




7 VOORWOORD
8 KERST VIEREN
13 STAPPENPLAN VOOR
EEN GOED KERSTMENU


17 BASISINFORMATIE
20 KEUKENGEREI
24 INGREDIËNTEN



29 HOW TO'S



45 ONTBIJT




65 SNACKS



89 KOUDE
VOORGERECHTEN



141 WARME
VOORGERECHTEN




161 SOEP



173 GROENTEN




219 VIS PIËCE



231 VEGA PIËCE



245 GEVOGELTE
& KALCOEN



267 VLEES-
GEBRAAD



293 VLEESFILET




309 STOOFVLEES




329 DERDE
KERSTDAG



347 SAUZEN



375 CONDIMENTEN



397 KOEKJES



417 TAART



441 ZOET



471 DRANKEN

481 DANKWOORD

483 RECEPTENINDEX EN REGISTER



VOORWOORD

Drie jaar lang heb ik gedaan over het schrijven van deze *Kerstbijbel*. Niet over één nacht ijs, zullen we maar zeggen, alhoewel ijs en Kerst al jaren niet meer matchen. De witte Kerst ligt ver achter ons (2010) en ik zie haar ook niet meer zo snel langskomen.

Het kerkelijke gaat er in Nederland steeds meer af; het kerstfeest is verworden tot een groot familie- en vriendenfeest waar eten en drinken hoog in het vaandel staan. Moslims vieren sowieso al geen kerstfeest, omdat ze niet geloven dat Jezus de zoon van God is maar een van de profeten. Joden vieren ook geen Kerst, maar het 'lichtfeest' (Chanoeka) in december, dat tien dagen duurt en ieder jaar op een andere datum begint (vanwege de maankalender). Jehova's Getuigen vieren geen Kerst, omdat ze überhaupt geen verjaardagen vieren én omdat ze het een heidens en dus niet door God goedgekeurd feest vinden.

Het goede nieuws is dat 76% van de Nederlanders wel Kerst viert en dat dat met de jaren steeds uitbundiger wordt en langzaam maar zeker de Sinterklaasviering van de troon heeft gestoten. Er worden rond de 2,5 miljoen kerstbomen verkocht, symbool van de heilige drie-eenheid van de Vader, de Zoon en de Heilige Geest; en als ik vanaf augustus een tuincentrum inloop, heb ik het gevoel dat die jongens leven van de Kerst. Wist je trouwens dat kerstballen dienen om de kwade geesten buiten het huis te houden?

Lang verhaal kort, gelovig of niet, hoe leuk is het om ieder jaar een mooie dag, avond of weekend te hebben met gezellige mensen, of dat nu familie is of vrienden, om lekker te koken en gezellig te eten? Ik vind het een geweldige traditie. Eigenlijk vind ik het leuker dan een verjaardag, omdat er niemand echt in het zonnetje staat maar het meer gaat om het samenzijn.

Dus lieve vrienden, poets het zilver, stof het porselein af, stel een menu samen, maak een boodschappenlijst en wentel je in de voorpret...

*Merry Christmas,
Julius*

KEUKENGEREI

Buiten je gewone keukenuitrusting licht ik er nog een paar uit die je het leven makkelijker maken of gewoon echt onontbeerlijk zijn.



Blender

Voor het snelle malen en pureren (zie ook Keukenmachine en Staafmixer).



Bisschop

Opzetstuk voor de keuken-mengmachine (*KitchenAid*, *Kenwood*) dat wat rustiger werkt dan een garde.



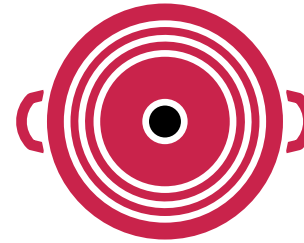
Eetlepel

Veel van mijn receptuur gaat in eet- en theelepels, als de hoeveelheden echt klein worden. Bij mij in de keuken komt die eetlepel niet uit de besteklade, maar is het een echt 'maatje'.



Bordenwarmer

Maar nu gaan we misschien wel erg ver. Let wel, een warm bord helpt een warm gerecht zeker vijf minuten te overleven. Best handig als je er tien moet opmaken en ze ook nog naar de tafel moet brengen (en dan heb je ook nog families die pas gaan eten als de chef ook aan tafel zit). Er zijn handige matjes met elektrische spiralen te koop. Je kunt het zo plannen dat de borden nog 10 minuten de oven in kunnen en je kunt ze onder heet water 'spoelen', maar dan moet er wel iemand met een theedoek in de buurt staan. Je kunt ook een thermobox gebruiken.



Braadpan

Investeer in een gietijzeren braadpan met dito deksel. Ik ga altijd voor *Creuset*, maar *Staub* is een prima tweede. Lodge is ook fijn, maar die zijn vaak niet geëmailleerd dus die moet je niet met zeep wassen en vet wegzetten.



Kernthermometer

Een onmisbare tool, zeker bij 'grote' ovenbereidingen (kalkoen en braadstukken). Investeer (vijfentwintig euro) in een digitale thermometer; die is veel preciezer.



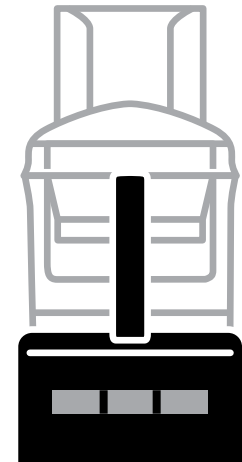
Kookwekker

Essentieel in de keuken. Zorg dat je een kookwekker gebruikt die meer dan zestig minuten aankan.



Braadslede

Gewoon van RVS en dan het liefst in twee of drie maten. *Küchenprofi* heeft er een met een sandwichbodem, ideaal om na het braden in de slede de saus op het vuur te maken. Dat scheelt afwas en je kunt in een keer door met behoud van alle aanbaksels (die de meeste smaak geven).



Keukenmachine

Magimix, voor het snelle malen, maar om ergens lucht in te krijgen (mayonaise, room of beslag), gebruik ik liever een *KitchenAid* of *Kenwood*, maar die malen weer niet.

KALKOEN VLINDEREN



1 Leg de kalkoen met de borst naar boven en dep aan alle kanten droog met een schone doek of keukenpapier.



2 Leg de vogel op de borst en knip met een stevige keuken- of wildschaar de wervelkolom aan één kant uit de rug.



3 Spreid de kalkoen open.



4 Knip nu de andere kant van de wervelkolom uit de rug.



5 Bij een dikke wervelkolom doet de snoeischaar ook prima dienst.



6 Draai de kalkoen weer om en druk de borst stevig op de plank.

EGGS BENEDICT MET GEROOKTE ZALM

Voor Eggs Benedict kun je ook ham gebruiken. Het is feest, het is immers Kerst; we nemen lekker gerookte zalm in plaats van ham.

- 1 Breng het water en natuurazijn tegen de kook aan.
- 2 Breek een ei in een bakje, roer een draaikolk in de pan met bijna kokend water (een heel licht bubbeltje) en schenk hier het ei in (herhaal dit met maximaal 3 eieren per keer).
- 3 Laat 2,5 minuut pocheren, schep uit het kokende water en laat afkoelen in koud water. Werk de randen van het gepocheerde ei bij met een mesje.
- 4 Snijd de muffins door en rooster of gril ze aan beide kanten.
- 5 Verwarm de gepocheerde eieren 1,5 minuut in water van 50 °C.
- 6 Beleg de halve muffins met gerookte zalm, leg daar een warm gepocheerd ei op en overgiet met warme hollandaisesaus.
- 7 Bestrooi met zwarte peper en Maldon zeezout.

VOOR 6 PERSONEN
VOORBEREIDING 15 MINUTEN
+ 15 MINUTEN BEREIDING

INGREDIËNTEN

- 2 liter water
- 100 ml natuurazijn
- 6 eieren
- 6 English muffins, van pag. 49
- 300 g gerookte zalm
- hollandaisesaus, van pag. 354
- zwarte peper
- Maldon zeezout





MIGNONETTE 'NATURE'

Meng de rodewijnazijn met de sjalot en peper, en laat minimaal 30 minuten intrekken.

VOOR 6 PERSONEN
BEREIDEN 5 MINUTEN
+ 30 MINUTEN WACHTEN

INGREDIËNTEN

- 100 ml rodewijnazijn
- 2 el sjalot, fijngesnipperd
- ½ tl grofgemalen peper

MIGNONETTE MET SHIITAKE

1 Bak de shiitake-hoedjes stevig aan in de olijfolie, laat afkoelen, snijd in blokjes en laat uitlekken op keukenpapier.

VOOR 6 PERSONEN
BEREIDEN 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 Roer de sjalot, witte wijn, wittewijnazijn en gegaarde shiitakes tot een mignonette en breng op smaak met peper. Serveer met de bosuitjes.

- 4 shiitake-hoedjes
- 1 tl olijfolie
- 1 sjalotje, fijngesnipperd
- 2 el witte wijn
- 2 el wittewijnazijn
- ¼ tl zwarte peper
- 2 bosuitjes, fijngesneden

MIGNONETTE MET RODE BIET

1 Kook de rode bieten in de schil in zijn geheel in 30 minuten gaar in water met zout, pel de lauwwarme biet, snijd deze in plakken en vervolgens in kleine blokjes.

VOOR 6 PERSONEN
VOORBEREIDING 5 MINUTEN
+ 30 MINUTEN BEREIDING

INGREDIËNTEN

2 Breng de wittewijnazijn met de gembersiroop aan de kook, giet over de rode biet, laat afkoelen en breng op smaak met de balsamicoazijn, zout en peper.

- 100 g rode biet
- zout en peper
- 2 el wittewijnazijn
- 1 el gembersiroop
- ½ el balsamicoazijn (naar smaak)



GARNALENCOCKTAIL

Klassieker wordt het niet, de garnalencocktail. De überklassieker is met Hollandse garnalen. Die at ik graag bij het Spiehuis in Soest. Patron-chef Harrie Herfst, god hebbe zijn ziel, maakte hem als geen ander, supersimpel, zoals het hoort.

- 1 Meng de mayonaise met de tomatenketchup, gembersiroop, cognac, worcestershiresaus, tabasco en cayennepeper en laat 30 minuten staan. Breng op smaak met zout en peper.
- 2 Snijd de ijsbergsla zo klein mogelijk en vul hier 6 glazen mee.
- 3 Maak de Hollandse garnalen aan met de saus en schep op de sla.
- 4 Bestrooi met de paprikapoeder en serveer met de citroen, warme toast en zachte boter.

VOOR 6 PERSONEN
VOORBEREIDING 10 MINUTEN
+ 10 MINUTEN AFMAKEN

INGREDIËNTEN

- 300 g mayonaise, van pag. 361
- 3 el tomatenketchup
- 1 el gembersiroop
- 1 el cognac*
- ½ tl worcestershiresaus
- ½ tl tabasco
- 1 mespunt cayennepeper
- zout en peper
- ½ krop ijsbergsla
- 600 g Hollandse garnalen (gepeld)
- paprikapoeder
- 1 citroen, in wedges
- warme toast
- zachte boter

BENODIGDHEDEN

- 6 martiniglazen of champagnecoupes

* Je kunt ook Mary Rose-saus maken door cognac weg te laten en op smaak te brengen met citroensap.

KREEFT-CASSOULET MET SUGARSNAPS

Heerlijk gerecht, maar misschien nog lekkerder met wat tagliatelle of spaghetti, of wat te denken van wat gestoomde rijst of gnocchi. De mogelijkheden zijn eindeloos en je kunt er op die manier makkelijk een hoofdgerecht van maken.

- 1** Kook de kreeften één voor één 5 minuten in ruim kokend water met zout en laat in ijswater afkoelen (het doden beschrijf ik op pag. 116).
- 2** Haal al het bruikbare vlees uit de staart, scharen en elleboogjes (ik knip de staart open, zodat je later grotere schijven kreeftenvlees overhoudt) en snijd op maat. Snijd de koppen in stukken.
- 3** Zet de bouguet garni aan in olie en voeg de tomaat, tijm, laurier en sereh toe.
- 4** Bak de karkassen, koppen en schalen 2 minuten mee, blus af met de cognac en flambeer.
- 5** Blus af met de witte wijn en voeg de citroenschil, tomatenpuree en visbouillon toe.
- 6** Laat tot $\frac{1}{3}$ inkoken en passeer door een zeef.
- 7** Voeg de room toe aan de kreeftencoulis en kook het totaal in tot \pm 380 gram.
- 8** Breng op smaak met de Noilly Prat, wat je nog even laat inkoken en bind af met allesbinder.
- 9** Kook de sugarsnaps beetgaar in ruim kokend water en spoel koud.
- 10** Verwarm de stukjes kreeft langzaam in de saus, voeg de sugarsnaps toe en laat doorwarmen tot alle boontjes warm zijn.

VOOR 6 PERSONEN

**VOORBEREIDING 60 MINUTEN
+ 10 MINUTEN AFMAKEN**

INGREDIËNTEN

- 3 kreeften van 600 g
- 200 g bouguet garni (wortel-
ui-prei-selderij-laurier)
- 2 tomaten
- 3 takjes tijm
- 3 blaadjes laurier
- 1 stengel sereh, geplet
- 2 kreeftenkarkassen
- 100 ml cognac
- 100 ml witte wijn
- 1 citroen, alleen de schil
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 500 ml visbouillon
- 220 ml room
- 2 el Noilly Prat
- allesbinder
- 300 g sugarsnaps
- zout en peper





POMPOENSOEP

1 Fruit de ui glazig in de olijfolie, voeg de wortel, knolselderij en pompoen toe en bak 10 minuten zacht door.

2 Voeg de groentebouillon, room, cayennepeper, kurkuma en komijn toe, breng tegen de kook en stoof in 30 minuten gaar.

3 Snijd de bovenkanten van de broodjes en hol met een scherp mesje uit (laat het losse brood indrogen en maak er panko of paneermeel van).

4 Passeer de groenten door een zeef en maal met een beetje kookvocht fijn in de keukenmachine.

5 Voeg al malend het kookvocht toe en maak tot een gladde soep. Breng op smaak met citroensap en -rasp, zout en peper.

6 Vul de uitgeholde broodjes met soep en maak af met de pompoenpitten en wat pompoenpitolie (of een mooie olijfolie).

Tip: Je kunt deze soep een week van tevoren maken en in de vriezer bewaren. Ik zou alleen de room pas toevoegen na ontdooien en de soep dan even opnieuw opkoken.

VOOR 6 PERSONEN

**VOORBEREIDING 45 MINUTEN
+ 5 MINUTEN AFMAKEN**

INGREDIËNTEN

- 75 g ui, gesnipperd
- 75 ml olijfolie
- 150 g wortel, in brunoise
- 150 g knolselderij, in brunoise
- 800 g pompoen 'Hokkaido', ontpit en in brunoise
- 300 ml groentebouillon
- 450 ml room
- snufje cayennepeper
- 1 tl kurkuma
- 1 tl komijn
- 2 citroenen, sap en rasp
- zout en peper
- 6 robuuste broodjes
- 2 el pompoenpitten, getoast
- 2 el pompoenpitolie

BENODIGDHEDEN

- keukenmachine

PROVENÇAALSE TIAN

1 Smeer een braadslede in met 2 eetlepels olijfolie.

2 Maak stapeltjes van twee kleuren courgette, aubergine, tomaat en ui en leg de stapeltjes als wieltjes in de braadslede. Steek met regelmaat een plakje knoflook tussen de groenten.

3 Besprenkel met het restant van de olijfolie, bestrooi met de tijm, zout en peper (zie tip) en zet 40 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C.

Tip: Je kunt de tian volledig klaarzetten en pas uren later in de oven zetten.

VOOR 6 PERSONEN

**VOORBEREIDING 15 MINUTEN
+ 40 MINUTEN BEREIDING**

INGREDIËNTEN

- 200 ml olijfolie
- 2 groene courgettes, in plakjes
- 2 gele courgettes, in plakjes
- 2 kleine aubergines, in plakjes
- 5 pomodoritomaten, in plakjes
- 3 rode uien, in plakjes
- 3 tenen knoflook, in plakjes
- 5 takjes tijm
- zout en peper

BENODIGDHEDEN

- braadslede





COULIBIAC MET ZALM

Een klassieker deze coulibiac of kulebeyaka, oorspronkelijk uit Rusland (ja, het is een type pirog). Escoffier haalde begin twintigste eeuw deze heerlijke pastei naar Frankrijk. Er zijn vele versies, met zalm maar ook met steur, met rijst maar ook met boekweit of andere granen, champignons en dille. Het deeg is altijd brioche- of bladerdeeg.

Ik heb de coulibiac hier behoorlijk aangepakt; want het moet wel werkbaar blijven in een thuiskeuken, en vooral niet mislukken op kerstavond rond 8 uur... De liefhebber roert nog bottarga (viseitjes, al dan niet gedroogd) door de tartaar; de freak zoekt naar het gedroogde ruggenmerg uit de graat van de steur.

1 Meng voor de flensjes het ei met de melk, bloem en maïzena, en laat 1 uur staan. Bak meerdere grote flensjes tot het beslag op is.

2 Zet de sjalot met de knoflook, tijm, steranijs, laurierblaadje, kardemompeulen, kurkuma en kaneelstokje aan in de olijfolie. Voeg de rijst toe, laat even doorwarmen, blus af met de witte wijn, breng aan de kook en voeg het water toe. Laat onder een papieren cartouche (zie pag. 206) 12 minuten garen.

VOOR 8 PERSONEN
VOORBEREIDING 6 UUR
+ 35 MINUTEN BEREIDING

INGREDIËNTEN

FLENSJES

- 160 g ei
- 40 g melk
- 50 g bloem
- 10 g maïzena

VULLING

- 1 sjalot, fijngesneden
- 1 teen knoflook, geperst
- 2 takjes tijm, gerist
- 2 steranijs
- 1 laurierblaadje
- 6 kardemompeulen, gekneusd
- 1 tl kurkuma
- 1 kaneelstokje
- 2 el olijfolie
- 300 g rijst
- 200 ml witte wijn
- 400 ml water
- 1 zijde zalm (± 1,3 kg), zonder vel
- 10 takjes groene kruiden, fijngesneden
- 1 limoen, alleen rasp
- zout en peper
- 5 eieren
- 500 g snijbiet
- 500 g bladerdeeg*
- mierikswortelsaus, van pag. 361

BENODIGDHEDEN

- deegroller

* 500 gram bladerdeeg is een hoop, maar tekortkomen in het heetst van de strijd is een ramp. Dus bewaar wat je over hebt, maak decoraties of kleine cheese puffs, heerlijk!

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.



PARMENTIER VAN WINTERGROENTE

1 Smoor de ui en knoflook glazig in de olijfolie en voeg de wortel en knolselderij toe. Bak om en om en blus af met de groentebouillon. Laat indampen tot de groenten bijna gaar zijn en voeg de tijm en bleekselderij toe.

2 Breng de groenten op smaak met de citroen, zongedroogde tomaat, zout en peper.

3 Vet de bakringen in met wat gesmolten boter en zet ze op bakpapier in een lage braadslede.

4 Vul de bakringen om en om met puree (3x) en groente (2x), en stamp iedere laag aan met een tonicstamper. Strijk de bovenkant (mousseline) glad met een paletmes.

5 Zet de parmentiers 1 uur in een op 160 °C voorverwarmde oven en wacht tot ze 1 cm boven de stalen rand zijn gerezen. Controleer met behulp van een stalen satépen of het hart warm is.

6 Zet de parmentiers op de borden, snijd de bovenkant los van de ringen en trek de ringen eraf.

7 Serveer met de mosterdzaadsaus of vegan gravy.

VOOR 6 PERSONEN

**VOORBEREIDING 60 MINUTEN
+ 60 MINUTEN BEREIDING**

INGREDIËNTEN

- 60 g ui, gesnipperd
- 10 g knoflook, fijngehakt
- 1 el olijfolie
- 140 g wortel
- 185 g knolselderij, kort geblancheerd
- 200 g groentebouillon
- 2 takjes tijm, gerist
- 50 g bleekselderij
- 15 g gezouten citroen, fijngesneden
- 50 g zongedroogde tomaat, fijngesneden
- zout en peper
- 1 el boter, gesmolten
- 400 g aardappelpuree
- mosterdzaadsaus, van pag. 363 of vegan gravy, van pag. 357

BENODIGDHEDEN

- 6 bakringen van ø 8 cm
- braadslede of bakplaat
- tonicstamper
- paletmes



EEND MET SINAASAPPELSAUS

Ik bespaar jullie de *canard au sang* van La Tour d'Argent. Die is waanzinnig lekker, maar ook waanzinnig veel werk en je hebt waarschijnlijk geen eendenpers. In plaats daarvan een *canard à l'orange*. Veel toegankelijker en als je even oplet een fluitje van een cent.

1 Snijd de schillen van de sinaasappels en zorg dat er geen stukje wit vel aan het vlees zit. Snijd de segmentjes tussen de velletjes uit en bewaar samen met het sap.

2 Braad de met zout en peper bestrooide eend rondom aan in de zonnebloemolie en boter in een braadpan, en zet 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.

3 Giet de braadsappen van de eend in een sauspantje waarbij je probeert zo min mogelijk vet mee te gieten, en zet de eend terug in de oven die ondertussen uit staat, met de deur op een kier. Gaar tot een kern van 60 °C.

4 Voeg de azijn, suiker, sinaasappelsap en jus de veau toe aan de eendenjus, breng tegen de kook aan, laat 10 minuten indampen en passeer door een zeef.

5 Voeg de Mandarine Napoleon en Apricot brandy toe, breng tegen de kook zodat de alcohol verdampt en meng met de helft van de sinaasappelpartjes.

6 Trancheer de eend en serveer met het restant van de sinaasappelpartjes en de helft van de saus. Serveer het restant van de saus apart.

Tip: À la minute, niet opwarmen.

VOOR 6 PERSONEN

BEREIDING 60 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 6 sinaasappels
- 1 eend, van ± 2 kg, een beetje magere
- zout en peper
- 100 ml zonnebloemolie
- 100 g boter
- 1 el azijn
- 1 el suiker
- 150 ml sinaasappelsap
- 150 ml jus de veau, van pag. 382
- 50 ml Mandarine Napoleon
- 50 ml Apricot brandy

BENODIGDHEDEN

- kernthermometer

LAMSBOUT ENGLISH STYLE

Lamsbout met been is niet alleen klassiek; het bot geeft ook smaak af aan het vlees, helemaal als je de bout ook nog vult met persillade. Een tikkeltje omslachtig, maar wel lekker op deze manier. Vind je dit lastig, smeer dan een uitgebende bout in en volg lekker de instructies.

1 Meng de platte peterselie met de knoflook en olijfolie in de keukenmachine of blender en breng op smaak met zout.

2 Ontbeen de lamsbout met een kort, puntig en vooral scherp mes. Snijd over de 'binnenkant' van onder naar boven open tot op het bot, werk met je mes een weg om het bot heen en snijd eventuele dikke stukken vet weg. Smeer $\frac{1}{2}$ van de persillade op het vlees, bestrooi met zout en peper, leg het bot terug in de bout en bind met slagerstouw op als een rollade*.

3 Smeer de rest van de persillade rondom op de bout en leg haar in een braadslede in een op 150 °C voorverwarmde oven. Laat garen tot een kerntemperatuur van 55 °C (reken minimaal 2 uur).

4 Zet de ovengrill aan en gaar nog even door tot je een krokant korstje hebt (probeer tot een kerntemperatuur van 60 °C te komen).

5 Laat minimaal 15 minuten rusten, voordat je gaat trancheren en serveren (het is makkelijk om eerst het bot uit de bout te halen).

6 Serveer, want het is Kerst, met de mintjelly.

Tip: À la minute, niet opwarmen.

VOOR 6-8 PERSONEN

**VOORBEREIDING 15 MINUTEN
+ 3 UUR BEREIDING**

INGREDIËNTEN

- 20 takjes platte peterselie, gesneden
- 6 tenen knoflook, gesneden
- 150 ml olijfolie
- zout en peper
- 2 kilo lamsbout, met been
- mintjelly, van pag. 390

BENODIGDHEDEN

- keukenmachine of blender
- slagerstouw
- braadslede
- kernthermometer

* Dat opbinden is even een trucje. Laten we voor het gemak de rol slagerstouw verdelen in 2 delen: het eindtouw (lijkt me duidelijk) en het roltouw, het deel dat nog op de rol zit. Leg een knoopje in het eindtouw, haal onder het vlees door, draai om het roltouw (het begindeel) en leg een tweede knoopje, zodat er een lus ontstaat (de rollade ligt in die lus). Trek het roltouw strak aan en maak een lusje dat je over het allereerste knoopje (eindtouw) legt. Trek aan en knip het roltouw los van de rollade. Ga zo door; het is vaak het makkelijkst om van buiten naar binnen te werken, dus om aan de uiteindes van een rollade te beginnen. Uitzondering is de lamsbout; die zet ik eerst vaak in het midden even vast.



STEAK DIANE

Ik ben met mijn vriend Bart-Jan een paar jaar geleden de oceaan overgestoken op de Queen Mary, in zeven dagen van Southampton naar New York. Onze culinaire steun en toeverlaat, maître Osman Pinaroglu, maakte dagelijks iets voor ons te eten op zijn rechaud. Rigatoni, crêpes Suzette en deze onnavolgbare Steak Diane.

Dit gerecht is voor twee personen. Ik zou het maximaal voor zes man maken, maar dan moet je eigenlijk wel twee grote koekenpannen hebben; de lapjes moet niet op elkaar liggen. Zie ook de how to op pagina 36.

- 1 Verwarm de pan 30 seconden voor met de olijfolie.
- 2 'Sleep' het vlees aan beide kanten door de pan (in maximaal 30 seconden) en leg apart.
- 3 Voeg de sjalot toe aan de koekenpan, laat 1 minuut garen en flambeer met de cognac**.
- 4 Voeg de demi glace, rode wijn, boter, room, Dijonmosterd en worcestershiresaus toe en roer tot een saus.
- 5 Voeg de champignons toe, laat 3 minuten garen, voeg de groene kruiden toe en laat het vlees daarna nog 2 minuten 'opwarmen' in de saus. Breng op smaak met zout en peper.

Tip: À la minute, niet opwarmen.

VOOR 2 PERSONEN

VOORBEREIDING 10 MINUTEN
+ 15 MINUTEN BEREIDING

INGREDIËNTEN

- 2 el olijfolie
- 300 g filetsteak*, in dunne lapjes
- 3 el sjalot, fijngesnipperd
- 2 el cognac
- 100 ml demi glace
- 100 ml rode wijn
- 1 el boter
- 100 ml room
- 2 el Dijonmosterd
- 1 el worcestershiresauce
- 100 g champignons, gesneden
- 2 el groene kruiden, gehakt
- zout en peper

* Filetsteak kan van de ossenhaas, maar er zijn ook goedkopere delen. Osman deed het, denk ik, met bavette, maar die was wel 'geprikt' (vraag aan de slager).

** Cognac brandt niet automatisch, dat moet eerst even warm worden. Dus giet cognac in de pan, 'wals' even en houd er dan een lucifer of lange aansteker bij (of met de gaspiti, voor wie er nog gas heeft...). Op deze manier houd je wel de smaak, maar niet de alcohol van de cognac. Dat is veel lekkerder. Maak nooit de fout om aan het einde nog wat cognac toe te voegen en daar de alcohol dus niet uit te laten verdampen. Dat is niet lekker.



HERTENSTOOF

Vind je hazenpeper te heftig, maak dan deze lekkere hertenstoof. Het idee is vergelijkbaar, maar hertenvlees heeft wat minder een 'wildsmaak'. De limabonen en room maken het net weer een stuk anders.

1 Bak het hertenvlees rondom aan in 2 eetlepels olie (in 2 batches), bestrooi met de bloem, roer goed door, giet de cognac over het vlees, flambeer, wacht tot het vuur uit is en schep de stukken vlees in een mengkom.

2 Fruit in dezelfde pan (die je ondertussen niet hebt schoongemaakt) in het restant van de olie de rode ui glazig.

3 Roer de tomatenpuree door de ui, bak kort en blus af met de rode wijn.

4 Breng de rode wijn aan de kook, zodat de alcohol verdampt en voeg het hertenvlees, de bleekselderij, bospeen, wildbouillon, bouquet garni en jeneverbessen toe.

5 Breng weer tegen de kook aan en laat 2 uur zacht stoven.

6 Voeg de limabonen en room toe en laat nog 30 minuten doorwarmen en indampen.

7 Bestrooi voor het serveren met de kervel.

Tip: Serveer de hertenstoof direct of laat hem afkoelen. Verwarm later zachtjes op het vuur of 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.

VOOR 6 PERSONEN
VOORBEREIDING 30 MINUTEN
+ 3 UUR BEREIDING

INGREDIËNTEN

- 1 kg g hertenvlees(poulet)
- 3 el olie
- 2 el bloem
- 2 el cognac
- 1 rode ui
- 2 el tomatenpuree
- 500 ml rode wijn
- 2 stengels bleekselderij, gesneden
- 4 bospenen, gesneden
- 600 ml wildbouillon
- 1 bouquet garni, van pag. 384
- 6 jeneverbessen
- 2 blikken limabonen (400 g), gespoeld en uitgelekt
- 250 ml room
- ½ bos kervel, gesneden



BREAD & BUTTERPUDDING VAN PANETTONE

Als je de panettone van pagina 433 uitholt, houd je een hoop 'cake' over. Hier kun je binnen een paar dagen een heerlijke bread & butterpudding van maken, maar heb je nog geen directe plannen gooi de brokken cake dan lekker in de vriezer. Hetzelfde geldt voor stukken witte chocolade en zelfs voor frambozen die je bijvoorbeeld overhebt van de bûche de Noël. Leg maar lekker in de vriezer.

- 1 Meng de eidooiers, room en suiker tot een liaison en meng met de kleingesneden stukken panettone.
- 2 Meng de frambozen en witte chocolade door het cakemengsel en vul hier de braadslede mee.
- 3 Leg een paar klontjes boter op de bread & butterpudding en zet 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 4 Als het je nog niet zoet genoeg is, kan er nog wat poedersuiker overheen. Vanillesaus of -ijs on the side is ook heerlijk.

VOOR 4 PERSONEN
VOORBEREIDING 10 MINUTEN
+ 25 MINUTEN BEREIDING

INGREDIËNTEN

- 3 eidooiers
- 200 ml room
- 75 g suiker
- 350 g panettone
- 100 g frambozen
- 100 g witte chocolade
- 50 g boter
- poedersuiker, vanillesaus of -ijs, optioneel

BENODIGDHEDEN

- braadslede van 17 x 22 cm*

* Die hoeft niet exact 17 x 22 cm te zijn, maar iets in die richting.





GINGERBREAD COOKIES

1 Meng de gezeefde bloem met de gemberpoeder, kruidnagelpoeder, baksoda en zout.

2 Meng de boter en lichte basterdsuiker 3 minuten in de keukenmachine en meng met de golden syrup, melassesiroop en ei.

3 Draai het bloemmengsel kort door het beslag, tot het net pakt.

4 Vorm het deeg tot een platte schijf van 2,5 cm dik en rol het strak in plasticfolie. Leg een nacht in de koeling.

5 Verdeel het deeg in tweeën, rol uit tot platte lappen van 3 mm en steek met cookie cutters zo veel mogelijk poppetjes uit. Kneed de randen tot een bal, rol uit en steek nog meer poppetjes uit.

6 Leg alle koekjes los op bakplaten met bakpapier en zet in de koeling.

7 Bak de koekjes 12 minuten in een op 190 °C voorverwarmde oven en laat op een koekjesrek afkoelen.

ICING

1 Mix het eiwit met de suiker en wijnsteenpoeder tot zijdezacht, verdeel in 3 porties en breng er daarvan 2 druppel voor druppel op kleur.

2 Spuit de icing met behulp van een spuitzak op de afgekoelde koekjes.

VOOR 700 GRAM

**BEREIDING 60 MINUTEN
(BEGIN 1 DAG VAN TEVOREN)**

INGREDIËNTEN

- 325 g bloem
- 2 tl gemberpoeder
- ¼ tl kruidnagelpoeder
- 1 tl baksoda
- ½ tl zout
- 140 g boter
- 135 g lichte basterdsuiker
- 125 ml golden syrup
- 2 el melassesiroop (of keukenstroop)
- 1 ei

ICING

- 40 g eiwit
- 200 g suiker
- ¼ tl wijnsteenpoeder
- kleurstof

BENODIGDHEDEN

- keukenmachine
- deegroller
- cookie cutters (poppetje)
- spuitzak



BÛCHE DE NOËL CHOCOLADE/FRAMBOOS

Visioenen van mijn geheime Franse berghut duiken op, waar ik zeker twintig jaar achter elkaar Kerst heb gevierd. De bûche is daar een *no brainer*, vaak versierd met plastic kerstboompjes en zagende houthakkers.

1 Mix de eieren in 8 minuten goed schuimig.

2 Smelt de suiker in water, terwijl je het aan de kook brengt (walsen, niet roeren), giet al kloppend bij de eieren en mix nog 6 minuten door.

3 Vouw de gezeefde bloem en cacao poeder door je beslag en giet in een met papier beklede, met de gesmolten boter ingevette en met cacao bestoven bakvorm.

4 Bak de cake in 8 tot 10 minuten gaar in een op 180 °C voorverwarmde oven.

5 Laat kort afkoelen, stort op een met cacao bestrooide schone theedoek en trek voorzichtig het papier van het deeg. Rol de cake op langs de lange zijde en laat verder afkoelen.

6 Smelt de pure en melkchocolade au bain-marie en laat iets afkoelen.

7 Sla de boter zacht en romig, meng kloppend met de cream cheese, klop er daarna de gesmolten chocolade doorheen en daarna de room (dit duurt alles bij elkaar wel een minuut of 5). Laat rusten tot kamertemperatuur.

8 Rol de cake uit, besmeer met $\frac{2}{3}$ van de crème (laat de randen vrij) en bedek met de frambozen. Rol de cake weer op met behulp van de theedoek en decoreer de bovenkant met het restant van de crème, extra frambozen, pure chocolade en pistachenoten.

VOOR 8 PERSONEN

BEREIDING 60 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 3 eieren
- 80 g suiker
- 60 g bloem, gezeefd
- 30 g Van Houten cacao poeder + extra
- 20 g boter, gesmolten
- 100 g pure chocolade, in stukjes
- 100 g melkchocolade, in stukjes
- 70 g boter, zacht
- 250 g cream cheese, keukentemperatuur
- 300 ml room
- 200 g frambozen + extra
- pure chocolade, geschaafd
- pistachenoten, gehakt

BENODIGDHEDEN

- bakvorm van 25 x 35 cm
- keukenmachine of mixer

CITROENMERINGUETAART

De grande dame van de patisserie, noem ik deze taart. Ik heb er honderden verkocht in 'the old days', dagelijks gemaakt door onze Amerikaanse bakster Val. Mijn eerste 'eigen' taart heb ik in de begindagen van de eerste Covid-lockdown gemaakt, je moet wat... Easy peasy eigenlijk, en superlekker!

1 Meng voor de bodem de blokjes boter in de keukenmachine met de bloem tot kruimels (je moet nog kleine stukjes boter zien).

2 Meng met een vork het ijswater en zout door het deeg tot er een redelijk glad deeg ontstaat (het is belangrijk je handen zo min mogelijk te gebruiken in verband met de warmte).

3 Rol het deeg tot een bal, verpak in plasticfolie en leg 30 minuten in de koeling. Rol daarna het deeg met wat bloem uit tot \varnothing 30 cm en vul er een met boter ingevette taartvorm mee.

4 Druk de randen met de tanden van een vork tegen de rand, prik wat gaatjes in de bodem en zet 30 minuten in de koeling.

5 Bak de bodem 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven en laat afkoelen.

6 Meng de maïzena, bloem, zout, water en suiker, breng al roerend tegen de kook en laat 3 minuten garen.

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.

VOOR 8 PERSONEN

**VOORBEREIDING 45 MINUTEN
+ 60 MINUTEN BEREIDING**

INGREDIËNTEN

- 120 g boter ijskoud, in kleine blokjes
- 225 g bloem
- 30 ml ijswater
- ¼ tl zout
- 45 g maïzena
- 45 g bloem
- snufje zout
- 500 ml water
- 300 g suiker
- 5 eidooiers (120 g)
- 2 citroenen, rasp en sap
- 45 g boter
- 100 ml mineraalwater
- 300 g automaatsuiker
- 150 g eiwit

BENODIGDHEDEN

- keukenmachine
- deegroller
- taartvorm van \varnothing 25 cm
- suikerthermometer (of kernthermometer)
- bruléebrander





ADVOCAAT VAN CEES

De laatste nestor van dit boek is Cees Holtkamp. Ik heb de eer maandelijks met hem te mogen lunchen. Dat is een feest, want behalve dat hij ontzettend aardig is weet hij ook bizar veel. Zijn advocaat, die je overigens ook in de winkel van zijn dochter kunt kopen, is superlekker.

1 Meng de suiker met de eidooiers, vanillemerg en -stukjes en zout, en verwarm au bain-marie.

2 Voeg de wodka toe, roer tot 62 °C (vooral over de bodem) en koel de pan al roerend in een kom met ijswater.

3 Passeer door een zeef en giet in een schone fles (4 weken te bewaren in de koeling).

VOOR 500 ML

BEREIDING 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 250 g suiker
- 250 g eidooiers
- 1 vanillestokje, uitgeschraapt en in stukjes
- 1 mespunt zout
- 300 g wodka

BENODIGDHEDEN

- schone fles
- kernthermometer