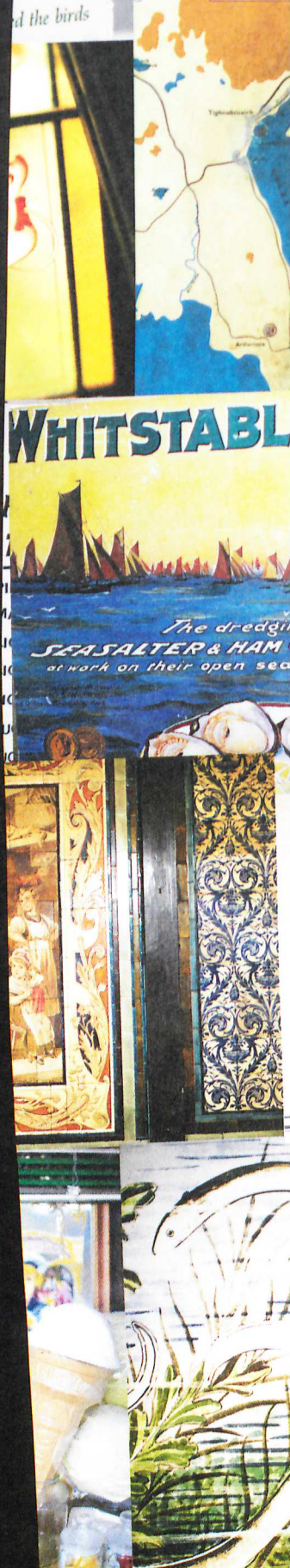




Dit boek is voor mij erg bijzonder. Het heeft even geduurd voordat het er is, maar soms moet je de hele wereld rondreizen voor je weet wat je thuis hebt. Ik ben opgegroeid in een van de eerste echte *gastropubs* van Engeland, die mijn ouders trouwens nog steeds runnen. Voor mij bestaat het hart en de ziel van de Britse keuken uit gerechten waar je blij van wordt, die je een glimlach bezorgen. En dát is wat ik met jullie wil delen: de essentie van de Britse keuken, zoals deze is bedoeld.

Door de jaren heen is de Britse eetcultuur met de meest uiteenlopende smaken en invloeden verrijkt, door mensen die hier een nieuw bestaan vonden. Ik hoop dat de gerechten in dit boek zowel onze open cultuur als de schoonheid van Groot-Brittannië weerspiegelen. In dit boek heb ik meer dan 130 recepten verzameld. Sommige zijn regelrechte klassiekers, andere mijn versies daarvan, weer andere zouden al klassiekers moeten zijn, en sommige heb ik bedacht door te putten uit de overvloed aan fantastische regionale producten die Groot-Brittannië te bieden heeft.

Dit boek is geschreven uit liefde voor mijn thuiskeuken. Ik nodig je met dit boek uit een beetje van dat geluk te proeven.

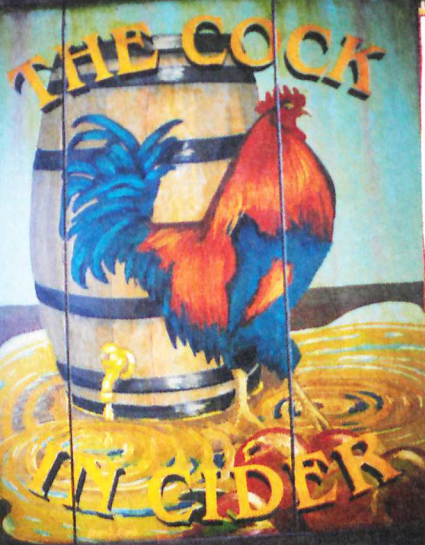


ARK'S
READ

I SHOOT
ington
lished 1816



UNIVERSITY
CAFE



GINAB
ory
enges

Banhmi 11
BBQ Squared
Caramelized pork
+ roasted rice meat b
Quad Meat
Home made pate, h
roast rack, honey ch

WIL
CH



Home of
the Great
Glasgow Fish Pie

TAKE AWAY
SPECIAL SUPPERS
MON-FRI 10-8
HAGGIS-HAMBURGER
STEAK-PIE-MINCE-PIE
SAUSAGE-PUDDING
WITH CHIPS £1.70
MINI FISH £2.80

Welcome
ESSE

TE GAST
BIJ
JAMIE



Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



www.kosmosuitgevers.nl

Oorspronkelijke titel *Jamie's Great Britain*

Oorspronkelijke uitgever Penguin Books Ltd, 2011

© Jamie Oliver, 2011

Fotografie © David Loftus, 2011

Illustraties © Sroop Sunar, 2011

© 2012 Kosmos Uitgevers B.V., Utrecht/Antwerpen

Vertaling Jaromir Schneider

Vormgeving omslag en binnenwerk Michelangela, Utrecht

Printed in Italy by Graphicom

ISBN 978 90 215 5135 7

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

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

Deze uitgave is met de grootst 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.

jamieoliver.com

Opgedragen aan Rose Gray, mijn oude chef

Rose was ongetwijfeld een van de meest invloedrijke chefs en restaurateurs van de afgelopen eeuw. Haar gerechten, filosofieën, natuurlijke flair, stijl, eenvoud en ongeëvenaarde vastberadenheid in het streven naar perfectie hebben bijgedragen aan een hoop fantastische dingen die zich tegenwoordig in de culinaire wereld afspelen. Hoewel ze heel wat pijlen op haar boog had, was haar grootste verdienste het inspireren van jonge koks die het geluk hadden bij haar en Ruth Rogers in The River Café in de leer te mogen en die in het vervolg van hun carrière hun eigen stempel op de culinaire wereld gedrukt hebben.

Ik ben dus een van de bevoorrechte koks die in de ruim twintig jaar dat Rose er de scepter zwaaide voor haar in The River Café hebben mogen werken en ik zal, net als veel van mijn collega's, altijd in de geest van Rose blijven koken: altijd een stapje extra doen, altijd iets meer verwachten en altijd proberen de allerbeste ingrediënten te vinden.

Liefde, respect en dierbare herinneringen, Rose.

28 januari 1939 - 28 februari 2010

PS Liefs aan de hele familie: *David, Hester, Lucy, Ossie, Dante en de rest van Rose' fantastische team,*
xxxx



BOB'S YOUR UNCLE HAGGIS
FISH & CHIPS
GUINNESS
BUBBLE & SQUEAK
CUPPA
PINT
SOCH AYE
CHEERS!
PUB GRUB
MAKE DO & MEND
COMFORT

WI AYE
DIG FOR VICTORY
YORKSHIRE PUD
BUTTY
& MASH
BANGERS

SESS
HAPPINES
FRH
BAN
GERS

BACON
NEEPS & TATTIES
BEVVY
RAIN RAIN
GO AWAY

SCRUNNY
CUPPA
PINT
SOCH AYE
CHEERS!
PUB GRUB
MAKE DO & MEND
COMFORT

BOB'S YOUR UNCLE HAGGIS
FISH & CHIPS
GUINNESS
BUBBLE & SQUEAK
CUPPA
PINT
SOCH AYE
CHEERS!
PUB GRUB
MAKE DO & MEND
COMFORT

WI AYE
DIG FOR VICTORY
YORKSHIRE PUD
BUTTY
& MASH
BANGERS

SESS
HAPPINES
FRH
BAN
GERS

BACON
NEEPS & TATTIES
BEVVY
RAIN RAIN
GO AWAY

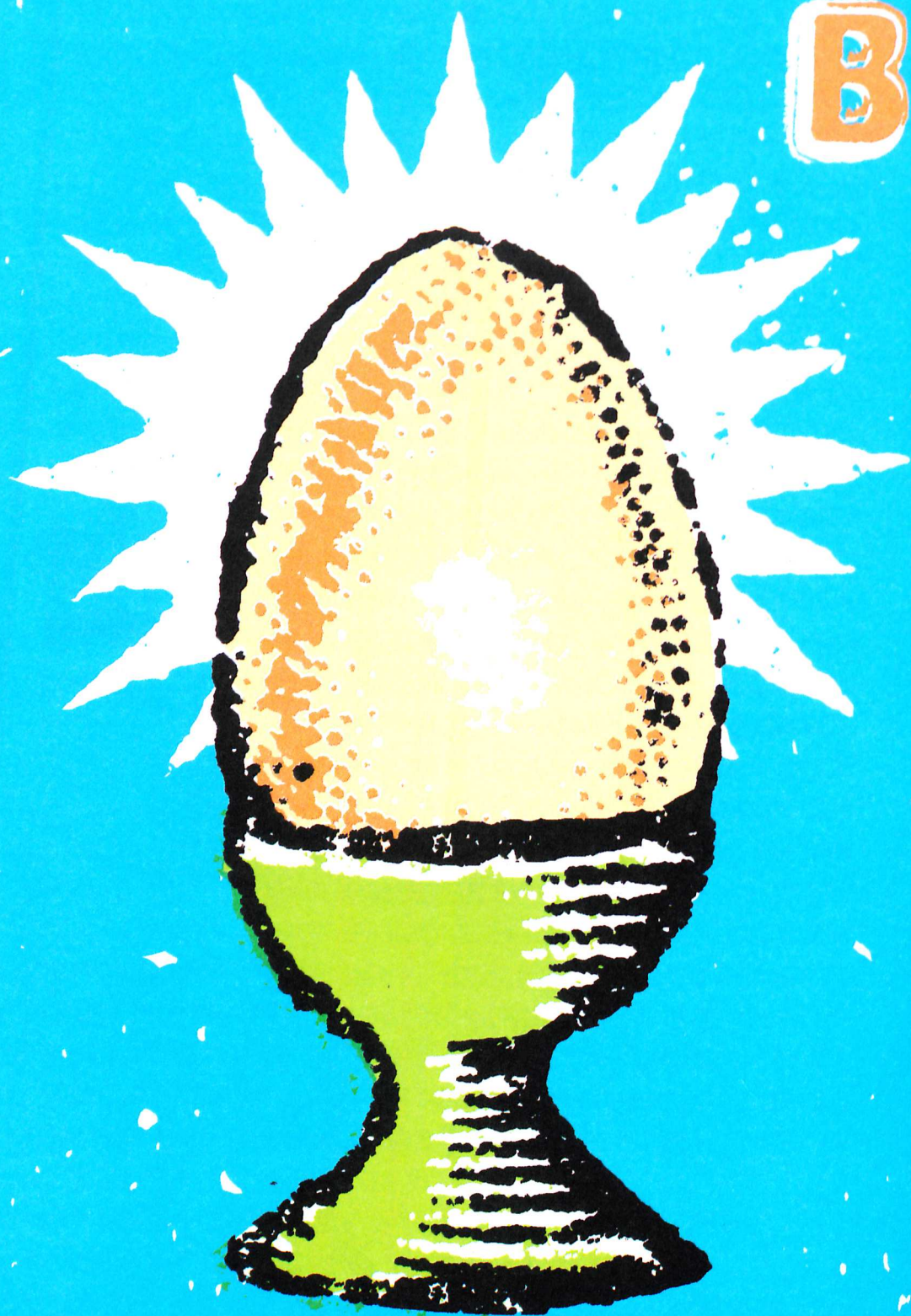


WELKOM	8
--------	---

ONTBIJT	14
SOEPEN	44
SALADES	70
PUBHAPPEN	106
NIEUWE BRITSE KLASSIEKERS	136
HIGH TEA	162
DE KUST	198
PASTEIEN	230
ZONDAGSE LUNCH	250
WILD	282
GROENTEN	310
DESSERTS	338
SAUZEN	374

HEEL VEEL DANK	396
REGISTER	398

BA



EAT BREAKFASTS

ONTBIJT



Groot-Brittannië is de bakermat van het warme ontbijt en ons 'Engels ontbijt' met gebakken eieren, geroosterd brood, krokant spek, bloedworst, worstjes en witte bonen in tomatensaus (ook wel de *full monty* genoemd) wordt overal ter wereld gekopieerd. Schotland, Wales en Noord-Ierland hebben elk hun eigen varianten - stuk voor stuk even lekker. Als je naar de geschiedenis kijkt is het vrij snel duidelijk hoe deze ontbijttraditie is ontstaan: mensen hadden behoefte aan een grote, stevige maaltijd om het tot in de middag uit te houden - met alleen een klein zoet broodje en een kopje espresso zouden ze dat nooit redden. Ik moet toegeven dat er veel smoezelige cafés zijn die vanwege de armzalige kwaliteit van de geserveerde waar ons beroemde ontbijt de laatste vijftig jaar een slechte naam hebben gegeven, maar er zijn nog zat plekken waar ze het wel goed doen. Dus of je nou van een paar krokante plakjes spek op een broodje houdt (een *bacon butty*, zoals wij dat noemen), of de voorkeur geeft aan een omelet, een bord *kedgeree* of een van de andere heerlijke gerechten uit dit hoofdstuk, zolang je met liefde en goede ingrediënten aan de slag gaat, zijn het stuk voor stuk uitstekende recepten om de dag mee te beginnen.

EEN PANSONTBIJT

... DE TERUGKEER VAN HET NACHTELIJKE ONTBIJT

In mijn tweede boek stond een soortgelijk recept en vreemd genoeg heb ik daar meer reacties op gekregen dan op enig ander gerecht in het boek! Mensen hebben het er nog steeds over en ik ken zelfs een paar restaurants die het op de kaart gezet hebben. Wat moet ik zeggen? Mensen zijn gewoon dol op een warm ontbijt. Ik heb deze methode jaren geleden bedacht omdat ik na mijn werk (en, eerlijk is eerlijk, een paar drankjes in de nazit) vaak pas heel laat thuiskwam en dan enorm trek had in een middernachtelijk ontbijt. Om te voorkomen dat ik 's morgens gedonder met mijn moeder kreeg vanwege een enorme berg vuile vaat, besloot ik alle onderdelen in dezelfde pan klaar te maken. Ik moet toegeven dat het niet het meest gezonde gerecht ter wereld is, dus is het geen slecht idee om het met iemand te delen. Als je echt in de stemming bent kun je het zelfs voor meer mensen maken - desnoods voor twaalf! Bak of grill dan gewoon een hele lading worstjes, spek en bloedworst, hussel alles in een enorme braadslede door elkaar, breek er twaalf eieren boven en zet de hele boel onder de grill. Verhit je grill op de hoogste stand en zet een koekenpan (met een diameter van ongeveer 26 cm) op hoog vuur. Doe een scheutje **olijfolie** in de pan. Snijd een **varkensworstje van goede kwaliteit** overlangs in en klap hem als een boek open. Op die manier wordt hij lekker snel gaar en krokant. Leg het worstje met een ongeveer 2 cm dikke plak **bloedworst van goede kwaliteit** en twee plakjes **doorregen spek** in de pan. Houd de boel goed in de gaten, maar laat de vleeswaren in elk geval 2 minuten liggen, tot ze mooi goudbruin zijn. Keer ze en bak de andere kant. Schep de plakjes spek en bloedworst als ze er goed uitzien op een bord, snijd een **weidechampignon** in kwarten (je kunt ook een paar **gewone champignons** gebruiken) en doe ze in de pan. Het worstje mag best een beetje geschroeid en doorbakken zijn. Bak de champignons een paar minuten, doe er dan 3 of 4 doormidden gesneden **kerstomaatjes** bij en prik er gaatjes in om ze in te laten zakken. Giet eventueel wat vet af en doe het spek en de bloedworst weer in de pan. Spreid alles gelijkmatig uit, maak aan twee kanten wat ruimte vrij en breek daar 2 grote **vrije-uitloopeieren** boven. Kantel de pan heen en weer, zodat alles in het eiwit komt te liggen, als een soort grote frisbee. Bak alles 1 minuut en zet de pan vervolgens 2 minuten onder de hete grill, of tot de eieren naar wens zijn. Zet de pan op tafel en geef er een stapel warme toast en een fles HP sauce bij.



BUBBLE & SQUEAK

Bubble & squeak was oorspronkelijk een manier om kliekjes te verwerken, maar is nu een echte Britse klassieker. De eerste recepten dateren uit het begin van de negentiende eeuw, toen mensen restjes gebraden vlees en groente van het zondagse diner gebruikten om deze heerlijke groentekoeken te bakken, maar het is zo verdomd lekker dat je helemaal niet hoeft te wachten tot je kliekjes hebt. Zie dit recept als richtlijn. Zolang je 60 procent aardappelen gebruikt kun je verder je gang gaan met wat je toevallig in huis hebt: diverse groenten, verkruimelde kastanjes, kruiden, krokant gebakken spek, restjes vlees, noem maar op.

In cockney-cafés wordt dit 'bubble' genoemd en met gebakken eieren als ontbijt geserveerd. Omdat de eieren vaak heel lang in de pan blijven liggen zijn ze soms donkergrauw, maar het grappige is dat dit meestal wel de allerlekkerste bubble & squeaks zijn.

VOOR 8 PERSONEN

- 1 kg kruimige aardappelen, bijvoorbeeld eigenheimers
- 600 g gemengde groenten, zoals wortel, koolraap, meiraap, pastinaak, boerenkool, spruitjes... wat je wilt!
- olijfolie
- 2 klontjes boter
- paar takjes verse kruiden, zoals rozemarijn, salie, tijm of wat je toevallig in huis hebt, alleen de blaadjes, fijngehakt
- zeezout en witte peper

Schil de aardappelen, maak de groenten schoon en snijd de wortelgroenten in blokjes van 2,5 cm. Breng een pan gezouten water aan de kook, doe er de groenten bij en kook ze ongeveer 10 minuten, of tot ze gaar zijn. Als je koolraap of pastinaak gebruikt moet je die 5 minuten eerder in de pan doen omdat die wat meer tijd nodig hebben dan de rest. Boerenkool heeft aan een paar minuten blancheren genoeg, dus doe die er pas op het laatst bij. Laat de gare groenten uitlekken en een paar minuten uitwasemen.

Zet een middelgrote koekenpan met antiaanbaklaag (26-28 cm) op matig vuur en doe er een scheutje olijfolie en een paar klontjes boter in. Wacht tot het vet goed heet is en doe er dan de gehakte kruiden en de groenten bij. Voeg royaal peper en zout toe en prak alles in de pan door elkaar. Druk alles plat en bak de koek 3 of 4 minuten, tot de onderkant een prachtig goudbruine korst heeft. Prak de krokante laag door de puree heen, druk alles weer plat en herhaal dit proces gedurende 15 of 20 minuten. Concentreer je op het opbouwen van smaak, karakter en structuur.

Keer de bubble halverwege om met een visspatel of, als je het aandurft, als een pannenkoek. Als hij breekt is dat geen probleem; je drukt hem zo weer aan elkaar. Laat de onderkant lekker krokant worden en proef een klein hapje. Dit is het moment om hem op smaak te brengen. Zet hem op tafel en geef er een flinke lik HP sauce of iets anders lekkers bij.

PS Wat doe je met kliekjes bubble & squeak? Nou, het zal niet vaak voorkomen, maar mocht je met een restje blijven zitten, dan kun je dat gewoon weer in de pan doen en met een beetje geraspte kaas onder de hete grill zetten. Of je gebruikt het als toplaag voor een *shepherd's pie*.

