



Van seizoen
naar seizoen



Van seizoen
naar seizoen
Een jaar in recepten
van Sophie Dahl

fotografie: Jan Baldwin



CARRERA
culinair

Voor mijn Jamie, zoals eigenlijk alles.

En voor mijn dappere oma Patsy Louise, die niet alleen stapelgek was op haar familie, maar ook op avocado's, goedkope wijn en kerkliederen.

SD

Oorspronkelijke titel: *From Season to Season. A Year in Recipes*

Oorspronkelijke uitgave: HarperCollins Publishers Ltd.

© 2011 Sophie Dahl

Nederlandstalige uitgave: © 2011 Uitgeverij Carrera, Amsterdam

Foto's omslag en binnenwerk: Jan Baldwin

Artdirector: Patrick Budge

Culinair stylist: Alice Hart

Rekwisiteur: Emma Thomas

Opmaak omslag en binnenwerk: baqup

Vertaling: Jaro Schneider

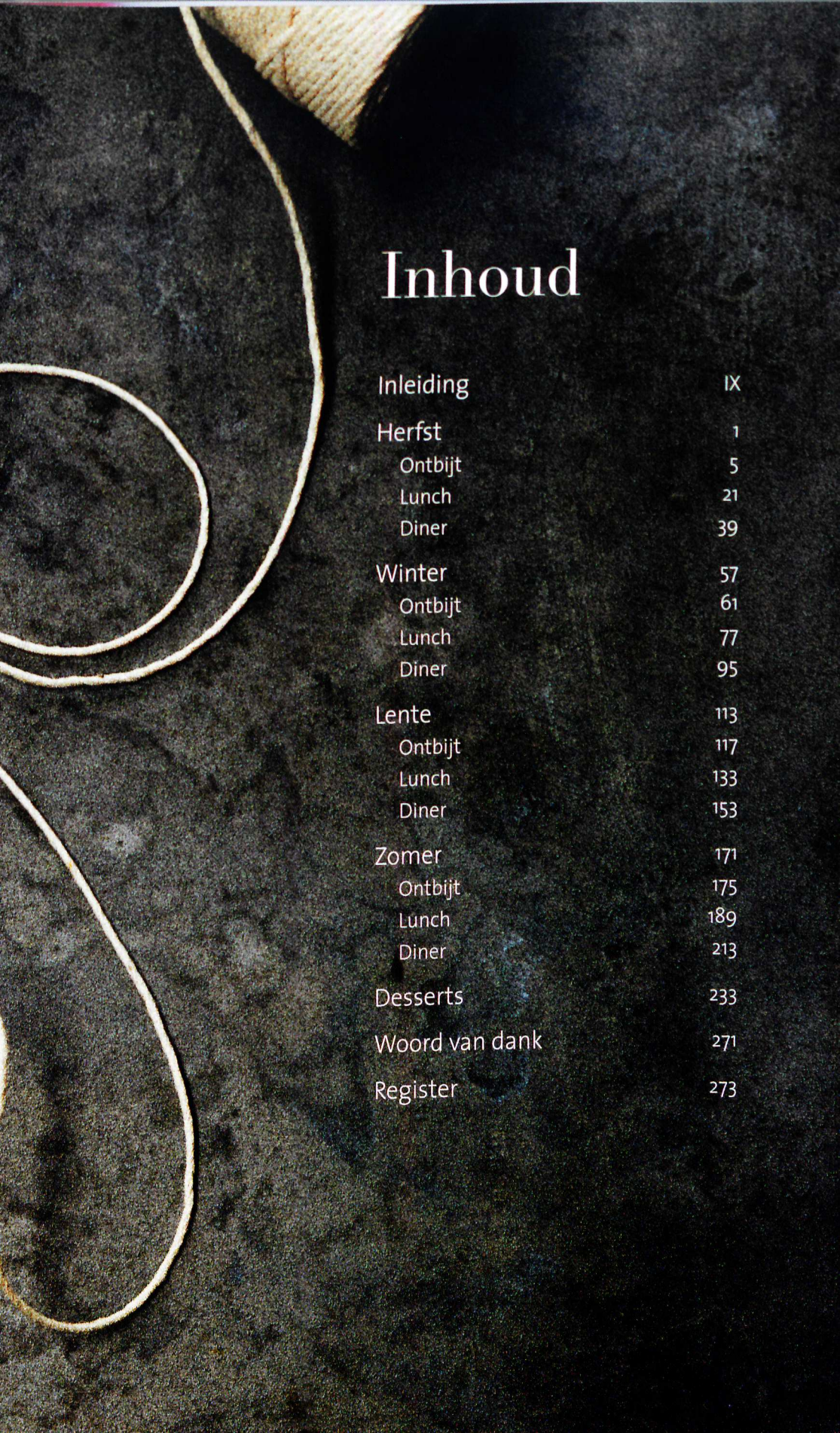
ISBN 978 90 488 0987 5

NUR 440

www.uitgeverijcarrera.nl

www.dutch-media.nl

Uitgeverij Carrera is een imprint van Dutch Media Uitgevers bv



Inhoud

Inleiding	IX
Herfst	1
Ontbijt	5
Lunch	21
Diner	39
Winter	57
Ontbijt	61
Lunch	77
Diner	95
Lente	113
Ontbijt	117
Lunch	133
Diner	153
Zomer	171
Ontbijt	175
Lunch	189
Diner	213
Desserts	233
Woord van dank	271
Register	273

Aantekeningen van de kok

Als ik het over peper heb dan bedoel ik zwarte peper uit de molen. Ik gebruik ook altijd grof zeezout, zoals Maldon.

Ik zweer bij diervriendelijke scharreelproducten. Koop je zuivel en vlees dus bij voorkeur bij leveranciers die je op dat gebied vertrouwt en die hun dieren met respect behandelen.

Onze pijnlijk lege oceanen hebben ernstig te lijden onder overbevissing. Kijk voor een lijst met verantwoorde, duurzame vissoorten op de website van de Marine Stewardship Council (MSC) www.msc.org/nl.

Bouillon: Ik gebruik meestal verse bouillon maar als ik lui ben ook wel groentebouillon van Marigold of biologische scharreelkippenbouillon van Kallo.

Handige producten om in de voorraadkast of koelkast te hebben. In willekeurige volgorde en vrij lukraak gekozen:

Belazu balsamicoazijn (lekker
dik en stroperig)

Misopasta (voor dressings en
marinades)

Rijstazijn

Tahin

Granaatappelmelasse

Goede, pittige mosterd

Tamari

Mirin

Marsala

Mierikswortel

Bosjes verse tuinkruiden

Dragon

Peterselie

Koriander

Bieslook

Arganolie

Pompoenzaadolie

Pure chocolade van goede
kwaliteit

Goedkope chocolade om te
snoepen als je in een dip zit

Citroenen om te raspen

Kikkererwten

Linzen (zowel Le Puy als gele)

Huisgemaakte garam masala

Steranijs

Kardemom

Arboriorijst

Ui

Knoflook

Parelgort voor soepen en
stoofpotten

Pijlwortel om jus en sauzen
glutenvrij mee te binden

Speltmeel

Vanille-extract van goede
kwaliteit

Vloeibare honing

Verse koffie

Bouillon in een ijsblokjeshouder
in de vriezer

Zonnebloempitten om te
roosteren om in salades en
brood te verwerken



Herfst

ONTBIJT

Tapioca met gestoofde appel en abrikoos
Smoothie van arganolie, amandel en honing
Krabkoekjes met gepocheerde eieren en spinazie
Wentelteefjes van speltbrood met geprakte blauwe bosbessen
en bramen
Paddenstoelen op toast
Omelet met appelcider
Yoghurt met kruisbessen

LUNCH

Spaghetti carbonara (of het eerste gerecht dat ik ooit voor een
jongen klaarmaakte)
Pompoensoep met parmezaan
Spaanse omelet
Pompoen uit de oven met citroen, gesauteerde groente en
dressing met geroosterde komijn
Salade van sobanoedels met regenbooggroente en sesamdressing
Linzensalade met mosterddressing
Boeuf stroganoff

DINER

Zalmmoten met een wasabi-jasje
Aubergine met scamorza uit de oven
Wortelkoekjes met een kazige bechamelsaus
Lasagne met tofoe
Burgers van kikkererwten/garbanzobonen met paddenstoelen
en tahinsaus
Linzenschotel
De eerste Mor Mor en haar kip

Tapioca met gestoofde appel en abrikoos

Tapioca is net als griesmeel een product waar een foute schoolkeuken je voor de rest van je leven allergisch voor kan maken. Ik heb het bijvoorbeeld jaren niet door mijn keel kunnen krijgen omdat het als zesjarige op de lagere school verplichte kost was. De smurrie, met vieze jam uit blik, klotste als glibberige kikkerdril over de rand van de kom terwijl ik hem kokhalzend en huilend naar binnen werkte. Eenzelfde afkeer heb ik jarenlang van bieten en aardappelpuree gehouden, dankzij het instantspul met klontjes dat ze daar altijd serveerden. Elke lunch was een soort koude oorlog met mijn leraar: een oorlog waar pas een eind aan kwam toen mijn ouders me van school haalden. Op je eigen manier en in je eigen keuken klaargemaakt, kan tapioca daarentegen echt goddelijk zijn, evenals griesmeel trouwens, en is het een gerecht dat de moeite waard is om volwassen voor te worden. Dit recept zou je in plaats van als ontbijt ook als dessert kunnen serveren, zolang je er maar geen vieze jam uit blik bij geeft. Probeer in plaats daarvan liever een heerlijke, zelfgemaakte compote.

Laat de gewelde tapioca uitlekken en doe hem met de melk, het vanille-extract en een klontje boter in een steelpan. Laat het aan de kook komen en draai het vuur laag zodat het zachtjes pruttelt. Doe er de honing/agave/suiker bij en blijf 10 minuten roeren.

Snijd je op miraculeuze wijze opgezwollen abrikozen in tweeën of vieren. Breng in een andere pan het water en sinaasappelsap met de kaneel, honing/agave/suiker en de plakjes appel aan de kook en roer ze regelmatig goed door elkaar. Laat ze 10 tot 15 minuten pruttelen tot de plakjes appel lekker zacht zijn.

Op dit moment kun je twee dingen doen. Serveer het gestoofde fruit op de tapioca, of doe de tapioca met een klontje boter in een kleine ovenschaal, schenk er de plakjes appel en stukjes abrikoos over en zet de schaal ongeveer 15 minuten op 180°C/160°C hetelucht/gasoven 4 in de oven. De keuze is aan jou...

VOOR 4 PERSONEN

70 g tapioca (een nacht in water geweld)

3,5 dl melk

1 theelepel vanille-extract

Een klontje boter

2 eetlepels vloeibare

honing, agave of suiker

Voor de appel en abrikoos

12 gedroogde abrikozen

(net als de tapioca een nacht geweld, maar dan

in 2,5 dl sinaasappelsap

Ongeveer 2,5 dl water

Een paar eetlepels

sinaasappelsap

1 kaneelstokje

1 eetlepel agavesiroop of honing

2 handappels, geschild, zonder klokhuis en in plakjes gesneden