

# JAMIE'S COMFORT FOOD

LEKKER GENIETEN  
MET FAMILIE EN  
VRIENDEN.



JAMIE'S  
COMFORT  
FOOD



KOSMOS

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

Eerste druk 2014

Oorspronkelijke titel: *Jamie's Comfort Food*

First published in Great Britain in the English language by Penguin Books Ltd.

Copyright © Jamie Oliver, 2014

Fotografie copyright © Jamie Oliver Enterprises Limited, 2014

Fotografie: David Loftus

© 2014 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Jaromir Schneider

Vormgeving: Michelangela, Utrecht

ISBN 978 90 215 5823 3

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd 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.

## Opmerkingen bij de recepten

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en 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.
- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan.
- In sommige recepten wordt single cream gebruikt. Je kunt hiervoor slagroom als alternatief gebruiken. De bij deze recepten genoemde hoeveelheid calorieën zal in dat geval afwijken.

[jamieoliver.com](http://jamieoliver.com)





# INHOUD

.....

INLEIDING 8

.....

NOSTALGIE 12

GOOD MOOD FOOD 86

OPPEPPERS 154

RITUELEN 200

GUILTY PLEASURES 268

ZOETE VERLEIDINGEN 316

.....

VOEDINGSWAARDEN 388

REGISTER 398

# COMFORT

betekent voor iedereen wat anders, en als het over eten gaat, roept het helemaal enorm veel verschillende emoties op. Comfort food is zonder twijfel volledig subjectief – het gaat over geuren, geluiden en smaken. Over recepten die op het juiste moment de spijker op z'n kop slaan, die uitgesproken gevoelens en dierbare herinneringen naar boven halen, maar ook om nieuwe te creëren en het plezier aan volgende generaties door te geven. Comfort food geeft je een veilig, geborgen, voldaan, opgewonden of geliefd gevoel ... en maakt je zelfs een beetje duizelig! Echt comfort food kan aanvoelen als een stevige *hug*, maar je kunt er ook zo blij als een kind en vrolijk van worden. Het kan bijvoorbeeld te maken hebben met de seizoenen, met jeugdherinneringen of wat je op school at, met uitstapjes die je met opa en oma gemaakt hebt, met je eerste afhaalmaaltijd of met een eerste date – het ligt er helemaal aan wat een bepaald gerecht voor jou betekent. Of je het nou uit een kommetje, van een bord, uit het vuistje, verpakt in een krant, rechtstreeks uit de koelkast of zelfs uit een blikje eet, en of je het nou met een grote groep vrienden, in een knusse keuken met familie, of lekker in je eentje onder een dekentje op de bank eet, comfort food kan verfijnd en bevredigend zijn, maar ook heerlijk zondig.





UITEINDELIJK DRAAIT  
COMFORT FOOD VOOR MIJ  
SIMPELWEG OM LEKKER ETEN,  
PRECIES OP DIE BEPAALDE  
MANIER KLAARGEMAAKT.

*Slechts honderd van de ontelbare mogelijke recepten hebben de selectie voor mijn comfort food-verzameling overleefd. Dit boek staat vol gerechten die ik klaarmaak en eet wanneer er wat te vieren valt, wanneer ik vrolijk ben, wanneer ik een oppepper nodig heb als ik niet lekker in mijn vel zit, of wanneer ik gewoon zin heb in 'slechte' verwennerijen. Iedereen heeft een eigen innerlijke comfort food-kookboek, net als ik. Voor het schrijven van dit boek heb ik uren gepraat met een heleboel fijne mensen met verstand van eten – en dan niet alleen goede chefs maar ook deskundige vrienden. De verhalen die ik te horen kreeg over speciale momenten uit hun leven, en slimme handigheidjes voor tijdens het koken, hebben me echt enorm geholpen bij het samenstellen van dit boek. Ik deel ook een paar internationale favorieten waarvoor ik niet alleen inspiratie heb opgedaan bij mijn beste vrienden, maar ook rechtstreeks via sociale media.*







Dit boek is eigenlijk het tegenovergestelde van *Jamie in 15 of 30 Minuten*. De meeste recepten zijn niet supersnel en ook niet bedoeld voor elke dag – ze zijn meer geschikt voor lange zwoele zomeravonden, knusse winternachten, weekends, vakanties en feestdagen. Het is een boek dat je pakt als je iets speciaals wilt – het gaat over perfectie, je voldaan voelen en over echte topgerechtten die je, zoals je inmiddels wel weet, altijd moet compenseren met wat lichtere maaltijden in de dagen die volgen. Zoals gebruikelijk in mijn recente boeken heeft mijn fantastische team van voedingsdeskundigen ook nu weer gezorgd voor een hoofdstukje (blz. 388-393) met duidelijke en overzichtelijke informatie die je helpen om weloverwogen keuzes te maken.

Ik schrijf nu al 15 jaar kookboeken met solide, betrouwbare recepten, maar ik vond dat het nu weleens tijd was voor een volgende stap, wat tandjes hoger. Er is meer ruimte voor de recepten en ik heb mijn gebruikelijke redactiefilter uitgeschakeld zodat ik dieper op soms excentrieke, nerderige details in kan gaan, en jullie kan trakteren op ietwat hoogdravende teksten en leuke weetjes. Ik hoop echt dat jullie deze aanpak waarderen omdat er, afgezien van de recepten waar ik natuurlijk enorm trots op ben, hopelijk ook basisideeën, bijzonderheden, details en idiote dingen in staan die jouw eigen comfort food-repertoire een boost kunnen geven. Het draait om het perfectioneren van gerechten, zodat je vrienden hun ogen haast niet geloven en je kinderen zullen vechten om wie wat krijgt. Het gaat niet alleen om het eten, het recept, de ingrediënten of het inspelen op de seizoenen, maar ook om de bluf en benadering; hoe je een gerecht brengt, wat je erbij geeft, op welk moment je het in de maaltijd inpast, en waar en aan wie je het serveert. Het gaat erover hoe eten je steeds op een bijzondere reis mee kan nemen.

Sommige dingen zijn de moeite van het wachten en perfectioneren meer dan waard. Het zijn de kleine lesjes: geroosterd brood is pas echt lekker als de boter gesmolten is; de beste thee moet drie minuten trekken; een perfect gebakken aardappel is krokant vanbuiten en luchtig vanbinnen. Comfort food draait om kleine dingen – sommige gerechten zijn bijvoorbeeld lekkerder als kliekje, terwijl andere dingen geweldig worden als je ze onder in de oven bakt om de bodem krokant te maken, of de jus door de korst van een pastei heen laat bubbelen. We weten bijna allemaal wat we willen, we moeten alleen leren hoe we ons doel bereiken – wat maakt een gerecht perfect? Nu ik een jaartje ouder word en een beetje begin te klinken als mijn vader, die op zijn beurt steeds meer op zijn vader lijkt, wil ik de briljante eigenzinnigheden van onze voorouders onder de aandacht brengen en vertellen waar zij blij van werden en worden. Dat is in het kort de bedoeling van dit boek. Ik dacht ook steeds aan de gerechten waarmee ik opgegroeid ben, die mijn passie voor koken aangewakkerd hebben, en die mij gevormd hebben tot wie ik nu ben. Dat gezegd hebbende: jeugdige talent dat de boel op zijn kop zet en nieuwe ideeën aandraagt is natuurlijk ook enorm belangrijk, vandaar dat ik geprobeerd heb die invloed ook aan bod te laten komen.

Dus kortom, jongens: leef je uit met dit splinternieuwe comfortkookboek. Als ik mijn werk goed gedaan heb, zullen jullie het veel gebruiken en zal het nog jaren binnen handbereik blijven liggen. Ik geloof echt dat dit de beste, bevredigendste gerechten van nu zijn, en omdat ze stuk voor stuk uitgebreid getest zijn denk ik dat het boek de belofte volledig waar zal maken. Maar wat belangrijker is, ik hoop dat het je zal helpen bij het blijven ontwikkelen en perfectioneren van je gerechten, zodat elke zalige maaltijd die je klaarmaakt en op tafel zet, voor blijde en stralende gezichten zorgt.

× HET GAAT OM HET PERFECTIONEREN VAN EEN GERECHT ×





# × KRANKZINNIGE BURGER ×

## VOOR 4 PERSONEN

35 MINUTEN

PLUS TIJD OM AF TE KOELEN

694 CALORIEËN

800 g rundergehakt, van halslappen

olijfolie

1 grote rode ui

1 scheutje wittewijnazijn

2 grote augurken

4 brioche burgerbroodjes met  
sesamzaadjes

4-8 plakjes gerookte doorregen  
bacon of ontbijtspek

4 tl Amerikaanse mosterd

Tabasco-chipotlesaus

4 dunne plakjes Red Leicester-kaas

4 tl ketchup

### BURGERSAUS

¼ krop ijsbergsla

2 volle el mayonaise

1 volle el ketchup

1 tl Tabasco-chipotlesaus

1 tl worcestersaus

desgewenst: 1 tl brandy of  
bourbon

*De strijd om de beste hamburger begint bizarre vormen aan te nemen. Sommige burgers zijn echt voor fijnproevers, met bergen garnering erop, terwijl ik andere eerder als in vetvrij papier verpakte, dunne, saaie, slappe happen zou omschrijven. Déze krankzinnige burger hoort thuis in de topklasse – de bereidingswijze is bijna een ritueel om de perfecte hamburger mee te bereiken. Ik heb de burgers tijdens het bakken met een mosterd-Tabasco-chipotlesaus ingekwast waardoor ze een waanzinnig lekker gekruid korstje krijgen.*

Voor de beste burgers moet je naar de slager gaan en vragen of hij 800 g halslappen voor je door de gehaktmolen haalt. Halslappen hebben een perfecte balans van vet en heerlijk vlees. Verdeel het gehakt in 4 gelijke porties, draai er met vochtige handen balletjes van en druk de balletjes plat tot een diameter van ongeveer 12 cm, of zo'n 2 cm meer dan de diameter van je broodjes. Leg ze op een ingevette plaat en zet ze even in de koelkast. Snijd de rode ui in ringen en maak ze in een kom aan met de azijn en een snufje zeezout. Snijd de augurken in plakjes en de broodjes overdwars doormidden. Snijd de slablaadjes in smalle reepjes, mix ze in een kom met de rest van de sausingrediënten en maak de saus op smaak af.

Omdat ik perfectie nastreef bak ik altijd maximaal 2 burgers tegelijk, en gebruik daarvoor 2 verschillende pannen – 1 grote koekenpan met antiaanbaklaag op hoog vuur voor de burgers en een andere pan op matig vuur voor de bacon. Vet je burgers in met olie en kruid ze met peper en zout. Leg 2 burgers in de eerste pan, druk ze aan met een spatel en leg de helft van de bacon in de tweede pan. Keer de burgers na 1 minuut om en kwast de gebakken kant in met ½ theelepel mosterd en een scheutje Tabasco. Keer de burgers na 1 minuut opnieuw om en kwast de andere kant ook in met ½ theelepel mosterd en een scheutje Tabasco. Laat de burgers nog 1 minuut bakken en leg er dan de plakjes bacon en een plakje kaas op. Giet een heel klein scheutje water in de pan en zet een hittebestendige kom over de burgers heen om de kaas te laten smelten – 30 seconden moet genoeg zijn. Rooster intussen 2 opengesneden broodjes in het vet van de bacon tot ze licht goudbruin zijn. Herhaal dit met de andere twee burgers.

Stel de burgers samen door een kwart van de burgersaus op de onderkant van een broodje te smeren en het broodje te beleggen met een burger met bacon en kaas, en een kwart van de uitjes en augurkjes. Besmeer de bovenste helft van het broodje met een theelepel ketchup en druk hem stevig op de onderste helft. Als je de burger zo laat staan zuigen de broodjes zich vol vocht, dus serveer hem meteen, of verpak hem in bakpapier en laat hem 1 minuut staan zodat hij heerlijk klef wordt.



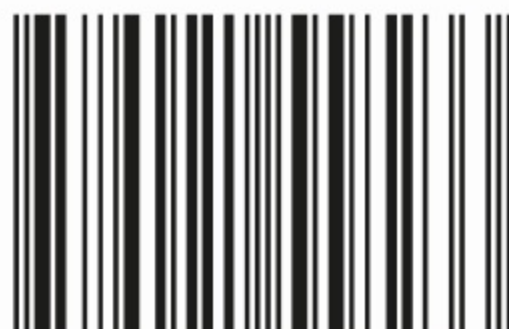




Dit prachtige boek bevat, zonder twijfel, mijn allerlekkerste, doeltreffendste, nieuwe en spannende recepten uit de heerlijke wondere wereld van comfort food. Denk aan die simpele, goddelijke guilty pleasures waar we allemaal gek op zijn. Dit boek gaat over nostalgie, tradities en favorieten uit je kindertijd. Over koken als ritueel en over gerechten die je een oppepper geven als dat nodig is. Ik heb het over good mood food waarvan je een enorme glimlach krijgt. En natuurlijk al die toetjes, taarten en zondig zoete snoeperijen die te verrukkelijk zijn om te laten liggen. Dit is hét comfort food-kookboek voor elk moment – ik hoop dat het een goed thuis vindt op je keukenplank. Liefs, Jamie Oliver



NUR 440



9 789021 558233

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen