

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS MASTERCLASS:

Cakes
Groente op de BBQ

MASTERCLASS

DIPS

RAMON BRUGMAN



CARRERA
culinair

INHOUD

| | |
|-------------------------|---|
| VOORWOORD | 7 |
| VOORDAT JE BEGINT | 8 |

| | | | |
|--------------------------|----|-------------------------------|-----|
| INDONESIË | 10 | NEDERLAND | 84 |
| JAPAN | 18 | FRANKRIJK | 92 |
| INDIA | 26 | ZWEDEN | 100 |
| ISRAËL | 34 | BRAZILIË | 106 |
| RUSLAND | 40 | VERENIGDE STATEN | 112 |
| DUITSLAND | 46 | SURINAME | 120 |
| SPANJE | 52 | MEXICO | 126 |
| PORTUGAL | 58 | ETHIOPIË | 134 |
| ENGELAND | 64 | ZUID-AFRIKA | 142 |
| GRIEKENLAND | 70 | EGYPTE | 148 |
| ITALIË | 76 | | |

| | |
|--------------------|------------------|
| Tekst | Ramon Brugman |
| Fotografie | Saskia Lelieveld |
| Vormgeving | Tijs Koelemeijer |
| DTP | Villa Grafica |
| Styling | alexstyling |
| Auteursfoto | Ingrid Hofstra |
| Culinaire redactie | Lars Hamer |

www.carreraculinair.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera Culinaire is een imprint van
Overamstel uitgevers bv

© Ramon Brugman, 2019
© Carrera Culinaire, Amsterdam 2019

ISBN 978 90 488 4532 3
ISBN 978 90 488 4533 0 (e-book)
NUR 440

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.

| | |
|----------------------------|-----|
| DANKWOORD | 155 |
| RECEPTENINDEX | 156 |
| INGREDIËNTENREGISTER | 158 |



VOORWOORD

Dips en spreads: ik ben er gek op! Nu heb ik in dit boek 21 verschillende landen opgenomen, met elk ongeveer twee soorten dippers en vijf dips en spreads. Het is een flinke verzameling van recepten die ik zelf heb uitgekozen. Elk recept is met zorg samengesteld, maar wel naar mijn smaak bereid. Nu vind ik dat recepten slechts een richtlijn zijn; je kunt ze zelf naar eigen smaak aanpassen. Houd je bijvoorbeeld niet van pittig, laat dan de pepers achterwege. Eet je liever niet te veel zout, pas dan de hoeveelheid aan.

Er zijn ook veel recepten die bijna hetzelfde zijn in verschillende landen, maar tóch net even anders smaken of eruitzien. Sommige dips of dippers vinden hun oorsprong dan ook niet in een land, maar in een cultuur. Dit maakt eten juist zo interessant. Onthoud dus goed dat – ondanks de indeling van dit boek – de recepten niet altijd bij één land horen.

Nu ben ik ook geen hokjesdenker en ben ik van mening dat je alles met elkaar kunt mengen wat je lekker vindt. Smaak is iets persoonlijks en daar kan niemand tussenkomen. Als jij het lekker vindt om Ethiopische injera te eten met Italiaanse pesto houd je dan vooral niet in. Lekker is lekker. Ik adviseer dan ook dat als je verschillende dips maakt voor een feestje, je de tafel verder vult met gerechtjes uit verschillende landen.

Veel plezier met het lezen van dit boek en het maken van deze bonte verzameling aan recepten. Neem de tijd en proef goed of het gerecht de smaak heeft die jijzelf écht lekker vindt! Succes!

Ramon

VOORDAT JE BEGINT

DEEG

Er zijn wat basisregels wat betreft deeg. Deeg moet je bijna altijd kneden. Als ik het heb over een soepel en glad deeg betekent het dat het deeg een goede glutenontwikkeling heeft doorgemaakt. Haal een klein stukje van het deeg, rol dit door de bloem en trek het vervolgens beetje bij beetje uit elkaar. Als het je lukt om het zo ver uit elkaar te trekken dat er een heel dun vlies ontstaat, dan is het deeg goed. Mocht dat niet lukken, kneed dan het deeg nog iets verder. Dit geldt voor deegsoorten gemaakt van tarwemeel of -bloem. Niet alle graansoorten bevatten gluten, dus bij glutenvrij deeg is kneden totdat je een soepel en glad deeg hebt voldoende.

Zorg ervoor dat je deeg nooit uitdroogt. Dek het altijd goed af als het moet rusten of rijzen.

Let erop dat deeg met gist een vaste temperatuur van circa 38 °C behoudt. Gist leeft en moet je op de juiste wijze gebruiken voor het beste resultaat. Let dus op de temperatuur van je vocht voordat je het deeg maakt.

MACHINERIE

Het probleem met recepten schrijven is dat niet iedereen dezelfde machines of ovens heeft, wat snel tot een ander resultaat kan leiden. Ik gebruik een KitchenAid-keukenmixer met deeghaak. Je kunt ook kneden met een handmixer of gewoon met de hand. Pas daar dan wel de tijden op aan. Met de hand kneden duurt circa 2,5 keer zo lang als met een machine.

Ik gebruik een grote heteluchtoven. Bij de oven is het belangrijk dat deze zijn temperatuur behoudt. Een grote oven heeft meer massa en zal dus als de deur open is geweest sneller weer op temperatuur zijn dan een kleine oven. Houd daar goed rekening mee met de baktijden.

Een foodprocessor is ook erg handig. En vaak kun je de hulpstukken van een staafmixer gebruiken. Deze zijn echter wel minder krachtig dus zal het langer duren voordat je hetzelfde resultaat bereikt.

MATEN EN GEWICHTEN

Ik heb in dit boek gebruikgemaakt van eetlepels en theelepels als gewichtsmaat. Dit zijn afgestreeken lepels. Heb je alleen grotere lepels, pas de hoeveelheden dan aan.



JAPAN



DIPPERS

SENBEI

Senbei zijn Japanse rijstcrackertjes. Ze kunnen in veel verschillende smaken gemaakt worden. Pas de 'glaze' aan of strooi er sesamzaad of maanzaad op en je hebt een andere smaak. Perfect dipmateriaal.

INGREDIËNTEN

120 g kleefrijstbloem
40 g gekookte rijst
¼ tl zout
2 el olie
5 el heet water

Verwarm de oven voor tot 190 °C. Meng de rijstbloem met de gekookte rijst, zout en olie. Doe alle ingrediënten behalve het water in een foodprocessor. Meng goed en voeg beetje bij beetje het water toe. Het deeg valt telkens uit elkaar, maar als je het samenknijpt blijft het wel aan elkaar plakken. Verdeel het deeg in gelijke stukjes. Die kun je zo groot of klein maken als je zelf wilt. Duw en rol het deeg plat tussen 2 velletjes bakpapier. Mocht het deeg te plakkerig zijn, dan kun je het ook met de hand vormen. Maak je handen dan een beetje nat met water zodat het deeg niet aan je handen plakt. Zet een pan water op en stoom de crackers ongeveer 4 minuten. Leg ze daarna op een bakplaat. Bak de plakjes circa 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Haal de crackers uit de oven en laat afkoelen. Strijk nu met een kwastje een beetje van de 'glaze' op de cracker. Verlaag de temperatuur van de oven naar 150 °C en bak de crackers nog 10 minuten. Let op dat ze niet te donker worden. Het is de bedoeling dat de lak goed ingedroogd is. Als dit nog niet het geval is, laat de crackers dan nog wat langer in de oven staan. Haal de crackers uit de oven en laat goed afkoelen. Ze worden pas krokant als alle warmte eruit is.

GLAZE

50 ml sojasaus
100 ml mirin

Samen aan de kook brengen en iets inkoken. Dan laten afkoelen.

Stomen

Voor het stomen heb je twee dingen nodig: een pan met een laagje water of bouillon en een stoommandje of hittebestendige vergiet met deksel. Als het water kookt zet je het stoommandje op het water in de pan. Leg je product in het stoommandje en dek af met het deksel. De hete stoom zorgt ervoor dat het product gaar wordt.

DIPS

TAPENADE VAN SHIITAKE EN SESAM

Shiitake is een paddenstoel die veel in Japan voorkomt en daarom ook veelvuldig in de Japanse keuken wordt gebruikt. Een zeer smakvolle paddenstoel die je op veel verschillende manieren kunt gebruiken. Ze worden ook vaak gedroogd.

INGREDIËNTEN

1 rode ui
200 g shiitake
2 el blank sesamzaad
1 el zwart sesamzaad
½ rode peper
2 stengels bosui
1 cm gember
50 ml sojasaus
olie, om in te bakken

Snipper de ui en bak in een scheutje olie. Verwijder de stammetjes van de paddenstoelen en gooi weg. Snijd de paddenstoelen in kleine blokjes en bak aan. Haal de pan van het vuur af en laat afkoelen. Rooster het sesamzaad in de oven op 180 °C. Voeg bij de paddenstoelen. Snijd de peper en bosui fijn. Schil en rasp de gember. Voeg nu de sojasaus en de overige ingrediënten toe. Als de tapenade nog een beetje flauw van smaak is, voeg dan een beetje sojasaus toe. Je gebruikt het als zout.

TEMPURA WORTELSTICKS

Tempura is iets gefrituurd in een beslag van tempurabloem. Het beslag zorgt voor een krokant laagje. Ik maak hier tempura met wortel, maar je kunt er eindeloos mee variëren. Denk bijvoorbeeld aan courgette, bloemkool, paprika, paddenstoelen en bleekselderij.

INGREDIËNTEN

1 winterpeen
100 g bloem
20 g aardappelzetmeel
1 ei
150 ml ijskoud water
1 tl zout
olie, om in te frituren

Schil de peen en snijd er dunne reepjes van. Meng de overige ingrediënten voor het tempuradeeg en roer met een garde tot een gladde massa. Zorg dat de olie 180 °C is. Haal de wortelsticks door het beslag. Laat voorzichtig in de olie zakken en bak 3 tot 4 minuten tot ze iets beginnen te verkleuren. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier. Bestrooi met een beetje zout.

FRANKRIJK



DIPPERS

MILLEFEUILLE-KAASSTICKS

Millefeuille betekent duizend blaadjes of laagjes. Bladerdeeg wordt gemaakt van deeg en boter dat je telkens uitrolt en vouwt waardoor er wel duizend laagjes deeg ontstaan. Deze millefeuille kaassticks zijn snel klaar!

INGREDIËNTEN

4 plakjes bladerdeeg van 12x12 cm
100 g kaas, geraspt
grof zeezout

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Leg de plakjes korstdeeg op elkaar en rol er met een rolstok een rechthoekige plak van. Snijd dunne baantjes af en rol uit totdat ze circa 20 centimeter lang zijn. Maak de baantjes iets nat en rol door de geraspte kaas. Leg op een bakplaat bekleed met bakpapier en bestrooi met wat grof zeezout. Bak circa 18 minuten in de voorverwarmde oven. De sticks moeten krokant aanvoelen wanneer je ze uit de oven haalt.

Bladerdeeg

Bladerdeeg maak je door een blok boter in een plak deeg te vouwen. Vervolgens rol je dit uit en vouw je het weer op een bepaalde manier op. Hierdoor krijg je om en om laagjes boter en laagjes deeg. Je herhaalt het vouwproces totdat je veel laagjes hebt. Als je het bladerdeeg bakt, worden de laagjes door het vocht uit de boter iets van elkaar geduwd. Op het moment dat het vocht bijna verdampd is en het zetmeel in het deeg gaar wordt, heb je luchtig, krokant bladerdeeg.

Het vouwen van het bladerdeeg kan op verschillende manieren. Je hebt de Franse, Nederlandse en snelle methode. Bij de Franse methode vouw je het deeg in drieën, bij de Nederlandse methode vouw je het deeg in vieren en de snelle methode is eigenlijk een combinatie van de Franse en de Nederlandse methode.

DIPS

BRIOCHE

Brioche is een zacht, zoet witbrood uit Frankrijk dat veel boter bevat. Het is een van de lekkerste soorten witbrood die je kunt maken. Eet dit maar eens met de kippenlever-cognacmousse (zie p. 99) met daarop een klein beetje van de rode-uiencompote (zie hiernaast). Gewoonweg heerlijk!

INGREDIËNTEN

60 ml warme melk
20 g verse gist
250 g bloem
6 g zout
30 g suiker
2 eieren
110 g zachte boter
1 eidooier, om mee te bestrijken

Meng de warme melk met de gist. Voeg dit bij de bloem, het zout, de suiker en eieren. Meng met een mixer met deeghaak in 3 minuten tot een deeg. Kneed het deeg nu circa 10 minuten en voeg elke keer een klontje boter bij het deeg. Haal het deeg uit de kom van de mixer en maak er een bal van. Leg de deegbal in een kom en dek af. Zet een nacht (12 uur) in de koelkast.

Haal het deeg uit de kom en verdeel in acht kleine stukjes. Maak er balletjes van en leg op een ingevet bakblik. Bestrijk met een beetje eidooier en laat de balletjes 2 uur op een warme plek rijzen. Bak de broodjes circa 30 tot 35 minuten op 180 °C.

RODE-UIENCOMPOTE

Deze compote heb ik altijd klaarstaan. Het past bij van alles. Het is zoet en heeft frisse zuren. Buiten het feit om dat de compote op zichzelf al erg smakelijk is, past dit recept ook goed bij vleesgerechten.

INGREDIËNTEN

4 rode uien
1 teen knoflook
300 ml rode wijn
30 ml aceto balsamico
200 g honing
4 takjes tijm
zout en peper

Snijd de ui en knoflook fijn. Doe met de wijn in een pannetje. Voeg de aceto balsamico, honing en tijm toe. Breng aan de kook en laat zachtjes inkoken totdat de wijn bijna verdampd is en je een smeuge compote overhoudt. Breng op smaak met zout en peper. Je zult proeven dat alle zuren en de smaak pas tevoorschijn komen wanneer je het zout toevoegt. Laat goed afkoelen. Deze uiencompote is ook heerlijk bij vleesgerechten.

DIPPERS

NACHOCHIPS

Nacho's zijn zo lekker en handig. De kromming in de chips maakt ze ideaal om dips mee op te scheppen. Dit recept maakte ik met mijn chef toen ik in Zeist bij een restaurant werkte. In plaats van het deeg met de deegroller uit te rollen deden we dat met een pastamachine.

INGREDIËNTEN

500 g bloem
200 ml water
2 tl gemalen cayennepeper
2½ tl paprikapoeder
2 tl kerriepoeder
olijfolie
zout

Meng de bloem, het water, de cayennepeper, 2 theelepels paprikapoeder en het kerriepoeder en kneed tot een glad deeg. Laat 20 minuten in een kom afgedekt met plasticfolie rusten.

Verdeel het deeg in 5 stukken en druk plat. Rol het deeg nu door een pastamachine. Als je die niet hebt, kun je het ook tussen plasticfolie uitrollen met een deegroller. Rol tot het deeg mooi dun is en leg het op het werkvlak. Zorg dat er een beetje bloem onder ligt zodat het niet blijft plakken.

Snijd nu driehoekjes uit de plak deeg. Laat de driehoekjes iets aandrogen. Daardoor worden ze iets steviger en kun je ze makkelijker oppakken. Laat ze ongeveer een halfuur liggen voordat je ze gaat bakken. Let ook hierbij op dat er genoeg bloem op je werkblad ligt zodat de driehoekjes niet gaan plakken.

Doe een scheut olie in een koekenpan en bak de chips aan beide kanten krokant. Haal ze uit de pan en leg op een stuk keukenpapier. Bestrooi met wat zout gemengd met ½ theelepel paprikapoeder.

TORTILLA

Je kunt met alleen bloem en water zoveel verschillende dingen maken. Tortilla's zijn hier een mooi voorbeeld van.

INGREDIËNTEN

150 ml water
250 g bloem
½ tl zout
olijfolie

Meng het water met de bloem en het zout. Voeg een klein scheutje olijfolie toe en kneed tot een glad deeg. Verdeel het deeg in 10 balletjes en dek af met een vochtige doek. Laat 30 minuten rusten.

Rol de bolletjes deeg plat in een beetje bloem. Bak in een koekenpan met een druppeltje olijfolie. Bak de tortilla's niet te bruin zodat ze lekker soepel blijven. Bewaar onder een doek.

DIPS

GUACAMOLE

Avocado, een van de lekkerste vruchten die er bestaat. De romige en zachte structuur van een rijpe avocado is iets waar je me 's nachts wakker voor kunt maken. Het maakt niet zoveel uit hoe je deze dip serveert. Een beetje zout en citroensap erop en ik ben verkocht!

INGREDIËNTEN

2 rijpe avocado's
½ ui
1 rode peper
1 teen knoflook
1 tomaat
5 blaadjes verse koriander
1 citroen
olijfolie
zout en peper

Snijd de avocado's doormidden en verwijder de pit. Schep het vruchtvlees in een kommetje. Prak dit met een vork fijn. Snijd de halve ui, rode peper en knoflook superfijn. Verdeel de tomaat in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd de partjes tomaat in superfijne blokjes. Hak de koriander en knijp de citroen uit. Roer alles nu goed door. Voeg nog een klein beetje olijfolie toe. Breng de guacamole eventueel op smaak met zout, peper of citroensap.

ZUREROOMDIP

Dit recept voor zureroomdip is simpel om te maken en qua smaak een goede tegenhanger van de andere dips. Dip een nachochipje in de zureroomdip en daarna in de tomatensalsa: een perfecte combinatie!

INGREDIËNTEN

½ teen knoflook
200 ml zure room
1 kleine rode ui
2 stengels bosui
1 limoen
4 takjes peterselie
½ tl gemalen komijn
1 mespunt chilipoeder
zout en peper

Snijd de knoflook fijn. Doe er een klein beetje zout op en wrijf met de zijkant van je mes over de knoflook. Zo wordt de knoflook pulp. Voeg deze bij de zure room.

Snipper de rode ui en bosui fijn. Knijp de limoen uit. Hak de peterselie fijn. Voeg de specerijen toe en breng op smaak met zout en peper. Roer goed door. Als je de dip 1 uur in de koelkast zet, wordt hij wat dikker.

ZWARTEBONENSALSA

In Mexico zijn ze gek op bonen. Ze worden op allerlei manieren in gerechten verwerkt. Deze zwartebonensalsa is een van mijn favoriete bonenrecepten!

INGREDIËNTEN

1 blikje zwarte bonen
2 tomaten
1 rode ui
3 stengels bosui
1 rode paprika
1 jalapeñopeper
5 takjes koriander
100 g mais, uit blik
1 limoen
1 tl gemalen komijn
zout en peper

Laat de bonen en mais goed uitlekken. Doe een eetlepel van de bonen in een kommetje en prak tot een pasta. Dit zorgt ervoor dat de salsa mooi smeugig wordt.

Snijd de tomaat in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd de partjes in fijne blokjes. Snijd de ui, bosui, paprika, jalapeñopeper en koriander superfijn. Als je niet zo van pittig houdt, gebruik dan de helft van de peper zonder zaadlijsten. Knijp de limoen uit en voeg de mais en komijn toe. Roer goed en breng op smaak met zout en peper.



Egypt



DUKKAH

Dukkah is een mengsel van geroosterde noten met kruiden en specerijen. Je kunt het eten met een scheutje olijfolie, maar het is ook heerlijk om met wat brood te eten. Maak meteen een grote hoeveelheid, want als je het luchtdicht bewaart is het lang houdbaar.

INGREDIËNTEN

150 g cashewnoten
150 g amandelen
6 g zwart sesamzaad
1 el gemalen karwijzaad
2 tl gemalen anijszaad
1½ tl grof zeezout
1 tl gemalen zwarte peper
1 tl gemalen komijn

Rooster de noten samen met de specerijen circa 10 minuten in een oven van 180 °C. Laat goed afkoelen.

Doe het mengsel in de keukenmachine en hak tot een grove notenmix. Als je te lang draait, krijg je pasta en dat is niet de bedoeling. Het moeten kleine stukjes worden. En dippen maar!

SHAKSHUKA

Hier kun je me 's nachts voor wakker maken. Gepocheerde eieren in een saus van tomaten, paprika en specerijen. Het gerecht wordt in veel landen als ontbijt gegeten, maar kan ook als lunch of diner dienen.

INGREDIËNTEN

1 tl venkelzaad
1 tl komijnzaad
1 grote ui
2 tenen knoflook
4 grote tomaten
2 rode paprika's
4 takjes tijm
4 takjes verse koriander
sap van 1 citroen
1½ tl paprikapoeder
1 rode peper
2 eieren
olijfolie, om in te bakken
zout en peper

Rooster de venkel- en komijnzaadjes in een droge pan. Snipper intussen de ui en knoflook. Doe een beetje olijfolie in de pan bij de venkel en komijn en bak de ui met knoflook even aan.

Snijd de tomaat en paprika klein en voeg toe. Kook tot een saus. Voeg de tijm, de koriander, het citroensap, paprikapoeder en de fijngesneden rode peper toe. Breng op smaak met zout en peper.

Wanneer de saus een mooie dikte heeft, maak je 2 kuiltjes in de saus. Tik daar de eitjes in. Zet het vuur zacht en wacht circa 5 minuten tot de eitjes gestold zijn. Serveer met brood.

KOSHARI

Een klassieker uit de Egyptische keuken. Een combinatie van rijst, pasta en peulvruchten maken dit tot een zeer voedzame maaltijd. Ik geef er een eigen twist aan en laat de pasta en rijst achterwege. Wil je het als maaltijd serveren, kook dan wat rijst en pasta en leg dit als basis op je bord. Giet vervolgens deze saus eroverheen.

INGREDIËNTEN

3 uien
4 tenen knoflook
2 tomaten
150 g bruine linzen, uit blik
150 g kikkererwten, uit blik
150 g bruine bonen, uit blik
2 tl komijn
1 blikje tomatenpuree à 70 g
1 rode peper
1 citroen
150 ml water
olijfolie, om in te bakken
zout en peper

Snijd 2 uien in ringen en bak bruin in een beetje olijfolie. Haal uit de pan. Snipper de andere ui en knoflook. Fruit aan in de pan. Snijd de tomaat in blokjes en voeg toe. Laat alle peulvruchten uitlekken. Voeg de komijn en tomatenpuree toe. Snijd de rode peper fijn en voeg toe. Knijp de citroen erover uit en voeg de peulvruchten en het water toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat circa 20 minuten zachtjes koken. Stamp met de pureestamper even door de pan om de koshari iets fijner te maken.

EGYPTISCHE BIETENDIP

Een fijne, frisse dip van rode bieten en yoghurt.

INGREDIËNTEN

1 pakje gekookte rode biet
1 teen knoflook
250 ml dikke yoghurt (10%)
sap van 1 citroen
1½ tl gemalen komijn
1½ tl gemalen koriander
zout en peper

Snijd de bieten in blokjes. Verwarm de blokjes biet een beetje zodat ze wat makkelijker te puren zijn. Doe de biet in een keukenmachine en meng tot een gladde pasta.

Snijd de knoflook fijn. Voeg samen met de yoghurt, het citroensap, de komijn en koriander toe. Draai tot het helemaal glad is. Breng op smaak met zout en peper.