of gedroogd fruit.
- *Laura Luykenaar - Get Salt* • 'Het ultieme gerecht voor mensen met een actief en avontuurlijk leven.'
- *Nienke Becker - Glow Magazine* • 'De perfecte post-workout maaltijd. Maak een beetje extra en je hebt de volgende dag een heerlijke snack.'

Ingrediënten

- 200 g quinoa (gekookt)
- 1 mango
- 1 appel
- 50 g gebroken pistachenoten
- 50 g gedroogde cranberries
- 50 g gedroogde abrikoos
- 3 takjes munt
- ½ limoen
- 1 el olijfolie (of kokosolie)
- snufje zeezout





CHICKPEA CURRY

Deze curry doet het geweldig bij zowel vegetariërs als niet-vegetariërs. Hij is kruidig, voedzaam en met de ananas en mango lekker tropisch.

bereiding

Kook de rijst volgens voorschriften • Snijd de ui in halve ringen • Snijd de zoete aardappel en de courgette in schijfjes en de paprika en tomaten in blokjes • Verwarm de olie op middelhoog vuur en bak de ui goudbruin (regelmatig roeren) • Voeg de komijn toe en bak nog zo'n ½ minuut (blijven roeren) • Voeg het water en de overige kruiden toe en bak nog 3 minuten (tot de olie loskomt van de kruiden) • Regelmatig roeren • Voeg de kikkererwten, zoete aardappel, groenten en kokosmelk toe, roer het goed door en kook het geheel 15 minuten op laag vuur • Snijd de mango en ananas in blokken • Snijd de koriander grof • Voeg de vruchten, koriander en spinazie toe, roer het geheel voorzichtig en haal de pan van het vuur • Serveer met de rijst, papadums en tomatensalade • Top af met schijfjes ananas.

tips

• *Anita van der Voort* • 'Maak het gerecht spannender met een vers pepertje.'

ingrediënten

- 4 el rijstolie
- 1 middelgrote ui
- 1 tl komijnzaad
- 50 ml water
- 3 tl korianderpoeder
- 1½ tl zout
- 1 tl kurkuma
- 1 tl chilipoeder
- 400 g kikkererwten (geweld en gekookt)
- 300 g zoete aardappel
- ¼ courgette
- 1 gele of rode paprika
- 3 tomaten
- 400 ml kokosmelk
- ½ mango
- ¼ ananas
- ½ bosje koriander
- 2 handjes spinazie

garnituur

- 600 g basmatirijst
- bakje tomatensalade (blz. 39)
- 4 papadums
- 4 schijfjes ananas



REGISTER



A

aardappel

• aloo jeera	73
• aloo kebab	59
• bharta	35
• biryani chicken	143
• chickpea curry	235
• katless	61
• keema aloo	89
• sabzi green beans	65
• samosa veggie	111
• veggie biryani	229

aloo jeera

aloo kebab

anda

73

59

83

B

brood

• banana mango bread	247
• chapati	74
• naan	29

• naan cheese onion	31
• naan garlic coriander	30
• naan mint	30
• naan nuts & fruits	31
• paratha	75
• sweet potato paratha	75

baingan bharta

banana ginger lassi

banana mango bread

bharta

biryani chicken

bouillabaisse

37
99
247
35
143
117

C

carrot cake

carrot juice with chili

chai

• chai latte	81
• chai masala	168
• chai rum	169
• chai syrup	169
• chajjito	167
• iced chai latte	170

• raw cocoa milk	195
• spiced coffee	193

chajjito

chai latte

chai masala

chai rum

chai syrup

chapati

chicken corn soup

chicken korma

chicken pilav

chicken tikka

chicken tikka salad

chicken tikka wings

chickpea curry

chickpea salad

chilipeper

167
81
168
169
169
167
170
195
193
167
81
168
169
169
74
49
57
115
141
225
127
235
149
83
37
35
117
187
49
42
177





THE PURE FAMILY

Papa lachte toen we het plan van zijn eigen kookboek opperden

Onze vader Shahzad Kazmi is bijna zestig, maar in de bloei van zijn leven. Na decennia als gastheer bij verschillende gerenommeerde horecazaken te hebben gewerkt en thuis de sterren van de hemel te hebben gekookt voor familie en vrienden, hielpen wij hem in 2012 zijn ultieme droom van een eigen restaurant realiseren. 'Hills & Mills' werd een druk bezocht 'pareltje' waar Papa zijn gasten betovert met de *pure, moderne, Indiase* keuken. Het restaurant verschijnt regelmatig in de media en is tientallen keren tot hotspot bekroond. Met dit kookboek willen wij een stukje van zijn magie bij mensen thuis brengen. We nemen je mee langs *oprechte, gezonde, en lekkere* recepten en vertellen die aan de hand van onze waardevolste herinneringen. Puur uit het hart. Papa, we zijn trots op je!

- 'Deze ode aan Papa Kazmi's keuken staat vol recepten waarvan wij nog niet wisten dat ze bestonden. Wij zijn fan!' - ELLE Eten
- 'Raw Mango Coconut Pie, Veggie Burgers, Chickpea Curry: does it get any better?' - Cosmopolitan
- 'De recepten uit dit bijzondere kookboek zijn net zo hartverwarmend als de familie zelf.' - Jamie Magazine



ISBN 978 90 824405 0 8



9 789082 440508 >