

joshua weissman

een
schaamteloos
goed
kookboek



joshua weissman

een **schaamteloos goed** kookboek



joshua weissman

een **schaamteloos goed** kookboek

|.s



© 2021 by Joshua Weissman

All rights reserved

Published in the United Kingdom by Dorling Kindersley Limited

A Penguin Random House Company

© 2022 Nederlandse vertaling

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff bv, Amsterdam

Alle rechten voorbehouden

Oorspronkelijke titel *An Unapologetic Cookbook*

Vertaling Marthe Philipse en Cunera Philipse

Omslagontwerp Rebecca Batchelor

Omslagbeeld Ralph Smith

Opmaak omslag Antoinette van Schaik

Foto's p. 10-11, 37, 52-53, 71, 158, 220, 264 © Joshua Weissman

Overige foto's © Dorling Kindersley Limited

Opmaak binnenwerk Rebecca Batchelor/Deul & Spanjaard

ISBN 978 90 210 3173 6

NUR 440

www.joshuaweissman.com

www.lsamsterdam.nl

www.boekenwereld.com

For the curious

www.dk.com

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van dit boek is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan zeker is dat het niet tot bosvernietiging heeft geleid.

voor mam en pap

Het zou nergens op slaan om dit aan iemand anders dan aan jullie op te dragen. Ik ben immens dankbaar voor het feit dat mijn twee hardwerkende ouders me in alle opzichten hebben gesteund om mijn doelen en dromen waar te maken.

inhoud

een schaamteloze inleiding...	9
bouw je culinaire intuïtie op...	12
maak je eigen basisingrediënten	13

de beste basisrecepten

basisrecepten voor je voorraadkast.....19

allerlei zoetzuur.....	20
gefermenteerde groenten	22
simpele jam.....	24
notenpasta.....	26
zelfgetrokken bouillon.....	28
pho-bouillon	30
dashi.....	31
bakvet maken.....	32
ongezouten boter.....	33
kruidenboter en zo	35
mozzarella	36
ricotta.....	38
geitenkaas.....	38
chilisaus.....	41
ketchup	42
pesto.....	42
barbecuesaus	43
mayonaise.....	44
jalapeñosalsa.....	45
smaakmakende mayo's.....	46
ranchdressing.....	48
gribichesaus.....	48
mierikswortelroomsaus met bieslook	49
katsusaus.....	49

basisrecepten voor brood en zo.....51

desemstarter.....	52
-------------------	----

zuurdesembrood.....	54
big boy miche.....	57
mijn beroemde broodjesdeeg	60
(hamburger)broodjes.....	62
puntjes.....	62
dinerbroodjes.....	63
melkwit.....	64
bagelbrood	67
cubaans stokbrood	68
verse pasta	70
aardappelgnocchi.....	72
karnemelkscones	74
ontbijtbroodjes.....	77
bloemtortilla's.....	78
maisbrood met gebruikte boter.....	81
lange vingers.....	82
volkorencrackers.....	84

basisrecepten toepassen

ontbijt..... 89

perfect zachtgekookte eieren.....	90
spiegeleieren met gebruikte boter ..	93
broodje roerei.....	94
eggs benedict.....	97
kaneeltoast.....	98
congee.....	100
hokkaido-melkbroodjes met kaneelvulling.....	102
wentelteefjes.....	107
ricottapannekoekjes.....	108
toast met gezouten boter en jam	111
ontbijttaco's uit austin	112

borrelhappen... of snacks ... 115

pretzelsticks.....	116
ricotta-knoflookdip.....	119
kaasplank met voor elk wat wils.....	120
geprakte patatas bravas.....	123
avocadotoast met ei.....	124

vis.....	127	groenten en salades.....	197
gefrituurde vis in bierbeslag.....	128	gefrituurde spruitjes	198
taco's met gefrituurde vis.....	131	gebakken boerenkool.....	200
gegrilde zeebaars.....	132	broccoli met geroosterde pinda's en chiliolie	202
op de huid gebakken vis.....	135	maissalade	205
zalm met parmezaan-notenkorstje..	136	de beste caesarsalade ter wereld ..	206
kreeftenbroodjes uit maine.....	139	cobbsalade.....	209
smørrebrød med gravad laks.....	140	een behoorlijke wedgesalade.....	211
vlees.....	143	soepen.....	213
de perfecte steak	144	moeders kippensoep met noedels ..	214
pulled pork met mojo-marinade....	146	geroosterde-paddenstoelensoep met knoflookroom	217
chicken parmesan.....	149	franse uiensoep.....	219
kip katsu	151	pho met rundvlees.....	222
perfecte karbonade.....	155	tortillasoep met kip	225
echt lekkere kipfilet.....	156	shoyu-ramen	226
restaurantwaardige eendenborst....	158	tomatensoep	229
moeders runderschnitzel.....	161	watermeloengazpacho	230
gebraden kip.....	162	chinese eiersoep.....	233
moeders stoofpot.....	164	desserts.....	235
chashu.....	167	supersimpele chocoladetaart	237
kipnuggets.....	169	kaneelbroodjes.....	239
pasta & sandwiches.....	171	limoentaart	243
gnocchi met pesto.....	173	sundae met warme karamelsaus....	244
pasta carbonara.....	174	chocolate chip cookies	247
pasta cacio e pepe	177	mokka-ijs.....	248
cubano.....	178	tiramisu.....	250
broodje gefrituurde kip met augurk...	181	russische notenkoekjes	253
scones met gefrituurde kip en honingboter.....	183	aardbeien met shortcake.....	254
tonijntosti voor allison.....	187	pindakaaskoekjes.....	257
de perfecte blt	189	register.....	258
kaastosti	190	dankwoord.....	263
steaksandwich.....	193	over de auteur.....	264
smashburger.....	194		



een schaamteloze inleiding

Koken is een kunst. Het is expressief. Het is een van die dingen die ons mensen onderscheidt van de dieren... denk maar aan vogels die almaar tegen ruiten vliegen terwijl het zo evident is dat ook poging #69 niet zal slagen. Het is ook een heel, héél teer onderwerp voor een hoop mensen op een hoop verschillende manieren. Maar ik denk dat het hoog tijd is dat mensen het onder ogen zien: koken is niet meer wat het geweest is. Het is een stuk beter geworden. Sterker nog, de wereld van eten en drinken is spannender en diverser dan ooit tevoren... Dat maken we nu mee, op dit moment. En dit is nog maar het begin. Ik wil maar zeggen: laten we genieten van deze culinaire ontwikkeling. Mijn Italiaanse vrienden hebben hier behoorlijk veel moeite mee... maar laten we het daar maar niet over hebben. (Sorry, jongens, ik hou van jullie maar ik moet jullie gewoon even roasten.)

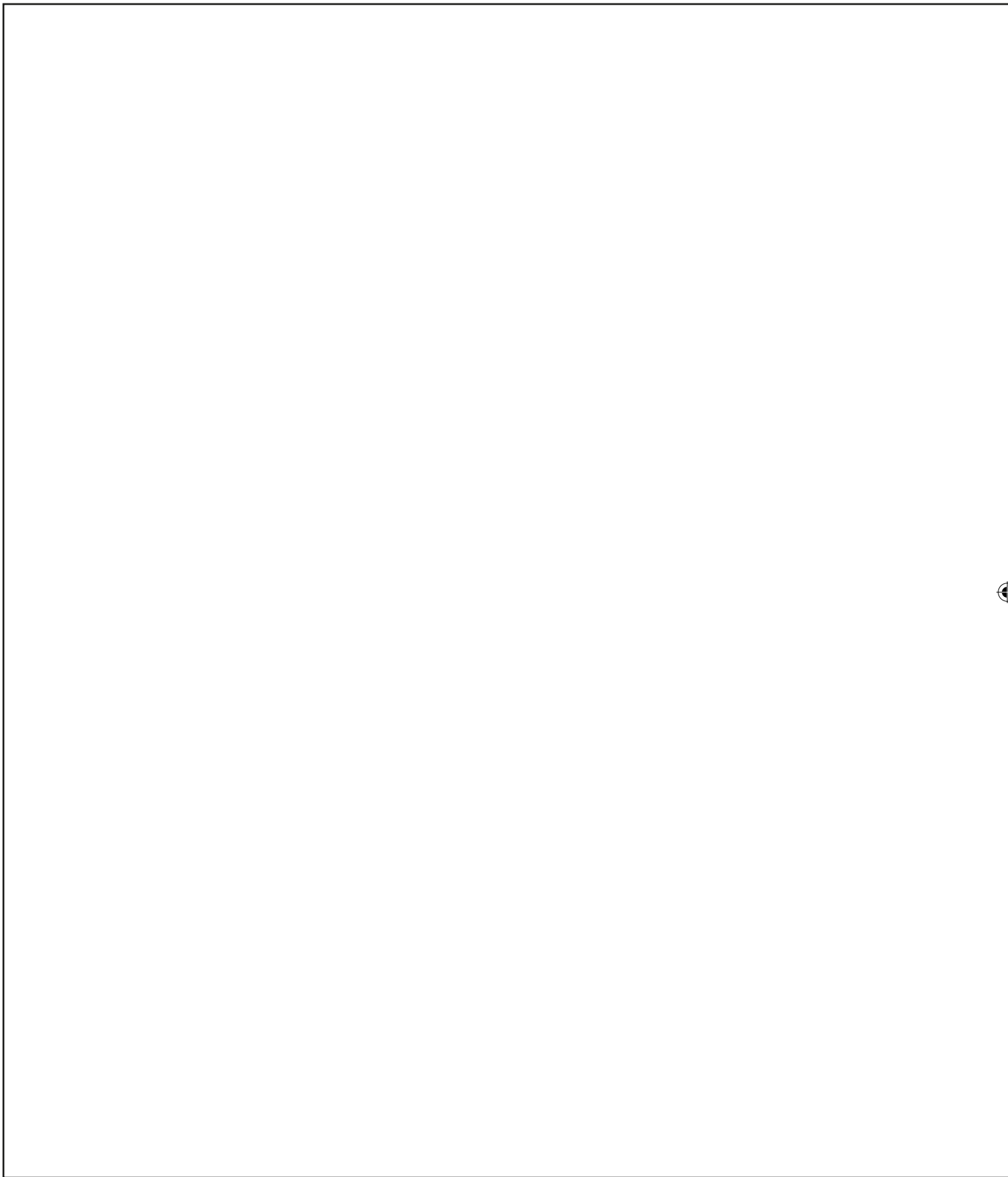
Wat ik graag wil overbrengen is dat het allerbelangrijkste in je keuken niet een of ander raar, nieuwerwets keukenmesje is waarmee je een avocado kunt ontmantelen en anders niets. Het allerbelangrijkste is culinaire intuïtie. Als je begrijpt hoe en waarom verschillende kooktechnieken en ingrediënten werken, dan bestaan er geen culinaire grenzen en barrières meer. Sterker nog, dan zijn er geen regels meer. Jazeker, ik respecteer tradities, en ja, oefening baart kunst, je moet voldoende basiskennis en ervaring opbouwen met gerechten, kookstijlen en vooral kooktechnieken... maar het wordt tijd dat we het verleden niet langer op een voetstuk plaatsen en gewoon verdomd lekker gaan koken.

—Chef Joshua Weissman





er zijn
geen
regels.



de beste basisrecepten

Als je aan de slag wilt met de recepten in dit boek, is het slim om de recepten in het eerste deel niet te skippen. Met elk geslaagd recept zal je zelfvertrouwen groeien. Zo boek je de meeste winst met mijn kookboek.



basisrecepten voor je voorraadkast

Ik had dit deel nog veel langer kunnen maken, maar ik bedacht dat het jou dan misschien te veel zou worden (en voor mij te veel werk werd). Lang verhaal kort: dit is geen compleet overzicht, maar een lijst van lekkere dingen die je wel kent en waarvan je misschien niet wist dat je die zelf kon maken.

VOORBEREIDEN:
**10 MINUTEN + BOTER, TORTILLA'S
EN SALSA MAKEN (NAAR KEUZE)**

BEREIDEN:
35 MINUTEN

VOOR:
8 STUKS

ontbijttaco's uit austin

Ontbijttaco's en Austin, die twee zijn synoniem. Dat had ik al snel door toen ik hier ging wonen. Er zijn eindeloos veel variaties en er wordt eindeloos gebakkeleid over de beste ontbijttaco's. Als je niet minstens twee of drie keer per week de dag begint met eieren, spek en kaas in een warme tortilla, dan woon je vermoedelijk niet in de Texaanse hoofdstad. Bij dezen mijn eerbetoon aan deze ontbijtklassieker.

8 dikke plakjes spek
40 g **ongezouten boter**
(blz. 33)
8-10 grote eieren
fijn zeezout en versge-
malen zwarte peper
naar smaak
8 **bloemtortilla's** op
tacoformaat (blz. 78)
of maistortilla's
5 eetlepels (40 g)
verkrumelde cotija-
kaas (of Parmezaanse
kaas)
korianderblad om te
bestrooien
jalapeñosalsa (blz. 45)
voor erbij

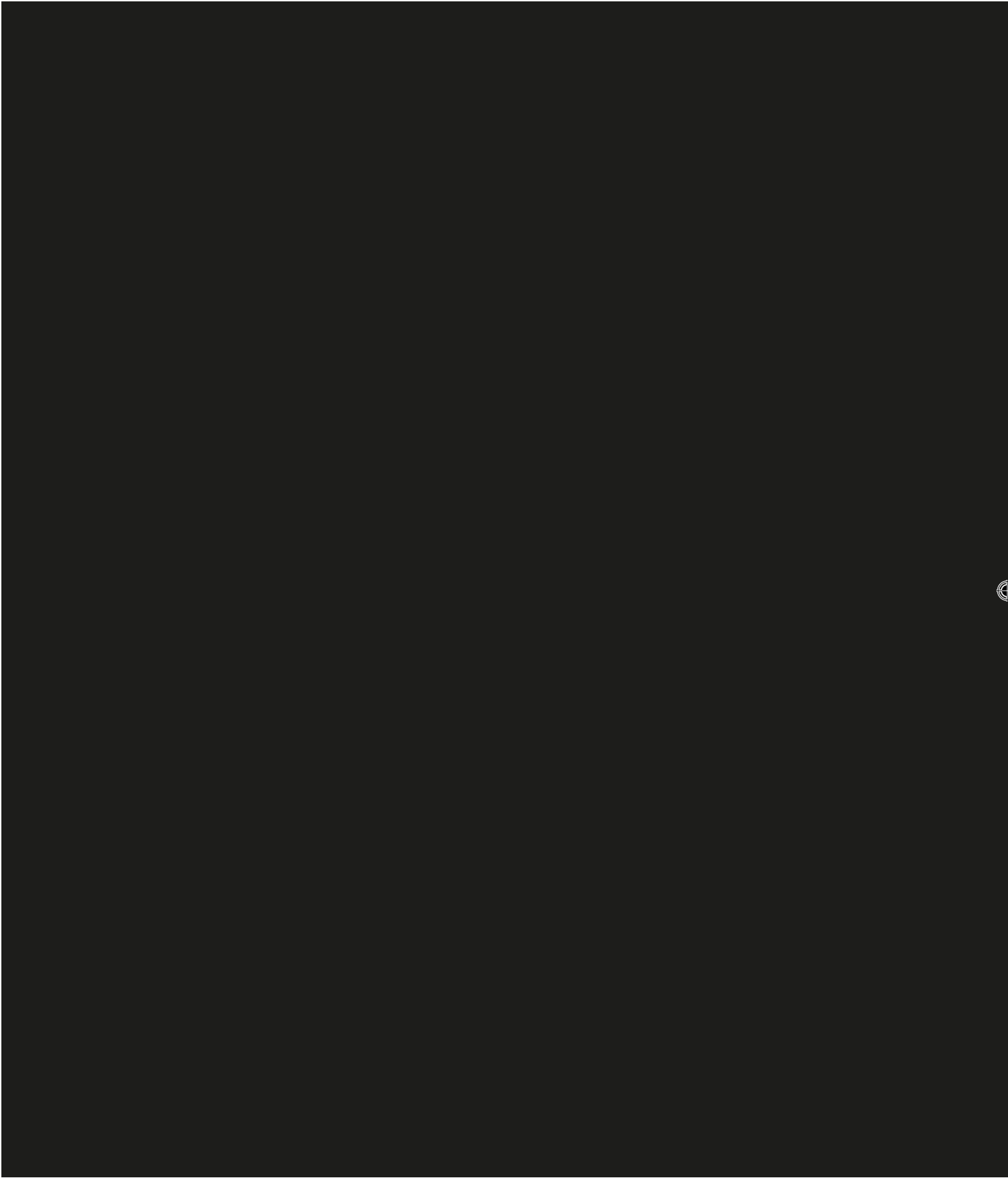
- 1** Leg een vel aluminiumfolie op een bakplaat. Leg hierop de plakjes spek naast elkaar. Schuif de bakplaat in een koude oven en verwarm die tot 220 °C. Bak het spek in ca. 20 minuten gaar, bruin en krokant. Haal het uit de oven en laat het uitlekken op keukenpapier.
- 2** Verhit de boter in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op matig vuur tot hij heet is en schuimt. Roer de eieren los in een grote kom. Voeg de eieren toe aan de pan met schuimende boter.
- 3** Bak de eieren onder voortdurend roeren tot roerei. Neem de pan van het vuur vlak voordat het roerei stolt. Blijf roeren tot het roerei net gaar is maar niet zo hard als rubber wordt. Voeg zout en peper naar smaak toe.
- 4** Zijn je tortilla's niet versgebakken, verhit dan een middelgrote koekenpan op matig tot hoog vuur. Verwarm de tortilla's hierin om de beurt, zodat ze aan beide kanten lichte schroeiplekjes krijgen; in een hete pan duurt dit 20 tot 25 seconden per kant. Gaat het te snel, draai het vuur dan wat lager. Hebben je tortilla's al schroeiplekjes, verwarm ze dan alleen, zodat ze buigzaam worden.
- 5** Schep midden op elke tortilla wat roerei, leg daarop een plakje spek en voeg verkrumelde kaas, korianderblaadjes en jalapeñosalsa toe. Klap de tortilla dubbel als een taco en serveer hem direct met nog wat jalapeñosalsa als dipsaus.





vlees

Ja hoor, hier is het vlees.



groenten & salades

Als mensen geen groenten lusten, is dat haast altijd omdat die verkeerd worden klaargemaakt. Dat moet stoppen. Groenten zijn fantastisch als je ze al je liefde en aandacht geeft.



desserts

Zoals je weet wordt 'dessert' gespeld met met twee s'en omdat je er beslist een tweede portie van opschept... Een flauwe grap, maar daarom niet minder waar.

register

A

aardappelgnocchi 72
 aardbeien met shortcake 254
 avocadotoast met ei 124

B

bagelbrood 67
 bakvet maken 32
 barbecuesaus 43
 basisrecepten voor brood en zo 14-15, 51-85
 aardappelgnocchi 72
 bagelbrood 67
 baktechnieken 15
 benodigdheden 14-15
 big boy miche 57-58
 bloemtortilla's 78
 broodjes 62
 Cubaans stokbrood 68-69
 desemstarter 52-53
 dinerbroodjes 63
 gistbrood 14
 hamburgerbroodjes 62
 ingrediënten 15
 karnemelkscones 74
 kneden 15
 lange vingers 82
 maisbrood met gebruinde boter 81
 melkwit 64
 mijn beroemde broodjesdeeg 60
 narijzen 15
 ontbijtbroodjes 77
 puntjes 62
 Rhubaud-methode 15
 rijzen 15
 verse pasta 70-71
 volkorencrackers 84
 zuurdesembrood 14, 54-56
 basisrecepten voor je keukenkast 14, 19-49
 bakvet maken 32
 barbecuesaus 43
 boter 33
 bouillon 28

chai-boter 35
 chilisaus 41
 dashi 31
 gefermenteerde groenten 22-23
 geitenkaas 38
 gribichesaus 48
 jalapeñosalsa 45
 jam 24-25
 katsusaus 49
 ketchup 42
 knoflook-kruidenboter 35
 kruidenboter 35
 kruidenmayo 46
 mayonaise 44
 mayo's, smaakmakende 46
 mierikswortelroomsaus met bieslook 49
 mozzarella 36-37
 notenpasta 26-27
 pesto 42
 pestomayo 46
 pho-bouillon 30
 pittige kimchi-boter 35
 ranchdressing 48
 ricotta 38
 superknoflookmayo 46
 verslavend scherpe mayo 46
 ve-tsin-boter 35
 zoetzuur, allerlei 20-21
 basisrecepten toepassen 15
 bloemtortilla's 78
 BLT, de perfecte 189
 boerenkool, gebakken 200
 borrelhappen en snacks 115-124
 avocadotoast met ei 124
 geprakte patatas bravas 123
 kaasplank met voor elk wat wils 120
 pretzelsticks 116-117
 ricotta-knoflookdip 119
 boter
 chai- 35
 gebruinde boter, maisbrood met 81
 gezouten 33
 kruidenboter 35
 ongezouten 33
 pittige kimchi-boter 35

ve-tsin 35
 bouillon, zelfgetrokken 28
 bouillon, pho- 30
 broccolini met geroosterde pinda's en chiliolie 202
 broodjes
 mijn beroemde broodjesdeeg 60
 dinerbroodjes 63
 (hamburger)broodjes 62
 Hokkaido-melkbroodjes met kaneelvulling 102-105
 kaneelbroodjes 239-240
 ontbijtbroodjes 77
 puntjes 62
zie ook sandwiches en broodjes, en broodje roerei

C

cacio e pepe, pasta 177
 caesarsalade, de beste ter wereld 206
 cake
 supersimpele chocoladetaart 237-238
 aardbeien met shortcake 254
 limoentaart 243
 carbonara, pasta 174
 chai-boter 35
 chashu (rollade) 167
 chilisaus 41
 chocoladetaart, supersimpele 237-238
 chocolate chip cookies 247
 cobbsalade 209
 congee 100
 Cubaans stokbrood 68-69
 cubano 178

D

dashi 31
 desemstarter 52-53, *zie ook* zuurdesembrood

dankwoord

Elke dag denk ik dankbaar aan mijn supporters. Ik weet niet eens hoe ik jullie zou moeten noemen. Fans? Lezers? Kijkers? Publiek? Jij, die dit nu aan het lezen bent... er gaat geen dag voorbij waarop ik niet mijn best doe om je te voorzien van waardevolle recepten. Zonder jouw steun weet ik niet eens of ik mijn dromen wel had kunnen waarmaken. Ik wil ieder van jullie vanuit de grond van mijn hart bedanken. Er gaat nog heel veel meer komen en ik ben dankbaar voor het feit dat jullie achter me staan. Jullie zijn stuk voor stuk ongelooflijk belangrijk voor me.

Dank aan mijn lieve Katherine, altijd bereid tot voorproeven en meedenken bij het schrijven van dit boek, terwijl je al genoeg aan je kop hebt met je rechtenstudie! Ik ben zo ongelooflijk dankbaar voor je steun en enthousiasme.

Dank aan mijn familieleden (jullie weten wel wie ik bedoel) die me altijd hun enthousiaste steun gaven bij mijn culinaire activiteiten. Ons gedeelde enthousiasme voor lekker eten heeft mijn koers bepaald.

Dank aan al mijn vrienden uit het restaurantcircuit die me hebben geholpen bij het verwezenlijken van dit boek door me te helpen met de fotoshoot. Damon Cook, Yuma Herrera, Cameron Gaab en Daniel Castro, jullie zijn rocksterren en ik verheug me erop jullie ontwikkeling te volgen.

Ik wil iedereen van mijn kleine maar fijne team enorm bedanken. Vicram Chatterjee en Thomas Werner: jullie zijn onlosmakelijk verbonden met dit geweldige project en zorgden voor een enorme toegevoegde waarde, boven iedere verwachting. Vicram: ik ben gewoon zo trots op en dankbaar voor de manier waarop je je plek hier hebt gevonden. Trots op alles wat je doet, en dat je tot het gaatje gaat. Belangrijker nog: je bent gewoon een fantastisch mens en straalt continu positiviteit uit. Je bent een van mijn rechterhanden geworden en ik kijk uit naar wat er nog gaat komen. TJ, ik ben zo dankbaar voor hoe snel en goed je je weg hebt gevonden binnen ons team. Echt te gek om jou als handlanger te hebben in dit gewaagde project. Ik ben blij met jullie als teammaatjes, maar nog blijer met zulke goede vrienden.

Dank aan alle chefs die zo geduldig zijn geweest en me zo veel geleerd hebben terwijl ik ervaring opdeed in hun restaurants. Ik blijf mezelf uitdagen om meer te leren en bij te dragen aan verbeteringen in de voedselindustrie. Daar zal ik nooit mee stoppen.

Dank aan mijn managers, Joshua Cohen en Brian Sokolik, voor het feit dat jullie bij me bleven, maar ook voor me bleven vechten, niet alleen als managers maar ook als vrienden en mensen die in mij geloven. Jullie zijn top.

Dank aan Ian en iedereen van Regalis voor alle benodigde ingrediënten voor dit boek. Jullie zijn fantastisch! (Even wat slukreclame: regalisfoods.com.)

Tot slot bedank ik mijn ouders. Toen ik ze een paar jaar geleden vertelde dat ik niet ging studeren, klonk er geen woord van protest. Ze hadden vertrouwen in me, maar ik wist wel dat ze het een beetje zuur vonden, vooral mijn moeder. Ze had er altijd van gedroomd dat ik naar een prestigieuze universiteit zou gaan, omdat de meeste familieleden die kans nooit hadden gehad. Mijn ouders steunden me door dik en dun, want ze stelden mijn geluk voorop en lieten me vrij om mijn eigen weg te vinden. Zodra ik begon met koken gaven ze me mijn eerste messenset. Mijn moeder leerde me alles te koken wat ik maar wilde. Ze leerde me ook hoe ik mezelf nieuwe kooktechnieken kon aanleren. Mijn vader leerde me hoe ik een verdienmodel van mijn passie kon maken, zodat ik niet als een arme kunstenaar door het leven hoef te gaan. Mijn ouders gaven me alles wat ik nodig had (binnen de perken) om de kunst van het koken in de vingers te krijgen. Toen ik zestien was, kochten ze zelfs een heel varken voor me omdat ik wilde leren hoe je zo'n beest uitbeent. (Mijn moeder was op zijn zachtst gezegd zichtbaar bezorgd toen ze de woonkamer in liep om het hele gebeuren te aanschouwen... *serial killer vibes*?) Hoe kan ik jullie genoeg bedanken? Daar ben ik nog niet helemaal uit, maar ik hoop dat dit alvast een goed begin is. Dit boek is voor 110 procent aan jullie opgedragen. Ik ben nog lang niet waar ik wil zijn, en ook dan ga ik niet stoppen. Ik zou het nooit zo ver hebben kunnen schoppen zonder jullie oneindige liefde, steun en geduld. Jullie zijn het allerbelangrijkst voor mij, belangrijker nog dan koken.

DK wil graag de volgende personen bij Ralph Smith Studios bedanken voor hun bijdrage aan de fotoshoot:

Ralph Smith, fotograaf
Dee Statiras, styliste, projectcoördinator
Kathleen Pyle, rekwisietenstyliste
McKenzie Emmott, voedingsstyliste
Steve Lanman, postproductie



over de auteur

Joshua Weissman is een buitengewoon culinair genie. Voortdurend verlegt hij de grenzen van zijn culinaire kunnen, voortdurend breidt hij zijn indrukwekkende repertoire uit. Hij steelt de show met zijn smakelijke recepten in vermakelijke video's. En alles (maar dan ook echt alles) maakt hij helemaal from scratch.

Joshua houdt van koken en schaaft voortdurend aan zijn techniek. Zijn passie werd aangewakkerd in de Amerikaanse top-restaurants waar hij bijna tien jaar kookervaring opdeed. Bij restaurant Uchiko (bekroond met de prestigieuze James Beard Award) perfectioneerde hij zijn kookkunst tot in de puntjes, leidde hij andere koks op en verdiepte hij zich in de fijne details van de Japanse kookkunst en fermentatieprocessen.

Miljoenen fans wereldwijd (onder wie meer dan 75.000 in Nederland) volgen Joshua op YouTube, Facebook, TikTok en Instagram. Hij woont tegenwoordig in Texas en smeedt plannen om zijn impact op de culinaire wereld te vergroten.