

DWDD KOOKT

MET KRANENBORG



Met dank aan

Alle meewerkende chefs

Restaurant The French Connection Amsterdam,
restaurant Bord'Eau en Hotel De L'Europe, Neef Louis,
Van Dijk en Ko, Dille & Kamille, Catvertise, Garrelt Verhoeven,
Nico McGough, Ton Muileboom, de keuken van het MediaCafé,
Caroline Schut

DWDD kookt met Kranenburg is een uitgave van Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen en Omroepvereniging BNN-VARA
www.kosmosuitgevers.nl / www.bnnvara.nl



ISBN 978 90 215 6058 8

NUR 440

© 2015 Kosmos Uitgevers,

Utrecht/Antwerpen en Omroepvereniging BNN-VARA

Projectbegeleiding, teksten en uitwerking receptuur:

Pieter J. Bogaers, Culinary close encounters

Artdirection, vormgeving en omslagontwerp: Erik Rikkelman

Fotografie: Arjan Benning

Styling: Judith Rasenberg

Foodfotografie: Marco Paone

Portret Matthijs en Robert achterkant cover: Merlijn Doomernik

Portretten chefs: Sandra Hoekstra, Guy Kokken,

Marco Paone, Erik Smits, Ferry Vloet

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.

DWDD KOOKT

MET KRANENBORG



AAN TAFEL!

Voor de kijkers van *De Wereld Draait Door*

is het inmiddels een bekend refrein:

‘Gerechten uit de klassieke haute cuisine die op bijna geen enkele kaart meer te vinden zijn, omdat het vakmanschap en de kennis ontbreken om ze nog te maken.’

Het is de vaste, korte aanloop naar een salto mortale in de potten en pannen van Robert Kranenburg. Waaruit dan – laten we eens een voorbeeld nemen – na zo’n dertien minuten een *canard à la presse* wordt geserveerd, eend uit de pers. In vroeger tijden een feestdis voor koning, keizer, admiraal. Nu gekookt voor ons, eenvoudige burgers en buitenlui met een leergierige smaak.

Ik pik trouwens niet toevallig de canard eruit. Het was voorjaar 2011, maar ik zie nog die schitterende ouderwetse draaiers op tafel staan, waarin de ongebruikte delen van de eend werden uitgewrongen; om vooral niets van deze delicatessen te vermorsen. Ik hoor ook nog scherp het gekraak van de botjes. Koken met een drie-sterren-buis is soms milde horror.

Aardig om te vertellen: toen ik een paar weken later ging eten bij restaurant De Steenen Tafel in Arnhem stond dezelfde pers als een trofee midden in de zaak. Hè? Ja, de vaste gasten hadden na de uitzending gevraagd of die ‘canard van Kranenburg’ niet op de kaart kon. De kok stemde toe. De pers was spiksplinternieuw.

Meer dan twintig keer heeft Robert, altijd samen met een collega-kok, de smakelijkste en spectaculairste bladzijden van Het Grote Vergeten Klassieke Receptenboek omgeslagen. Meer dan twintig lessen in cultuurgeschiedenis. Geestdriftig in blokletters verteld, de moeilijkste technieken achteloos eenvoudig gedemonstreerd. (Daarbij altijd een handje geholpen door onze eigen redacteur Erik Vermeulen.)

Hoe het ooit begon? Zoals alles in ons programma: met een ideetje. Het liep tegen kerst in 2010. Zullen we eens kijken wat er vroeger bij de beau monde als meest exquise gerecht op de kaart stond, het klassieke kerstmenu? Dat was de vraag. De rest is geschiedenis.

Robert Kranenburg bereidde in de studio de koninklijke haas, *lièvre à la royale*. Gebruikte daarbij de frase dat ‘het vakmanschap en de kennis ontbreken om dit nu nog te maken’, en aan de horizon gloorde een nieuwe rubriek. Een rubriek waar we trots op zijn. En waar we mee doorgaan. Natuurlijk. De museale voorraadkamer is nog rijk gevuld met vlees, vogel en vis.

Maar nu is er alvast dit boek. Een eerste verzameling. Een geschiedenisboek en een kookboek.

De Wereld Draait Door presenteert samen Robert Kranenburg zijn eerste boek. Lees smakelijk!

Matthijs van Nieuwkerk

5	VOORWOORD Matthijs van Nieuwkerk	100	HAGGIS NÉERLANDAISE <i>worst geïnspireerd op de Schotse gevulde schapenmaag</i>
8	CANARD À LA PRESSE <i>eend met eendenjus uit de pers</i>	108	POULARDE EN VESSIE <i>Bressekip in varkensblaas</i>
18	BÉCASSE À LA RICHE <i>houtsnip</i>	118	TIMPANO <i>gevulde pastapastei uit Big Night</i>
26	OLIPODRIGO <i>rijkelijk gevuld stoofgerecht</i>	124	LIÈVRE À LA ROYALE <i>haas op koninklijke wijze met bloedsaus</i>
34	BASTILLA AU PIGEON <i>bastilla met duif</i>	134	SAUCE XO <i>de Chinese keizer aller sauzen met wijting</i>
46	BEEF WELLINGTON <i>ossenhaas met ganzenlever in bladerdeeg</i>	140	CERVELAS DE FRUITS DE MER <i>worst van vis en zeevruchten</i>
54	TÊTE DE VEAU <i>kalfskop in zoutkorst</i>	148	LOUP FARCI EN CROÛTE <i>gevulde zeebaars in bladerdeeg</i>
62	SELLE DE VEAU PRINCE ORLOV <i>kalfslende met zwezerik, puree soubise en duxelles</i>	154	SOUFFLÉ AUX GRENOUILLES <i>soufflé met kikkerbiljetjes</i>
70	PIED DE COCHON <i>met kip en morieljes gevulde varkenspootjes</i>	164	COULIBIAC AU SAUMON <i>Russische zalmpastei</i>
78	TRUFFE SOUS LA CENDRE <i>truffel in aardappel uit hete kolen</i>	174	CRABE À L'ANGLAISE <i>Noordzeekrab</i>
84	ROGNON DE VEAU DANS SA GRAISSE <i>kalfsnier in eigen vet</i>	180	LA DACQUOISE <i>meringuetaart met hazelnoot-boter crème</i>
92	HAM UIT DE HOOIKIST <i>gepekeld ham met witte asperges</i>	188	GASTCHEFS
		190	NAWOORD Robert Kranenburg

OL



OLIPODRIGO

DIT IS MISSCHIEN WEL HET ULTIEME VERGETEN GERECHT. DEZE MAALTIJD WORDT BESCHREVEN IN DE OUDSTE BEWAARD GEBLEVEN KOOKBOEKEN. OLIPODRIGO WAS HÉT FEESTGERECHT VAN DE GOUDEN EEUW, MAAR GING BIJNA VERLOREN. IN EEN ZO GROOT MOGELIJKE PAN WERD HEEL DE WELVAART VAN DAT MOMENT GETOOND, MET RUIM DERTIG INGREDIËNTEN. DANKZIJ DE AFDELING BIJZONDERE COLLECTIES VAN DE UNIVERSITEIT AMSTERDAM ZIJN WE MET DE OLIPODRIGO TERUG IN DE ZEVENTIENDE EEUW, MAAR MEESTERKOK ONNO KOKMEIJER ZORGT VOOR EEN EIGENTIJDSE, NOORD-HOLLANDSE VARIANT.



DE TAAK VAN DE VROUW

O Om te beginnen kent dit gerecht een mengelmoes van schrijfwijzen: oglia potrita, olipodriga, olapodrigo. Zo nauwkeurig was men vierhonderd jaar geleden nog niet. In Spanje heeft het gerecht de tand des tijds doorstaan en is het nog te vinden als *olla podrida* (spreek uit als 'olja-podrída'). In Nederland belandde het woord olipodrigo in het woordenboek met de betekenis mengelmoes of allegaartje. In de Bijzondere Collecties van de Universiteit van Amsterdam bevindt zich het oudste gedrukte kookboek in de Nederlandse taal, *het Kooch-boeck ofte familieren keuken-boeck*, geschreven door Antonius Magirus (waarschijnlijk een pseudoniem, want magirus is Latijn voor 'kok'). In dit boek uit 1612 wordt gesproken over de olipodrigo. Magirus schreef zijn boek voor dames van goede stand. Hij erkent dat lekker koken prijzig kan zijn, maar besparen op ingrediënten, dat raadt hij af. 'Het is de taak van de vrouw om smakelijk te koken voor haar echtgenoot als hij moe van het

werk terugkeert.' Ook in *De verstandige kock of sorghvuldige huyshoudster* uit 1669 komt de olipodrigo voor: 'Hoe datmen een goede menghelinghe oft Spaenschen Huspot maecken sal; In 't Spaens gheheeten Oglia Potrida.' De onbekende auteur zegt erover: 'Het is het beste dat ick ete.'

NEEMT EEN SCHOONE CAPOEN

Magirus gebruikte een Italiaans kookboek als bron voor het olipodrigo-recept. Het gaat om een monumentaal werk geschreven door Bartolomeo Scappi (ca. 1500-1570). Terwijl Michelangelo aan de Sixtijnse Kapel werkte, kookte Scappi voor meerdere pausen (paus zijn leek niet erg gezond). Magirus bewerkte het Italiaanse recept geheel naar eigen smaak en paste deze aan voor de situatie in de Nederlanden. Zijn boek is daarmee in feite het allereerste Italiaanse kookboek dat in de Lage Landen verscheen. Over de olipodrigo schrijft Magirus: 'Neemt een schoone Capoen, lamsvleesch, kalfsvleesch, rundvleesch. Koockt alle bijkans gaer. Neem dan sausijzen, varkensvoeten, schaapsvoeten en een krab van een varken, twee merghpijpen, wat balletjes van kalfsvleesch als een fricke-dil. Dan samen by een gekoocht tot bykans gaer is.'

'Dit is de mixed grill van vroeger! Een recept van iemand die niet kon kiezen'

DE HERTAALDE VERSIE VAN DE REST VAN HET RECEPT LUIDT VERDER:

'Kook andijvie even op en doe er zwezeriken en ramsballen bij. Laat dit samen met de andijvie in uw pan stoven. Doe daarbij peperkorrels, foelie en nootmuskaat. Leg dan de schaaps- en varkenspoten onderin de pan, en daarop het andere vlees in de juiste verhouding. Laat het dan samen een half tot driekwart uur stoven. Giet het kookvocht dan af en doe daarin vier à vijf geklopte eidooiers met wat verjus en flink boter, en laat dit samen opkoken. Giet dit dan over alles heen, nadat u het in de schotel heeft gedaan. Neem ook kastanjes, asperges of artisjokken, naar gelang de tijd van het jaar. Doe die er gaarkookt bij. Strooi op de rand of over uw schotel een mengsel van twee hardgekookte eidooiers, gestampte beschuit en gehakte peterseilie.'

Magirus sluit af met 'is goedt', waarmee hij vast bedoelt aan te sluiten bij de anonieme schrijver die zei nog nooit zo lekker gegeten te hebben. Met de receptuur van de olipodrigo kun je dus vele kanten op. Vandaar misschien de analyse van Ali B, die in de uitzending zei: 'Dit is de mixed grill van vroeger! Een recept van iemand die niet kon kiezen, die dacht, weet je wat? Ik doe gewoon alles!'

CULINAIR ERFGOED

Meesterkok Onno Kokmeijer, chef van het met twee sterren bekroonde restaurant Ciel Bleu, bovenin Hotel Okura in Amsterdam, ontdekte de olipodrigo toen hij meewerkte aan het Proef Noord-Hollandproject. Daarbij gingen meesterkoks op zoek naar het culinaire erfgoed van Noord-Holland.

30 DWDD KOOKT

INGREDIËNT	HOEEVEELHEID	COMPONENT
------------	--------------	-----------

gevulde varkenspoot

a

varkenspoot	1
-------------	---

half-om-halfgehakt	300 g
--------------------	-------

pistachenootjes	20 g
-----------------	------

eidooier	1
----------	---

paneermeel	wat nodig is
------------	--------------

peper en zout	wat nodig is
---------------	--------------

court-bouillon

b

knolselderij	100 g
--------------	-------

ui	100 g
----	-------

prei	100 g
------	-------

laurierblaadje	1
----------------	---

wittepeperkorrels	10 stuks
-------------------	----------

water	3 liter
-------	---------

zout	100 g
------	-------

overige ingrediënten

c

lamsschenkels	3 stuks (klein)
---------------	-----------------

kwartels	2 stuks
----------	---------

gerookt rundermerg	50 g
--------------------	------

chipolataworstjes	4 stuks
-------------------	---------

kalfswang (gaar)	100 g
------------------	-------

hartzwezerik	100 g
--------------	-------

kalfsjus	2 dl
----------	------

mini-meiknol	8 stuks
--------------	---------

PROCEDURE

de varkenspoot uitbenen of dit laten doen door de slager;
zorg ervoor dat de poot heel blijft

het gehakt mengen met pistachenootjes, eidooier en paneermeel; op smaak
brengen met peper en zout; houd het smeug
de ontbeende varkenspoot hiermee vullen en de poot met houten prikkers
sluiten

grof snijden
grof snijden
grof snijden

ingrediënten **b** opkoken en 15 minuten laten trekken tegen het kookpunt aan
dan de varkenspoot **a** 1 uur pocheren op 95 °C in de court-bouillon

grillen

inpakken in een geblancheerd andijvieblad

blancheren

32 DWDD KOOKT

INGREDIËNT	HOEEVEELHEID	COMPONENT
------------	--------------	-----------

zilveruien	10 stuks	
------------	----------	--

rode ui	1	
---------	---	--

aardappels (opperdoezer ronde)	10 stuks	
--------------------------------	----------	--

groene asperges	8 stuks	
-----------------	---------	--

mini-eringi (paddenstoel)	10 stuks	
---------------------------	----------	--

kaneelstokje	2 stuks	
--------------	---------	--

steranijs	2 stuks	
-----------	---------	--

jeneverbes	6 stuks	
------------	---------	--

vers laurierblad	2 stuks	
------------------	---------	--

opbouw van de olipodriga		
---------------------------------	--	--

eenvoudig brooddeeg		
----------------------------	--	--

bloem	200 g	
-------	-------	--

water	wat nodig is	
-------	--------------	--

in 8 partjes snijden

alle ingrediënten **a**, **b** en **c** in een ovenvaste pan doen:
eerst de varkenspoot en dan vullen van groot naar klein

bloem met water mengen tot een stevig deeg en 2 uur laten rusten
een rol van 1 cm doorsnede maken
de pan afdekken met een deksel en daarna hermetisch afsluiten met het
deeg; dan de pan in een op 165 °C voorverwarmde oven zetten;
75 minuten laten garen

188 GASTCHEFS



Robèrt van Beckhoven (1961)
Nu: eigen bakkerij en patisserie in Oisterwijk 'Bij Robèrt', diverse tv-programma's
Voorheen: behaalde de titels meesterpatissier (2011) en meesterbakker (2013)
Wakker te maken voor: 'Twee warme worstenbroodjes, een kop goede koffie en een krantje.'



Joris Bijdendijk (1984)
Nu: executive chef van Rijks, het restaurant van het Rijksmuseum in Amsterdam
Voorheen: executive chef bij Sofitel Legend The Grand met restaurant Bridges* en souschef de partie bij Jardin des Sens**
Wakker te maken voor: 'Gezouten karamel!'



René Brien (1963)
Nu: patron-cuisinier van restaurant Brien aan de Maas* in Well (Limburg)
Voorheen: de restaurants Château Neercanne (Kanne, bij Maastricht), Valuas (Venlo) en De Hoefslag (Helmond)

Wakker te maken voor: 'Alles met ganzenlever ... smerig lekker!'



Luigi Ciciriello (1952)
Nu: eigenaar van restaurateur La Truffe Noire* (Brussel)
Voorheen: zeven geweldige jaren met Robert Kranenburg bij La Cravache d'Or** (Brussel)
Wakker te maken voor: 'Voor la truffe sous la cendre natuurlijk!'



Tjaco van Eijken (1970)
Nu: executive chef bij vijfsterrenhotel Wiltcher's by Steigenberger (Brussel)
Voorheen: Spoon (Hongkong), Il Cortile* by Alain Ducasse (Parijs)
Wakker te maken voor: 'Fricassée de veau, petits gris en zwarte truffel van dé chef. Na vijftien jaar heb ik die smaakmotie nog steeds in mijn mond, onvergetelijk!'



Richard Ekkebus (1967)
Nu: executive chef van restaurant Amber** en directeur F&B van The Landmark

Mandarin Oriental in Hongkong en culinair directeur van Amber & Fifty 8 degrees Grill in Mandarin Oriental (Shanghai Pudong)
Voorheen: executive chef van The Sandy Lane (Barbados) en daarvoor executive chef bij The Royal Palm (Mauritius)
Wakker te maken voor: 'Alles in een schaal of schelp! Immers, eens een Zeeuw ...'



Constant Fonk (1947)
Nu: Constant Culinaire Services
Voorheen: patron-cuisinier van restaurant De Oude Rosmolen** (Hoorn)
Wakker te maken voor: 'Niets.'



Paul van Gessel (1952)
Nu: sinds 1998 patron-cuisinier van restaurant Le Relais d'Antan (Lavardin)
Voorheen: restaurant Charles Barrier*** (Tours) en Le petit Nice*** (Marseille)
Wakker te maken voor: 'Een côte de boeuf sauce béarnaise door mijzelf bereid.'



Thomas Groot (1985)
Nu: executive souschef restaurant Bord'Eau** in hotel De l'Europe (Amsterdam)
Wakker te maken voor: 'Joël Robuchons ris de veau clouté de laurier frais à la feuille de romaine farcie.'



Ferry van Houten (1960)
Nu: patron-cuisinier van restaurant Het Bosch (Amsterdam)
Wakker te maken voor: 'De "verkeerde" tomatensoep van m'n moeder! Lijkt wat op een lichte bolognesesaus en zit een beetje in de schift.'



Onno Kokmeijer (1973)
Nu: executive chef en manager van restaurant Ciel Bleu** in Hotel Okura (Amsterdam)
Voorheen: restaurant Merlet* (Schoorl) en De Gieser Wildeman* (Noordeloos)
Wakker te maken voor: 'Als het echt moet dan... geroosterde langoustines met lichte aioli, vergezeld door een goed glas wijn en mijn lieve vrouw.'



Bas van Kranen (1990)
Nu: chef-kok restaurant De Leuf* (Ubachsberg)
Voorheen: restaurant Bretelli* (Weert) en Valuas* (Venlo)
Wakker te maken voor: 'Als het moet, dan zal het voor een mooi gebalanceerde curry met cashewnootjes en koriander zijn!'



Martin Kruithof (1960)
Nu: patron-cuisinier van De Lindenhof Restaurant Hotel Lodge** (Giethoorn)
Voorheen: Im Schiffchen (Düsseldorf) en Le Grand Véfour (Parijs)
Wakker te maken voor: 'Niets!'



Luc Kusters (1976)
Nu: patron-cuisinier restaurant Bolenius
Wakker te maken voor: '... dan moeten ze wel met kaviaar komen!'



Jiri Brandt (1985), **Samuel Levie** (1983) en **Geert van Wersch** (1984)
Nu: Brandt & Levie
Voorheen: Jiri: Vis aan de Schelde, Le Hollandais (beide Amsterdam), Geert: Open, Van Vlaanderen, Le Hollandais, Samuel: Martini, Pays Bas en samen table d'hôte 'De Culinaire Zondag'.
Wakker te maken voor: 'Asperges met boter, ei en ham. Samuel en Geert hebben een eeuwigdurende discussie over of de boter gebruint moet zijn of niet! En bloedworst!'



Chris Naylor (1970)
Nu: executive chef restaurant Vermeer*, NH Barbizon Palace (Amsterdam)
Voorheen: restaurant Vossius* (Amsterdam), restaurant La Rive** (Amsterdam)
Wakker te maken voor: 'De pizza Atomica van YamYam in Amsterdam!'



Leonardo Pacenti (1966)
Nu: patron-cuisinier restaurant Toscanini (Amsterdam)

Voorheen: heel kort in restaurant Blasut in Udine
Wakker te maken voor: 'Spaghetti aglio, olio e peperoncino (s.a.o.p); een testcase voor iedere kok. Nou vooruit, misschien word ik in een reflex wakker van gegrilde of gefrituurde calamari.'



Angelique Schmeinck (1964)
Nu: SmaakAtelier (Velp), CuliAir Luchtballonrestaurant en diverse tv-programma's bij 24Kitchen
Voorheen: De Kromme Dissel* (Heelsum) en daarvoor ervaring bij Franse chefs Michel Guérard***, Michel Troisgros*** en Stephane Raimbault**.
Wakker te maken voor: 'De echte verse tomatensoep van mijn moeder!'



Toine Smulders (1963)
Nu: patron-cuisinier restaurant Villa Copera (Tolkamer)
Voorheen: Château Neercanne* (Kanne, bij Maastricht) en De Beukenhorst (Winterswijk)
Wakker te maken voor: 'Gegrilde tarbotfilet, cantharellen en gebakken ganzenlever! Oké, met een beetje wintertruffel erop.'



Mounir Toub (1978)
Nu: kookdocent bij het mbo Summa College (Eindhoven), tv-kok bij 24Kitchen, mede-eigenaar 'Bastillarie'
Wakker te maken voor: 'Een zelfgemaakte gevogelte-bastilla en alle desserts met chocolade!'



Philippe Vanheule (1956)
Nu: patron-cuisinier restaurant Hof ter Eycken* (Ninove)
Voorheen: Cravache d'Or**, L'Oasis en Pomme Cannelle (alle te Brussel)
Wakker te maken voor: 'Truffes à la croque au sel.'



Jonathan Zandbergen (1985)
Nu: executive chef restaurant-hotel Merlet* (Schoorl)
Voorheen: restaurant Het Veerhuys (Almere) en Het Polmanshuis (Utrecht)
Wakker te maken voor: 'Een stukje gebakken foie gras met compote van appel en calvados-jus.'

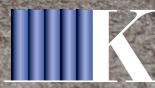
IN **DWDD** VERTELT ROBERT KRANENBORG OVER CULINAIRE KLASSIEKERS: BIJZONDER, SPECTACULAIR, EXCLUSIEF EN VAAK BIJNA VERGETEN. SAMEN MET TOPCHEFS UIT NEDERLAND EN VLAANDEREN BRENGT HIJ DEZE WEER TER TAFEL: LIÈVRE À LA ROYALE (HAAS OP KONINKLIJKE WIJZE), CANARD À LA PRESSE (EEND UIT DE PERS) EN CERVELAS DE FRUITS DE MER – EEN VERFIJNDE 'WORST' VAN DE DUURSTE ZEEVRUCHTEN. IN DIT UNIEKE GESCHIEDENIS-KIJK-EN-KOOKBOEK ZIJN RUIM TWINTIG GERECHTEN VERZAMELD. ZODAT JIJ THUIS OOK AAN DE SLAG KUNT!

AAN TAFEL!



9 789021 560595

www.kosmosuitgevers.nl


KOSMOS

INBIVARA

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen