

THE DINNER PARTY

Lannoo



- 6 **VOORWOORD** DOOR CHEF MATHIAS
- 8 **PARTY BIBLE** HÉT STAPPENPLAN VOOR EEN STRESSVRIJ FEEST
- 30 MENU 1 **INDIAN FEAST** NOT YOUR AVERAGE PARTY BUT A *BOMBAY* PARTY!
- 50 MENU 2 **ZOT OP ZUIDERS** OOST WEST, ZUID BEST
- 76 MENU 3 **SALAD BAR BONANZA** LET'S MEET UP AT THE SALAD BAR!
- 98 MENU 4 **SUNDAY ROAST** LEKKER OUDERWETS ÉN HIP TEGELIJK
- 122 MENU 5 **TACO NIGHT** WE COME TOGETHER WHEN THE FEELING'S RIGHT
- 146 MENU 6 **BEIRUT BRUNCH** YALLA! YALLA!
- 170 **SET THE MOOD** DEUNTJES PASSEND BIJ ELK MENU
- 181 **INDEX** VIND JE WEG NAAR AL DAT LEKKERS

NOG EEN KOOKBOEK?

JA, NOG EEN KOOKBOEK!

De reden is simpel. Op filmsets kreeg ik vaak vragen als: 'Hoe heb je dit gemaakt?'; 'Wow, hoe lang ben je hieraan bezig geweest?'; 'Heb je room gebruikt in je soep?'. Ik zal alvast één antwoord verklappen, omdat er geen soep in dit kookboek te vinden is: nee, ik gebruik geen room in mijn soep. Ik mix ze gewoon extra, extra lang.

*De vraag die ik nog het meest kreeg, is:
'Wanneer breng je een kookboek uit?'*

Dat zette mij aan het denken. De kookboekenmarkt is al zo verzadigd. Waarin zou ik het verschil kunnen maken ten opzichte van de rest? Tot op een dag mijn bevriende tv-producer René en ik op de set van *Taboe*, na wat glazen rode wijn, het licht zagen en het idee kregen voor dit boek: hoe brengen we mijn ervaring van op de filmset tot bij de mensen thuis?

Maar eerst neem ik jullie graag even mee naar hoe het allemaal begon. Niet dat mijn cv veel belang heeft voor dit boek, maar het vertelt wel waar ik begon en waarom ik vandaag kook zoals de mensen het van mij gewend zijn, namelijk: veel(-zijdig), ongedwongen en altijd met een glimlach.

Net zoals veel van mijn collega-koks heb ik hotelschool gevolgd in Ter Duinen in Koksijde. Terwijl al mijn vrienden bezig waren met het *tunen* van brommers, het versieren van klasgenoten of het uitwisselen van hun eerste ervaringen met Bacardi Breezers, lagen mijn prioriteiten elders. Ik wilde hotelschool volgen. De horeca draait om hard werken, dingen creëren en mensen blij maken. En dat inspireerde mij. Dus op een ietwat frisse 1 september in 2004 vertrok ik naar het internaat in Koksijde, ver weg van alle vriendschappen onder de veilige kerktoren.

Na de schoolbanken was het tijd om ervaring op te doen. Ik zette mijn eerste stappen in de professionele wereld bij Alfin Catering van Wim Ballieu. Daarna beleefde ik nog heel wat fijne jaren als chefevents bij Felix Pakhuis, was ik keukenmanager bij Silverspoon en was ik flying chef bij Kitchenstaff. Ik paste mij aan aan allerlei omstandigheden, die soms verre van ideaal waren. Ik leerde wat het betekende om flexibel te zijn – iets wat me later nog goed van pas zou komen op de filmset.

ENNNN... ACTIE!

Door al deze ervaringen begon ik stilletjesaan ook te weten wat ik zelf wilde en vooral niet wilde. Eerst begon ik als zelfstandig kok in bijberoep. Kort daarna richtte ik mijn eigen cateringbedrijf op genaamd Kurieus. Al snel volgden er heel wat opdrachten, en maakte ik er mijn handelsmerk van om tafels rijkelijk te vullen met een variatie aan gerechten om naar hartenlust van op te scheppen en te delen. We deden grote evenementen, trouwfeesten, bedrijfsfeesten, kookworkshops... Daarnaast begonnen we meer en meer opdrachten te krijgen in de tv- en filmwereld. Eerst de kleinere jobs bij reclamespots, daarna de grotere filmsets.

*Een van de eerste mijlpalen
was het tv-programma **Taboe**.*

Ik ging voor elke aflevering een midweek mee op 'vakantie' met een kleine groep cast en crew. Het opzet was duidelijk: leg de mensen in de watten, zodat ze de week nooit meer zouden vergeten. Opdracht geslaagd. Het was daar ook dat ik René, producer van het programma en coauteur van dit boek, voor het eerst tegen het lijf liep. Of hoe collega's ook vrienden kunnen worden. Daarna zijn we nooit meer gestopt met

filmsetcatering. We mochten al op allerlei grote en minder grote fictie-sets staan zoals *Knokke-off*, *Ferry*, *Twee Zomers*, *1985*, *Putain*, *Zillion*, *Hidden Assets* enzovoort.

Wie de filmwereld een beetje kent, weet dat alles altijd heel snel moet gaan. Time is money.

Een film draaien gebeurt soms in bijzonder moeilijke omstandigheden: afgelegen locaties, nachtopnamen, veel volk in een kleine ruimte en ga zo maar door. Als filmsetcateraar is het dus uiterst belangrijk om efficiënt te werk te gaan. In tegenstelling tot sommige van mijn collega-setcaterars doe ik alles alleen. Ik moet op korte tijd voor heel veel mensen koken, dus mezelf goed organiseren is cruciaal. Ik maak een gestructureerd boodschappenlijstje, bereid alles voor in mijn atelier en zorg voor een uitgekiende mise-en-place. Op de set is het enkel nog uitladen, alles prachtig presenteren aan de buffettafel en dan de hongerige cast- en crewleden laten genieten van allerlei gerechten en bijgerechten. Net zoals bij de menu's in dit boek is er voor ieder wat wils, zodat niemand achterblijft met een lege maag. Ik leerde er ook: niet alles moet perfect zijn. Het kan ook op een andere manier. F*ck de kookregels. Soms *moet* je de platgetreden paden verlaten om tot een beter resultaat te komen.

VAN FILMSET TOT FEESTTAFEL

Zo ontstond het idee voor dit boek: wat als we mijn manier van werken op de filmset nu eens zouden overbrengen naar je volgende familiefeest, een weekend met vrienden of een etentje met je collega's bij je thuis? Ik merk dat mensen nog te vaak stress hebben voor zulke etentjes. Je kent het wel: je hebt geen inspiratie of krijgt een groep over de vloer waar je absoluut indruk op wilt maken.

Terwijl net de gezelligheid zou moeten primeren. In dit boek help ik je je beter voor te bereiden in de keuken, zodat je zelf kunt meegenieten en een feest kunt geven waarvan jouw genodigden maanden later nog nagenieten.

In het boek schotelen we jullie zes menu's voor met telkens een hoop gerechten. Het resultaat is een volle, kleurrijke gastentafel waar iedereen naar believen van kan genieten. Snel, budget-vriendelijk en in een niet te afgelikte stijl.

Dit kookboek moet je helpen om te genieten van waar het echt om draait: jouw gezelschap en het lekkere eten.

Met tal van *keukenhacks* en nog meer tips en tricks toveren we jouw feesttafel in een mum van tijd om tot een culinair walhalla. Ik geef je een gestructureerd stappenplan om je *dinner party* van begin tot einde efficiënt aan te pakken. En ik wijs je op de do's en don'ts, zodat stress alvast niet op het menu staat.

Eens het feest voor de gasten begint, begint jouw feest ook.

Let's gooooo!



PAGE

BIB

RTY

BLE

Goed begonnen is half gewonnen.

Hier vind je de fundering voor een geslaagde avond, de succesformule. Ik probeer alles zo goed en gestructureerd mogelijk uit te leggen om jouw feest tot een goed einde te brengen.

Eerst met een duidelijk stappenplan en een tijdlijn. Daarna met wat uitgebreidere details en tips voor in de winkel, aan je keukenblad of tijdens het decoreren van je feesttafel. Zodat alle stress vermeden wordt. Geen rocketscience, gewoon basiskennis die je allemaal in no time kunt toepassen.

STAP 1

2 WEKEN OP VOORHAND

Kies het juiste menu voor je publiek.

STAP 2 STAP 3

1 WEEK OP VOORHAND

Lees het menu, van A tot Z. De verpakking is alles.

STAP 4

3 DAGEN OP VOORHAND

Het boodschappenlijstje: jouw houvast in de winkel.

ZONDER STRESS AAN DE START

Koken is één ding. Maar er moet nog heel wat gebeuren voor je daadwerkelijk in je keuken staat. En daar loopt het soms al eens mis. Dit is wat je moet weten voor je de menu's en recepten echt gaat gebruiken. Het is een goede voorbereiding van je voorbereiding. De mise-en-place van de mise-en-place. Uiteraard staat dit plan niet in steen gebeiteld, maar toch slaan mensen door stress of tijdgebrek te vaak belangrijke stappen over. Of zoals het gekende, maar lichtjes aangepaste, spreekwoord zegt: een verwittigde keukenprinses is er twee waard.

RAMPENPLAN WORDT STAPPENPLAN

Wil je vermijden dat jouw gasten veranderen in gniffelende ramptoeisten met hun filmende telefoon in de aanslag? Dan is dit het stappenplan dat je nodig hebt. Ik wil niet te schools overkomen en veel van de stappen zullen heel logisch klinken, maar als je deze stappen even overloopt en memoriseert, ben je al een heel eind op de goede weg.

Punt één: timing is alles. Het is belangrijk om te kijken wanneer je wat doet en alles echt in de praktijk kunt brengen. Want wie zorgeloos aan de start (of finish: het is maar hoe je het bekijkt) wil verschijnen, heeft rekening gehouden met alles, maar vooral met timing. De tijdlijn kan je hierbij helpen. Tip: blokkeer deze momenten in je agenda, zodat er geen onverwachte zaken tussen kunnen komen.

STAP 5

1-2 DAGEN OP VOORHAND

Naar de winkel,
snel en zonder stress.

STAP 6

1 DAG OP VOORHAND

Maak een kookplanning
en zorg voor structuur.

STAP 7

PARTY TIME!

Don't stress!
Alles komt goed.

MEN

**INDIAN FEAST • ZOT OP ZUIDERS •
SALAD BAR BONANZA • SUNDAY ROAST •
TACO NIGHT • BEIRUT BRUNCH**

MUS





INDIAN FEAST

NOT YOUR AVERAGE PARTY BUT A *BOMBAY PARTY!*

Op zoek naar een smaakfeestijn om u tegen te zeggen? Dan is de Indiase keuken echt iets voor jou! Wie aan India denkt, denkt aan curry's en kruiden. Veel kruiden. Het menu lijkt daarom op het eerste gezicht ietwat exotisch, maar toch kun je er zelfs de meest conservatieve eters mee over de streep trekken. Zo vind je sommige ingrediënten ook terug in de westerse keuken. Bijvoorbeeld gekende kruiden als mosterdzaad, komijn, koriander en knoflook.

En in tegenstelling tot wat iedereen denkt, hoeft een Indiaas menu helemaal niet pikant te zijn. Het mag, maar het hoeft niet. Er zijn ook heel wat gerechten die kunnen worden omgetoverd tot een vegetarisch alternatief. Het grootste deel van het menu kun je al een dag van tevoren maken en dat zal alleen maar de smaak bevorderen. Het resultaat zal er fantastisch uitzien dankzij kleurrijke gerechten en een rijkdom aan potjes en kommetjes op tafel. *Not an average party but a Bombay Party!*

MENU

- 34 **KIP TIKKA MASALA** HOOFDGERECHT
- 37 **DAHL MET ZOETE AARDAPPEL EN GEMBER** HOOFDGERECHT
- 40 **ZUID-INDIASE GELE CURRY** HOOFDGERECHT
- 43 **LIMOEN-KURKUMARIJST** HOOFDGERECHT
- 44 **PALAK PANEER** BIJGERECHT
- 47 **ALOO GOBI** BIJGERECHT
- 48 **MANGOCHUTNEY** DIP
- 49 **RAITA** DIP
- 49 **MANGO LASSI** DRANKJE

TIPS & TRICKS

VERZAMEL PER GERECHT ALLE INGREDIËNTEN

De Indiase keuken werkt met heel veel uien, knoflook en gember. Voordat je van start gaat, kun je deze al in bulk voorbereiden zodat je ze in elk gerecht kunt gebruiken.

Heb je geen zin en tijd om dit allemaal te schillen en te snijden? Je kunt het tegenwoordig ook makkelijk in de diepvriesafdeling in je supermarkt vinden. Dit bespaart je veel snijwerk!

MAKE IT EXTRA

Via jouw lokale Indiase/Aziatische supermarkt kun je het menu wat pimpen. Koop wat extra naanbrood, chapati en/of paratha. Ook leuk om de avond mee te starten zijn Indiase samosa's. Die kun je ook gewoon in de winkel kopen.

BUY IT, DON'T MAKE IT

Mangochutney vind je tegenwoordig in elke supermarkt, dus dat kun je ook perfect aankopen in plaats van zelf te maken.

Zoete afsluitertjes die perfect aansluiten bij dit Indiaas menu: de Indiase dessertenwereld is speciaal, specifiek en ook uitgebreid. Hiervoor ga je dus best naar een speciaalzaak in de buurt. Heb je dit niet? Een dame blanche smaakt altijd!

MIX & MATCH

Geroosterde tandoori wortel met amandel en yoghurt (zie blz. 93).

IDEALE VOLGORDE

Hoe kun je op de meest efficiënte manier dit feestmenu op tafel krijgen? Simpel. Maak de gerechten klaar in deze volgorde en er kan weinig mislopen.

1. **MANGOCHUTNEY**
2. **DAHL MET ZOETE AARDAPPEL**
3. **KIP TIKKA MASALA**
4. **ZUID-INDIASE GELE CURRY
MET GROTE GARNALEN**
5. **PALAK PANEER**
6. **ALOO GOBI**
7. **LIMOEN-KURKUMARIJST**
8. **RAITA**
9. **MANGO LASSI**

DE DAG VOORDIEN

Mangochutney, dahl met zoete aardappel en gember, kip tikka masala, Zuid-Indiase gele curry met grote garnalen.

DE DAG ZELF

De palak paneer, aloo gobi en de kurkumarijst.

NET VOOR DE GASTEN AANKOMEN

De raita en de mango lassi.

KIP TIKKA MASALA

Tikka masala is een van de populairste Noord-Indiase curry's. Ben je niet bekend met de Indiase keuken? Dan is dit je go-to instapgerecht. Voor dit menu gebruik ik kip, maar dit is ook perfect te vervangen door paneer of extra geroosterde groenten. Voor Indiase normen is dit een heel milde curry.



VOOR 10 PERSONEN

1 bloemkool

8 ontbeende **kippendijen**

(kipfilet kan ook)

2 eetlepels **kipkruiden**

7 eetlepels **olie**

6 grote **uien**

1 grote bol verse **knoflook**

fijngesneden

1 stuk **gember** van 5 cm

geschild en fijngesneden

1 eetlepel **komijnpoeder**

1 eetlepel **korianderpoeder**

2 eetlepels **garam masala**

4 eetlepels **mangochutney**

(zie recept pagina 48)

1 liter gezeefde **tomaten** (passata)

250 ml **kokosmelk**

sap van een **limoen**

zout

1 blik **kikkererwten**,

uitgelekt (ongeveer 250 g)

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.

2. Snijd de bloemkool in roosjes en de ontbeende kippendijen in gelijke stukken.

3. Neem een ovenschaal en doe hier de bloemkoolroosjes, kip, kipkruiden en 4 eetlepels olie in. Meng alles goed door elkaar en bak in de oven gedurende 15 minuten. Roer na 10 minuten alles eens door elkaar.

4. Pel en snijd de uien fijn, terwijl de bloemkool en de kip in de oven zitten.

5. Doe 3 eetlepels olie in een ovenvaste pot en laat heet worden op het vuur. Voeg de ui, knoflook en gember toe en bak goudbruin.

6. Wanneer goudbruin gebakken, voeg je de kruiden toe: komijnpoeder, korianderpoeder en garam masala. Bak een minuut mee.

7. Voeg nu de mangochutney en de gezeefde tomaten toe. Breng het geheel aan de kook. Vergeet niet af en toe te roeren om aanbranden te voorkomen.

8. Wanneer de saus kookt, voeg je de kokosmelk toe. Roer alles goed door elkaar en laat nog enkele minuten meekoken. Voeg het limoensap toe en wat extra zout naar smaak, maar houd je niet in.

9. Zet het vuur uit en mix de saus tot een gladde massa. Dit kan zowel met een staafmixer, als in een blender. Laat bij dat laatste wel de dop van het deksel, zo voorkom je ongevallen.

10. Voeg de bloemkool, kip en kikkererwten toe aan de saus in de ovenvaste pot. Het gerecht is nu klaar.

11. Maak je dit gerecht op voorhand? Warm het dan vijftien minuten op in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Liever vegetarisch? Vervang de kip dan door tofu, halloumi of paneer. Of door jouw favoriete groente. Dat kan ook perfect! Gewoon even kort grillen in de oven met olie en kipkruiden.

Liever pikant? Bak twee fijngesneden rode chili's mee met de ui voor extra pit. **Nog mooier maken?** Altijd leuk om af te werken met geroosterde amandelschilfers en plukjes koriander. **Geen korianderfan?** Dan kun je ook platte peterselie gebruiken.





DAHL MET ZOETE AARDAPPEL EN GEMBER

In tegenstelling tot een klassieke curry is een dahl een verzamelnaam voor curry's op basis van gedroogde peulvruchten zoals linzen of erwten. Er bestaan wel honderden varianten, maar dit recept is mijn favoriet.

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Pel en snijd de uien fijn. Schil en snijd de zoete aardappel in blokjes van ongeveer 2 centimeter.
3. Mix of vijzel de knoflook, gember en de rest van de kruiden (kurkumapoeder, cayennepeper, kardemompoeder, komijnpoeder, mosterdzaad, korianderpoeder) tot een pasta.
4. Doe de olie in een ovenvaste pot en laat heet worden op het vuur. Voeg de ui toe en bak goudbruin.
5. Voeg de kruidenpasta toe. Bak 1 minuut mee.
6. Voeg nu de linzen, zoete aardappel en het water toe. Meng alles goed en plaats de pot in de oven gedurende 45 minuten. Roer iedere 15 minuten even om.
7. Haal de pot uit de oven en voeg de kokosmelk, limoensap en een snufje zout toe. Roer alles weer even om en plaats nog 5 minuten in de oven.
8. Haal de pot uit de oven en roer nogmaals goed om. De dahl is nu klaar.
9. Maak je dit gerecht op voorhand? Warm het dan 15 minuten op in een voorverwarmde oven van 180 °C.



VOOR 10 PERSONEN

6 grote **uien**
2 middelgrote **zoete aardappelen**
1 grote bol verse **knoflook**
fijngesneden
1 stuk **gember** van 5 cm
geschild en fijngesneden
1 eetlepel **kurkumapoeder**
1 theelepel **cayennepeper**
1 eetlepel **kardemompoeder**
3 eetlepels **komijnpoeder**
1 eetlepel **mosterdzaad** *gemalen*
3 eetlepels **korianderpoeder**
3 eetlepels **olie**
300 g **gele linzen**
1,2 liter **water**
400 ml **kokosmelk**
sap van 1 **limoen**
2 eetlepels **zout**

Liever pikant? Bak twee fijngesneden rode chili's mee met de ui voor extra pit. **Nog mooier maken?** Snijd en bak een grote zoete aardappel in de oven met een scheutje olie tot zacht. Sprengel de blokjes nonchalant over de dahl als afwerking, en werk af met rode ui en een extra scheutje kokosmelk. **De seizoenen volgen?** De zoete aardappel kun je vervangen door pompoen.