

Maison Mari

Maison Mari

Reis door het jaar in 54 diners, kleine geschiedenissen en grote gerechten, van soezen en mousses tot croquettes, tartelettes & bonbons



CARRERA
culinair

© Mari Maris, 2019

© Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam 2019

Tekst en receptuur Mari Maris

Fotografie Scala photography, Nuenen

Styling en gerechten Mari Maris

Vormgeving Scherpontwerp

Omslag Bruno Vergauwen

Culinaire en algemene redactie Joke Jonkhoff

Tekstredactie Edith Vroon

Wijnadviezen Theo de Ruiter

Lettertype Clarendon, Akkurat Pro

© Mari Maris, 2019

© Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam 2019

ISBN 978 90 488 4486 9

ISBN 978 90 488 4487 6 (e-book)

NUR 440

www.carreraculinaire.nl

www.overamstel.com



OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor Jop, mijn kleine grootje
Die mij heeft leren kijken
Naar al het moois

Durf groot en klein te zijn
Piep

Voor B
Om grotemensenwoorden, klernigheden. Liefde
dat vooral

en voor jou
diep groots.

INHOUD

VOORWOORD	8	JANUARI	53	APRIL	181
/		/		/	
Een kleine geschiedenis van een huisgemaakt restaurant	8	MENU 1	54	Het Raampje	183
		Fundament	59	MENU 1	184
		B sr.	60	Dolend gerecht: Artikel 4	191
INLEIDING	10	MENU 2	62	MENU 2	192
/		Dolend gerecht: Artikel 1	71	De barones van Lechemonfes	198
Het recept van dit boek	10	MENU 3	72	MENU 3	200
De menu's in dit boek	10	Dolend gerecht: Artikel 2	81	Drilboor	209
Het geheim van de chef: MEP	10	MENU 4	82	Gesneuvelde schatten	209
Smokkelen	11	MENU 5	90	MENU 4	210
Een goed begin is de kers op de taart	12				
En vergeet dan ook de kers niet	12	FEBRUARI	99	MEI	217
Contrasteren, niet concurreren	13	/		/	
Complementerende smaken en structuren	13	Februari	101	Springende gluten	219
Smaaklogica	13	MENU 1	102	MENU 1	220
Verzadigingspunt	14	Dolend gerecht: Artikel 3	108	Balkenballet	225
		Liefde gaat door de maag	109	MENU 2	226
		MENU 2	112	1001 bezoekers, verf en wijn	235
		Kaas als kers voor de taart – Een kaasplateau samenstellen	119	Jip en Janneke bouwen een marktkraam	236
BASISHOOFDSTUK	16	MENU 3	122	Het Dak Erop!	237
/		Zo hip als de weg naar Rome	133	MENU 3	238
Basisbegrippen, recepten, ingrediënten, kennis & techniek en een paar alternatieven	16	MENU 4	134	Voor de bakker	246
				MENU 4	248
				Bijna	253
				MENU 5	254
		MAART	143		
		/			
		Oscar of the Waldorf	144		
		MENU 1	146		
		De' Medici	152		
		MENU 2	154		
		Zaaien en metselen	161		
		MENU 3	162		
		De markies van Nointel	169		
		MENU 4	170		
		Straks	179		

JUNI	263	SEPTEMBER	379	NOVEMBER	471
/		/		/	
Les équitables	265	MENU 1	380	Carême, Le chef	472
MENU 1	266	MENU 2	390	MENU 1	474
Stuc en craquelé	275	Carciofi di Medici	397	Dolend gerecht: Artikel 21	482
MENU 2	276	Dolend gerecht: Artikel 9	398	Dolend gerecht: Artikel 22	482
Oud hout	283	Dolend gerecht: Artikel 10	399	Dolend gerecht: Artikel 23	484
MENU 3	284	MENU 3	400	MENU 2	486
Bouchée á la reine	291	1200 liter mayonaise in		Marie, Marie wie?	493
MENU 4	292	de Tuilerieën	407	MENU 3	494
		MENU 4	408	Dolend gerecht: Artikel 24	500
		Zwartwitwerker	416	Meneer en mevrouw Croque	501
JULI	299	Schilderijtje	416	MENU 4	502
/		Dolend gerecht: Artikel 11	417	Een Zeer Kort	
Open en trots	301	Dolend gerecht: Artikel 12	418	Oudejaarsverhaal	511
MENU 1	302	Dolend gerecht: Artikel 13	419		
Dolend gerecht: Artikel 5	308	Dolend gerecht: Artikel 14	419	DECEMBER	513
MENU 2	310	Dolend gerecht: Artikel 15	421	/	
Jonge ondernemer	317	Voor later	422	MENU 1	514
MENU 3	318			Dolend gerecht: Artikel 25	520
Dolend gerecht: Artikel 6	325	OKTOBER	425	MENU 2	522
MENU 4	326	/		MENU 3	530
		MENU 1	426	MENU 4	538
AUGUSTUS	335	Madame de Pompadour	433	MENU 5	550
/		Dolend gerecht: Artikel 16	434	En ze leefden nog lang	
Dolend gerecht: Artikel 7	337	MENU 2	436	en gelukkig	556
MENU 1	338	Dolend gerecht: Artikel 17	443		
Nooit meer te vergeten		MENU 3	444	Mijn dank aan	560
groenten	347	Dolend gerecht: Artikel 18	451		
MENU 2	348	MENU 4	452	Register	562
Dolend gerecht: Artikel 8	353	Dolend gerecht: Artikel 19	461		
MENU 3	354	Dolend gerecht: Artikel 20	462		
Annie en Gerard geit	365	Zwammen	463		
MENU 4	366	MENU 5	464		
MENU 5	372				

Een kleine geschiedenis van een huisgemaakt restaurant

Er was eens een Amsterdammertje – een kleine Piep – dat graag buiten speelde met bloemetjes, bijtjes, bomen en planten. Binnen stond ze het liefst in de keuken achter pannen heksenbrouwsels of zat ze boekjes in elkaar te knutselen. Groter groeide ze wel, echt veranderen deed ze niet, ze werd kok en wroette nog altijd graag in de aarde.

En zo komt het dat ik al heel lang geleden een huisje kocht in Frankrijk, met een tuin zo groot dat ik er nooit in uitgespeeld zou raken. Zodra ik nergens hoefde te koken reed ik erheen, meestal met B. Op een dag wilde ik niet meer weg, niet meer terug naar de stad, en vroeg ik hem of we er voor altijd konden blijven. Ik zou er groenteboerin worden en de oogst leveren aan collega-koks, hij muzikant blijven – zo ver weg was Nederland nou ook weer niet. Zo gezegd, zo gedaan. Het wroeten gaf plezier én groenten die de mensen kwamen kopen. Die mensen vroegen of ik dat mooie groen niet ook voor ze wilde klaarmaken, en zo begon ik weer te koken. Voor ik het wist hadden we een koek-en-zopieterras voor fietsers en andere voorbijgangers: een tafel, een parasol en een koelkastje. Een hotelkamer voor wie niet verder wilde reizen en een restaurant voor iedereen die de groenten liever bereid op een bord heeft. En een kat, zonder laarzen.

Dit is het verhaal van hoe dat is, een sprookje leven. Een verhaal over bouwen aan een restaurant waar alles zelfgemaakt is, zelfs het restaurant, een verhaal met zoete en zure kanten, soms een vleugje bitter, een drupje zoute traan. Net als in echte sprookjes zijn heksen vaak vermomd als lieve vrouwtjes en blijken kikkers vuurspuwende prinses.

In een dorp met 158 inwoners weet je al gauw precies wie wie is. Je loopt elkaar niet constant tegen het lijf, bovendien, waar zou dat moeten, er zijn geen winkels, er valt niet veel te lopen. Er moeten wel weer nieuwe dorpsbewonertjes gemaakt worden. Dat is waar dorpsfeesten en brocantes voor zijn uitgevonden, daar ontspruiten ze, daar ontmoet je elkaar terwijl koeienboer en schoolmeester samen zitten te eten. Voor die dorpsfeesten koken we al een paar jaar, dat gaat precies zoals in nostalgische films, met lange tafels op het dorpsplein, een grote barbecue of draaiend spit, een niet al te goed orkestje met accordeon. En veel wijn. Ook niet al te goed.

Sommige dorpsgenoten eten ook in ons restaurantje, de burgemeester, die je natuurlijk gewoon bij de voornaam noemt, viert zijn verjaardag *chez Mari*. De gemeentesecretaresse is de dochter van mijn buurvrouw, de vorige burgemeester. De andere buurvrouw is mijn eierdealer en melk haal ik een boerderij verderop. Zo'n dorp, daar wonen wij.

En daar is dus ons restaurant aan huis. Wat we de gasten voorschotelen begint altijd met spullen die uit mijn tuin of het bos zijn geplukt. Daardoor vindt u hier een verzameling menu's die met de seizoenen meelopen. Het zijn er genoeg om een jaar rond wekelijks een uitgebreid diner te koken. Ook als u geen tuin hebt.

Tussen de menu's door vertel ik het verhaal van ons Franse restaurant, en kleine geschiedenissen over grote culinaire figuren of over dingen waar ik zomaar aan moest denken toen ik bijvoorbeeld het woord 'zuurkool' schreef. Leeswaarschuwing: dit boek bevat hier en daar slecht vers.

Het recept van dit boek

De hoeveelheden in de ingrediëntenlijsten zijn voor 4 of voor 10 personen. Achter de schuine streep (/) vindt u de hoeveelheid voor 10 personen.

Een menu koken, dat gaat niet in *30 minutes*, dat kost tijd. Die tijd kan goed worden verdeeld door veel voor te bereiden, maar ook dán kost het nog steeds tijd. Dat is precies waarom mensen uitnodigen zo'n mooi gebaar is: u vindt ze leuk genoeg om uw best voor ze te doen.

De menu's in dit boek

Bij elke gang zijn smaken, structuren en ook de porties op elkaar afgestemd. Binnen de menu's is dat ook zo. Als u er onderdelen uit weglaat omdat u geen tijd hebt (of gewoon geen zin, lees dan verderop onder het kopje 'Smokkelen') om alle gerechten van één gang te maken, is het van belang erop te letten dat het menu blijft kloppen, zowel als geheel als in de hoeveelheden; pas dan in elk geval de porties aan.

Als u met de menu's gaat schuiven omdat het hoofdgerecht van het derde januarimenu u meer aanspreekt dan het tweede, houd dan in de gaten dat de balans blijft kloppen, en er niet ineens een raviolivoorgerecht bij een polentahoofdgerecht komt, twee rondes aardappelen, of dat alles met een papje wordt geserveerd, dat is te gortig. Wat de ingrediënten betreft zal schuiven binnen een maand geen problemen geven, omdat het seizoenaanbod binnen een maand doorgaans hetzelfde zal zijn.

Het geheim van de chef: MEP

Wilt u het weten?

Goed meppen.

Ofwel, *Mise En Place* maken. Letterlijk alles op zijn plaats gezet dus, doorgaans afgekort tot MEP. Restaurantkoks over de hele wereld staan de hele middag niets anders te doen dan dat: dingen in stukjes snijden en ze op hun plaats leggen. Voordat ze 's avonds aan uw bord beginnen, hebben ze er al uren op zitten waarin ze niet alleen sausjes en stoofpotten voorbereiden, maar ook de simpele dingen. Een restaurantkeuken staat vol bakjes gehakte kruiden, fijn-gesneden groenten, krokante strooiseltjes. Alles voor het grijpen: 'het enige' dat nog hoeft te gebeuren is het geheel bij elkaar brengen tot een gerecht. Dat kunt u ook. Een kwestie van snijden en uw hersenpannetje goed gebruiken.

Wellicht hebt u een veel geordender hoofd dan ik en hebt u geen lijstjes nodig, maar alle mensen die graag overzicht hebben en/of toch weleens wat vergeten, raad ik aan een MEP-lijstje bij de hand te houden, en voor serveren alles per gang bij elkaar klaar te zetten. Op mijn aanrecht blijft, als ik geen lijstje heb, altijd iets liggen: een strooisel, een takje groen, een bloemetje dat bedoeld was om iets mee af te maken. Door alles op een rijtje te hebben kunt u uw hoofd gebruiken voor dingen die wél interessant zijn in plaats van na te moeten denken of je alles bij elkaar hebt.

Recepten lezen voordat u begint voorkomt dat u met een half-af gerecht staat om er dan pas achter te komen dat de andere helft eerst in de oven had moeten of juist een nacht had moeten rusten. Een recept van tevoren doorlezen geeft overzicht, en kost sowieso minder tijd dan opnieuw beginnen.

De menu's in dit boek lijken misschien veel werk, maar zolang u ze niet voor vijftig man hoeft te maken, komt u er volgens mij heel goed uit. Voor vijftig ook trouwens, dat kost alleen meer voorbereidingstijd; vijftig aardappelen schillen duurt nou eenmaal wat langer dan vier. Het kan wel, kwestie van MEP.

Om het overzichtelijk te houden, staat bij alle menu's een MEP-lijstje waarop de afzonderlijke onderdelen in volgorde van handeling staan. Erachter staat soms een H, dat zijn dingen die lang houdbaar zijn en u dus al eerder, op een verloren of meditatief moment kunt maken. De O staat voor oven, zodat u kunt mikken of het misschien wel allemaal in één keer, of in elk geval achter elkaar de oven in kan. Dat scheelt tijd én de oven opstoken.

Wat ook nogal handig is, is van tevoren in een koude oven uitmeten hoe alle schalen er straks in passen tijdens het bakken of later opwarmen; misschien kunnen de ovenaardappeltjes wel uitgespreid op een bakplaat waar dan ook nog een schaal naast past. Zoiets.

Smokkelen

Mijn probleem is dat ik bij alles denk dat het makkelijk is – en als het veel werk lijkt gewoon een dag eerder begin. Ik kan me voorstellen dat uw tijd niet zo rekkelijk is in te delen. Daarom heb ik bij de menu's waarvan ik vermoed dat ze u misschien te veel tijd kosten, vaak een smokkelroute ingebouwd. Kaneelparfait hoeft u niet per se zelf te maken, lekker kaneelkunt

u ook bij een goede ijsmaker kopen. Of echte chocomousse waar alleen nog butterscotch overheen hoeft.

En appeltaart van de banketbakker is vast volgens een ander recept, maar zeker lekker. De smokkelroutes dus. Zelfgemaakt is het lekkerst, maar dat mag soms ook best door een ander zijn gedaan. Er zijn genoeg ambachtelijke types die de hele dag niet anders doen dan brioches bakken. Als u smokkelt, doe het dan wel met iets echt lekkers dat recht doet aan alle liefde die u in de rest van het eten stopt.

Een goed begin is de kers op de taart

Een menu koken begint zelden bij het begin, veel vaker bij het einde – ijs of taart maken duurt immers langer dan een salade mengen... vandaar die MEP-lijstjes (mise-en-place) bij de menu's, waarop de gerechten in volgorde van handeling staan. U kunt dan bepalen wat u wel en niet 'ondertussen' kunt doen (soep opzetten terwijl er een ovenschotel staat te garen, vast een marinade mengen, de ingrediënten voor het volgende gerecht snijden).

Gebruik vooral ook uw eigen inzicht. Ik weet bijvoorbeeld niet hoe groot uw oven is, en als er twee dingen zijn die op 200 °C in de oven moeten, dan weet u of die er tegelijk in passen. Smaak- en geuroverdracht zijn dan wel iets om rekening mee te houden. Plakjes spek roosteren in de oven terwijl er een chocoladetaart in staat (chocola is heel gevoelig voor smaak- en geuroverdracht), of een dampende *au bain-maries*chaal in een oven waarin meringues moeten drogen, is niet zo'n best idee, maar over het algemeen kunnen er probleemloos meerdere dingen tegelijk in de oven.

En vergeet dan ook de kers niet

Ja, tuurlijk, die staat op uw MEP-lijstje, dus dat komt goed. Ik bedoel: de presentatie. Na elke gang staat een kopje 'Afmaken' (meer daarover in het Basishoofdstuk op p. 17). Dat mag u natuurlijk best anders doen dan ik heb verzonnen, het gaat er vooral om dat alle aandacht die in het eten zit ook te zien is. Eten doe je immers ook met je ogen. Een verzorgd bord krijgt meer aandacht dan een kwakje puree met een berg erwtjes, en het eet gewoon lekkerder.

Verwarm de borden voor warme gerechten even voor (niet gloeiend heet, gewoon lekker warm; op een pan die toch op staat, of in een bak heet water) zodat u de tijd hebt om de kunstenaar in u te wekken zonder dat het eten direct afkoelt. Maak de borden vooral niet te vol: dat is lomp én scheelt bovendien opmaaktijd. Schep alles dat te veel is om mooie borden mee te maken op een grote (warme) schaal. Houd keukenpapier bij de hand om

gemorste saus en dergelijke van de borden te deppen. Kleine moeite, tien keer zo'n aantrekkelijk bord.

Contrasteren, niet concurreren

Of het nou om een maaltje of een heel menu gaat, er zijn zoveel smaken en mogelijkheden dat het voornaamste is je in te houden. Als je én een salade van witlof, én tagliatelle van koolrabi, én gemarineerde wortel, én radijs carpaccio én ingelegde bietjes als één gang serveert, proef je door de bomen het bos niet meer. Dan krijg je, alleen al van de opsomming, weeldeverplettering. En lamgeslagen smaakpapillen. Drie of vier smaken op een bord is meer dan genoeg: ze mogen wel contrasteren, maar niet concurreren. Minder is écht meer.

Complementerende smaken en structuren

De bedoeling is dat smaken elkaar complementeren. Denk aan de zachte smaak van romige geitenkaas of een witte asperge: als je daar een portie pittige chutney of ingelegde zure wortel bij geeft worden ze overschreeuwd, maar een klein accent van zo'n contrasterende smaak kan de zachtheid juist weer onderstrepen.

Dat zoiets werkt zie je goed bij bewezen klassieke combinaties: zo past honing bij geitenkaas doordat het de zoetigheid uit de kaas omhooghaalt en tegelijk een subtiel contrast geeft aan het zuur dat er ook in zit. Boter en ei passen bij asperges doordat de romigheid een verzachtende film over het bitter van een asperge legt; de zwavel van een eitje verbindt de smaken én heeft een heel ander mondgevoel. Wat voor smaken geldt, gaat ook op voor structuren: denk aan een krokante soepstengel bij de soep, een knapperige crouton (of een spekje) bij aardappelpuree en ijs met een wafeltje. Kortom, smaken en structuren zo op elkaar afstemmen dat ze een geheel vormen, maakt een maal en een menu bevredigend.

Er mag trouwens best worden gesleuteld aan klassiekers; een stroopje van rode wijn en kruiden kan hetzelfde effect op geitenkaas hebben als honing, en ook olijfolie en Parmezaan kunnen zachtheid én verbinding geven aan aspergegerechten.

Smaaklogica

In een menu worden de smaken, als het goed is, opgebouwd: na een heftige smaak, bijvoorbeeld van een pittige Thaise soep, heeft het weinig zin om klassieke asperges te serveren. Je zou er niet veel meer van proeven. Als u toch begint met iets heftigs, serveer dan iets neutraliserends voor u verder

gaat met een volgende smaak. Ook hier bestaan klassiekers voor, denk aan een spoom met citroenijs: heel effectief om de smaakpapillen op te frissen en bovendien eetlustopwekkend.

Een mooi menu bevat van alles wat: iets krokants, iets zachts, iets romigs, iets lichts, iets hartigs, iets zoets, enzovoort enzovoort. Wat voor een menu geldt is net zo waar voor alledaagse maaltjes; het is prettig als er balans is. Zolang die er is kan alles.

Verzadigingspunt

Een ander belangrijk punt is verzadiging. Bij een gebalanceerd menu is er tegen het einde nog net lekkere trek in een hapje zoetheid. Ideaal geeft de balans tussen hoeveelheden, smaken en structuren van een gang een volstaan gevoel: het is niet de bedoeling echt vól te zitten, maar zeker ook niet om met een knorrende maag uit te rekenen of u nog voor sluitingstijd bij de Febo kunt zijn. Hongerig naar meer, dát is wél een goed teken. Op een lichte salade of bouillon kunnen prima een rijke aardappelpuree en stoofschotel volgen. Als u begint met een quicheachtig taartje of aardappelsoep is het logischer om daarna bijvoorbeeld lichte rijstnoedels of gegrilde groenten te serveren.

Hetzelfde geldt voor een dessert: na een zwaar hoofdgerecht eet je liever iets lichts als sorbetijs of meringue, en na iets lichts kun je best nog trek hebben in tiramisu of chocolademousse.



BASISHOOFDSTUK BASISBEGRIPPEN, RECEPTEN, INGREDIËNTEN, KENNIS & TECHNIEK EN EEN PAAR ALTERNATIEVEN /

De cursief gedrukte woorden in de menu's vindt u in dit hoofdstuk terug.

In onderstaande lijst staan een paar dingen die u misschien kent uit *Mari plukt de dag* of uit de *Groentebijbel* of *Saladebijbel*. Het zijn basisbeginselen en basisbegrippen die je nu eenmaal niet achterwege kunt laten. En u twee boeken naast elkaar laten raadplegen is niet handig, vandaar dat ik sommige begrippen en technieken opnieuw opneem.

A
/

Afdekken scheelt uitdrogen, geur- en smaakoverdracht en nog zo wat ellende. Kortom, afdekken houdt uw gerechten langer goed. Het oog wil vershoudfolie net zo strak als de puntjes brie in de vitrine van een zelfbedieningsbuffet, maar zinvol is het pas als folie zo dicht mogelijk op het product zit, zodat er zo min mogelijk lucht bij kan komen. Onder folie dat strak gespannen over de randen van een bord, bakje of kom zit – en het voedsel dus hooguit op het hoogste punt raakt – zit nog een heleboel lucht. En in die lucht kunnen bestjes zich nou juist zo lekker vermeerderen. Duw folie daarom zo dicht mogelijk tegen het product aan of wikkel het eromheen als het iets stevigs is als kaas, of een stuk polenta. Trek bij een bakje dat niet tot de rand is gevuld het

folie niet strak over de rand, maar druk het juist zo passend mogelijk tegen de inhoud aan. Misschien niet mooi, wel effectief. Vershoudfolie kunt u gebruiken voor alles dat niet wordt verhit. Aluminiumfolie kan juist wel tegen hitte maar niet tegen zuur, zoals tomaat, rabarber, gerechten met veel mosterd, enzovoort. Als het aluminiumfolie daarmee in aanraking komt kan het oxideren, wat zwarte plekken geeft, of zelfs oplossen in uw eten.

Afdekken van dingen die de vriezer in gaan zonder deksel: leg een velletje bakpapier over de massa en pak vervolgens goed in met vershoudfolie. Zonder bakpapier ertussen plakt het folie aan de bevroren massa en scheurt het na het ontdooien in onvindbaar kleine rotstukjes.

En als u bijvoorbeeld ijs later moet storten (zie p. 47) om plakken van te snijden, bekleedt u de bak kreukvrij (vouwtjes ziet u later terug) met bakpapier; daarna pakt u het geheel goed in om uitdroging door vriesbrand te voorkomen. U hoeft het ijs dan niet uit de bak te smelten, maar u kunt het storten door er een bord of snijplank op te leggen, die tegelijk samen met de vorm om te keren en dan het papier eraf te halen. Dik slagersfolie kan ook kreukvrij worden gebruikt en is altijd goed los te halen.

Afkoelen is heel belangrijk voor al het bereide eten dat u wilt bewaren. Dek warme dingen juist niet meteen af, maar laat de warmte eerst zo snel mogelijk ontsnappen. Bovendien vormt zich door warme dingen af te dekken condens die onderaan, tegen het vershoudfolie komt te hangen: een

bron van bacteriën en daarmee niet erg bevorderlijk voor de houdbaarheid. Hoe langer het duurt tot iets is afgekoeld (of opgewarmd), hoe langer bacteriën de tijd hebben zich te vermeerderen. Grofweg gezegd: de meeste voedselbacteriën tieren het weligst tussen 30 en 80 °C. Zorg er daarom voor dat uw waren zo snel mogelijk afkoelen tot onder de 10° C. Profi's hebben daar blast chillers (snelkoelers) voor, maar u kunt thuis ook al een eind komen, vooral als het 's winters vriest, dan is het buiten één grote blast chiller.

Door nog hete pannen of schalen niet op een vlakke ondergrond maar op een rekje, of ergens een beetje schuin op te zetten, kan de warmte makkelijker weg. Op het rek van het fornuis zetten waar verder geen pitten branden, werkt natuurlijk ook. Zet een lange metalen lepel of spaan in de warme massa: het metaal helpt om de warmte eruit te geleiden. De massa af en toe omscheppen helpt ook.

U kunt een gerecht ook snel afkoelen in een bak koud water; het water warmt op en moet u daarom regelmatig verfrissen. Met een zacht stromende koudwaterkraan is dat probleem opgelost, maar let op: pannen gaan vaak rondobber en komen dan onder de kraan terecht. Zet de pan daarom klem, om 'waterzooi' te voorkomen. Wacht met afdekken tot het product minimaal lauw is. Voor de zekerheid kunt u nog een paar gaatjes in het vershoudfolie prikken om de laatste warme lucht te laten ontsnappen.

Afmaken is het kopje dat u vindt onderaan elke menugang. De aanwijzingen voor het opmaken van de borden zijn 'gezien vanuit de gasten', dus zoals de gast voor het bord zit. 'Net voor het midden' is naar de gasten toe, 'net achter het midden' is van de gasten af. Leg als iemand helpt met het uitserveren van de borden uit dat u een idee hebt over de voor- en achterkant van de borden, zodat de borden ook worden neergezet met 'de lage kant' naar de mensen toe, dus zoals u ernaar keek toen u het opmaakte. Hoge dingen komen achteraan te staan of in het midden.

Op '10 uur' betekent op de plek waar de 10 op de klok zit, maar niet op de rand van het bord. 'Leg het ijs op 10 uur' is als je een lijn trekt tussen het midden van het bord en 10 uur op de klok, daar ongeveer tussenin. En 'een puntje van 9 naar '5 uur' ligt met zijn kontje op 9 uur en wijst schuin naar beneden.

Het gaat er vooral om dat een opgemaakt bord zichzelf presenteert, net zoiets als de eerste indruk die je van iemand krijgt.

Afschuimen is het wegscheppen van een viezige laag; vaak een grauwig schuim. Schuim is geen teken dat het niet goed gaat met de bouillon, of wat dan ook, maar het kan de bouillon, jam of wat dan ook, wel 'blind' maken (koksjargon voor 'troebel'). Bovendien wordt de laag steeds dichter, waardoor de soep of saus niet goed meer kan inkoken (zie p. 38).

Afschuimen dus: beweeg met een schuimspaan of brede soeplepel over het oppervlak zodat het grauwe schuim in de spaan

of lepel terechtkomt, net zo lang tot het oppervlak schoon is. Vet afschuimen doe je zo oppervlakkig mogelijk, met een brede soeplepel (een schuimspaan werkt helaas niet als 'vetspaan'); schep *nét* onder het vet, zodat er wel vet maar nauwelijks bouillon in de lepel loopt.

À la minute betekent gewoon 'op het laatste moment'. In het geval van eten dus vlak voor serveren.

Arroseren Het Franse woord *arroser* betekent besproeien, begieten. In de keuken wordt dan meestal bedruipen bedoeld, met bak- of braadvocht dat onder in de pan of schaal zit. Het voorkomt uitdrogen, en omdat het met het eigen (of een ander) smakelijk vocht gebeurt, wordt een gerecht erdoor verrijkt. Als u ovengerechten *arroser* seert, haal dan de schaal snel uit de oven en doe de oven ook snel weer dicht voordat u aan het gieten gaat. Anders krijgen we door het warmteverlies alsnog een onnodig droog gerecht.

Au bain-marie, of kortweg *bain-marie*, is een manier om dingen gelijkmatig te verwarmen. De constante, gematigde temperatuur zorgt ervoor dat bijvoorbeeld ei in sauzen niet stolt maar wel gaart, en dat chocola mooi smelt.

In de pan: kies een hittebestendige kom, bij voorkeur van metaal of aardewerk (in elk geval niet van plastic) met ronde bodem die de beoogde pan zo passend mogelijk afsluit. Dat afsluiten voorkomt dat het water te snel verdampt en dat er condens

in uw saus-sabayon-chocola komt. Er bestaan officiële *au bain-marie* pannen en -kommen met steel; dat is handig, maar een willekeurige kom die niet in de pan zakt én er weer uit te tillen is, werkt ook prima. Doe een laag heet water in een pan, en hang de kom in de pan. Zorg ervoor dat de bodem het water *nét* niet raakt zodat de inhoud van de kom alleen wordt verwarmd door de vrijkomende stoom, niet door het hete water. Zet de pan op het vuur en draai dat laag zodra het water kookt.

In de oven: kies eerst de vormpjes die u gaat gebruiken. Vul dan een ovenstee of ovenschaal waar ze naast elkaar in passen met zoveel heet water dat het tot de helft van de hoogte van de vormpjes komt. Zet de stee in een oven van 180 °C. Vul dan pas bij met heet water tot net onder de rand van de vormpjes. Als u de stee buiten de oven al helemaal zou vullen, golft het water de vormpjes in als u de bak in de oven zet. Zie p. 493 voor de *au bain-marie* historie.

B
/

Baking soda is natriumbicarbonaat, ook wel zuiveringszout genoemd. Het wordt geactiveerd door zuur: karnemelk, yoghurt, citroensap, enzovoort. Is te vervangen door bakpoeder. Voor eenzelfde werking hebt u 2 à 3 keer zoveel bakpoeder nodig.

Bakken 'met de klok mee': wel zo makkelijk. Als u meerdere dingen in de pan legt die omgedraaid moeten worden, leg ze dan in volgorde neer. In een rijtje, of met de klok

mee – maakt niet uit. Het gaat erom dat u ze dan in dezelfde volgorde kunt omdraaien en daardoor zeker weet dat alles even lang wordt gebakken.

Bakpapier Ik wou toch even zeggen dat ik niet word gesponsord door de vereniging van bakpapierfabrikanten: vaak is het gewoon echt handig een vorm te bekleden met bakpapier zodat de vulling er na het bakken makkelijk uit kan komen. En het scheelt boenen en schrobben. Al lijkt het gek dat ik u soms ook bakpapier op een ovenplaat laat leggen om dat vervolgens in te vetten, dan werkt het in dat geval handiger – en scheelt dus een heleboel afwas.

Bakpoeder is natriumbicarbonaat waaraan al een droog zuur is toegevoegd. Te vervangen door 1 deel baking soda en 2 delen (wijnsteen)zuur; of in z'n geheel door wijnsteenbakpoeder.

BECHAMELSAUS

/

80 g roux (zie p. 45)

5 dl melk

eventueel: **muskaatnoot**

Voeg in een pan met dikke bodem constant roerend vanaf de bodem kleine beetjes hete melk toe aan de roux. Maak regelmatig los van de bodem en laat de saus op laag vuur *inkoken* tot de gewenste dikte. Maak op smaak met peper & zout en eventueel nootmuskaat. U kunt de scheutjes melk ook koud toevoegen, breng de saus dan

constant roerend steeds weer aan de kook voordat u het volgende scheutje toevoegt. Deze methode duurt wel beduidend langer dan met warme melk.

Variaties

- Voor het klassieke bechamelrecept laat u een takje tijm en een laurierblad in de melk meetrekken.
- Ook kunt u knoflook, kruiden, een handje gedroogde paddenstoelen en dergelijke in de melk mee laten trekken bij het opwarmen. Verwijder deze extra ingrediënten weer voordat u de melk door de roux mengt natuurlijk. Zie p. 169 voor de bechamelhistorie.

Bewaren, zoals bedoeld bij het kopje 'Houdbaarheid' onder aan de recepten, doet u in de koeling. Natuurlijk niet met koekjes&zo die de trommel in gaan. Taarten koelt u doorgaans ook niet: wel als er rauwe slagroom in zit, niet als het appeltaart is waarvan de korst nou net zo lekker krokant is. Zie verder bij Afdekken: goed afdekken is minstens zo belangrijk voor de bewaarbaarheid der dingen.

Bieten Met bieten bedoel ik altijd rauwe bieten, tenzij er wat anders bij staat natuurlijk.

BLADERDEEG EN KORSTDEEG

/

240 g bloem

3 à 4 g zout (een kneep dus)

160 g koude boter, in dunne plakjes

Meng de bloem en het zout goed door elkaar. Maak een kuil in het midden van de bloem en giet er 0,45 deciliter koud water in. Werk steeds wat bloem door het water en kneed het tot een bal, pak die in vershoudfolie en laat 30 minuten rusten in de koeling. Rol de bal daarna uit tot een gelijkmatige, langwerpige lap van 5 millimeter dik. Verdeel de plakjes boter erover en vouw de lap in drieën. Draai de lap een kwartslag en rol nogmaals uit tot een gelijkmatige, langwerpige lap van 5 millimeter dik, vouw weer in drieën. Dit noemen we 'toeren'. Pak het deeg in vershoudfolie en laat 30 minuten rusten in de koeling.

Rol nogmaals uit tot 5 millimeter dikte en herhaal het vouwen, laat weer een halfuur rusten. U hebt nu zogenoemd **snel korst-deeg**. Rol het deeg voor gebruik uit tussen twee vellen bakpapier of op een met bloem bestoven aanrecht.

Hollandse korst maakt u door het deeg een derde keer te vouwen en daarna 1 uur te laten rusten. Door het extra vouwen heeft het meer laagjes dan een snelle korst, het bakt daardoor luchtiger.

Voor **korstdeeg** en **Hollandse korst** kunt u de boter ook in kleine blokjes door bloem en zout mengen en dan water toevoegen. Zodra het geheel tot een bal is gemengd en de boter dus nog zichtbaar is, is het deeg klaar voor de eerste 'toer'.

Bladerdeeg, ofwel **Franse korst**, wordt een vierde keer gevouwen.

Variaties

- Voeg voor een rijker, geler deeg 2 eieren toe. Doe dit vóór u het water toevoegt, en voeg niet al het water in één keer toe: het kan zijn dat u niet al het water nodig hebt.
- Vervang voor een soepeler deeg de helft van het water door melk.
- Maak het deeg op smaak met knoflook, kruiden en/of specerijen.

Bladerdeeg bakken

Bladerdeeg, en ander boterig deeg dat in een vorm wordt gebakken, gaart het mooist in een vorm van dun materiaal dat snel opwarmt. In een zware (aardewerken) schaal moet de warmte eerst door de wand dringen, waardoor het veel langer duurt voordat het deeg echt kan bakken: het gaat dan eerst 'smelten' en bakt daardoor minder luchtig en krokant.

Als u bladerdeeg uitsteekt en het overgebleven deeg wilt hergebruiken (dat kan prima), kneed er dan géén bal van, dat geeft een taai deegje. Als het zo wél zou werken, was dat hele vouwen (toeren) nergens voor nodig geweest. Leg de restjes deeg met iets overlap naast elkaar en rol het geheel weer dun uit. Dit soort deeg heeft niet veel 'geheugen', dus zolang u ervoor zorgt dat de naden goed versmolten zijn, vormt het zich meteen weer.

BLADERENDE KORST

/

Nee hoor, dat is geen bladerdeeg. Meer een decadent lekker korstje voor pastei en andere hartige baksels.

voor 1 pie of flinke taartbodem, 10 kleine tartelettes of 5 pasteitjes

225 g bloem

110 g koude boter, in blokjes

1 ei

1 eidooier (het wit kan in meringue, frou-frou, sneeuwei, enzovoort)

Meng alles door elkaar met een kneep zout; het deeg is klaar zodra de bloem is opgenomen en u er een bal van kunt vormen. Langer kneden maakt het deeg taai. Pak de bal in vershoudfolie en laat 1 uur rusten in de koeling. Rol het deeg uit tot een lap van 2 à 3 millimeter dik.

Als u restjes deeg hebt die u weer wilt gebruiken, kneed ze dan niet tot een bal om uit te rollen, dat geeft een vervelend taai deeg, maar leg de stukjes iets overlappend over elkaar en rol zachtjes weer uit tot de juiste dunte.

Voor een nóg bladerender korst kan het deeg één keer worden getoerd, zoals bij bladerdeeg.

Bladerende korst wordt, afhankelijk van de toepassing, gebakken bij 200 à 220 °C.

Zie p. 30 voor al uw deegproblemen en deeloplossingen.

Blancheren wordt meestal gebruikt om aan te geven dat iets maar heel kort hoeft te

worden gekookt. Ik gebruik de term niet om nodeloos ingewikkeld te doen, maar om aan te geven dat ook 'gewoon koken' aandacht verdient.

Neem een ruime pan water (of bouillon, of iets dergelijks) met een beetje zout en breng dat eerst aan de kook. Door het grote volume vocht zal het na toevoeging van de groente snel weer koken: zo wordt het ingrediënt 'dichtgebrand' en blijven smaak, structuur en kleur zo veel mogelijk behouden in plaats van te verdwijnen in het water. (Niet voor niets zet je bouillon juist wél op met koud water.)

Blancheren betekent ook altijd dat het resultaat beetgaar is, nooit zachtgekookt.

Blind bakken doe je om te voorkomen dat deeg rijst, en vaak ook kleurt. Leg een stuk bakpapier op het deeg (dat al in de vorm ligt) en vul dat met 'blinde vulling' (loze, onbelangrijke vulling), die door het gewicht verhindert dat het deeg kan rijzen. Wat u als vulling gebruikt maakt niet zoveel uit; er bestaan speciale bakknijpers, maar droge bonen kunnen ook heel goed dienstdoen. Dat is een beetje zonde van de bonen, maar ze kunnen meerdere keren worden ingezet, tot ze branderig gaan stinken. Een passende bodem van een andere taartvorm met een beetje gewicht erop werkt ook prima.

Bloem kan alleen worden vervangen als er geen gluten nodig zijn voor de samenhang – zoals dat bij brood nodig is, waar de glutentetens de luchtkamers bijeen houden. Wanneer bloem, zoals bij pannenkoeken, bedoeld is als vast bestanddeel en ei al voor

binding zorgt – of als bindmiddel dient zoals bij een bechamelsaus – kunt u bloem prima vervangen door allerhande meel zónder gluten. Bijvoorbeeld amandel-, kastanje-, kikkererwt-, mais-, rijst-, boekweitmeel, et cetera. Houd er wel rekening mee dat de smaak van deze melen lang niet altijd zo neutraal is als die van bloem en ook dat de structuur van het eindresultaat anders zal zijn. Rogge is glutenvrij, maar biedt zo mogelijk nog minder cohesie dan de andere melen en heeft bovendien een uitgesproken smaak die niet altijd gewenst is.

Boter is te vervangen door kokosvet of palmvet – tenminste, volgens de voedselindustrie. Plantaardig vet heeft een langere houdbaarheid en is goedkoper dan roomboter. Volgens sommigen zijn kokosolie en palmolie ook gezonder. Ik zou niet weten waarom, behalve dan voor mensen die geen zuivel verdragen. De rest van de mensheid adviseer ik om gewoon lekkere roomboter te gebruiken. Om in te bakken kunt u boter prima vervangen door olie, maar voor taart, koek en bijvoorbeeld bladerdeeg geldt dat niet. Dan geeft een vervanger vaak toch een net-niet zo-lekker-als-deegje; ik zou dan liever voor heel andere koek kiezen.

BOUQUET GARNI

/

basis:

- 2 à 3 takjes peterselie**
- 1 takje tijm**
- 1 à 2 laurierblaadjes**
- 1 à 2 tenen knoflook, geplet**
- 1 ui of 4 sjalotten, gehalveerd**
- 8 peperkorrels**

Uit te breiden met een of meerdere van onderstaande groenten of kruiden:

- 1 kleine prei**
- 1 stengel bleekselderij**
- 1 takje bonenkruid**
- 2 à 3 takjes selderij**
- 5 takjes kervel**
- 1 à 2 kruidnagels**
- 1 kroontje foelie**
- 1 takje rozemarijn**
- 1 à 2 takjes salie**
- 1 takje lavas (maggiplant)**

Bind de takjes met keukentouw tot een boeketje. Als u het touwtje ook nog aan een oor van de pan vastknoopt, zijn de kruiden later makkelijk op te vissen. Peperkorrels en knoflook laten zich lastig vastbinden; als u de saus of bouillon niet zeeft, kunt u ze in een schoon thee-ei of speciaal daarvoor verkochte zakjes doen, zodat ze toch zijn terug te vinden.

Bouillon, zie groentebouillon en kruidenbouillon, respectievelijk p. 35 en 40.

Brickdeeg is een heel dun, glad deeg. Zo dun als filo, maar veel steviger en minder bladerig. In de Nederlandse supermarkt is het niet makkelijk te vinden. Speciaalzaken bewijzen hier hun bestaansrecht. Bij de Turk en de toko, ook speciaalzaken immers, maakt u goede kans. Verwar brickdeeg niet met wonton- of loempiavellen: ook mooi en dun, maar wéér wat anders. Loempiavellen zijn wel het beste alternatief. Om ervoor te zorgen dat brickdeeg een volgende keer wél in de winkel van uw keus ligt: zeuren helpt. De klant is immers koning – of de winkel uw onderdaan, net wat u wilt.

BROOD

/

Eén recept voor brood kan eigenlijk niet. Soms is het buiten heet en vochtig, en dan mag er iets koeler water in het deeg. Is het buiten stervenskoud, dan moet het water juist wat warmer zijn. Het is letterlijk een kwestie van aanvoelen en doen. Wat u wel in de hand hebt: ga op zoek naar kwaliteitsmeel. Dat kost iets meer dan de idioot goedkope supermarktbloem, maar is nog altijd niet duur en zijn geld meer dan waard. Brood van een kilo bloem is voor thuisgebruik wat veel: voor een gewoon blikbrood is 500 gram genoeg, voor een stokbrood 150, maar de oven opstoken voor één broodje is ook weer zowat. Vandaar dat we hier in het huis van de bakker uitgaan van een kilo bloem en daar verschillende broden van bakken.

BROOD, BASISRECEPT

/

8 g* verse gist (of 1,5 g* droge gist)

1 kg bloem

12 g zout

*De hoeveelheden gist gelden voor een lange rijstijd: die zorgt ervoor dat het brood veel dieper en voller van smaak wordt dan bij een korte rijstijd. Lang rijzen hóéft natuurlijk niet, wel kan ik proefondervindelijk vertellen dat ook mensen die niets van de rijstijd weten het verschil echt proeven. De rijstijd bepaalt de hoeveelheid gist of desem. De hoeveelheid zoals vermeld op een verpakking is voor een snelle rijs.

Gebruik een planeetmenger als u die hebt. Doe de gist in de kom en schenk er 650 milliliter lauwwarm water op, schep de bloem erbij en het zout erop. Laat zo 20 minuten inwerken.

Meng dan ongeveer 10 minuten met de deeghaak, tot het karakter van het deeg verandert van een klont in 'mooi', egaal en veerkrachtig. Voeg als het stug blijft steeds een héél klein beetje water toe tot het lekker voelt. Stort het dan op een glad, licht bebloemd werkvlak en vouw er lucht in: duw de bal steeds uit tot een dikke pannenkoek en vouw die dicht. Bij elke keer dubbelvouwen wordt er lucht gevangen en wordt het deeg veerkrachtiger. Als u er met een vingertop een kuiltje in drukt dat gretig weer naar buiten komt, is het deeg klaar om weg te zetten. Doe het deeg in een grote pan of bak met voldoende ruimte voor vier maal de hoeveelheid die het nu is, en dek af met een deksel of vershoudfolie. Hoe langer het deeg

kan rijpen, hoe beter de smaak zich ontwikkelt. Zet het in elk geval 10 uur weg. Om te voorkomen dat de boel de pan uit rijst, doet u dat op een koele plek. Ik heb daar een kelder voor; zonder die luxe zou u in voor- en najaar kunnen denken aan het balkon, anders in twee kleinere porties in de koeling. Haal het deeg een uurtje voordat u het wilt gaan bakken terug naar de keuken om het weer op temperatuur te laten komen (op hete zomerdagen is een halfuurtje *chambreeren* vaak genoeg). In die tijd kunt u het gaan vormen. Let er daarbij op dat u niet alle gevangen lucht weer verliest – dus niet pletten.

-Blikbrood Snijd de helft van de kilo deeg af en duw het lichtjes uit tot een brede driehoek. Vouw twee hoeken naar binnen en rol de laatste hoek daaroverheen. Knijp de naad dicht. Leg de rol in een licht ingevet (en eventueel met zaadjes bestrooid) bakblik en zet dat, afgedekt met een doek, op een warme plek voor de tweede rij van ongeveer 45 minuten. Doe als u alleen blikbrood maakt hetzelfde met de andere helft van het deeg. Of verdeel dat in:

-Diner-bolletjes Snijd van de grote bal steeds een stukje deeg af van ongeveer 60 gram, dat is zo'n beetje ter grootte van een limoentje. Duw het iets uit en vouw de punten bij elkaar tot een strak balletje: het is belangrijk dat het deeg op spanning is, daarvoor moet het soms een paar keer 'in zichzelf worden gedreven'. Knijp de opening, aan de onderkant, goed dicht en leg de bolletjes met de naden naar beneden toe op een doek. Dek ze af met een doek en laat 35 tot 45 minuten rijzen.

Leg ze voordat u gaat bakken met voldoende tussenruimte op bakpapier, dan kunt u straks de ovenplaat tegen het aanrecht houden en de broodjes met papier en al in één keer op de plaat trekken.

-Stokbrood Verdeel het deeg in zessen, of in drieën als u van 'het kilodeeg' eerst een blikbroodhoeveelheid deeg af haalde. Vorm steeds een portie deeg tot een lange lap, rollen en duwen mag, maar zorg ervoor dat de lucht behouden blijft. Rol het deeg op tot een stokbrood, leg uw handen er vlak op en rol, zonder te drukken, uit door het zachtjes dwingend uit te trekken tot 2 of 3 (net wat er in uw oven past) lange rollen van 4,5 centimeter \varnothing . Knijp de uiteinden dicht, leg de rollen op een rijlendoek (dat mag heus een geurloze theedoek zijn) en vouw aan weerskanten een opstaand rolletje stof, zodat het deeg niet kan uitzakken of tegen het andere deeg kan plakken. Het ziet er nu uit als een stuk golfplaat van stof. Geef het deeg nog zo'n 45 minuten rijstijd. Rol de stokbroden als u ze gaat bakken rechtstreeks vanaf de doek op de plaat. Leg ze op een portie afstand van elkaar op de bakplaat, met het litteken op de bodem.

-Zaadjes, pitjes enzovoort plakken het best als u het net gevormde brood er direct doorheen rolt.

Leg een doek over het gevormde deeg en zet het op een lauw-warm plekje zonder tocht. Als het erg heet is in de keuken en u op een gegeven moment ziet dat het deeg dreigt uit te zakken, kunt u beter gaan bakken dan de rijstijd vol te maken. Zet onder in de oven een

platte pan of bakplaat waar straks water op gegoten kan worden voor een hoge luchtvochtigheid, en draai de oven naar 250 °C, of nog liever naar 300 °C als dat kan.

Voor brood met smaken van brandnetel tot tomaat en noot, zie p. 320.

Brood laten rijzen Zowel gist als desem is een levend organisme dat het best gedijt bij kamertemperatuur. Als het deeg pas de volgende dag vrijuit mag rijzen omdat het dan wordt gebakken (dat geeft in bijna alle gevallen een smakelijker resultaat), zet u het koud weg. De gist gaat dan in rust, maar het deeg kan zich wel ontwikkelen en het brood krijgt zo een vollere smaak. Wilt u snel bakken, dan laat u het deeg op kamertemperatuur staan. Dek de kom af om te voorkomen dat het huidje uitdroogt. Vroeger legden ze een – vaak met lauwwater vochtig gemaakte – doek over de kom met deeg. Sinds we vershoudfolie hebben, zijn er twee kampen. Folie is heel makkelijk, maar de doekaanhangers vinden de condens die terug op het deeg kan slaan een heel slecht plan. Zorg ervoor, welk kamp u ook kiest, dat het deeg kan ademen en dat de gist niet stikt – prik daarom gaatjes in het vershoudfolie als u dat gebruikt.

Als deeg dat moet rijzen niet soepel is, denk dan niet dat 'het wel goed komt', maar voeg een beetje water toe en kneed nog wat langer. Stug, niet-elastisch deeg belemmert het vormen van luchtkamertjes, waardoor het deeg compact blijft. Zie voor deegproblemen p. 30.

Brood insnijden doet u vlak voordat het brood de oven in gaat. Geef het deeg met een dun, scherp mes – het liefst met een scheermesje – een kerf / kerfjes van 0,5 centimeter diep.

Zorg ervoor dat de broden na het insnijden zo snel mogelijk de oven in kunnen. Hoe langer ze zo staan, hoe groter de kans dat ze hun spanning verliezen en slapjes rijzen. Een stokbrood krijgt meestal 5 schuine kerfjes, of één lange kerf van boven naar beneden. Blikbrood krijgt ook een lange kerf over de lengte, of meerder korte dwarse voor een knipbrood (tenzij u zo'n echte broodschaar hebt natuurlijk).

Giet zodra het brood is ingesneden een groot glas water op de plaat in de oven zodat er (hete!) stoom ontstaat. Sluit de deur direct weer. Als het brood er zo in staat, ziet u het er een beetje van beslaan: dat geeft een mooie kleur en glans.

Draai de oven naar 225 °C. De **baktijd** is afhankelijk van de maat van de broden. De bolletjes en stokbroden hebben ongeveer 25 minuten nodig, het blikbrood wel 40. Na een halfuur kunt u het blikbrood uit zijn blik schudden en eventueel terugzetten om nog wat bij te bruinen.

Broodkruim en paneermeel In de ingrediëntenlijsten staat vaak 'broodkruim (liever geen paneermeel)': dat schrijf ik in de hoop dat u geen pakjes-paneermeel gebruikt. Het ingrediënt dat ik bedoel is wel paneermeel, maar gemaakt van oud brood. Dat ik er niet van houd om oud brood weg te gooien, is niet de voornaamste reden om zelf paneermeel te maken. De iets onregel-

matige, zelfgemaakte kruimels geven een fraaie korst en broodkruim neemt beter vocht op dan de pakjesversie.

Als u wél een pakje gebruikt, neem dan in elk geval niet die wonderlijk regelmatige, ronde korreltjes. Hoe ze die maken is me een raadsel, maar ze blijven altijd individueel te herkennen in plaats van een krokant korstje te vormen. Panko werkt wél.

Bewaar restjes brood in een papieren zak, zodat het vocht eruit kan dampen – in plastic kan het makkelijk gaan schimmelen. In bruinbrood zit meestal nog te veel leven om goed te drogen. Ik snijd overgebleven stokbrood of ander witbrood in hompjes voordat het helemaal uitgedroogd is: een groot stuk stokbrood is echt veel te hard voor dat arme motortje van de keukenmachine. Draai het brood daarom in kleine porties, en maal zo fijn als u mooi vindt. Als het brood nog niet helemaal droog was, kunt u het uitgespreid op een bakplaat met bakpapier nog even nadrogen in een oven van 160 °C. Dat geeft ook een extra smaakje. Bak het niet te bruin, het moet immers nóg een keer gebakken kunnen worden.

Als het buiten zonnig en droog is, kunt u de plaat met broodkruim ook gewoon in de zon laten drogen. Pak het papier daarna bij twee punten, zodat u het kruim zó in een pot kunt gieten. Voor regelmatig, fijn paneermeel wrijft u het door een niet al fijne zeef. Nu heb ik de onverklaarbare behoefte uit te leggen waarom ik geen brood kan weggoeien. Met geld heeft dat niets te maken, het gaat om het vrachtwagentje dat ervoor heeft gereden. Eerst met graan, dat werd gezaaid, verzorgd, geoogst, gemalen, gebak-

ken, gekocht en toen niet helemaal gegeten. En tussen elke stap zat dat vrachtwagentje.

Brunoise is de keukenterm voor fijne blokjes ('Snijd in *brunoise*.'). Officieel meten ze 1 à 2 millimeter, ik bedoel er charmante blokjes van ongeveer 8 millimeter mee. Waarom ik dat dan niet gewoon schrijf? De ervaring leert dat mensen (ándere mensen, u niet natuurlijk) dat lezen als 'hompjes' – dat staat niet alleen lomp, maar heeft natuurlijk ook invloed op de garingstijd. En dan komen ze bij mij klagen dat het veel langer duurde voordat hun gerecht gaar was... Klagen is niet erg, wel erg is het als uw gerecht niet gaat.

C
/

Chambreren betekent op kamertemperatuur brengen, verzonnen in een tijd dat kamers 16 à 18 °C waren. Maar toch, u begrijpt het idee. Smaken komen pas goed los als ze niet heel koud zijn (daarom moeten dingen voor koude toepassingen ook hoger op smaak worden gemaakt). Kaas is waarschijnlijk het duidelijkste voorbeeld om het verschil te proeven tussen koelkastkoud en kamertemperatuur. Het ingrediënt of gerecht hoeft niet warm te worden, alleen de kou moet eraf. Een halfuur (tot 1 uur voor heel compacte spullen) is genoeg. Dus alles goed voorbereiden is fijn, haal het op tijd uit de koeling zodat uw inspanningen goed te proeven zijn. Chambreren geldt altijd, tenzij... bij 30 °C wordt alles een beetje anders.

Charlytang Ik ga nooit van huis zonder. Als ik ergens moet koken tenminste. Hij heeft twee pootjes met geschulpte uiteinden waarmee je zonder te knijpen alles vast kunt grijpen, van delicate schuimgebakjes tot hete kolen. Ideaal gereedschap, of u nou gegrilde asperges wilt omdraaien, een mooi nestje spaghetti wilt neerleggen of iets van een plank moet pakken waar u niet bij kunt. Nep-Charly's werken niet lekker, wel een echte nemen dus. Hij is onbetaalbaar, maar niet duur.

Chiffonade is in ragfijne reepjes of ringetjes gesneden ('Snijd in *chiffonade*'). Denk aan bladgroenten, bosuitjes en verse groene kruiden.

Chocola Als er verder geen aanduiding bij staat, bedoel ik altijd pure chocolade, vanaf 70% cacao gehalte. De choco-aficionado kan uiteraard een zwaardere variant nemen.

Chocola smelten Banketbakkers maken koks uit voor lomperiken die nooit iets afwegen, niet op temperaturen letten en alles lukraak door elkaar mengen. Daar hebben ze natuurlijk helemaal gelijk in – in elk geval wat mij betreft, ik weeg en meet zelden iets. Chocola wel. Sinds ik braaf met een thermometer werk, heb ik nooit meer doffe chocola en is hij altijd lekker te verwerken.

De smelt- en verwerkingstemperatuur bepalen de structuur en – ook niet onbelangrijk – de glans van chocola. Door de variërende vetgehaltes verschilt de ideale temperatuur per soort chocola. Smelt tweederde van de benodigde chocola *au bain-marie* tot de juiste temperatuur (die

vindt u in de tabel hierna). Roer de resterende chocola er met een spatel door en bereik op die manier de juiste verwerkingstemperatuur. U kunt de kom chocola uit het bain-mariepannetje halen, maar houd dat pannetje (met een deksel erop) bij de hand en zet de chocola er weer in zodra die te koud dreigt te worden. Of chocola klaar is voor verwerking kunt u ook zonder thermometer controleren: door een mes in de chocola te dopen. Als de aanhangende chocola gelijkmatig stolt, is de temperatuur goed.

pure chocola

smelttemperatuur 50 °C

verwerkingstemperatuur 32 °C

melkchocola

smelttemperatuur 45 °C

verwerkingstemperatuur 31 °C

witte chocola

smelttemperatuur 40 °C

verwerkingstemperatuur 30 °C

Citroen tilt smaken op: als een gerecht nét iets mist, zijn een paar druppeltjes citroensap vaak de oplossing. Het verfrissende effect van citroen is ook te vinden in alles dat ernaar smaakt, zoals citroenmelisse, sereh, djerोक poeroet, citroentijm en aanverwanten.

Citroensap kunt u vervangen door een beetje (fruitige) azijn, maar wees er zuinig mee als de citroen als smaakmaker is bedoeld. Zie voor inhoudsmaten van citroensap onder het kopje Hoeveelheden, op p. 36.

Cornetje Bij gebrek aan een spuitzak, of als u een heel kleintje nodig hebt omdat u dringend met chocola moet schrijven, kunt u er eentje draaien van bakpapier dat u tot een puntje oprolt. Vouw het aan de bovenkant uitstekende stuk naar buiten om, en vervolgens de hele rand nog een keer, zodat de puntzak goed dicht blijft zitten. Of knutsel er een van een stevig diepvrieszakje waar u na het vullen een puntje vanaf knipt; dat werkt wel iets klierdiger dan een cornetje van bakpapier.

CRÊPES, BASISBESLAG

/

Een heel precieze hoeveelheid geven lukt amper, maar als er wat overblijft is er toch niks tegen crêpes als ontbijt?

50 g bloem* / 125

1 groot ei, hoe meer ei hoe luchtiger /

2 à 3 eieren

1 dl melk / 2,5 dl

zonnebloemolie

*De bloem kan worden vervangen door kikkererwten- of kastanjemeel.

Doe de bloem in een kom, klop het ei erdoor en vervolgens, in gedeeltes, de melk. Zorg ervoor dat de bloem steeds goed is opgenomen voordat u meer melk toevoegt. Roer tot een glad, lopend beslag. Schep een (soep)lepel beslag in het midden van een goed hete crêpe*- of koekenpan waarin u eerst een filmpje zonnebloemolie heet hebt laten worden. Houd de pan schuin en draai hem snel rond zodat het beslag zo dun

mogelijk uitvloeit in de pan. Bak de crêpe tot er gaatjes in het deeg komen, draai de crêpe om en bak de andere kant ook goudbruin. Pannenkoeken bakt u op dezelfde manier, maar met iets meer (en eventueel dikker) beslag.

Bak alle crêpes en houd ze warm op een bord dat op een pan heet water staat; 2 à 3 crêpes per persoon zou genoeg moeten zijn. Als ze voor later zijn, kunt u ze ook op een stuk aluminiumfolie leggen: dek dan de stapel crêpes af met aluminiumfolie om ze soepel te houden.

*Een crêpepan is niet zo'n belachelijke keukenkastjesvulling als misschien lijkt. Doordat een degelijk, zwaar exemplaar heel goed zijn hitte vasthoudt, kun je er echt flinterdunne crêpes mee bakken die heel snel stollen. En doordat een crêpepan geen opstaande rand heeft, kunt u het beslag met zo'n mal (maar reuze handig) stokje heel makkelijk verdelen. Met een brede spaan kan natuurlijk ook, bij gebrek aan stokje. Kortom, als u met enige regelmaat crêpes of pannenkoeken bakt, is het de investering waard. Koop dan wel een echte crêpepan: goed zwaar en dus zonder opstaande rand. Zo'n antiaanbak lichtgewicht pan met licht opstaand randje is wél onzin.

Variatie

U kunt crêpebeslag een smaakje geven met door de melk gepureerde verse kruiden en/of specerijen, bladgroenten, enzovoort enzovoort.

CROUTONS

/

**brood, in plakjes, blokjes of reepjes
milde (olijf)olie of boter**

eventueel: **fijngehakte knoflook,
tijm en/of rozemarijn gerist en gehakt,
en grof zeezout**

-**In de oven:** schenk een filmpje olie op een ovenplaat, strooi er eventuele smaakmakers over en werk het brood er met uw vingers door, zó, dat overal een beetje olie aan zit, maar het brood zich niet volzuigt met vet. Bak de croutons in circa 10 minuten goudbruin in een oven van 200 °C en schud halverwege een keertje om.

-**In de pan:** verwarm op middelhoog vuur een zware koekenpan met een filmpje olie, eventueel kruiden en zout, rol de blokjes brood goed door de olie en bak ze in circa 6 minuten rondom goudbruin en krokant. Voeg als u knoflook gebruikt dat pas halverwege toe. Oliecroutons blijven in een trommel zeker een week krokant.

-**Botercroutons** kunt u het beste in de pan maken, omdat ze in de oven lastiger in de gaten zijn te houden. Besmeer het brood met boter, strooi er eventuele kruiden over en snijd in de gewenste maat. Bak rondom goudbruin in een droge koekenpan en strooi er halverwege eventueel knoflook bij. Botercroutons zijn vers het lekkerst. Boter in plaats van olie geeft vollere croutons; dat kan bijvoorbeeld lekker zijn bij een romige soep.

Croutons helemaal zonder vet bereiden kan ook, en ze blijven bewaard lang goed, maar zijn natuurlijk lang zo lekker niet.

Bij stoofpotachtige gerechten is het prettig om er kleine knappertjes bij te hebben als krokant 'strooigoed', maar vaak zijn grotere croutons van schuine plakken (stok)brood ook een goed idee.

Variaties

- **Kaascroutons:** rooster al dan niet gekruide plakjes brood lichtbruin. Bestrooi ze met geraspte kaas naar keuze en gratineer ze onder de grill of in een oven van 180 °C.

Voor klassieke (uiensoep)kaascroutons snijdt u de plakjes brood heel dun: net dik genoeg om als bodempje voor de kaas te kunnen dienen.

- **Knoflookcroutons** De scherpere versie: rooster plakken brood eerst (zoals hiervoor beschreven) en wrijf er na het bakken met een teen knoflook overheen.

De mildere versie: meng fijngesneden knoflook door de olie voordat u het brood erdoorheen werkt.

- **Kruidige croutons:** gebruik in plaats van neutrale olie een kruidenolie, of maak olie op smaak met een specerij, zoals komijnpoeder of pimentón. Kruiden door de olie op de ovenplaat mengen kan ook, maar zorg er dan wel voor dat het kruid echt fijn is en goed is verdeeld, dat scheelt een hoop verbrande stukjes.

- **Tomatencroutons:** zie p. 350.

D
/

Deeg, problemen oplossen Soms kan deeg wat onhandelbaar zijn. Daarom een aantal tips en aanwijzingen.

Kneden van deeg is bedoeld om gluten te activeren, ofwel zich stevig aan elkaar vast te laten haken in ketens. De ketens geven het deeg samenhang en maken het elastisch. Hoe langer u kneedt, hoe elastischer het deeg. Voor brood en pizza is dat perfect, goed gekneet kruimeldeeg geeft een taaie koek zonder losse kruimels. Door de ingrediënten alleen te mengen (zonder kneden) blijft het deeg los van structuur. Bladerend deeg krijgt zijn structuur door het te vouwen (toeren); als u het zou kneden wordt het ook elastisch, wat bij deze samenstelling een taaie deeg oplevert.

Uitrollen van deeg gaat heel goed tussen twee vellen bakpapier. Draai het pakket na elke keer rollen om en trek het papier dan los zodat het niet ingewalst raakt. Als het deeg aan het papier plakt, kunt u het telkens licht bestuiven met wat bloem. Bakpapier is ook handig om een lap deeg mee te transporteren: laat een van de twee vellen zitten, leg het deeg met de 'blote' kant in een vorm, druk een beetje in de vorm en trek het andere vel bakpapier eraf. Als het deeg later uit de vorm gehaald moet worden kan het handig zijn het papier onder het deeg te laten zitten: daaraan kunt het dan uit de vorm tillen.

Plakkerig deeg hanteren met een pannenkoek of deegschrapper voorkomt dat de helft aan uw handen blijft plakken. Als uw handen wel nodig zijn, om te kneden of zo,

helpt het om die eerst in de bloem te dopen. Als de bloem is verdwenen maar het deeg nog plakt, kunt u gerust nog eens bloemen. Leg deeg dat te warm – en dus plakkerig – is geworden even in de koeling. Weer wat koeler verwerkt het een stuk makkelijker. Vettig deeg, zoals briochedeeg, is beduidend plakkeriger dan brooddeeg. Vet als het lastig te verwerken is uw handen in met neutrale olie, dat is in dit geval effectiever dan bloem.

Deeg plakt niet aan plastic handschoenen. (Wist u dat er best veel mensen allergisch blijken voor latex? Voor mij was het nieuw, maar wel goed om te weten dat die minder lekkere plastic handschoentjes toch een beter idee zijn als je niet van tevoren weet voor wie je gaat koken.)

Droog of korrelig deeg waar u nog geen bal van kunt vormen, terwijl u zeker weet dat alles al goed gemengd is, mist waarschijnlijk wat vocht. Vaak zijn nat gemaakte handen al genoeg, of anders lepelsgewijs gedoseerd. Zorg ervoor dat het vocht geheel is doorgekneet voordat u meer toevoegt. Werkend met scheutjes wordt het snel te veel vocht (en dan moet er weer bloem bij en heb je uiteindelijk een heel ander deegje).

Stug deeg is meestal nog niet lang genoeg gekneet; kneden maakt het deeg immers soepeler. Als een extra ronde kneden geen verschil maakt, kunt u nog wat vocht toevoegen.

Deeg uitsteken Rol de hele lap lekker dun uit, steek een iets kleiner rondje dan u nodig hebt en rol dat verder uit, de lap wordt namelijk zelden zo dun als u hoopte.

Zie p. 20 voor het uitrollen en verwerken van restjes bladerdeeg.

Desem, of zuurdesem, is te vervangen door gist. Afhankelijk van het recept ook te vervangen door bakpoeder of baking soda, maar niet als het recept een lange rijstijd voorschrijft. Zie ook Gist, p. 35.

Druk, zie Onder druk wegzetten, p. 41.

Dunschiller Gebruik het liefst een hoefijzervormige. Kost niks, is het allerhandigst.

Dwars op de draad Vlees snijdt u natuurlijk dwars op de draad, dat wil zeggen dwars op de nerf-achtige streepjes die u ziet lopen. Snijden met de draad mee geeft lange, vervelend kauwbare vezels.

E
/

Eieren Als er niets anders bij staat, bedoel ik een normaal/medium formaat ei. Doordat er twee verschillende hoeveelheden in de ingrediëntenlijsten staan, voor 4 en voor 10 personen, kom ik soms uit op 1 groot ei, tegen 2 kleine eieren. Als er wel specifiek '1 klein ei' staat en u geen klein ei hebt, kunt u even kijken of het kwaad kan. Meestal niet. En als het gerecht toch te eiig kan worden door een te grote hoeveelheid ei, klutst u het eerst in een kommetje en schept u er een eetlepel vanaf, dan blijft een klein ei over.

Zie voor het gewicht van ei onder het kopje Hoeveelheden, op p. 36.

-Eiwit over Verwerk overgebleven eiwit bijvoorbeeld tot meringue of in frou-frou, oublies, amandeltuiles of kaaskrokantjes (zie respectievelijk p. 68, 150, 402, 509, 340).

-Ei splitsen Hebt u meer dan 1 eiwit nodig, gebruik dan drie kommen: een om het ei boven te breken, een tweede om de eidooiers in te bewaren en een derde voor de eiwitten. Als u elk ei splitst boven de lege kom en het opgevangen wit dan pas in de kom met witten doet, is het niet erg als er een keer een eidooier stukgaat (maak daar maar een roereitje van). Als dat gebeurt boven een kom vol witten, is in één keer de hele kom verpest.

De methode 'ferme tik tegen de rand van een schaal en het eiwit door je vingers laten lopen om zo de eidooier op te vangen' werkt prima. Als u dat om een of andere reden vies vindt, is er een internet vol malle trucjes om eieren te splitsen.

-Eiwit stijfslaan Eiwitten gelden als stijfgeslagen als u de kom waar ze in zitten ondersteboven kunt houden zonder dat er iets gebeurt. Zit er toch beweging in, of wil het uit de kom vallen, dan moet u eenvoudigweg nog even doorkloppen. Dat eiwit niet stijf wordt als er vet bij komt, weet u waarschijnlijk al. Sommige mensen kiezen er daarom voor om al het te gebruiken keukengerei eerst af te nemen met een beetje azijn. Ik vind het risico op geur- en smaakoverdracht dan te groot. Alles voor gebruik nog eens afwassen met afwasmiddel (dat vet afbreekt) kan frustratie voorkomen. Droog het keukengerei af met een stuk keukenpapier of een doek waarvan u heel zeker weet dat hij schoon is.

Een dikke druppel eidooier (immers ook vet) heeft eenzelfde niet-stijf-te-slaan-eiwit-effect, en daarom moet het splitsen van eieren met aandacht gebeuren.

-lets uit ei vissen, een stukje schaal bijvoorbeeld; daarvoor is de overgebleven eierschaal het handigste gereedschap. Meestal krijg je daarmee zelfs een gemorst druppeltje eidooier wel uit het wit geschept.

-Ei(wit) vervangen kan in crêpes en dergelijke met een theelepeltje bakpoeder in plaats van 1 eiwit. Kikkererwtenkookwater, of kikkererwteweekwater dat in een pot of blik kikkererwten zit, bevat voldoende eiwit om stijf te slaan. Het vocht wordt vreemd genoeg aquafaba genoemd. Bij faba denk ik eerder aan tuinbonen die in het Latijn *vica faba* heten, terwijl een kikkererwt wel familie is, maar geen faba in zijn naam heeft. Soit. Het stijfslaan van aquafaba duurt wel beduidend langer: 10 minuten tot een kwartier. Voeg eventuele suiker pas toe als het eiwit glanzend en stijf is. Als u er meringues mee maakt, bak ze dan op 100 tot 120 °C en houd de oven tijdens het bakken gesloten; geef ze 45 minuten tot 1 uur (kijk voor de kleur door het raampje). Laat met gesloten deur nog anderhalf tot 2 uur in de afkoelende oven staan. Laat u, of het nou meringue of mousse wordt, niet afschrikken door de aanvankelijk hartige smaak van het vocht, die verdwijnt na verwerking.

In lijnzaad zit ook veel eiwit. Meng ter vervanging van 1 ei 1 eetlepel gebroken, of gemalen, lijnzaad op 3 eetlepels warm water. Goed roeren, 5 minuten laten staan. Met chiazaad kunt u hetzelfde doen. Een

papje gemaakt van 1 lepel zaad staat gelijk aan 1 ei. Dit 'ei' (het weekvocht) heeft vooral een bindende werking. Voor baksels die moeten rijzen, zoals een cake of soufflé, is dit alternatief niet erg geschikt.

Banaan, dat eveneens veel proteïne bevat, werkt ook bindend. Reken een halve banaan in plaats van 1 ei.

F
/

Foelie, daar staat in de ingrediëntenlijst 'kroontje' bij. Dat is wat foelie is: het opgekulde omhulsel van de muskaatnoot. Ik schrijf 'kroontje' dus niet om interessant te doen, maar omdat '1 foelie' heel raar klinkt. Het is nogal een uitgesproken type, en zoals dat gaat met uitgesproken types kan het nogal overheersen: vandaar vaak kroontje, of zelfs 'stukje kroon'.

Frituren Gebruik hittebestendige olie, zoals arachide-, koolzaad-, saffloer- of zonnebloemolie. Slaolie is, ondanks de naam, doorgaans ook geschikt. Controleer even welke oliën erin zijn verwerkt. Of gebruik, als u daar niet vies van bent, dierlijk vet, zoals ossewit of geklaarde boter. Over de hittebestendigheid van olijfolie verschillen de meningen; neem in elk geval voor frituren geen extra vierge, maar waarom zou u ook? Het is niet neutraal van smaak en nogal prijzig voor dit doel. Kokos- en palmolie mijd ik liever omdat ze te veel smaak (kunnen) afgegeven en milieutechnisch niet oké zijn; er is keus genoeg in olie die niet van ver hoeft te komen en

waar geen regenwoud voor wordt gekapt. Als de olie 175 °C is, kunt u gaan frituren. Bij gebrek aan een keukenthermometer kunt u een stukje brood in de olie laten glijden: als de olie meteen gaat bruisen is het zover.

Frituur kleine porties tegelijk. Niet alleen om te voorkomen dat de olie over de rand borrelt, maar ook om de olie op temperatuur te houden. Als er te veel dingen tegelijk de pan in gaan, koelt de olie af. Frituren in te koude olie levert een vet, zompig resultaat op.

Gebruik liefst een draadspaan. Omdat die veel opener is, blijft er minder olie aan hangen dan aan een gewone schuimspaan. Schep wat u hebt gefrituurd uit het vet, schud de schep rustig een paar keer, om de aanhangende olie terug te laten vallen in de pan (let op dat er geen druppels op het vuur terechtkomen), leg het frituursel op een laagje keukenpapier en bestrooi het – indien van toepassing – direct met zout. Houd een passende deksel bij de hand voor als de olie toch de pan uit bruist. Draai – als u geen elektrische frituurpan gebruikt – dan direct het vuur uit. Door de pan met de deksel af te sluiten zal een eventuele vlam daar in elk geval niet in terugslaan. Houd de deksel (ook in het onverhoopte geval van brand) horizontaal, als een schild, voor u; zet eerst een stukje van de deksel op de pan en duw/schuif hem dan van u af verder over de pan. Blus olie nóóit met water!

G

/

***G:** onderaan de ingrediëntenlijsten vindt u een glutenvrij alternatief. Houd er rekening mee dat de structuur wel iets anders kan uitvallen dan bij de bloem-versie.

Gaarheid controleren gaat het beste met een vork, daarmee kunt u goed voelen hoe de structuur is. Niet met een scherp mes, dat glijdt er altijd makkelijk in. Gebruik bij vullingen die moeten stollen (cake, quiche en dergelijke) liever een houten satéprikker (zie ook Satéprikkertest op p. 46). Komt die er droog uit, dan is de vulling gaar. Een voordeel van een satéprikker is ook dat hij een bijna onzichtbaar gaatje maakt, met een vork maak je er meer dan nodig.

Temperatuur meten kan natuurlijk ook als u de gaarheid wilt weten, maar dan zou u van alle afzonderlijke dingen de garings- en stollingsgraad moeten kennen. De satéprikker is wel zo makkelijk.

Gelatine is te vervangen door agar-agar. Het heeft dezelfde bindende eigenschappen als gelatine en wordt gemaakt van zeewier of roodalgien. Het bindend vermogen van agar-agar is groter dan dat van gelatine: 1 gram agar-agar vervangt 3 à 4 gram gelatine. Gelatine stolt bij lage temperatuur, vandaar dat u gerechten met gelatine het liefst in de koeling laat opstijven. Agar-agar stolt al bij kamertemperatuur. Waarom zou je gelatine vervangen? Omdat gelatine wordt gewonnen uit beenderen van dieren en strikte vegetariërs daar wellicht van gruwen.



WIEKSMERK
STER
grond van
Wetboek
Strafrecht
verboden
deze bus
dan
MAGGI'S
BLOKJES
verkoop.

DEKSEL STEEDS GOED SLUITEN

KRUIS + STER

Maggi's
BOUILLON-
BLOKJES

INHOUD 1000 BLOKJES
à 3 GRAM

MAGGI'S PRODUCTEN MAATSCHAPPIJ
AMSTERDAM

LA POULE AU POT
LE CONSOMME PARFAIT

Inhoud:
12 Blokjes
MAGGI'S
BOUILLON-BLOKJES
Prijs:
30 ets

CONSERVER AU FRAIS ET AU SEC

Bouillon
gras
MAGGI

CONTENANCE: 30 ÉTUIS DE 2 BÂTONNETS

MAGGI'S
BOUILLON-
BLOKJES

Geleisuiker is suiker vermengd met pectine. U kunt dus ook zelf pectine toevoegen aan gewone suiker, dan hebt u zelfgemaakte geleisuiker.

Geleren, zie p. 555.

Gist 100 gram verse gist staat gelijk aan 33 gram droge gist of instant gist; 21 gram verse gist staat dus gelijk aan 1 zakje droge gist van 7 gram. De benodigde hoeveelheid gist heeft te maken met de rijstijd. Zie verder bij het basisrecept voor brood op p. 23. Gist is te vervangen door (zuur)desem. U kunt gist ook vervangen door baking soda of bakpoeder, maar alleen als het deeg kort hoeft te rijzen. Een pitabroodje zou wel kunnen, maar een gewoon brood zonder gist (of desem) wordt echt iets anders. Om baking soda te activeren is bovendien zuur nodig, zie bij baking soda.

Glaceren, van taart, zie p. 414.

Gratineren is 'voorzien van een mooi bruin korstje'. Gerechten die lang in de oven staan, krijgen het vanzelf. Al gare gerechten, bijvoorbeeld een croque madame, waar alleen nog maar een korstje op hoeft, kunnen het best onder de grill worden gezet. Daar vormt de korst zich snel, waardoor het gerecht geen tijd krijgt om uit te drogen. Paneermeel/broodkruim en flintertjes boter geven een krokante korst. Eidooier met kaas en/of crème fraîche geven een zachtere korst.

GROENTEBOUILLON, BASISRECEPT

/

voor ca. 1,2 liter, ofwel 4 personen /
3 liter, ofwel 10 personen

**1 bouquet garni (zie p. 22), met 1 van
de extra kruiden / 2**

2 preien, gesneden / 5

2 wortelen, in brunoise / 5

1 meiraapje, in brunoise / 3

3 stengels bleekselderij, gesneden / 7
eventueel:

**100 g champignons, gehalveerd of
in kwarten / 250**

kwart knolselderij, in brunoise / halve

halve pastinaak, in brunoise / 1 dikke

**2 vastkokende aardappelen,
in brunoise / 5**

4 tomaten, gehalveerd / 10

**1 hand peultjes, sperziebonen en
dergelijke / 3**

klontjes koude boter

handje vers gesneden kruiden

Als u de bouillon gaat zeven, hoeft u de ingrediënten niet al te netjes te snijden. Alle ingrediënten tot aan 'eventueel' zijn basisingredienten; alles erna geeft extra smaak. Maak eerst de basisbouillon; na het zeven kunt de extra ingrediënten in de bouillon laten garen.

Zet de basisingrediënten op met 1,5 à 2 liter koud water (of voor 10 personen: 4 à 5 liter). Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 45 minuten zachtjes koken. Schuim indien nodig af. Schenk eventueel door een fijne zeef en maak op smaak met peper & zout. Als de bouillon dan nog te licht van smaak is, laat u hem nog 10 tot 30 minuten zachtjes koken. Gaar de eventuele extra groenten in de gezeefde bouillon. *Monteer* de bouillon eventueel met een paar klontjes koude boter en/of maak af met een handje vers gesneden kruiden.

Variaties

- Houd van alle ingrediënten een beetje apart, snijd ze ragfijn en voeg ze de laatste 3 minuten aan de bouillon toe. Voeg prei net voor serveren toe.
- In plaats van zeven kunt u de bouillon nadat u het bouquet eruit hebt gevist, ook pureren: het heet dan alleen geen bouillon meer, een bouillon is helder.

H
/

H De letter H staat in de MEP-lijstjes (mise-en-place, ofwel werkwijze-lijstjes) achter gerechten die lang houdbaar zijn en die u dus ruim van tevoren kunt maken, bijvoorbeeld als u op een regenachtige zondag zin hebt om alvast walnootijs te maken voor later gebruik.

HARDE WENER

/

Bodem voor zoet gebak.

150 g bloem

50 g suiker

100 g boter

1 ei

Meng alle ingrediënten met een kneepje zout tot een stevig deeg. Vorm er een bal van, pak die in vershoudfolie en laat 1 uur rusten in de koeling.

Rol het deeg dan uit tot maximaal 5 millimeter dikte. Dat gaat het eenvoudigst tussen twee vellen bakpapier (zie p. 30).

Door de royale hoeveelheid boter is het zaak het deeg redelijk snel te verwerken, liefst niet in een warme keuken, dan 'smelt' het. Zie voor deegproblemen en oplossingen Deeg, op p. 30.

Harde wener-deeg wordt op 170 °C gebakken. Als hij blind moet worden voorgebakken (zie Blind bakken, p. 21): 10 à 15 minuten op 150 °C.

Hete oven, zie oven, p. 42.

Hoeveelheden Bij dressings en dergelijke heb ik in de recepten de hoeveelheden vermeld, vooral voor degenen die misschien nog niet zo vaak kookten of in elk geval graag wat houvast willen. Dat wil niet zeggen dat u bij 0,2 deciliter niet gewoon 'een scheutje' kunt lezen.

Voor soep neem ik als uitgangspunt:

voor minikommetjes/espressokopjes (als er bij de soep nog iets groters, zwaarders wordt geserveerd)

1,5 dl pp. 4 p. 6 dl 10 p. 1,5 l

middel (er komt nog wel iets bij de soep, maar minder voedzaam)

1,8 dl pp. 4 p. 7,2 dl 10 p. 1,8 l

groot (de soep is het hoofbestanddeel van de gang)

2 dl pp. 4 p. 8 dl 10 p. 2,2 l

Voor saus neem ik als uitgangspunt:

0,5 à 1 dl pp. 4 p. 2 à 3 dl 10 p. 5 à 8 dl

Voor dressing voor voorgerecht en salade, en voor marinade neem ik als uitgangspunt:

0,5 à 1 dl pp. 4 p. 1,5 à 2,5 dl 10 p. 5 à 6 dl

- **Een eetlepel** is een eetlepel, gewoon zoals u hem scheidt. Als het heel nauw zou luisteren, zou ik er wel een gewicht bij hebben geschreven.

Een volle of flinke eetlepel is er een met een kop erop.

- Een ei

1 ei van gemiddelde grootte weegt 60 gram

1 eiwit weegt 35 gram

1 eidooier weegt 17 gram (de som klopt heus; de schaal weegt ook)

- Citrusfruit

Een perssinaasappel geeft 75 gram sap,

ofwel 0,75 deciliter. Dit is een gemiddelde (van zo'n 50 uitgeperste sinaasappelen uit verschillende seizoenen). Soms geven ze 60, soms 100 gram sap.

Als het voor een recept heel nauw luistert – eigenlijk vooral bij patisserie – is het verstandig de opbrengst na te meten.

Een citroen geeft gemiddeld 45 gram, ofwel 0,45 deciliter sap.

Een limoen geeft 25 gram, ofwel 0,25 deciliter sap.

Houdbaarheid (zie ook Bewaren op p. 19)

Om te voorkomen dat u me straks gaat aanklagen als u buikpijn krijgt, heb ik de houdbaarheidsdatum bij de recepten aan de veilige kant gehouden (hoewel de Voedsel- en Warenautoriteit en het Voedingscentrum eigenlijk vinden dat je alles na twee dagen moet weggooien, volgens de wet zelfs ook een aangesneden stuk kaas of ham – sic!). Als u schoon werkt, goed afdekt, alles in de koeling zet zodra dat kan, kunt u er doorgaans nog best een dag of twee bij optellen. Bij sommige dingen wordt de kwaliteit natuurlijk wel minder; vers gemaakt is vaak toch het lekkerst. Sowieso gaat de houdbaarheid vooral op voor hoelang het lekker is, niet per se voor hoelang je het kunt eten zonder ziek te worden.

Houdbaarheid staat of valt met zorgvuldig en schoon werken, afdekken en afkoelen (p. 16), én hygiëne:

Hygiëne Heel saai onderwerp, wel heel belangrijk. Het grootste deel van de voedselvergiftigingsgevallen wordt namelijk thuis veroorzaakt en is makkelijk te voorkomen.

Het begint echt met het goed wassen van uw handen. Ik propageer handen als goed gereedschap, maar dat geldt alleen als u ze steeds goed wast. Niet alleen als u begint met koken, ook tussendoor. Als u aan iets rauws hebt gezeten en daarna iets gaars aanraakt, treedt kruisbesmetting op, een even onsmakelijke als toepasselijke term. Met vlees, vis, kip, kortom dier, moet u extra oppassen: een snijplank, schaal, mes of hand die met rauw vlees in contact is geweest, moet u eerst (af)wassen voordat gaar vlees ermee in aanraking komt. In de ideale Warenwetwereld hebt u er ook aparte snijplanken voor.

Wat voor vlees geldt, geldt ook voor groente, en ook voor bijvoorbeeld beslag. Het belangrijkste om in uw achterhoofd te houden, is dat alles in meer of mindere mate wordt bewoond door levende organismen. Omwille van onze gezondheid zien we liever dat het in mindere mate wordt bewoond. Niet benauwd zijn hoor, gewoon een beetje opletten. Zie ook afdekken en afkoelen (p. 16).

I
/

Inkoken mag u echt letterlijk nemen, dat is wat je doet: iets in laten koken. Mensen klagen weleens dat hun saus niet dik wordt of de soep waterig smaakt. Dat is doorgaans eenvoudig op te lossen met geduld. Pas als iets de tijd heeft gekregen om in te dampen, wordt zowel de vloeistof als de smaak geconcentreerder. 'Dunne' dingen als wijn kunnen op redelijk hoog vuur tot de helft of een derde worden

ingekookt, daarna kan er dikker spul, zoals room, bij. Vanaf dan gaat het vuur wat lager en moet er af en toe vanaf de bodem worden losgeroerd. Als de smaak al goed is maar de dikte nog niet bevalt, kunt u altijd nog binden met bijvoorbeeld een roux (zie p. 45) of eidooier, of monteren (zie p. 41) met klontjes koude boter.

J
/

Julienne is de keukenterm voor snijden in zeer dunne reepjes, ook wel lucifers genoemd, van 1 à 2 millimeter dik en 3 centimeter lang. Alles dat ongeveer zo fijn is, telt dat wat mij betreft als: *in julienne* snijden. De makkelijkste manier om groente zo te krijgen is er in de lengte eerst een plak van af te snijden zodat die vlak op een snijplank kan liggen. Snijd er vervolgens in de lengte plakken/stroken vanaf van 1 à 2 millimeter dik, leg die ook plat en snijd ze in lange repen van 1 à 2 millimeter. Snijd deze hoekige spaghetti vervolgens in stukjes van 3 centimeter. Als u ze nog korter maakt, hebt u brunoise (zie p. 26).

K
/

Kaneelstokje Waarom zou je kaneelstokjes raspen op een nootmuskaatrasp of fijne handrasp (ook wel microplane) als er ook gemalen kaneel bestaat? Omdat ik geraspte kaneel veel lekkerder vind dan poeder. Zoiets als het verschil tussen peper uit de molen of peperpoeder uit een zakje.

Keukenmachine Zo'n apparaat met een meestal transparante kom waarin een mes ronddraait dat heel goed is in dingen tot pasta draaien (pindakaas, groentepuree – géén aardappelpuree, dat wordt behanglijm) of poeder en gruis (noten, koekjes). Minder handig voor soep en saus omdat dat een hoop geklieder geeft. Voor soep is de-staafmixer-in-de-hoog-gevoege-pan ideaal.

Er kunnen doorgaans ook allerlei hulpstukken op een keukenmachine worden gezet, voor het maken van plakjes/schijfjes, rasp en reepjes. Houd er wel rekening mee dat die meer kneuzen dan handgesneden plakjes/schijfjes, rasp en reepjes, waardoor ze natter uit kunnen vallen.

Korstdeeg: zie bladerdeeg, p. 19-20.

Kneep of kneepje kun je letterlijk nemen: dat wat je tussen duim en wijsvinger houdt. Een kneepje zout, een kneep (mag wat meer zijn) fijngehakte kruiden. Dat wat in het Engels een pinch heet.

Knoflook Soms staat er in een recept heel expliciet 'teentje', dan bedoel ik dat de knoflook heel subtiel aanwezig moet zijn. Zeg ik juist 'dikke teen', dan is een uitgesproken smaak de bedoeling. Snuffel altijd even aan knoflook voordat u hem verwerkt. Soms stinkt hij namelijk naar kurk (zoals bij wijn), en zo'n viezerd verpest echt een heel gerecht. Wegdoen dus, maar niet op de compost, het is nogal besmettelijk. De vieze geur en smaak worden veroorzaakt door TCA, een zeer krachtige

stof die ontstaat uit een verbinding tussen een schimmel en chloorfenolen. Die laatste komen bijvoorbeeld bij de knoflook (of andere bewaargroente) via bestrijdingsmidelen of bleek. In een poging te begrijpen hoe het precies zit, heb ik een 162 pagina's tellend rapport doorgenomen, geschreven door een A4'tje vol professoren. De moraal van het verhaal: niet gebruiken.

Tenen die zijn uitgelopen of die geen geur meer hebben aan het eten toevoegen heeft niet zoveel zin, maar u kunt ze nog wel planten. Bijvoorbeeld bij de rozen, waar ze helpen luizen te verdrijven.

Kruiden Met kruiden bedoel ik verse kruiden, daarom staat er ook 'gerist en gehakt' bij. Zelfs bij tijm. Als de blaadjes eenmaal een keertje zijn gehakt, komt hun smaak beter los. En dat is toch wel de crux van koken, dat het zo lekker mogelijk wordt. Ook als u geen tuin hebt, zou ik u van harte aanraden ergens bij een raam een paar bloempotjes met basiskruiden te zetten. Als u verse kruidenplantjes koopt, geef ze dan een grotere pot op een schotel en schenk daar regelmatig water op. U hebt altijd tijm, rozemarijn of basilicum bij de hand. De smaak is onvergelijkbaar met die van gedroogde kruiden.

KRUIDENBOUILLON, BASISRECEPT

/

voor ca. 1,2 liter, ofwel 4 personen / 3 liter,
ofwel 10 personen

1 bouquet garni (zie p. 22) / 2

kwart bosje zuring / half

half bosje kervel / 1

half bosje peterselie / 1

1 à 2 takjes hysop / 3 à 4

2 sjalotten, gehalveerd / 5

eventueel:

2 à 3 takjes lavas (maggiant) / 5

2 stengels bleekselderij / 5

paar druppels citroensap

Houd een handje kruiden apart en zet de rest, plus de sjalot, op met 1,5 à 2 liter koud water (of voor 10 personen: 4 à 5 liter).

Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 40 minuten zachtjes koken. Schuim indien nodig af. Schenk door een fijne zeef en maak op smaak met peper & zout.

Laat nog 10 tot 30 minuten zachtjes koken als de bouillon nog te licht van smaak is.

Voeg een handje vers gesneden kruiden en/of bleekselderij toe. Maak tot slot af met eventueel citroensap.

Variaties

- Monteer (zie p. 41) eventueel met een paar klontjes koude boter (u begrijpt dat het met de boter geen bouillon meer heet; bouillon is immers helder).

- Vervang voor een Zuid-Europese kruidenbouillon de kruiden door 2 takjes rozemarijn, 4 takjes oregano en een half bosje basilicum.

- Voeg 4 in stukken gesneden tomaten toe.

L

/

Lossen van pudding, bavarois en dergelijke: geef met de vlakke hand een ferme tik tegen de onderkant van de vorm. Soms is dat al genoeg om hem los te maken uit de vorm. Leg een bord op de pudding en houd het op zijn plaats terwijl u het geheel snel omdraait. Verwijder de vorm. Als de tik niet werkte: draai de vorm rond onder een lopende, flink warme kraan (zonder dat het water in contact komt met de pudding). Of dompel hem, tot aan de rand, in een bak flink warm water. In beide gevallen heel kort: zodra u de pudding rondom los ziet raken van de vorm is het goed. Als u hem langer dan nodig in het hete water houdt, smelt de buitenkant van de pudding weg.

Nog een dingetje: als u hem onder de kraan houdt, is het zaak hem niet schuiner dan op zijn kant te houden, en de pudding tegen te houden. U zou de eerste niet zijn bij wie de pudding ineens uit de vorm, in de wasbak, schiet.

M

/

Marilles Ik ben er geheel aan gewend, maar ik merk dat deze roodschimmelkaas qua geur voor mensen die niet in Noord-Frankrijk wonen wel wat heftig kan zijn. Hetzelfde geldt voor Hervekaas, zijn Nederlandse broer. Langres en Epoisses, allebei uit de Bourgogne, zijn weliswaar ook roodschimmels, maar net wat subtie-ler – zeker in warme bereiding. Wie liever

heeft dat kaas zich koest houdt, kan al deze stinkerds wellicht beter, deels of helemaal, vervangen door een subtielere kaas.

MEP is de afkorting voor mise-en-place ('op de plaats gezet'), zie p. 10.

Methode potlood Door het blad van een lofje te snijden alsof je een potlood slijpt, blijft de harde kern vanzelf over, en is dat het enige dat u weg hoeft te doen (of niet als u hem wel lekker vindt). Leg een struikje lof op een plank en snijd er schuin reepjes vanaf, beginnend vanaf de punt. Door na een paar sneden het stronkje steeds een kwartslag te draaien, houdt u vanzelf de harde kern over als een potloodpunt.

Monteren Om soep en saus voller en romiger te maken klopt u er in de laatste fase klontjes koude boter door, met de hand of met de staafmixer. Voeg de klontjes in porties toe, zoveel als nodig is om de saus/soep dik en smeugig te maken, maar niet meer dan hij kan opnemen. Zorg ervoor dat de soep/saus daarna niet meer aan de kook komt.

N
/

Nieuwe wereld is een term die wordt gebruikt in de wijnwereld, daar zijn ze immers gek op jargon om over te struikelen. Binnen de nieuwe wereld vallen alle niet-traditionele wijnlanden: van Australië en Nieuw-Zeeland via Zuid-Afrika tot en met Zuid-Amerika.

Noten roosteren, zie roosteren, p. 45.

O
/

O De letter O staat in de MEP-lijstjes achter gerechten die de oven in gaan. Dan kunt u inschatten wat er tegelijkertijd of na elkaar gemaakt kan worden. De 'ovenonderdelen' staan niet altijd bij elkaar omdat sommige dingen lang van tevoren gemaakt kunnen worden en ik niet weet of u alles op één dag gaat maken. Door in één keer te zien wat er in de oven moet, voorkomt u ook dat u de oven telkens opnieuw moet opstoken voor één dingetje.

Onder druk wegzetten kan twee doelen dienen. Het eerste is om ergens vocht aan te onttrekken; om dat nog meer te bevorderen, wordt het product c.q. ingrediënt meestal ook nog met zout bestrooid voordat het wordt weggezet. Het tweede doel is om iets na het bakken stevig en goed snijdbaar te maken, bijvoorbeeld een gerecht met laagjes, zoals een gratin of lasagne. Om het gewicht gelijkmatig te verdelen, legt u er een passend iets op: een snijplank, ovenschaal of bakblik. Zet daar gewicht op; als het een groot oppervlak is, misschien zelfs twee. Hoe gelijkmatiger, hoe mooier het resultaat.

Pas het gewicht aan het doel aan. Om vocht te onttrekken, kunt u prima een gietijzeren pan of iets dergelijks gebruiken. Voor alleen stevigheid zet u er minder gewicht op. Als u het overdrijft, perst u namelijk alsnog het vocht eruit. Voor een gemiddelde portie

gratin is zo'n 2 kilo gewicht genoeg: gebruik bijvoorbeeld 2 volle flessen of een paar blikken bonen.

Gewone lasagne met kaas en bechamel en zo, wordt door een nachtje koud wegzetten al goed stevig; door hem onder druk te zetten, wordt hij compact. Dat is waarschijnlijk niet altijd de bedoeling en alleen nodig voor lasagne met een minder stevige vulling.

Oven

- **Oven voorverwarmen** Ik schrijf dat eigenlijk nooit. In de recepten staat in plaats daarvan: zet in een oven van zoveel °C. Dat moet hij dan natuurlijk wel zijn. Ik zal opbiechten waarom ik het zo doe. Ik weet dat heel veel mensen die eerste 'verwarm de oven voor op 200 °C' zin lezen en daar dan eerst maar eens mee beginnen. Zó, dát is alvast gelukt. Vervolgens gaat de telefoon, moet de sla gewassen en het plafond nog even gewit, en al die tijd staat die oven voor niets zo heet te zijn. Dat vind ik stom. Door het in het recept te zetten als het aan de orde is, vergroot ik bovendien de kans dat u het recept eerst leest, en dat is altijd een goed idee.

- **Hete oven** Heet is alles tussen 180 en 220 °C (nog heter heet een bloedhete oven, maar dan geef ik wel een temperatuur aan, hoor). Ik schijf 'hete oven' vooral bij opwarmen, waar het niet heel nauw luistert en u misschien wel iets anders in de oven hebt waarvoor de temperatuur wat preciezer moet zijn. 220 °C is wel een temperatuur waarbij je moet opletten dat dingen niet te snel kleuren. Gebruik de oven qua opwar-

men vooral voor dingen die binnen een minuut of 10 weer uit de oven kunnen. Met luchtige snelwarmers als brood gaat het altijd wel goed. Zorg er bij compacte dingen als aardappelgratin voor dat ze al *gecham-breed* zijn en dek gerechten die kunnen uitdrogen af met bakpapier, met folie, met boter of met wat er allemaal logisch is om het gerecht te beschermen tegen uitdrogen.

- **Oventemperatuur** De temperatuur daalt snel zodra de ovendeur opengaat. Verwarm daarom de oven 20 °C heter voor dan nodig is, en draai pas zodra het gerecht erin staat terug naar de gewenste temperatuur. De ventilator van een heteluchtoven uitzetten als u de ovendeur opent, scheelt veel warmteverlies: de ontsnappende warmte wordt er dan in elk geval niet ook nog eens krachtig uit geblazen.

Gelijkmatig bakken doet bijna geen enkele oven. Het is daarom raadzaam gerechten halverwege de garingstijd een keer achterstevoren in de oven te zetten. Dat u het gerecht in kwestie er dan eerst uit haalt en de deur gesloten houdt terwijl u de schaal goed vastpakt en omdraait, spreekt voor zich. Toch?!

P
/

Paneermeel, zie broodkruim, p. 25.

Parmezaan kunt u voor zuivelmijders vervangen door gistvlokken. Dat geldt dan vooral voor de smaak die er een beetje mee kan worden benaderd – een knapperig korstje kunt u er niet mee bakken en mooi smelten lukt ook niet.

PASTA, BASISRECEPT

/

1 UUR RUSTEN

Misschien hebt u al vijf boeken waar het basisrecept in staat. Als u die nou niet hebt, is het wel heel onhandig als ik het hier niet even geef. Het is maar kort. Zie voor het maken van ravioli p. 447.

400 g bloem*, type 00 / 1 kg

4 eieren / 10

eventueel: **1 kleine eetl olijfolie** / 2 volle *300 gram rijstemeel en 100 gram aardappelzetmeel. Of gelijke delen rijstemeel en maismeel. In beide gevallen 2 eieren per 100 gram meel en een lepeltje maizena. Blijf kneden tot het deeg niet meer korrelig is.

Kneed bloem en eieren met een beetje zout in 5 à 10 minuten tot een soepel deeg. Voeg als het deeg iets te droog is een scheutje olijfolie toe. Vorm een bal van het deeg en laat het ingepakt in vershoudfolie 1 uur rusten in de koeling. Dun uitrollen gaat het eenvoudigst met een pastamachine, maar met een deegroller gaat het ook. Bestuif in elk geval steeds weer met bloem. De eerste vellen hebben in de machine de neiging te scheuren: blijf het deeg net zolang opvouw en opnieuw door de machine draaien tot het heel en egaal is, en zet dan pas een tandje strakker.

Peper & zout zijn niet opgenomen in de ingrediëntenlijsten, toch komen ze in de meeste recepten voor, net als in elke keuken. Precies daarom ben ik ervan uitgegaan dat u ze niet in huis hoeft te halen.

Planeetmenger Zo'n zwaar keukenapparaat met een arm die boven een los in te zetten mengkom hangt, wordt vaak 'kitchenaid' genoemd; maar dat is gewoon een merknaam.

Poedersuiker is fijngemalen gewone suiker. U kunt u het dus zelf malen/maken in een – geurloos – elektrisch koffiemolentje of in de keukenmachine. Houd de deksel goed dicht totdat het poeder is neergedaald, het stuift enorm. Dit kan natuurlijk ook met vanillesuiker, kaneelsuiker of vliersuiker. Zie resp. p. 49 en 271.

Polenta De oude Grieken maakten van granen een dikke pap (brei klinkt nóg onsmakelijker) die ze *poltos* noemden. Het gerecht werd basisvoedsel in Noord-Italië waar Venetië én Lombardije tot op de dag van vandaag de oorsprong claimen. En die malle Italianen hebben niet alleen een eeuwenoude polenta-academie maar ook het genootschap Prima Patria, Poi Polenta, ofwel: Eerst het Vaderland, dan Polenta! Een gewichtig papje dus. Sinds de Spaanse veroveraars mais introduceerden, gaan er geen andere granen meer in de polenta. Zie p. 327 voor polentabereiding.

Pommes-Parisiëneboortje Dit keukengereedschap is een steeltje met aan het eind een half bolletje van metaal met een gaatje in het midden. Het wordt ook wel een meloenlepel genoemd, bestaat in verschillende maten en komt meestal alleen uit zijn schuilplek achter in de keukenla om dingen (tomaat, meiraap, komkommer en meloen

dus) netjes uit te hollen. De uitscheepsels krijgen de vorm van een balletje, kan leuk zijn. Bijvoorbeeld om aardappelballetjes te maken, *oui, oui, les pommes Parisiennes*.

Pureren van soep en saus doe je liefst in een hoge (maat)beker, of in de pan waarin het gerecht is bereid. Dat hoge voorkomt een hoop gespetter. Pureren gaat handig met de staafmixer. Trek in godsnaam de stekker eruit als u bij het staafmixmesje in de buurt moet friemelen omdat er iets vastzit of omdat hij afgewassen moet worden. De aan-knop is namelijk zomaar, zonder er erg in te hebben, ingedrukt. Uw vingerkootje zal het eerste niet zijn dat een ontmoeting met dat kleine rotmesje betreft. Ook kunt u voor pureren de keukenmachine gebruiken, bijvoorbeeld wanneer ingrediënten niet eerst in een pan zijn bereid.

Q
/

Quenelle Een quenelle is een eivormig schepje mousse of andere enigszins stevige substantie – en zoveel charmanter dan een kwakje. Ik raad u van harte aan quenelles in de pols te krijgen. Het stelt niets voor en toch ziet uw bord er veel verzorgder uit als u puree, mousse of crème fraîche in een quenelle serveert en niet als hoopje. Quenelles vormt u met twee lepels: steek één lepel dwars (ik bedoel daarmee horizontaal) in de op te scheppen massa en trek hem, nog altijd dwars, naar u toe tot hij goed vol is. Haal de lepel omhoog en vorm met de holle kant van de tweede lepel een

eitje. U houdt nu dus de twee lepels vast met de holle kanten naar elkaar toe en de stelen in tegengestelde richting. Schep het 'eitje' met de tweede lepel van de eerste lepel af en laat het landen op de plaats van bestemming. Smeuïge aardappelpuree is denk ik de makkelijkste oefenmassa voor een quenelletraining.

R
/

Ricotta kunt u vervangen door hüttenkäse, als u het lichter wilt. Houd er wel rekening mee dat juist door het gebrek aan vet gerechten minder smeug zullen worden.

Rozen draaien Snijd van dat wat een roos of roosje moet worden in de lengte plakjes. Maak de plakjes dusdanig dun dat ze kunnen worden opgerold zonder te breken. Als dat niet gaat, kunnen u de plakjes eerst blancheren (zie p. 21) tot ze soepel zijn. Neem een uiteinde tussen duim en wijsvinger en rol het plakje met de andere hand iets schuin op. Rol zo verder tot de roos dik genoeg is. U kunt natuurlijk meerdere plakjes om elkaar heen rollen. Door één kant golvend in te snijden en die als bovenkant aan te houden, wordt de vorm nog iets roziger. Dat kán leuk zijn. Soms is het nodig om de onderkant vast te zetten met een prikkertje. Zet de roosjes tot gebruik tegen elkaar aan, zodat ze niet losschieten. Als ze een tijdje hebben gestaan zit het roos-zijn doorgaans in 'hun geheugen' en kunnen ze zelfstandig worden neergezet.

Roosteren Het roosteren – dat eigenlijk branden heet – van noten gaat het aller-mooist in de frituur. Denk maar aan de geur als u langs een delicatessenwinkel wandelt waar ze vers gebrande noten verkopen. Niks gebrand: gefrituurd.

Haal de noten zodra ze mooi van kleur zijn uit het hete vet en schud ze goed uit. U kunt ze, als ze iets zijn afgekoeld, laten uitlekken op keukenpapier. Zouten is aan u, maar als u het doet, doe het dan in elk geval als ze nog warm zijn.

Wie frituren ongezond acht (of gewoon geen zin heeft om vet op te stoken, dat kan natuurlijk ook) roostert ze goed uitgespreid op een plateau in een oven van 180 °C. Pijnboompitten en amandelschaafsel (dat wordt een zootje in de frituur) worden daar mooier van dan bijvoorbeeld hazelnoten die door hun vorm veel ongelijkmatiger kleuren. Haal ze zodra ze op kleur zijn van de hete plaat, het restje hitte kan ze net te donker kleuren. Dat geldt nog meer als u ze in een droge pan roostert; dat is de minst goede optie voor een egaal gebrande noot. Wie bang is voor vet kan trouwens beter gewoon geen noten eten.

ROUX

/

Voor de recepten in dit boek wordt blanke roux bedoeld. Gebruik gelijke delen boter en bloem. De minimaal opgegeven hoeveelheden zijn voor een licht gebonden soep of saus, de maximale hoeveelheden voor een flink dikke versie.

Te gebruiken per liter soep/saus/ragout:

- voor soep: 40 à 50 g van
zowel de boter als de bloem*,
voor 80 à 100 g roux
- voor saus: 60 à 80 g,
voor 120 à 160 g roux
- voor ragout: 80 à 120 g,
voor 160 à 240 g roux

*G: te vervangen door rijstemeel of maismeel.

Gebruik voor dikke sauzen iets meer bloem, maar niet meer dan 60 gram bloem op 50 gram boter (6 op 5 dus).

Smelt op laag vuur de boter in een pan met dikke bodem. Strooi de bloem erover. Roer met een brede spaan door elkaar en maak steeds goed los van de bodem. Laat de boter niet kleuren, maar geef de bloem wel een paar minuten de tijd om goed gaar te worden. Zorg ervoor dat de roux glad en zonder klontjes is en blijft.

Voeg het te binden vocht in delen toe en zorg er steeds voor dat de vorige scheut is opgenomen voordat u de volgende scheut toevoegt. Blijf roeren. Hoe langer u de soep of saus kookt, hoe meer bindend werk de roux doet. Mocht hij te dik worden, dan kunt u altijd verdunnen met een beetje bouillon, room, wijn of water.

S

/

SALIE-OLIE

/

**bosje geurige salie
neutrale olijfolie**

Ris de blaadjes van de takjes. Houtige takjes moet u wegdoen, die smaken bitter. Hak de blaadjes zodat ze hun smaak makkelijker afgeven. Doe ze in een pannetje met dikke bodem en schenk er olie op tot ze helemaal onderstaan. Zet het pannetje op een sudderplaatje, of als u hebt op een petroleumstel, of zelfs een theelichtje. Hoe langzamer het gaat, hoe beter. Haal het pannetje in elk geval van het vuur als er fijne belletjes gaan opstijgen; laat de olie dan afkoelen en warm hem daarna weer op. Laat de olie op het fornuis ten minste 40 minuten trekken, of 2 thee/waxinelichtje lang. Laat de afgekoelde olie een dagje staan. Schenk dan door een zeefje in een schone fles. Druk met de achterkant van een lepel de smakelijkste olie uit de blaadjes.

Satéprikker test Deze test is vooral geschikt voor beslagachtige, ei-bevattende gerechten, zoals cake, taart en quiche. Steek de prikker in het midden en tot in de kern van het gerecht (de randen zijn sneller gaar). Komt hij er schoon uit, dan is de cake, taart of quiche in kwestie gaar.

Schud (goed) om staat er nog al eens. Ik zeg dat omdat roeren vaak meer kapotmaakt dan het goed doet. Denk bijvoorbeeld aan amandelschaafsel dat met elke keer roeren een beetje stukker gaat, of een korstje dat ergens vanaf wordt gestoten. Het loont echt de moeite een goeie trek-schud-beweging in de vingers, of liever: de pols, te krijgen.

Sinaasappel uitsnijden Een sinaasappel uitsnijden zodat u partjes krijgt zonder

velletjes, gaat als volgt: snijd een plakje van de onderkant van de sinaasappel af (schil inclusief het witte velletje) zodat hij rechtop kan staan. Snijd nu de schil, inclusief het witte velletje, rondom van de sinaasappel af, in repen van boven naar beneden. Neem de vrucht in één hand en snijd boven een ruime kom om het sap op te vangen de partjes tussen de vliezen uit. Voor inhoudsmaten van sinaasappelsap, zie Hoeveelheden, p. 36.

SOEZEN, HET BASISRECEPT

/

0,5 dl melk

0,5 dl water

50 g boter

50 g bloem*

2 eieren

*G: te vervangen door gierste-, rijste- en/of maismeel.

Breng op middelhoog vuur melk, water, boter en een kneepje zout aan de kook. Roer van het vuur af de bloem erdoor; zorg ervoor dat de bloem goed wordt doorgemengd en het mengsel niet kan klonteren. Zet de pan terug op het vuur, roer steeds goed los van de bodem met een platte spaan. Haal van het vuur als het beslag na 2 à 3 minuten een bal vormt en de onderkant lijkt te gaan bakken/drogen (dat is de bloem die gaart). Laat een paar minuten afkoelen en meng de eieren er één voor één goed door. Schep in een spuitzak en spuit er bolletjes van op een bakplaat. Een gekartelde spuit-

mond is vooral geschikt voor grote soezen. Ga ervan uit dat ze ongeveer twee keer zo groot worden en geef ze dus genoeg tussenruimte op de plaat. Zet in een oven van 210 °C en bak kleine soezen in ongeveer 15 minuten en grote in 20 tot 25 minuten goudgeel en gaar. Zie ook de variatie Hartige soezen op p. 55.

Splitsen van ei, zie Eieren, p. 31.

Smelten van chocola, zie p. 27.

Smokkelen, zie Inleiding, p. 11.

Spuitzak Als u geen, nog dichte, wegwerp-versie gebruikt, maar een herbruikbare spuitzak met open onderkant, draait u hem net boven het puntje of het spuitmondje een paar slagen op, zodat de vulling er niet uit kan lopen tijdens het vullen. Houd de spuitzak (met het dichtgedraaide spuitmondje naar beneden toe) in een losse vuist, en vouw de zak vervolgens voor ongeveer de helft open, rondom over uw vuist heen: op deze manier kunt u de zak zo diep mogelijk vullen, zonder dat de hele zak onder komt te zitten met vulling. Druk de vulling steeds zachtjes naar beneden zodat er geen luchtballen ontstaan en u straks gelijkmatig kunt spuiten. Een spuitzak werkt het lekkerst als hij niet te vol is. Draai, indien van toepassing, de onderkant weer open. Houd met de ene hand de bovenkant van de zak aan een punt vast, druk met de andere hand de vulling naar beneden tussen een gestrekte wijs- en middelvinger. Draai de zak vervolgens aan

de bovenkant dicht tot hij op spanning komt. Eén hand (uw schrijfhand) draagt de zak en beweegt hem steeds naar een nieuw punt, de andere hand stuurt en draagt. Draai de zak bovenaan steeds een slag dicht om hem op spanning te houden en de vulling eruit te dwingen. Dat gelijkmatig vullen en draaien is om te voorkomen dat er lucht in de zak komt en de vulling er in scheten uit komt fletteren.

Een andere manier van een spuitzak vullen (bijvoorbeeld met een massa die moet afkoelen): hang hem opgevouwen in een puntzeef of maatbeker. Op deze manier blijft de zak open staan (en kan de inhoud desgewenst afkoelen).

Storten en lossen wil zeggen: uit de vorm halen / laten vallen. Van toepassing op bijvoorbeeld gratin, ijs, pudding, of een terrine die in een vorm is opgesteven (zie ook p. 40). Leg een snijplank op de vorm, houd die met één hand op zijn plaats en draai het geheel snel om en los de inhoud op de snijplank. ‘Storten’ wordt ook gebruikt om aan te geven dat een stevige massa, zoals polenta of bakkersroom, in een vorm geschept moet worden.

Sud ’n sol tomaatjes Partjes half gedroogde tomaat op olie. Frisser en zachter van smaak en structuur dan gedroogde, ook als die op olie staan.

Suiker Waar ik schrijf ‘suiker’, kunt u doorgaans natuurlijk uw favoriete soort gebruiken, of dat nou palmbloesemsuiker of oerzoet is. Houd er wel rekening mee dat

niet alle suikersoorten dezelfde eigenschappen hebben waar het krokant bakken betreft. Suiker vervangen is daarom niet altijd even handig. Waar de karamellisering van suiker de krokantheid bepaalt, raad ik aan om gewone suiker te gebruiken. Kletsoppen, crème brûlée: met honing worden ze nooit krokant.

En ach, in normale doseringen is een portie suiker op zijn tijd de duivel niet. Als u het voor de lijn laat, maakt het niets uit welke suiker u gebruikt of hoe ingewikkeld erover wordt gedaan: dan is suiker suiker.

T
/

T&T wil zeggen tips en trucs, een handigheidje dus.

V
/

***V** Staat soms achter een dierlijk ingrediënt, zoals boter of room, onderaan de ingrediëntenlijst volgt dan een en veganistisch alternatief: *V. Houd er rekening mee dat de structuur en volheid anders zal uitvallen dan bij het originele recept. Ik ben er zuinig mee geweest omdat ik het niet zo goed weet: ik vind sojaroomb gewoont niet zo lekker en zolang soja van ver komt, uit gebieden waar er bos voor is gerooid, lijkt het milieuargument me niet heel sterk. Hetzelfde geldt voor palmvet dat voor het regenwoud net zo destructief is als veevoer verbouwen. Het dier uit de ketting halen waardoor de

soja/mais/lupine direct wordt geconsumeerd scheelt natuurlijk, maar ik neem dan toch liever een beetje boter. En als u wel van sojaroomb houdt, leest u waar 'room' staat volgens mij vanzelf wel dat u een vervanger naar smaak kunt gebruiken. Ik zou dan in de meeste gevallen ook wat extra smeuigheid toevoegen.

Vegan opties Panna cotta en dergelijke opgesteven roomgerechten kunt u maken met amandel-, kokos- en sojamelk. Agar-agar zorgt dan voor de binding. Reken daarvan een halve theelepel per 4 à 5 deciliter. Los de agar-agar op door hem (de laatste) 2 minuten, al roerend, mee te koken.

- Mousse-achtigen kunnen worden gemaakt van aqua faba (zie p. 32) of met een 'melk' op plantenbasis die de gewenste smaakmakers meekrijgt. Het mengsel bindt met agar-agar en/of kuzu.
- Of, wat ook bindt, voor zoete gerechten: meng er tot puree gemalen dadels door.
- Cheesecake zonder cheese maakt u bijvoorbeeld met tot puree gemalen (zijden) tofu. Of met tot pasta gemalen, ongebrande cashewnoten die roomkaas en crème fraîche kunnen vervangen. Gemengd met 'kikkererwteneiwit' wordt het luchtiger, aangelengd met water wordt het 'room'.
- Melk in bijvoorbeeld crêpes kunt u vervangen door plantaardige 'melk', van amandel tot kokos. De luchtigheid van ei komt dan van een theelepeltje bakpoeder.

Ik geloof, ondanks alles wat kan, dat het beter is om niet naar vervangers te zoeken, maar naar een lekker recept waar toevallig sowieso geen dier in zit. En als u wel zin

hebt in room, kaas of ei, het te gebruiken als de verwennerij die het is; als iedereen dat zo zou doen, is er genoeg voor de hele wereld. Zonder dat daar continu vrachtwagens vol dieren overheen rijden.

Zie ook Ei vervangen op p. 32 en Vlees vervangen op p. 50.

Vanillestokje Een vanillestokje over de lengte openhalen met een scherp mesje zorgt ervoor dat de smaak het beste vrijkomt. Schraap de zaadjes (ook wel het merg genoemd) eruit en voeg ze aan het gerecht toe. De zaadjes hebben de neiging aan het mes te blijven plakken. Veeg ze af aan het stokje zelf (dat eigenlijk de peul is): als dat aan het gerecht wordt toegevoegd komen de zaadjes vanzelf los. Zo komt alle smaak in het eten in plaats van bij de afwas. Het stokje wordt alleen gebruikt om te laten meetrekken: voordat het gerecht wordt afgemaakt moet u het verwijderen.

Vanillesuiker maken: bewaar een vanillestokje ‘begraven’ in een goed afgesloten pot met suiker (opensnijden is dan niet nodig). Binnen een paar dagen hebt u geurige vanillesuiker. Laat het stokje er tot gebruik gewoon in zitten. Na verloop van tijd wordt het stokje wel wat harder, maar dat is eigenlijk alleen maar een beetje lastig als u het moet opensnijden. Kaneelsuiker ‘maakt’ u op dezelfde manier.

Verhit staat er als iets hard aangebakken moet worden, voor een snel, mooi kleurtje, om het dicht te schroeien, et cetera. Bijvoorbeeld bij paddenstoelen of vlees.

Verwarm schrijf ik bij olie en als iets gesmoord of zachtjes gefruït moet worden; dat het wel bakt, maar er niet in hoog tempo een korst gebakken hoeft te worden.

VINAIGRETTE

/

Een vinaigrette is geen gebonden saus. Bij een vinaigrette zullen de olie en azijn na verloop van tijd weer scheiden: in dat geval voor gebruik dus even goed schudden of kloppen. Het Franse *vin aigre*, ofwel zure wijn, zegt alles over de smaak die je van vinaigrette kunt verwachten. Nederlanders maken hem vaak olieachtiger dan Fransen, die van een flink zure saus houden. Het mag allemaal, zolang je onthoudt dat een vinaigrette vrij zuur hoort te zijn en doorgaans voor ten minste een kwart, maar meestal een derde uit zuur bestaat.

Varieer naar smaak, dit is de basis:

ca. 0,4 dl azijn / 1

1 klein sjalotje, gesnipperd

/ 1 gemiddeld groot

paar druppels citroensap / scheutje

ca. 0,8 dl olie / 2

peper & zout

Maak de vinaigrette in een potje; dat bewaart én schudt makkelijk.

U raadt het al: meng eerst azijn, sjalot en citroensap, en klop/schud er dan olie door tot de vinaigrette naar smaak is. Maak af met peper & zout.

Variaties

Laat de variaties afhangen van het gerecht

waar de vinaigrette bij wordt geserveerd.

- Bijvoorbeeld met koriander of peterselie bij pittige gerechten, met dille of dragon bij artisjok of vis, en met citroenmelisse bij kruidige schotels.
- Of gebruik een deel notenolie.
- Of pureer op het laatste blauwe kaas door de vinaigrette.
- Door een schepje mosterd met de rest van het zuur te mengen wordt een vinaigrette pittiger en ook consistentier.

Vlees komt in de menu's weleens voor als optie (geen zorgen: in beschaafde dosering en altijd als keuzemogelijkheid). Zelf eet ik weliswaar sinds mijn zevende niets dat oogjes heeft of had, en ik ben blij dat het steeds normaler wordt, maar ik ben ook kok en ik geloof dat koken erom gaat ingrediënten zó bij elkaar te brengen dat eters er gelukkig van worden. En voor sommige mensen zit geluk ook in de smaak van vlees. Met de nadruk op smaak. Goed, echt vlees, dat hoeft geen hele lap te zijn, liever een onderdeel van het geheel, zo af en toe. Op dagen dat je wat uitgebreider kookt bijvoorbeeld. Zolang mensen zuivel en ei willen eten – en volgens mij kan dat, in voor iedereen gezonde en gedoseerde porties – blijven er vanzelf dieren 'over'. Denk aan mannetjes die waardeloos zijn als het op melk of eieren aankomt, of bijvoorbeeld uitgemolken exemplaren. Die serveer ik allemaal met een gerust hart aan mensen die daar blij van worden. Als ik daardoor niet bij de Vegetariërsbond mag, nou ja.

Vouwen is mengen zonder roeren. Doel is de luchtigheid te behouden. Het verschil zit 'm in de beweging. Voeg het te mengen ingrediënt rustig toe aan de kom met stijfgeslagen eiwit of geslagen room. Ga steeds met een brede spaan of platte spatel vanaf de bodem, langs de rand van de kom en vouw de massa rustig naar het midden. Draai de kom steeds een slagje en blijf rustig vouwen tot de massa egaal is gemengd. Het kan even duren, maar weersta de verleiding om toch te gaan roeren of kloppen. Door roeren kan de lucht helemaal verdwijnen en de luchtige massa in een plasje veranderen.

W
/

Wijn kunt u in sommige gevallen vervangen door een lichte bouillon, bijvoorbeeld bij het maken van een saus. Het zuur uit de wijn kan soms van belang zijn voor de binding; voeg in dat geval een klein beetje milde azijn toe. Dat helpt ook om de waarschijnlijk iets vlakkere smaak op te frissen. Witte wijn geeft een bepaalde frisheid. Die is te imiteren door water te mengen met een beetje limoen- of citroensap.

Z
/

Zelfrijzend bakmeel is bloem waaraan bakpoeder is toegevoegd. De verhouding is 1 theelepel bakpoeder op 500 gram bloem.

Zout, specerijen en dergelijke afwegen

Doe dat niet direct boven de pan of schaal, maar ernaast, in uw hand, of met een lepeltje. De kans dat u uitschiet met het zout direct boven de pan, of dat de dop van het potje valt – en dus de hele inhoud in de pan terecht komt – is niet zo groot, maar die keer dat het wél gebeurt kunt u opnieuw beginnen met koken. Veilig uit de buurt van de pan houden dus die potjes; het went sneller dan opnieuw bouillon trekken.

Zout & peper zijn niet opgenomen in de ingrediëntenlijsten. Toch komen ze in de meeste recepten voor, net als in elke keuken. Precies daarom ben ik ervan uitgegaan dat u ze niet in huis hoeft te halen. Waar ‘grof zeezout’ staat, bedoel ik mooie, grote korrels of vlokken. En of die nou van bergen komen of van Normandische of Engelse kusten, dat is aan u.

Zuring groeit volop in het wild. De betere groenteman of bio-winkel zal het ook wel hebben, maar als u het niet kunt krijgen is dat ook geen ramp; fijngesneden spinazie of snijbietblad met een drupje citroensap lijkt er behoorlijk op.

Zuurdesem, zie Desem op p. 31.

Zweten van courgette of aubergine kunt u heel letterlijk nemen. Leg gesneden courgette of aubergine uit op een droge schone doek, bestrooi de plakjes met wat zout en laat 10 minuten tot 1 uur zweten. Dep de zweetdruppels eraf voor u de groente verder verwerkt, dat scheelt een hoop

gespetter. Tijdens het zweten komen de suikers alvast vrij; daardoor laat gezweten groente zich mooier bakken of grillen.



JANUARI

MENU 1 54

Fundament 59

B sr. 60

MENU 2 62

Dolend gerecht: Artikel 1 71

MENU 3 72

Dolend gerecht: Artikel 2 81


MENU 4 82

MENU 5 90

JANUARI MENU 1


VOOR

SOEZEN MET UIENCOMPOTE

 CIDER, OF MISSCHIEN HEBT U NOG EEN MOOIE FLES CRÉMANT OF CHAMPAGNE STAAN...

HOOFD

STOOFPOTJE (AL DAN NIET
MET VLEES) MET AARDPEER,
DOPERWTJES, RAMMENAS, WORTEL,
PARMEZAAN-KAANTJES EN EEN
ZWIERTJE GROENE OLIE

 ZACHTE RODE, BIJVOORBEELD CÔTE DU RHÔNE

NA

PASTINAAKTARTELETTE

MEP (IN WERK VOLG-ORDE)

TARTELETTES (DEEG)
 TARTELETTES (VULLING)
 STOOFPOTJE
 UIENCOMPOTE
 GROENE OLIE
 TARTELETTES (AFMAKEN) / O
 SOEZEN / O
 PARMEZAAN-KAANTJES

VOOR**SOEZEN MET UIENCOMPOTE**

SOEZEN, OFWEL CHOUX

/

voor 10 mandarijn-grote soezen (of 30 kleine)

0,5 dl melk**0,5 dl water****50 g boter****50 g bloem*****2 eieren**

*G: te vervangen door gierste-, rijste- en/of maismeel.

Breng op middelhoog vuur melk, water, boter en een kneepje zout aan de kook.

Roer van het vuur af de bloem erdoor; zorg ervoor dat de bloem goed wordt doorgemengd en het mengsel niet kan klonteren.

Zet de pan terug op het vuur, roer steeds goed los van de bodem met een platte spaan. Haal van het vuur als het beslag na 2 à 3 minuten een bal vormt en de onderkant lijkt te gaan bakken/drogen (dat is de bloem die gaart).

Laat een paar minuten afkoelen en meng de eieren er één voor één goed door.

Schep in een spuitzak en spuit er bolletjes van op een bakplaat. Met een grove kartelrand in de

spuitzak maakt u zo'n mooie woeste soes die ook voor Paris-Brest worden gebruikt. Een gekartelde spuitmond is vooral geschikt voor grote soezen. Ga ervan uit dat ze ongeveer twee keer zo groot worden en geef ze dus genoeg tussenruimte op de plaat. Zet in een oven van 210 °C en bak kleine soezen in ongeveer 15 minuten en grote in 20 tot 25 minuten goudgeel en gaar.

Houdbaarheid: in een plastic bakje of goed gesloten zakje blijven soezen wel een dagje oké. Ze langer bewaren kan in zo'n afgesloten situatie voor schimmel zorgen (maar met lucht erbij drogen ze juist uit). In de vriezer blijven ze vanzelfsprekend wel lang goed.

Variaties

- Hartige soezen Een aanrader bij de uievulling: meng 2 teentjes knoflook, heel fijn gehakt of uit de vijzel, en 3 takjes tijm, gerist en gehakt, door het melk-en-water-mengsel. 1 theelepel komijn in plaats van tijm kan ook.

- Kaassoezen Voeg 75 gram geraspte Parmezaan of extra belegen kaas (niet jonger; dan wordt het beslag te vloeibaar) toe. Vervang het water door groentebouillon (zie p. 35) (of los 1 eetlepel groentebouillon op in het water, voeg dan het zout pas toe nadat u hebt geproefd of het wel nodig is). Maak op smaak met peper.

T&T – Soesjes openmaken om te vullen gaat het makkelijkst met een puntig schaartje; daarmee kunt u ze voor de helft openknippen of alleen een gaatje maken dat net groot genoeg is om ze 'onzichtbaar' te vullen.

UIENCOMPOTE

/

1 middelgrote ui, goed fijn gesnipperd (zodat ze straks goed uit de spuitzak komen) / 2 flinke uien
1 middelgrote rode ui, ook goed fijn gesnipperd / 2
1 sjalotje, dus ook goed fijn gesnipperd / 2
naar smaak ca. 2 takjes tijm / 6, **en 1 topje rozemarijn** / 1 takje, **en 1 takje oregano en/of salie, gerist en gehakt** / 3
ca. 1 eetl honing / 2,5
scheut(je) ciderazijn
0,4 tot 0,7* dl koude room / 1 tot 1,7
ca. 1 mespunt komijnpoeder / 1 theel
citroensap
7 (gerookte) amandelen, niet al te fijn gehakt / handje
olijfolie

*Met de kleinere hoeveelheid komen de gekaramelliseerde uiensmaak en kruiderij goed tot hun recht; met een scheutje extra wordt het geheel romiger, dus zachter van smaak.

Fruit in een ruime pan met een beetje olie de ui en sjalot op middelhoog vuur. Schep af en toe om vanaf de bodem en voeg na 10 minuten de kruiden, honing en azijn toe. Laat in nog ongeveer 10 minuten garen zonder te kleuren.

Proef of de uien een licht zoete smaak hebben gekregen en voeg nog een beetje honing toe als dat niet zo is. Laat helemaal afkoelen. Sla de room stijf. Meng komijn, net ietsje te veel peper & zout en een scheutje citroensap (1 à 2 eetlepels) door de uien zodat het mengsel hoog op smaak is. *Vouw* het zo luchtig mogelijk door de room, proef nogmaals of het goed op smaak is en schep dan in een spuitzak.

Houdbaarheid: de gare uien zonder room circa 5 dagen, mét in elk geval 2 dagen.

De compote zonder room kunt u ook heel goed gebruiken op brood of op een toastje.

Afmaken Haal de uienvulling een halfuur voor gebruik uit de koeling en spuit de soezen vol, zet ze op borden en strooi de gehakte amandelen eromheen.

Eventueel kunt u 0,6 / 1,5 deciliter port (of rode wijn) met 1 volle / 3 eetlepels suiker laten *inkoken* tot een stroopje. Draai het vuur uit zodra het vocht nog net zo dik is als schenkstroop; eenmaal afgekoeld wordt het nog dikker. Mocht het te dik zijn, dan kan het gewoon worden afgeslapt met wat water. Gebruik het om het bord af te maken met een páár druppels om de soes heen – van te veel krijg je smaakverwarring.

Variaties

- Maak er een pittig mengsel van door 1 à 2 verse pepertjes mee te fruiten.

- En/of vervang de kruiden door een exotischer mengsel, van ras el hanout tot kerrie madras.

HOOFD

STOFPOTJE (AL DAN NIET MET VLEES) MET AARDPEER, DOPERWTJES, RAMMENAS, WORTEL, PARMEZAAN-KAANTJES EN EEN ZWIERTJE GROENE OLIE

HET STOFPOTJE

/

per persoon:

kwart ui, gesnipperd

1 middelgrote aardpeer, in stukjes van 1,5 cm

1 vastkokende aardappel, in stukjes van 1,5 cm

2 eetl doperwten (diepvries)

halve teen knoflook, fijngehakt

rozemarijn, gerist en gehakt

blaadje laurier per ruime l vocht

1 theel kappertjes**rode wijn**

**ca. 100 g (paarse) wortel, in stukjes van 1,5 cm
hysop of tijm, gerist en gehakt**

ca. kwart rammenas, in brunoise

olijfolie

Fruit in een pan met dikke bodem de ui glazig met een beetje olie. Houd de wijn, de helft van de wortel en hysop, en de rammenas apart. Voeg de overige ingrediënten toe en fruit ze een paar minuten tot ze glanzen. Blus af met wijn tot alles er voor een derde in staat, voeg water toe tot alles onderstaat. Breng aan de kook, draai het vuur lager en laat 20 minuten zachtjes pruttelen.

Controleer de gaarheid: voeg als aardpeer en aardappel nagenoeg gaar zijn de laatste wortel en hysop toe. Laat nog een paar minuten staan en maak op smaak met peper & zout. Strooi de rammenas erover als de porties zijn verdeeld.

Houdbaarheid: 3 dagen.

Variatie

- De versie met vlees Gebruik een derde minder groenten, de aardappel meegerekend. Snijd per vleesetend persoon 75 à 120 gram vang, of andere minder chique delen varkensvlees, in stukjes van 1,5 centimeter. Verwarm een pan met dikke bodem en een beetje olie. Zet de stukjes vlees aan tot ze rondom mooi bruin zien. Geef het vlees steeds de tijd om een mooi bruin korstje te vormen en schep dan pas om. Voeg als de helft gekeurd is de ui, knoflook en kruiden toe. Ga als alles is aangezet verder als boven.

PARMEZAAN-KAANTJES

/

**50 g Parmezaan, liefst een korststuk,
in blokjes van 1,5 à 2 cm / 125**

Een perfecte bestemming voor de buitenste korst van de Parmezaan – immers ook gewoon kaas, maar niet zo lekker om zo te eten. Hoe harder en droger de kaas, hoe steviger de Parmekaantjes blijven. De wat zachtere delen van de kaas zullen meer uitlopen. Dat is niet per se erg, u moet dan alleen met een pannelikker de uitdruipsels steeds een beetje in model duwen.

Verwarm een zware antiaanbakkoekenpan op middelhoog vuur en leg de blokjes kaas erin. Laat in ongeveer een minuut per kant goudgeel bakken.

Houdbaarheid: in een trommel blijven ze 2 à 3 dagen krokant.

GROENE OLIE

/

**ca. 15 stelen peterselie, of wortelloof als u
dat hebt, gehakt / 30**

1 kleine teen knoflook, gehakt / 1 grote

ca. 2 eetl citroensap / 5

ca. 0,6 dl neutrale olie / 1,3

milde olijfolie

Pureer peterselie (of loof) met knoflook en citroensap en zoveel neutrale olie dat het nèt pakt. Voeg als het geheel glad is eerst nog wat neutrale olie en vervolgens olijfolie toe tot u een lopende groene saus hebt. Maak af met peper & zout en eventueel nog een beetje citroensap.

Houdbaarheid: 3 à 4 dagen.

Afmaken Ruime, diepe borden vind ik het best passen, maar een plat bord kan natuurlijk ook.

Schep (met een soeplepel) de warme stoof met aanhangend vocht in een charmant, hoog bergje op het midden van de borden. Een steekring kan daarbij helpen, zelfs al zal de stoof niet keurig in het gelid blijven. Bestrooi met rammenas en schenkdruppel de groene olie eromheen zodat hij groene oogjes maakt in het vocht dat ongetwijfeld uit de stoof loopt. Bestrooi met de Parmezaan-krokantjes. Serveer eventuele extra stoof liever apart, zodat de borden verleidelijk blijven in plaats van een legerportie te worden.

NA

PASTINAAKTARTELETTES

/

DE CRÈME FRAÎCHE MOET 8 UUR, OF EEN NACHT, UITLEKKEN

voor 4 afgebakken tartelettebakjes van harde wener of van bladerdeeg (zie respectievelijk p. 36 en 19) / 10

2 flinke eetl crème fraîche / 5

ca. 1 theel violensiroop (zie p. 158) / 2

10 g boter / 25

slanke pastinaak: ca. 12 plakjes van 3 mm

dunte / 30 plakjes

4 driekleurige viooltjes (Hier stonden ze nu nog te bloeien. Als dat bij u niet zo is, hebt u misschien gesuikerde viooltjes in huis? Zo niet: een wit taartje is ook heel mooi. Bepoedersuiker het dan eventueel vlak voor serveren om het juist nóg witter te maken.) / 10

2 eetl amandelschaafsel, geroosterd / 5

Neem een kommetje, hang er een zeefje in en zorg ervoor dat er nog een paar centimeter tussen de bodem van het zeefje en de kom zit, en leg een mini-doekje in de zeef (zo'n kleine hoeveelheid past het best in een stukje kaasdoek of iets dergelijks). Schep de crème fraîche erin, draai het doekje dicht en zet het geheel 8 uur of een nacht in de koeling. Schep de uitgelekte crème fraîche uit de doek in een schaalpje en maak op smaak met violensiroop.

Smelt de boter in een brede koekenpan en verdeel de plakjes pastinaak over de bodem van de pan zonder dat ze elkaar overlappen. Laat ze op zacht vuur in ongeveer 5 minuten net gaar worden. Draai ze om en laat nog een minuutje staan. Draai het vuur uit en haal na een paar minuten de plakjes uit de boter. Laat ze goed afkoelen.

Vul de deegbakjes maximaal 6 uur voor serveren met de crème fraîche. (Niet eerder, anders worden ze zachter dan lekker is; de crème mag er iets in trekken, maar de buitenkant van de bodem moet nog goed krokant zijn. U kunt ze bijvoorbeeld ook pas met de room vullen terwijl het hoofdgerecht warm staat te worden in de oven). Strijk glad af en bedek in de rondte met de pastinaak. Maak af met een viooltje.

Afmaken Verdeel de taartjes over de borden en strooi er een beetje amandelschaafsel omheen.

Variatie

Laat het viooltje nog even achterwege, strooi een dun laagje suiker over de plakjes pastinaak, geef een paar minuten om iets vocht op te laten nemen en brand er dan met een gasbrander of crème brûlée-ijzer een goudgeel laagje op. Leg het viooltje erop.

Fundament

Volkomen zot natuurlijk, een restaurant bouwen als je maar eens in de week open bent. In een dunbevolkt gebied als het onze heeft het geen zin om vaker open te zijn, er zijn eenvoudigweg niet genoeg mensen om meerdere dagen vol te zitten. Tuurlijk, in de zomer komen er nog behoorlijk wat extra dagen bij, maar toch, er speciaal een ruimte voor bouwen zou volslagen belachelijk zijn, overduidelijk een waardeloos businessplan.

Nee, een behoorlijk goed betaald chefsbestaan in Amsterdam inruilen voor dat van een groenteboerin op het Franse platteland, dát is een goed idee! Dat vond ik dus wel, en vind ik nog steeds. Omdat het toch niet bij groenteboerinnen bleef, verbouw ik niet alleen groenten, maar ook elke week de huiskamer tot restaurant, en proppen we al onze meubels in de slaapkamer waarin dan nog net een paadje over blijft om na een lange dag het bed te vinden. Na jaren wekelijks alle meubels in en uit de woonkamer slepen, hebben we er genoeg van. We gaan een restaurantje bouwen.

Dat zullen we grotendeels zelf moeten doen. Ik heb gelukkig ook een ome Co'tje die aannemer is. Hij bouwt mee. Of hij bouwt en wij worden zijn slaven, dat is nog even afwachten. In elk geval heb ik hem mijn budget voorgelegd en hij denkt dat het kan.

Bouwvakkers, B en ik worden er allebei nogal nerveus van, ze hebben altijd een mening die zelden overeenkomt met de jouwe. Als je een bepaalde werkwijze of oplossing voorstelt kan dat nooit; dat moet natuurlijk eerst 'driekwadrants gebovenfreesd en dan met een bangel geankerd worden in de latei anders krijg je gegarandeerd de grootste problemen met de rachels die torderen'. Om er dan ook nog dreigend achteraan te zeggen dat ze het heus wel op jouw manier willen doen maar dan geen enkele verantwoordelijkheid kunnen nemen. Met een ome op de bouwvloer gaat dat hopelijk net wat soepeler.

We mikken erop om in het voorjaar te beginnen, of anders na het groenteen toeristenhoogseizoen, ook goed.

In elk geval kunnen we vast het beton storten waarop gebouwd moet worden. Terwijl de vloer droogt, is er ruim de tijd om te bedenken hoe en wat we precies willen (en kunnen betalen) voordat we een bouwaanvraag doen. Dus er komt een bekisting, onze vriend Jean met een heleboel, echt een héleboel steentjes, en een betonwagen. Als die bijna leeg is, gaat de telefoon: 'Met je burgemeester, je moet nú naar het gemeentehuis komen!' 'Met je burgemeester' – niet 'met Jean Marie'? denk ik nog. Als ik het gemeentehuis

binnenstap begint hij te briesen, niks bonjour, kus, kus, maar hoe ik het in godsnaam in mijn hoofd haal beton te laten komen terwijl ik helemaal geen bouwaanvraag heb gedaan.

Dat is niet zo ingewikkeld, we weten nog helemaal niet of het er dit jaar wel van gaat komen, ik dacht ik stort vast beton, dan ligt de vloer er vast. Onze burgervader is duidelijk niet erg tevreden met deze uitleg en begint met veel consumptie aan een verhandeling over de verantwoordelijkheden van zijn functie. Meegesleept door zijn eigen belangrijkheid zie ik hem steeds kwaaiër worden. Achter zijn rug rijdt de tweede betonwagen voorbij, richting mijn huis.

‘Misschien gaat dat in Holland zo, maar hier heb je met regels te maken, de bouwaanvraag moet deze week ingediend worden!’ *Déze* week? Een boekwerk waar een architectenbureau minimaal twee weken voor nodig heeft?

‘We gaan écht niet bouwen zonder vergunning, en je wéét toch dat mijn schoonva-’ Hij sommeert de secretaresse me een bouwaanvraag te geven. Met het pak papier kom ik thuis, net als de tweede betonwagen zijn slurf opbergt. Die 130 ton beton krijgen we voorlopig niet weg.

B sr.

Mijn schoonvader – ik had gedacht hem erbuiten te kunnen houden, maar dat gaat niet. Zijn verhaal komt dwars door het onze heen.

Hij heeft al een paar jaar leukemie, een beetje maar hoor, in B’s familie worden de dingen nooit erg, is nooit iemand echt ziek. Ook niet als ze kanker in hun bloed hebben. B’s ouders waren twee maanden geleden bij ons, daarna reisden ze door naar zus B die in Singapore woont. B senior voelde zich daar steeds iets minder lekker. Op een dag had hij geen trek meer in een glas wijn, goede grond om naar het ziekenhuis te gaan. Hij bleek zo’n beetje overal kanker te hebben. Ze begonnen onmiddellijk met chemo, het plan was de kanker zo hard te lijf te gaan dat hij naar Nederland kon vliegen. Elke keer dat we hem op FaceTime zagen, was hij er beroerder aan toe. Hij wilde niet dat B zou komen: ‘onzin, ik heb altijd gezegd dat zulke reizen zinloos zijn en daar blijf ik bij’, echt ferm klonk hij niet.

Na een paar weken vertrouwde de arts zus B toe dat het hem speet dat hij niet, zoals in Nederland, mocht stoppen als behandelen zinloos wordt, en dus volgde er nóg een chemo. B senior zei dat het de slechtste dag van zijn leven

was. De arts verzon toch een manier om ervoor te zorgen dat het zijn laatste was. Tegen zes uur 's morgens ging de telefoon, het was voorbij.

Twee dagen later stond er in een uitvaartcentrum in Singapore een iPad op een kist; zulke dingen gaan snel in de tropen. Wij hielden elkaars hand vast en staarden naar de raarste film die we ooit zagen, ook al ben je live verbonden, het is niet voor te stellen dat wat je ziet echt is. Die enorme zaal, leeg, op B's snikkende zus en moeder na, de kist op een soort saturdaynight-fever gekleurde lichttegels, op de achtergrond zachtjes de harde muziek van een Hindoestaanse begrafenis in een andere zaal. Wij draaiden hier twee nummers die hij mooi vond, we hoorden ze terug via de lege zaal. En toen wist niemand meer wat te doen.

Wezenloos zitten we daar, we proberen te begrijpen wat we zojuist hebben meegemaakt. We hebben geen idee. Dood is niet te bevatten, zo abstract, zo leeg. Alles wat we doen voelt gek, ongepast. En koud, zo vreselijk koud. Hoe hard we elkaars hand ook vasthouden, het blijft maar koud.

De volgende dag is zijn as verstrooid boven de zee waarop hij als stuurman voer. Wij willen graag geloven dat hij aanspoelt op Java waar hij is geboren en zijn jeugdjaren doorbracht. Dat het rond is. Dat willen wij graag geloven.

Maar wij moeten een bouwaanvraag maken, anders wordt de burgemeester boos.