



YVETTE VAN BOVEN

HOME MADE BASICS

Makkelijke recepten voor elke dag
die echt iedereen kan maken

FOTOGRAFIE:
OOF VERSCHUREN

INHOUD

- 006 VOORWOORD
- 008 BEETJE INFO OM MEE TE BEGINNEN
- 012 UITLEG VAN MOEILIJKE INGREDIËNTEN
- 013 WINKELS VOOR MINDER GANGBARE INGREDIËNTEN

016 DE MORGEN

- 020 GEBAKKEN ONTBIJT
- 038 VERS ONTBIJT
- 049 ONTBIJT MET EI

056 DE MIDDAG

- 060 VOOR BIJ DE THEE
- 073 NAMIDDAG
- 076 ALCOHOLVRIJE DRANKEN
- 086 BORRELHAPPEN
- 094 ALCOHOLISCHE DRANKEN



100 ETENSTIJD

- 104 SOEP
- 126 SAUS
- 144 GROENTE & FRUIT
- 147 SALADES
- 197 GROENTEGERECHTEN
- 244 DEEGWAAR & GRANEN
- 247 PASTA
- 285 GRANEN
- 311 PLAATBAK
- 328 DEEGWAAR
- 338 VLEES & VOGELS
- 342 LAM
- 346 VARKEN
- 351 RUND
- 354 KIP
- 361 VIS

394 NA

- 398 IJS
- 412 GEBAKKEN DESSERT
- 420 FRUIT
- 428 ZOETIGHEID

434 HET HUISDIER

- 436 DE HOND
- 440 DE KAT

442 REGISTERS

- 457 DANK



VOORWOORD

Ik stond al vroeg in mijn leven in de keuken.

Mijn moeder vond het belangrijk dat we wisten hoe gevaarlijke apparaten werkten, in plaats van dat we er stiekem iets mee zouden doen en ons er verschrikkelijk aan zouden bezeren.

Dus leerde ik op mijn vierde al naaien op haar naaimachine: zij drukte de pedaal zachtjes in, ik hield de stof onder de naald.

Ik leerde hoe de grasmaaier werkte door hem mee te helpen duwen door onze grote Ierse tuin en om, wanneer hij vastliep, voorzichtig taaie takken of een plets natte bladeren tussen de scherpe messen uit te halen. Ik leerde dat je de heggenschaar alleen aan de handvatten moest vasthouden, met allebéí je handen én ik leerde hoe het gevaarlijke fornuis werkte.

Op mijn vierde stond ik naast mijn moeder op een stoel voor het aanrecht en noteerde ik haar handelingen. Ik tekende wat ik nog niet schrijven kon: een pan, een lepel, een garde.

Met pijlen gaf ik de handeling aan.

Eigenlijk net zoals ik dat nog steeds doe.

Ik leerde koekjes bakken, gehaktballen draaien, stew maken, sodabrood en lasagne bakken.

Ik kreeg van mijn moeder een kinderkookboek met stap-voor-stap uitleg, ik schoof van plaatje naar plaatje, van handeling naar handeling.

En zo maak ik mijn boeken nog steeds: stap voor stap. Niet al te ingewikkeld, want pas wanneer u de basis onder de knie heeft kunt u het hogerop zoeken.

Wat ooit begon als een boek voor zo'n kind als ik mondde uit in een boek voor álle mensen die koken leuk vinden, maar ook soms nog best een uitdaging. Ik merkte namelijk dat er kinderen van 9 jaar zijn die beter koken dan grote mensen en bedacht: koken is hartstikke leuk, als u er maar een beetje moeite voor wilt doen, leeftijd is daarbij onbelangrijk.

Daarom dit boek.

Ik schreef het voor iedereen die elke dag iets gezelligs op tafel wil zetten dat nét een beetje leuker is dan opgewarmde ingrediënten, maar niet veel lastiger dan dat.

Met duidelijke uitleg. Stap voor stap.

Hoe oud u ook bent: u kunt dit!

x Yvette





wilde tijm plukken in de duinen bij het strand van Inchydoney, West Cork



SALADE MET VERSE PRUIMEN, VENKEL, WILDE KRUIDEN & MOZZA

BEREIDEN: 15 MIN.
BIJGERECHT VOOR 4
LUNCHGERECHT VOOR 2

voor de vinaigrette

60 ml lichte olijfolie
2 eetl. rodewijnazijn
1 eetl. grove mosterd

maar de watermeloenvinaigrette van bladzijde 153 is hier ook niet gek bij

voor de salade

rode pruimen (300 gram),
gehalveerd en ontpit
1 venkelknol, dun geschaafd*
200 gram jonge bladsla of
het hart van 1 friséesla,
gescheurd
2 bollen buffelmozzarella, in
stukken gescheurd
handvol (15 gram) basilicum-
blaadjes, gescheurd
handvol (15 gram) verse
tuinkruiden, ik pluk graag
in de tuin: duizendblad,
wilde rucola, venkeltoppen,
maar het is geen must
snuf zoutvlokken (bijvoor-
beeld Maldon) en vers-
gemalen zwarte peper

voor erbij

knapperig brood

Ik maak het recept hier met pruimen, maar elk soort steenfruit is hier erg lekker in. Kersen in de zomer, of nectarines, nee, wacht: zelfs lekkere parten kantelompeloenen zou hier ook niet in misstaan. Ga maar los.

Meng in een schaal alle ingrediënten voor de vinaigrette, voeg de pruimen toe en laat de smaken 10 minuten op elkaar inwerken.

Meng de venkel met de slablaadjes in een grote schaal. Voeg de vinaigrette, de gemarineerde pruimen en de buffelmozzarella toe en hussel.

Bestrooi de salade met de basilicumblaadjes, de verse kruiden, zoutvlokken en peper.

Serveer de salade met knapperig brood.

* zie over schaven ook mijn verhaaltje op bladzijde 157

DE PERFECTE MACCHERONI MET PESTO

BEREIDEN: 15 MIN.
HOOFDGERECHT VOOR 4

400 gram korte pasta
1 flinke eetl. zeezout
1 portie misopesto
(zie blz. 131) of 1 portie
amandel-tuinkruidenpesto
(zie blz. 133) of 1 portie
cashew-rucolapesto (zie
blz. 131)

Ik geef u nu een recept dat eigenlijk geen recept is, maar een handleiding om een bord pasta met weinig ingrediënten altijd goed te laten smaken.

Het geheim? Het kookwater van de pasta. Misschien wist u het allang, maar voor wie het nog niet wist: hieronder mijn beschrijving. Op deze manier leerde ik pasta koken van mijn Italiaanse vriendin Maria, het is de enige goede manier.

Breng een ruime pan water aan de kook. Voeg als het kookt echt een flinke schep zout aan het water toe en direct daarna de pasta. Door het zout wordt het water tijdelijk ineens veel heter, dat ziet u ook, want het gaat erg bruisen. Zo koelt het water niet te veel af als de klap pasta erin gaat.

Kook de pasta tot hij bijna al dente is, test dat zelf even, elke pasta heeft een andere kooktijd.

Schep 2 kopjes kookvocht uit de pan en bewaar die.

Giet de pasta af in een vergiet, laat even uitdampen.

Warm de saus – dit kan een van de pesto's hiernaast zijn of een paar ingrediënten die u zelf bij elkaar zocht – in een hapjespan op. Schep de uitgelekte pasta erdoor. Giet er al roerende zoveel pastakookwater bij tot er een dun laagje saus om alle pasta heen zit.

Er zit namelijk nu zetmeel in het pastawater en dat zorgt ervoor dat de saus bindt en u dus minder olie of room nodig heeft om de pasta toch romig te laten aanvoelen én smaken.

De pasta zal nu nog iets doorgaren en precies de perfect bite hebben, u had hem immers net voordat hij 'al dente' was afgegoten.

Schep de pasta direct in voorverwarmde kommen en dien op.





CHOCOLADE-OLIJFOLIE-IJS MET ZEEZOUT

BEREIDEN: 30 MIN.
WACHTEN: 2 UUR TOT
1 NACHT
IJS MAKEN: 20 MIN.
MET DE HAND: 4 UUR
VOOR ZEKER 10 BOLLEN IJS

500 ml volle melk
200 gram slagroom
6 eidooiers
125 gram fijne kristalsuiker
½ theel. zeezout
200 gram pure chocolade
(minimaal 70% cacao),
fijngehakt
1 volle eetl. cacao
100 ml olijfolie van de beste
kwaliteit, plus extra
snuf zoutvlokken,
bijvoorbeeld van het merk
Maldon of fleur de sel de
Guérande, die vind ik het
lekkerst

Ooit at ik ongeveer dit dessert – het was overigens geen ijs maar een soort van heel stijve mousse, of meer een fudge eigenlijk – in Barcelona, in een piepklein restaurant. Het was zó lekker dat ik de volgende dag terug ben gegaan om het nog eens te eten.

Het jaar erop, toen ik weer in Barcelona was, ging ik er opnieuw naartoe en ook toen stond dat kleine chocoladedessert met olijfolie op de kaart. Onvergetelijk.

Dit ijs is mijn ode aan dat kleine Spaanse toetje.

Kies voor dit recept uw ingrediënten met zorg, voor dit ogenschijnlijk eenvoudige bolletje ijs maakt dat echt idioot veel uit.

Breng de volle melk met de slagroom in een steelpan met zware bodem tegen de kook aan. Klop de eidooiers met de suiker en het zout schuimig en licht in een beslagkom.

Giet al kloppend het hete melk-roommengsel bij de eidooiers en giet dan de hele boel terug in de pan. Verwarm het al roerende – *niet meer laten koken: dan stolt het ei!* – tot de vla zo dik is dat het op de achterkant van een lepel blijft liggen en u er een paadje met uw vinger in kunt trekken zonder dat het dichtloopt. Heb geduld, soms duurt dat zeker 12 minuten. Haal de pan van het vuur.

Voeg de pure chocolade toe en roer tot deze is opgelost.

Zeef de cacao boven de pan en roer die er ook door. Laat de vla afkoelen tot kamertemperatuur. Roer de olijfolie door het chocolade-roommengsel en zet het in de koelkast tot het ijskoud is. Liefst een nacht, maar een uur of 2 is ook goed.

Draai het chocolade-roommengsel tot roomijs in een ijsmachine. Of zet het in de vriezer om op te stijven. Klop het ijs gedurende 4 uur elk uur op met een vork of de mixer om de ijskristallen te breken en zo mooi smeug ijs met de hand te maken, want dat kan ook makkelijk.

Serveer per persoon 1 bol, overgoten met een drup olijfolie en bestrooid met een paar vlokjes zeezout.



ontbijt bij Katz's Deli, New York

DANK

♥ OOF VERSCHUREN

Sophie, Peter, Joris, Laura, Mariëtte
Hughie 'the Shug' & Jaap

FOTOMODELLEN

Guusje
Oof
Isa & Dara
Laura, Joris & Omar
Ard, Marte, Rhea & Birk
Hughie, Harrie, Jaap
Miriam, Wouter

STEUN & TOEVERLAAT

Charlot

Florentine, Pim & Nancy
en alle andere lieverds van Henneman Agency

NIJGH CUISINE / SINGEL UITGEVERIJEN

Miriam, Wouter, Niqué, Sofie,
Natascha, Trijnie, Yulia, Jolanda,
Marit, Nathalie, Thea,
Jolijn, Martijn, Paulien



Yvette van Boven (Ierland, 1968) is culinair schrijver, kok, illustrator en tv-presentator. Ze schreef talloze succesvolle kookboeken – zoals *Home Made*, *Home Sweet Home* en *Uit de oven van Van Boven* – die zijn vertaald in het Engels, Frans, Spaans en Duits. Naast haar boeken is Yvette ook bekend van het tv-programma *Koken met Van Boven*, haar wekelijkse rubriek in *Libelle* en *Volkskrant Magazine* en haar smakelijke bijdrage aan *delicious*. De illustraties en de vormgeving van haar boeken ontwerpt Yvette zelf, haar man Oof Verschuren maakt de foto's.



Hoe maak je alles? En helemaal zelf? Dit boek is er een om op een vaste plek in de keuken te leggen, met geïllustreerde stap-voor-stap uitleg van allerlei gerechten: van een simpele dressing tot huisgemaakte dampend verse tortilla's, van zelfgemaakte gnocchi van elk soort groente tot fluks ingelegde radijsjes. Met spetterend gefotografeerde recepten om met alle opgedane kennis oermakkelijke dagelijkse kost te bereiden. *Home Made Basics* is een inspiratieboek voor iedereen: of u nu nog kind bent of al iets ouder maar nog steeds wilt bijleren. Met de enorme hoeveelheid recepten uit dit boek zet u het hele jaar door vers, helemaal zelfbereid, gezond en origineel eten op tafel.

Met veel aandacht voor groentegerechten is dit een modern kook-doe-het-zelfboek en een waardige opvolger van het tien jaar geleden verschenen *Home Made*.

'Het mooie van Yvette is dat ze altijd dicht bij zichzelf blijft, oprecht en zonder poespas, dat maakt haar zo écht. Haar aanstekelijke enthousiasme, passie en plezier voor koken spat weer van de pagina's. Bij elke bladzijde die we omslaan kriebelt het om direct de keuken in te duiken en al dat lekkers te maken. Een culinair cadeau voor iedereen die van lekker eten houdt!'

– *delicious. magazine*

'De recepten, de foto's, de illustraties en opmaak, écht alles klopt aan dit boek. Wedden dat Yvettes nieuwe kookboek je beste vriendin in de keuken wordt?' – Janny van der Heijden

'In Nederland kun je moeilijk om Yvette van Boven heen, die je toch wel de diva van de Nederlandse home cooking mag noemen.'

– *NRC Handelsblad*