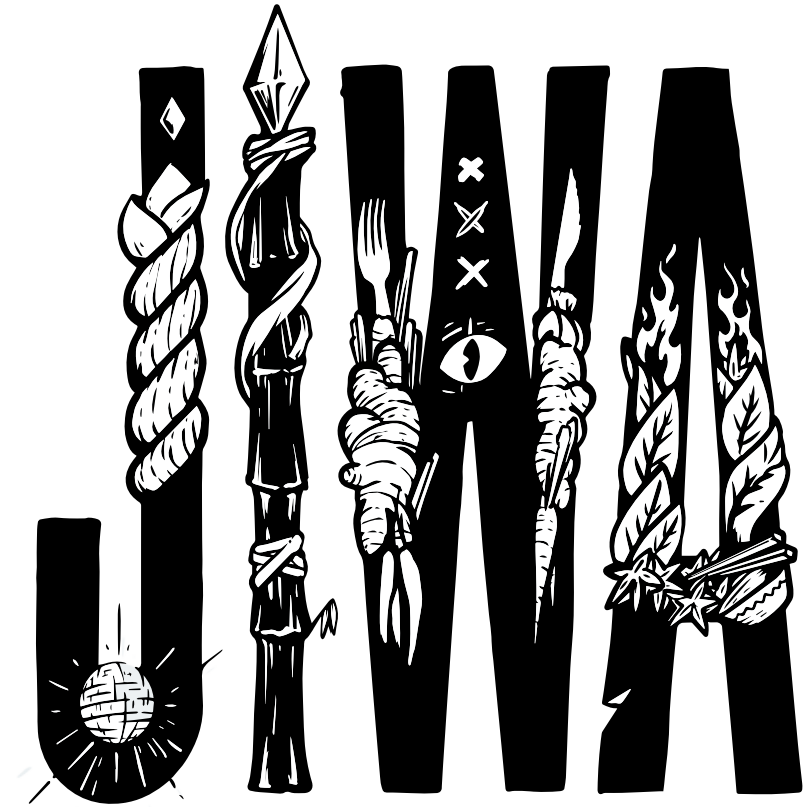


CARL
LEMETTE

MAS
VAN PUTTEN



'EEN AZIATISCH KOOKBOEK MET SOUL'

NIJGH & VAN DITMAR

VOORWOORD – 7
VOORRAADKAST – 13
ALE RASA, BETA RASA – 22
WELKOM IN ONZE GALAXY – 78
PULANG – 130
EEN EETBARE ODE – 164
SAUSJES, MARINADES EN BIJGERECHTEN – 218
WIJN – 239
NAGERECHTEN – 246
DANK – 261

INHOUD



VOORWOORD

Wij, Carl, kind van een Molukse moeder en een Belgische Indo, en Mas, kind van een Javaanse Indo en Hollandse vader, zijn twee chefs die hun Indisch-Europese roots combineren met alles wat om ons heen groeit en bloeit. Asian farm-to-table dus. Het klinkt modern, maar eigenlijk is het precies zoals onze ouders kookten toen zij bij aankomst in Nederland hun gerechten creatief moesten aanpassen.

Dit kookboek bestaat uit recepten die zijn doorgegeven door de eerste Indische generatie – de gerechten die in onze genen zitten – en recepturen waarbij oude gerechten een nieuw jasje krijgen door een lokale funky farm-to-table-remix. Van eenvoudige en snelle bereidingen tot uitdagingen voor keukenprinsen en -prinsessen. De gerechten zijn voor de één een verrassend thuis-komen en voor de ander gaat er een nieuwe wereld open, maar verliefd worden op de gerechten, dat doet bijna iedereen.

Wij hebben dit boek de naam *Jiwa* gegeven. 'Jiwa' is het Maleise woord voor 'ziel' en staat voor levenslust, inspiratie en vuur. Dit boek is een reis langs gerechten die geboren zijn uit onze liefde voor koken en onze liefde voor mensen, een reis naar ons hart en onze ziel. We nemen je mee naar onze Indische roots en de creatieve Aziatische successen uit ons restaurant, om de magie van onze jiwa aan je door te geven.

Wij maken gerechten om de jiwa van de ander te raken en zo verbondenheid met elkaar te creëren. We laten alles wat we maken bouncen van funkyness en soul. *Jiwa* staat voor een tafel vol gerechten met dat wat woorden niet kunnen vertellen. Een tafel waaraan je met vrienden en familie het leven deelt. Een tafel die een veilige haven is, ook als je van mening verschilt.

Toen we net verliefd waren, spraken we niet veel, we kookten voor elkaar. Het was de reden dat we elkaar zo goed verstonden. Niet praten, maar elkaar liefde laten voelen door het maken en het

eten van een gerecht. We zijn dan ook opgevoed door Indische niet-praters. Onze moeders en vader droegen zoveel geheimen met zich mee. Zij deelden hun verhalen niet, te veel verdriet en schaamte. Liever kookten zij voor ons om zonder woorden de liefde te laten voelen. Ze kookten de hele dag.

Zoals we allemaal ervaren en weten: uit pijn groeien mooie dingen en dat is ook *Jiwa*. Het geeft je gerechten diepgang, een verhaal, hoe simpel ze ook zijn. Het samenzijn, koken en delen is als het leven zelf. Later in dit boek vertellen we meer over wat er achter die glimlach van onze moeders leefde.

'Maar wat gaan we nu maken, Carl en Mas?' vraag je je misschien af. Daarom een sneak preview van wat de hoofdstukken je gaan brengen.

ALE RASA, BETA RASA

Het hoofdstuk met voorgerechten en gerechten om te delen hebben we opgedragen aan de Molukse levensspreuk 'Ale rasa, beta rasa': 'Wat jij voelt, voel ik ook.' In je leven verzamel je mensen met wie je verbonden voelt. Met wie je liefde, hoop, verdriet, een manier van leven of een missie deelt. Wij willen deze levensspreuk graag universeel doorgeven. Dat kan het beste met gerechten en hapjes om samen te delen. Onze gerechten zijn onze ale rasa, beta rasa en zeggen: 'We staan naast je.'

WELKOM IN ONZE GALAXY

We zeggen 'de galaxy' omdat de wereld in ons restaurant er een is met eigen wetten en regels, en de naam 'De Vrouw met de Baard' is onze manier om te zeggen dat anders zijn je uniek maakt en dat iedereen erbij hoort. Het enige wat we in onze galaxy deden was de al bestaande Hollandse, Franse, Portugese en Amerikaanse invloeden in de Indische fusionkeuken naar voren halen en deze invloeden op een originele manier combineren met de rijkdom van de hele Aziatische keuken. Daarmee was het succes van ons restaurant De Vrouw met de Baard, in combinatie met heel veel hartelijkheid, geboren. Er is voor ons maar één belangrijke regel: het mag nooit té bedacht zijn. Het moet 'echt' blijven. We zeggen

altijd: 'Onze heritage-keuken is onze ruggengraat, maar mag nooit onze gevangenis worden.' O ja, en we stoppen er heel veel jiwa in natuurlijk. Er zit pas jiwa, funk en soul in je gerecht als je na elke hap direct naar de volgende verlangt.

PULANG

Trek een T-shirt aan met het woord 'pulang' – je spreekt het uit als *poelang* – en mensen glimlachen naar je uit het niets en roepen: 'Ja ja, pulang, hè!' Voor Indische en Molukse mensen verwoordt pulang een diep verlangen naar huis. Omdat wij hier geboren zijn, omvat pulang, onze heimat, niet alleen in het Verre Oosten, maar ook de Zeeuwse klei en de Haagse duinen. In dit hoofdstuk combineren we onze Indische gerechten met ingrediënten die lokaal te verkrijgen zijn, want thuis en in het restaurant koken we zo duurzaam mogelijk. Bovendien plaatst het de recepturen in deze tijd en daardoor zijn vertrouwde gerechten ineens verrassend en verfrissend lekker.

EEN EETBARE ODE

Onze ouders, ooms en tantes zijn de eerste Indische generatie in Nederland. Ze waren jong toen ze in Nederland aankwamen. Ze lieten een traumatische geschiedenis achter zich en bouwden hier vol hoop een nieuw leven op. Zij als mensen en hun gerechten zijn de basis van onze jiwa. Het zijn geschiedenis, tranen en hoop die hun gerechten doen leven. Met z'n allen rond de tafel verhalen vertellen, lachen en delen. Zo zijn we opgegroeid en zo geven we het graag door. Iedere keer dat we hun gerechten maken, staat iedereen te dringen om te proeven. Recepten voor een leven lang inspiratie.

WIJN

Welke wijnen kies je bij onze Aziatische gerechten? Wijnen die niet alleen bij de gerechten passen, maar wijnen die van één plus één drie maken. Daarom laten we deze vraag beantwoorden door onze huissommelier en -filosoof Casper Vuurmans.

INTERMEZZO'S

Heb je ook zo'n hekel aan al die ongebruikte ingrediënten in je keukenkastjes? Daarom hebben we terugkerende kleine hoofdstukken gemaakt met verschillende recepten met één basisingrediënt, zoals kimchi, sambal, miso, gochujang en rijst. De recepturen zijn heel uiteenlopend, van klassiekers tot funky vrolijke gerechten waarin we de Europese en Amerikaanse keuken combineren met de Aziatische keuken. Zo maak je je keukenkastjes weer leeg voor nieuwe ingrediënten en kookavonturen.

KETJIL EN ZOET

De hoofdstukken worden aangevuld met Ketjil, dat 'klein' betekent in het Maleis, met extra's om gerechten te versieren. En natuurlijk een hoofdstuk met zoetigheden om nog lang na te genieten.

PLAYLISTS

Muziek is voor ons een essentieel onderdeel. Net als eten, gaat muziek over delen en uiting geven aan een gevoel dat niet direct in woorden gevangen kan worden.

'Heritage is the teacher and soul is the preacher.'





RAWON SEMARANG – 173
 BALADO IKAN VEGHEL – 174
 TJOLO-TJOLOSALADE SAPARUA – 177
 RENDANG – 179
 RENDANG BASISBOEMBOE – 180
 RENDANG BABI HUTAN – 180
 RENDANG CENDAWAN HUTAN – 181
 KALIMANTAN JACK – 181
 GO LUCKY VOOR ONZE KLEINDOCHTER – 182
 DENDENG RAGI UIT SEMARANG-JAVA 185
 INDISCHE MOSSELEN UIT DEN HAAG – 186
 STICKY RICE IN LOTUSBLAD – 192
 TAHU PETIS UDANG VLESSINGEN-SOERABAJA – 197
 IKAN MALUKU – 204
 OLDSCHOOL PANGSIT UIT ROTTERDAM – 206
 CUMI CUMI UIT OOST-SOUBURG 209
 INDISCHE BAKSOBALLETTJES UIT AMSTERDAM – 210
 INDISCHE SMOOR UIT KATWIJK – 213
 NASI KUNINGSALADE – 214
 WONDERNASI – 217



EEN EETBARE ODE

KOL BESENGEH VEGAN

voor 4 personen

1 bloemkool
plantaardige olie om in te frituren

voor het beslag

250 gram zelfrijzend bakmeel
400 ml water

1 theel. koenjitpoeder

1 eetl. korianderzaad, grof gemalen
snuf versgemalen zwarte peper
en zout

voor de besengehsaus

2 eetl. zonnebloemolie

1 ui, in dunne ringen

1 eetl. sambal badjak (of wat
je in huis hebt)

300 ml kokosmelk

125 gram santen

1 eetl. gemalen korianderzaad

1 theel. koenjitpoeder

1 eetl. donkere basterdsuiker

snuf zout

versgemalen zwarte peper,
naar smaak

om het nog mooier te maken

paar takjes koriander

1 lente-ui, in de lengte doormidden

1 rode peper, in ringen

geroosterde kokosrasp (optioneel)

ook nodig: diepe (frituur)pan of wok
om in te frituren

Snijd de roosjes van de bloemkool.

Doe alle ingrediënten voor het beslag in een kom en meng goed: het moet iets dikker zijn dan pannenkoekenbeslag.

Verhit de zonnebloemolie in een diepe steelpan met dikke bodem op middelhoog vuur. Fruit de ui en de sambal een paar minuten in de olie en voeg vervolgens 100 milliliter kokosmelk toe. Meng goed, laat al roerend 2 minuten pruttelen. Voeg de santen toe en laat rustig smelten. Voeg dan de rest van de kokosmelk, het gemalen korianderzaad en koenjitpoeder, de basterdsuiker en een snuf zout en peper toe. Meng goed en laat het inkoken tot een dikke, soepele saus. Doe er een scheutje water bij als je het te dik vindt.

Verwarm intussen de frituur of verhit de olie in een pan tot 180 °C. Test of het heet genoeg is door er een stukje brood in te gooien: als het meteen bruist, is de olie heet. Wentel de bloemkoolroosjes door het beslag. Leg de roosjes voorzichtig met een tang in de olie en frituur rondom in ongeveer 5 minuten goudbruin.

Bestrooi voor het opdienen met de koriander, lente-ui, rode peper en kokosrasp. Serveer met de besengehsaus.

JIWAFODD MET EEN HOOFDLETTER J, EN EEN VAN DE MEEST GELIEFDE FARM-TO-TABLE-GERECHTEN UIT ONS RESTAURANT. HET GERECHT IS ONTSTAAN OMDAT WE EEN COMFORTING EN SMOOTH VEGETARISCHE TEGENHANGER VAN DE KIP BESENGEH, EEN BEKEND INDISCH GERECHT, WILDEN MAKEN. DENK MAAR NIET DAT IEMAND HET NU NOG OVER DE KIP BESENGEH HEEFT, IEDEREEN VRAAGT NAAR DE BLOEMKOOL. VOOR EEN LUCHTIG EN KROKANT JASJE GEBRUIKEN WE ZELFRIJZEND BAKMEEL. DE SOUL ZIT IN HET KNAPPERIGE VAN DE FRITUUR, GECOMBINEERD MET DE ZACHTHEID VAN DE SAUS.





voor 4 personen

voor de marinade

2 eetl. goede kwaliteit oestersaus

1 eetl. sriracha

2 eetl. licht sojasaus

voor de passievruchtsalsa

10 passievruchten

¼ bos platte peterselie, fijngesneden

sap van 1-2 limoenen

scheutje gembersiroop (optioneel)

1 rode peper, zonder pitjes en

fijngesneden

snuf versgemalen zwarte peper

en zout

en verder

500 gram inktvisringen van

de visboer

300 gram zelfrijzend bakmeel

snuf versgemalen zwarte peper

en zout

300 ml karnemelk

plantaardige olie om in te frituren

szechuanpeper en szechuanzout

2 limoenen

ook nodig: diepe (frituur)pan of wok

om in te frituren

DOUBLE BATTERED CRISPY SQUID

Meng in een schaal de ingrediënten voor de marinade. Laat de inktvisringen hierin minimaal 20 minuten marineren. Tijdens het marineren van de inktvis halveer je voor de salsa de passievruchten en meng je het vrucht vlees ervan in een kom met de peterselie (houd een paar mooie blaadjes achter voor de garnering). Proef de salsa en beslis of ze sap van 1 of 2 limoenen nodig heeft. De zuurgraad hangt af van de rijpheid van je passievruchten. Vind een goede spanningsboog tussen zoet en zuur, en breng er balans in met een scheutje gembersiroop. Doe er de fijngesneden rode peper met wat zwarte peper en zout bij en klaar is de salsa.

Schep in een ondiepe schaal het zelfrijzend bakmeel met wat zwarte peper en zout. Giet in een andere ondiepe schaal de karnemelk. Verhit een ruime hoeveelheid olie in een frituurpan of wok tot 180 °C. Test of het heet genoeg is door een stukje brood erin te gooien: als het meteen bruist, is de olie heet.

Haal de gemarineerde inktvisringen eerst door het zelfrijzend bakmeel, dan door de karnemelk en vervolgens weer door het zelfrijzend bakmeel. Laat de inktvisringen voorzichtig de olie in glijden om te voorkomen dat ze aan de bodem of het frituurmandje plakken. Bak de ringen goudbruin en leg ze daarna op een bord bekleed met keukenpapier. Bestrooi ze direct met szechuanpeper en -zout.

Serveer in een grote schaal op tafel samen met de passievruchtsalsa. Knijp de limoenen boven de inktvisringen uit en bestrooi met de achtergehouden peterselieblaadjes.

WE NEMEN ONS ALTIJD VOOR GEEN AZIATISCHE PRODUCTEN MEE TE NEMEN ALS WE OP VAKANTIE GAAN. MAAR DEZE INGREDIËNTEN SLIPEN TOCH ONGEZIEN DE ACHTERBAK IN: LIGHT SOJASOUS, OESTERSOUS, EEN BLIKJE AZIATISCHE KIPPENBOUILLONPOEDER, ABC-SOUS, EEN ZAKJE RIJSTMEEL, SZECHUANPEPER EN -ZOUT EN NATUURLIJK ONZE EIGEN SAMBAL. MASTER SMAAKMAKERS VOOR ELKE ACUTE AZIATISCHE SNACK ATTACK. DE JIWA IN DIT GERECHT ZIT HEM ABSOLUUT IN DE COMBINATIE VAN DE ZOETZURE SALSAS EN DE PRIKKELING VAN DE TONG DOOR HET SZECHUANZOUT OP DE INKTVISRINGEN.



ESCARGOTS MET KIMCHIBOTER,
ZIE BLZ. 56



TAMARA



The Queen of Kimchi werkt in ons restaurant en ze heet Tamara. Tamara is een chef die alle avonturen wil aangaan. Sterker nog, soms willen we haar zelf even in een kimchipotje stoppen voor wat broodnodige rust. Zoals zoveel dertigers in Amsterdam woont ze met huisgenoten samen. Allemaal doorstaan ze de geuren van haar mini kimchilab, omdat haar kimchi zo lekker is. Zelfs lokale Aziaten weten haar kimchi intussen te vinden. Inmiddels weten we allemaal hoe gezond kimchi is, dat het uit Korea komt en dat het van Chinese kool gemaakt wordt. Ons leek het leuk om samen met deze creatieve 'spring-in-'t-veld' te experimenteren met de basisingrediënten. Kun je alleen kimchi van kool maken, of kan het ook met andere groentesoorten? We probeerden het met verschillende harde groenten en hierna volgt de opbrengst van onze experimenten. Om je goed voor te bereiden in de keuken: verzamel alle ingrediënten, het benodigde keukengerei en brandschone potten. Gebruik plastic handschoenen om de kimchi te masseren, zodat je geen branderige of rode handen krijgt.

QUESADILLA'S MET CHINESE-KNOFLOOKKIMCHI,
ZIE BLZ. 56



OESTERS MET KIMCHI VAN BLEEKSELDERIJ, ZIE BLZ. 57



KIMCHI

MISO-BIEFSTUKPUNTJES MET ZEEWIERSPRINKLE

voor 15 biefstukpuntjes

voor de puntjes

- 100 gram gezouten boter
- 500 gram goede biefstuk, in puntjes
- 1 kleine ui, fijngesnipperd
- 2 cm gember, geschild en superfijn gesneden
- 2 knoflooktenen, superfijn gesneden
- 30 ml mirin of witte wijn
- ¼ eetl. aka-miso (rode miso)
- 1 eetl. sriracha
- versgemalen zwarte peper
- 1 citroen, in partjes

voor de garnering

- 1 kommetje (ca. 65 gram) wit sesamzaad, geroosterd
- 1 kommetje (ca. 65 gram) zeewier-misosprinkle (zie blz. 226)

ook nodig: satéprikkers

De puntjes van biefstuk serveren we bij catering. Het is een echte herinneringenmaker en gemakkelijk voor te breiden. Als je niet veel vlees wilt serveren, is het voor een diner als bijgerecht en als één vleesgerecht per catering genoeg.

Door de combinatie miso, sesam en zeewier is het een verrassend gerecht waar later nog vaak naar gevraagd zal worden. Voor een bijgerecht zijn drie biefstukpuntjes per persoon genoeg, niet omdat we streng zijn, maar het is best een zwaar gerechtje met de saus, zeewier en sesam.

Verwarm in een koekenpan de helft van de gezouten boter, wacht tot het schuim van de boter af gaat. Voeg de biefstukpuntjes toe en bak ze 2 minuten aan elke kant bruin. De binnenkant mag nog rozig zijn. Haal ze uit de pan en leg ze op een schaal.

Bak in dezelfde koekenpan in de resterende boter de ui, gember en knoflook. Laat even 5 minuten op laag vuur sudderen, zodat de boter de smaken opneemt. Blus af met mirin en kook de alcohol eruit. Doe de miso, sriracha en 6 draaien zwarte peper bij het mengsel. Doe het als alles gemengd in een bakje of hoge beker waar je de staafmixer in kan zetten en draai tot een gladde saus.

Zet de kommetjes met sesamzaad en zeewier-miso-sprinkle klaar. Prik met een satéprikker een biefpuntje aan de bovenkant en haal het stukje vlees in zijn geheel door de saus en dan de onderkant door de zeewier-miso-sprinkle. Verplaats de prikker naar de onderkant van het biefpuntje en haal het puntje door de geroosterde sesamzaadjes. Herhaal met de rest van de puntjes.

Wij leggen op de schaal waar we de puntjes op gaan serveren norisnippers, het zwarte contrast ziet er mooi uit. Zet alles weg tot je straks gaat uitserveren. Geef de biefpuntjes voor het serveren een kleine splash van de citroenpartjes mee en serveer ze ernaast.

'Maar Carl en Mas,' vraag jij je af, 'kan ik niet gewoon met een dinertje een biefstuk bakken, de saus maken en bij het serveren de saus over de biefstuk doen en er zeewier-misosprinkle overheen strooien?' En dan denken wij: die is slim. Wat gebakken aardappeltjes en salade erbij, en klaar!



GYOZA'S MET GEPLUKTE
CONFIT DE CANARD, ZIE BLZ. 74

