

INHOUD

INLEIDING	VII
OVENTEMPATUREN EN OPMERKINGEN	IX
EERSTE GANG	2
TWEEDE GANG	70
TOETJES	170
DRANKJES	250
REGISTER	272

INLEIDING

In de ideale wereld van de professionele kok mag misschien plaats zijn voor de lyrische drang om alleen de ingrediënten te gebruiken die deze maand vers op de markt liggen, maar mijn keuken, mijn huis en mijn manier van koken verzetten zich tegen zulke puristische richtlijnen. Ik vind het natuurlijk een prachtige gedachte om met een mandje aan mijn arm winkeltjes af te struinen op zoek naar de verse, rijpe producten die het seizoen te bieden heeft, maar daar heb ik noch de tijd, noch de discipline voor. Eerlijk gezegd weiger ik ook principieel me aan zulke hooghartig opgelegde beperkingen aan te passen. Ik winkel en kook zoals ik eet, met gretig opportunisme.

Om te beginnen is koken met seizoensingrediënten al veel makkelijker voor mensen die in zonnige klimaten leven. De rest van ons moet maar het beste zien te maken van wat er aan warmte beschikbaar is en meestal moeten we het dan van de keuken hebben en niet van de buitenlucht. De zomer is vooral een idee, een herinnering, een hoopvolle projectie. Soms, als het buiten grauw en grijs en binnen koud is, moeten we zelf zon en licht creëren en onszelf het luie gevoel bezorgen dat je alle tijd van de wereld hebt om onderuit te zakken en gezellig met vrienden te eten. Ik heb het niet over een geëxalteerde idylle van een eeuwigdurende Provençaalse zomer, maar over het oproepen van een zonnige behaaglijkheid waarin we ons spinnend kunnen uitrekken.

Zomervoedsel heeft, zelfs als je het hartje winter eet, altijd een eenvoudig karakter. Maar de beste recepten zijn nooit blauwdrukken, het zijn vooral ideeën waarover hongerig te twisten valt. De recepten in dit boek zijn op dezelfde manier in mijn bezit gekomen als altijd, ze zijn gepikt van vrienden en van familie en ontstaan uit mijn ideeën over wat lekker bij wat zou kunnen smaken. De Australische kookboekenschrijfster Maggie Beer schreef: 'Koken gaat om osmose – een mentale notitie omtrent een smaakcombinatie of een techniek, een herinnering aan een gerecht.' Koken heeft niet alleen te maken met het toepassen van warmte, procedures of methodes, maar ook met een intieme vorm van transformatie; niemand van ons kookt zonder zijn of haar eigen karakter op het voedsel waar we mee bezig zijn, over te brengen. Net zoals ik met de volgende recepten heb gespeeld, ze heb veranderd en aangepast om ze tot mijn gerechten te maken, verwacht ik dat jij ze in jouw keuken op je eigen manier modelleert.

Ik heb maar één regel wanneer ik beslis wat ik in mijn repertoire opneem, of wat ik eruit laat. Hoe succesvol een keukenexperiment ook lijkt te zijn, als ik niet de drang heb om een gerecht zeer binnenkort nog een keer te maken, dump ik het. Een eenmalig spektakel is niet mijn stijl en zal dat ook nooit worden. En als ik me ooit toch langer blijf afvragen of een of ander recept de moeite van het bewaren waard is, stel ik me

de volgende scène voor: een vriend, een lezer, of een collega-moeder op het schoolplein komt naar me toe en vertelt dat ze vanavond mijn ... gaat klaarmaken. Als ik tijdens die imaginaire ontmoeting niet meteen een soort evangelisch enthousiasme over me krijg en dat recept niet het gevoel van onwrikbaar, overheersend zelfvertrouwen oproept, dan loos ik het meteen. Ik wil alleen schrijven over eten waarvan ik houd en waarvan ik wil dat jij er ook van houdt.

Er zijn al genoeg problemen in het leven, waarom zou je er dan in de keuken nog eens een paar bij stouwen? Wat dat betreft schaar ik me achter het hoopvolle sterretje in de openingsscène van *Singing in the Rain*: 'Als ik een beetje vrolijkheid heb gebracht in jullie alledaagse leventjes is het allemaal niet voor niets geweest.' Niet omdat ik zou denken dat er alleen maar eindeloze, onbewolkte blauwe luchten in Nigellaland zijn, maar omdat ik nog altijd geloof dat de keuken niet de plek is die je moet ontvluchten, maar waar je een toevlucht kunt zoeken.

OVENTEMPATUREN EN OPMERKINGEN

OVENTEMPATUREN

<i>Gasstand</i>	<i>°C</i>	<i>Omschrijving</i>
1	140	heel lauw
2	150	lauw
3	160	warm
4	180	matig heet
5	190	matig heet
6	200	matig heet
7	210	heet
8	220	zeer heet
9	240	zeer heet

OPMERKINGEN

Opmerkingen van de vertaler:

De Engelse maten worden aangehouden als het om theelepels en lepels gaat:

1 theelepel = 5 ml (ongeveer tweemaal zoveel als het doorsnee Nederlandse theelepeltje)

1 eetlepel = 15 ml

Het Engelse product *double cream* (in Nederland moeilijk verkrijgbaar) is wat vetter dan slagroom. Als vervanging kan slagroom gebruikt worden, soms ook crème fraîche, als de licht zurige smaak daarvan niet storend is.

Sommige ingrediënten die hier niet in de supermarkt verkrijgbaar zijn, vind je vaak wel in toko, delicatessenzaak of natuurvoedingswinkel.



CROSTINI DEL MARE

Ik koester nu al acht jaar een dierbare herinnering aan ze, maar dit is de eerste keer dat ik ze zelf gemaakt heb. Ik kwam ze tegen toen ik op vakantie was in Porto Ercole, in het kleine restaurantje Il Greco in Porto Santo Stefano. Ik zat aan de waterkant wellustig de kaart te bestuderen terwijl de obers borden met langwerpige toastjes, belegd met het nog warme vlees van fijngehakte mosselen, en venusschelpen met knoflook en bestrooid met peterselie, kwamen brengen. Toen ik de pasta met mosselen maakte voor de fotosessie van dit boek, bracht de zilte wijngeur van de stomende schelpdieren me ertoe deze toastjes zelf te maken. En ja, het is een beetje gepruts, maar ze zijn zo super-superlekker.

Je houdt een klein plasje vocht van de schelpdieren over nadat je ze voor de crostini gehakt hebt, en de lekkerste manier om dat vocht te gebruiken is volgens mij dat je het met de rest van je stokbrood opsopt. Maar je kunt het natuurlijk ook in een zakje doen en invriezen, zodat je een klein, maar geconcentreerd voorraadje krachtige bouillon hebt voor een andere keer. En nu ik het toch over de diepvries heb: als het eenmaal een gewoonte is geworden om crostini te maken (dat is bij mij het geval, vind ik), is het heel handig om een baguette (of ficelle, kan allebei) te kopen, die in schijfjes te snijden, in een zakje te doen en in de diepvriezer te bewaren, zodat je ze met olie kunt invetten en roosteren wanneer je wilt.

**een halve dunne baguette (ofwel
een ficelle)**

ongeveer 4 eetlepels olijfolie

2 tenen knoflook, fijngehakt

**2 eetlepels fijngehakte peterselie,
plus wat extra als decoratie**

2 eetlepels olijfolie

750 g mosselen

500 g venusschelpen

1 eetlepel vermout of witte wijn

Verwarm de oven voor op 200°C of gasovenstand 6. Snijd het brood in schijfjes van een halve tot driekwart centimeter dik, met andere woorden, niet te dun en niet te dik. Je hebt voor de hier aangegeven hoeveelheid beleg ongeveer 25 schijfjes nodig. Vet ze met je vingers of met een kwastje aan beide kanten in met olijfolie, leg deze licht ingevette sneetjes op een rooster boven een bakblik en bak ze 5 tot 10 minuten. Keer ze halverwege om. Eigenlijk is het gewoon een kwestie van roosteren tot ze mooi goudbruin zijn en dat duurt langer naarmate het brood verser is. Anders gezegd: als je oud brood hebt, gebruik dat dan. Haal het brood, wanneer het geroosterd en goudbruin is, uit de oven en laat het afkoelen terwijl je met de mosselen en venusschelpjes aan de gang gaat.

Doe de knoflook en peterselie samen met de olie in een grote pan, roerbak het mengsel een paar minuten op laag vuur, maar zorg dat het niet kleurt. Kieper de schoon-gemaakte mosselen en schelpjes erbij, zet het vuur hoog, voeg een eetlepel vermout of wijn toe en leg een deksel op de pan. Laat de schelpdieren 4 tot 5 minuten stomen en schud de pan een paar keer flink, zodat alle schelpen ongeveer tegelijk open zijn. Haal

het deksel van de pan, zet de pan van het vuur zodat de schaaldiertjes een beetje kunnen afkoelen en je het vlees met je vingers uit de schelpen kunt peuteren.

Hak het vlees fijn met een mezzaluna of gewoon mes (je kunt het ook in een keukenmachine doen, maar doe dat met beleid, want het is binnen de kortste keren een ongedifferentieerde puree), smeer het op de crostini en bestrooi ze met een beetje extra gehakte peterselie. Eet ze terwijl ze nog warm zijn.

Voor ongeveer 25 stuks.





GEGRILDE AUBERGINES MET FETA, MUNT EN SPAANSE PEPER

Je kunt deze aubergines in de grillpan bakken, onder de grill of heel kort op de barbecue leggen, dat is mij om het even. Het gaat alleen hierom: als de plakken aubergine eenmaal gaar zijn moet je op het ene uiteinde van een plak een hoopje met citroensap aangemaakte gekruimelde feta, gehakte rode Spaanse peper en verse munt leggen en dan het hele zaakje oprollen; het is eigenlijk meer een bouw pakket dan een kookklus.

Ik zie deze eenvoudige involtini als een ideale groentesnack om als voor- of bijgerecht te serveren bij een overwegend vlezig ingestelde barbecue, maar dat hoeft niet: presenteer deze rolletjes gewoon bij het drankje vooraf, dan hoeft je de rest van zomer niet meer om een voorgerecht te bekommeren. Maar ik eet ze net zo lief hartje winter.

2 grote aubergines, elk in de lengte in ongeveer 10 plakken gesneden	een grote bos verse munt, fijngenhakt, waarvan je een beetje moet bewaren om er op het laatst over te strooien
4 eetlepels olijfolie	sap van 1 citroen
250 g feta	zwarte peper
1 grote rode Spaanse peper, fijngenhakt, met of zonder zaadjes, afhankelijk van hoe heet je de rolletjes wilt hebben	

Verwarm de barbecue of grill voor op de hoogste stand.

Kwast beide kanten van de plakken aubergine in met olie en bak ze ongeveer 2 minuten aan elke kant, tot ze goudbruin en zacht zijn.

Verkruimel de feta in een kom, roer er de Spaanse peper, munt en citroensap door en maal er wat zwarte peper bij. Zout is niet nodig omdat de feta al behoorlijk zout is. Schep een ruime theelepel van het fetamengsel op het ene uiteinde van een plak aubergine en rol de plak op tot een zacht, gevuld bundeltje.

Leg de rolletjes met 'de naad' naar beneden op een bord en bestrooi ze met een beetje munt.

Voor 20 rolletjes.

HETE BEIGNETS VAN KLIPVIS MET ZEEDIERENSALADE

Dit zijn eigenlijk twee compleet onafhankelijke, afzonderlijke gerechten, maar ik vond de combinatie van de verschroeiende hitte van de luchtige aardappelbeignets en de koele, heldere anijssmaak van de zeedierensalade die ik erbij at zo zalig, dat ik ze hier, heel autoritair, ook naast elkaar zet.

ZEEDIERENSALADE

Pas gerust de verhouding van de verschillende soorten zeedieren in dit recept aan je eigen smaak aan; ik raad je zelfs aan ermee te experimenteren. Maak dit gerecht vooral niet alleen klaar voor diners waarvoor je gasten hebt uitgenodigd: in de zomer (en in andere seizoenen) is er niets heerlijkers dan dat je in de koelkast een grote kom van deze salade hebt staan, waar je wanneer je maar wilt uit kunt snoepen.

1 fles witte wijn

4 laurierblaadjes

8 zwarte peperkorrels

500 g babyoctopus

500 g babypijlinktvis, het lijf in plakjes gesneden, maar de tentakels heel gelaten

500 g middelgrote rauwe garnalen

1,25 dl olijfolie

sap van 2 citroenen

2 rode Spaanse pepers, zonder zaadjes, fijngemaakt

3 stengels bleekselderij, in dunne plakjes een grote bos bladpeterselie, gehakt zout, als dat nodig is

Maak een bouillon om de zeedieren in te koken door de wijn met de laurierblaadjes en zwarte peperkorrels in een grote pan aan de kook te brengen. Je moet de octopus, inktvis en garnalen allemaal apart in de bouillon koken omdat ze verschillende kooktijden hebben, maar het is moeilijk om precieze tijden te geven; zeedieren verschillen per vangst van stevigheid, relatieve malsheid en maat. Proef gewoon regelmatig en schep ze wanneer ze gaar zijn met een schuimspaan uit de pan. Laat ze in de kom afkoelen. De bouillon wordt vrij donker, maar dat is normaal, daar hoeft je dus niet van in paniek te raken.

Roer de olie en het citroensap door elkaar en doe de gehakte Spaanse peper erbij. Schenk dit mengsel over het afgekoelde zeebanket, doe de selderij en gehakte peterselie erbij en hussel alles grondig door elkaar. Proef of de salade goed op smaak is en doe er zo nodig zout bij. Giet zoveel van de afgekoelde bouillon over de salade dat alles onder staat en lekker in het vocht kan marineren.

Zet de salade in de koelkast en laat hem daar minimaal 3 uur staan, zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen; eigenlijk is dit gerecht pas na een dag op z'n best. Schep een eventueel teveel aan vocht eraf, sprenkel er desgewenst wat olijfolie over en bestrooi de salade met nog een beetje gehakte peterselie.

Voor 6 tot 8 personen.

BEIGNETS VAN KLIPVIS

Ik kan moeilijk net doen alsof het maken van deze beignets geen gedoe is, maar het is niet moeilijk. Het belangrijkste is dat je eraan moet denken de klipvis 24 uur voor je de beignets gaat maken in de week te zetten, en het water regelmatig te verversen (giet de bak gewoon elke keer leeg als je eraan denkt, of een keer of vier tijdens de hele weektijd, en vul hem weer met vers water). Een vriendin van me vertelde dat zij het het handigst vond om klipvis te weken in de stortbak van het toilet, zodat het water elke keer dat er iemand doortrekt, wordt verversd. Ik wilde dat ook eens proberen, maar de protesten in huis waren van dien aard dat ik er maar van afgezien heb. Maar ik snap het probleem niet, je weekt de vis toch niet in het doorgespoelde water, maar in het verse water in de spoelbak? Misschien heb jij meer geluk.

**500 g klipvis, 24 uur geweekt in
regelmatig verversd water**
**500 g aardappelen geschild, in
vieren gesneden**
6 dl melk
2 laurierblaadjes
1 ei, losgeklopt

**4 eetlepels gehakte verse peterselie
een kwart ui, fijngeraspt, ongeveer
2 eetlepels**
1 teen knoflook, fijngeraspt
zwarte peper
zonnebloemolie om in te bakken

Laat de stukken klipvis uitlekken, doe ze met de aardappelen in een pan en giet de melk erbij. Doe de laurierblaadjes in de pan, breng alles aan de kook en laat het 8 tot 10 minuten koken, of tot de vis zacht is. Schep de vis uit de pan, laat de aardappelen nog 20 minuten koken.

Laat de stukken vis zover afkoelen dat je de graten eruit kunt halen zonder je vingers te branden. Doe de stukken vis in een kom en trek en pluk ze met je vingers of een vork uit elkaar tot draadjes. Het allermakkelijkst gaat het met de deeghaak in de mengkom. Giet de aardappelen af, doe ze bij de vis en pureer ze. Je kunt de aardappelen en de vis ook door de grofste schijf van een groentemolen draaien.

Roer het geklopte ei, de gehakte peterselie, geraspte ui, knoflook en zwarte peper door de puree en zoveel van het kookvocht dat je een glad mengsel hebt. Vorm er vervolgens met behulp van twee lepels quenelles van. Leg die op een met plasticfolie beklede bakplaat (zodat ze niet aan elkaar plakken) en zet ze in de koelkast om helemaal af te koelen voordat je ze bakt. Daardoor behouden ze beter hun vorm.

Verhit een laag van ongeveer 1 cm olie in een koekenpan en leg de beignets er met een paar tegelijk in. Bak ze aan alle kanten goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Voor ongeveer 20 stuks.