

JANNEKE VREUGDENHIL

ALTIJD FEEST

RECEPTEN OM HET LEVEN TE VIEREN

PODIUM

Inhoud

Voorwoord 8

Vier de winter

Stoof-es in 17

Blue Monday 25

Valentijnsdag 26

St. Patrick's Day 33

Pannenkoekendag 35

Vier de lente

Aspergefestival 43

Rokjesdag 51

Pasen 53

Koningsdag 63

Moederdag 64

Vaderdag 73

Suikerfeest 83

Vier de zomer

Picknick 93

World Chocolate Day 105

Ferragosto 108

Rosj Hasjana 111

Mijn verjaardag 113

Vier de herfst

Mossel-feest 121

Oktoberfest 127

Leids Ontzet 128

Dierendag 131

Divali 133

Halloween 137

Sint Maarten 140

Vier december

Sinterklaas 144

Kerst 161

Oud & Nieuw 202

Vier het leven

Kraamfeest 212

Rouwkost 217

Vier alles

Kinderpartijtje 224

Fingerfood 234

Drinks 253

Taarten en ander feestgebak 265

Woord van dank 280

Register 282

© 2017 Janneke Vreugdenhil

Boekverzorging Scherpontwerp

Fotografie Maarten Fleskens

Styling Caroline Lamet en Janneke Vreugdenhil

ISBN 978 90 5759 867 8

Verspreiding voor België: Elkedag Boeken, Antwerpen

www.uitgeverijpodium.nl

Altijd feest

Vroeger bij ons thuis werd alles, maar dan ook alles gevierd. Verjaardagen uiteraard. Pasen en Kerstmis en alle christelijke hoogtijdagen ertussenin. Sinterklaas. Koninginnedag en Oud & Nieuw niet te vergeten. Maar dat was vrij normaal. Dat deden ze bij mijn vriendinnetjes ook. Waar zij echter versteld van stonden waren het aantal feestjes door het jaar heen. Er viel volgens mijn ouders altijd wel iets te vieren.

Dat ze zoveel jaar verliefd waren bijvoorbeeld was steevast aanleiding voor een dinertje. Net als de dagen waarop ze zoveel jaar verkering hadden, zoveel jaar verloofd én zoveel jaar getrouwd waren. Als er een grote order binnen was gekomen in het bedrijf van mijn vader bakte mijn moeder meteen een taart. En als ze in het voorjaar een van onze kamers een flinke schoonmaakbeurt had gegeven, moesten wij kinderen trakteren. Dat was traditie, *no way* dat je eronder uitkwam.

Zo hadden we onze geheel eigen, strikt familiegebonden, ramvolle feest-kalender. Hartstikke leuk en gezellig natuurlijk, iedereen mocht altijd aanschuiven. Maar als puber had ik er ook weleens genoeg van. Nee pap, hoeven we alsjeblieft geen borstenfeestje te vieren omdat ik mijn eerste bh heb gekocht? En mam, kunnen we Tweede Kerstdag eens gewoon een beetje lanterfant in plaats van nóg een kerstontbijt en nóg een kerstdiner?

Hoewel ik dat borstenfeestje nog steeds een bar slecht idee vind, merk ik dat ik naarmate ik ouder word steeds meer besef hoe bijzonder het was dat mijn ouders overal een feest van maakten. (Máken, want ze doen het nog steeds.) Steeds beter realiseer ik me hoe belangrijk zulke tradities zijn. Hoe waardevol het is om het leven te vieren. Zelfs in tijden die minder feestelijk aanvoelen. Of misschien juist wel dan!

‘Een leven zonder feesten is als een lange weg zonder pleisterplaatsen.’ Ik hoorde het mijn vader talloze keren zeggen terwijl hij een fles ontkurkte. Sjonge, denk ik nu vaak, wat een wijze man eigenlijk. En met trots kijk ik naar mijn twee zonen, in wie ik het joie de vivre van hun opa en oma zie doorschemeren. Valentijn, mijn oudste, zingt



zichzelf letterlijk door het leven. En Pepijn, de jongste, was pas een jaar of zes toen hij bedacht dat je niet alleen je verjaardag kunt vieren, maar dat ook je half-verjaardag best aanleiding kan zijn voor een partijtje.

Ja, bij mij thuis wordt inmiddels ook alles gevierd. Grote feesten en zo veel mogelijk kleine tussenfeestjes, als eilandjes van geluk.



Vier de winter

STOOF-ES IN, BLUE MONDAY, VALENTIJNSDAG
ST. PATRICK'S DAY, PANNENKOEKENDAG





Chinezige runderstoof

De smaakmakers in deze runderstoof zijn Chinezig, zonder dat ik zou willen beweren dat het om een authentiek Chinees recept gaat. Het is een ideaal gerecht om voor een grote groep eters te maken. Omdat het vlees niet hoeft te worden aangebraden, kunnen de hoeveelheden makkelijk worden verdubbeld. En zoals alle stoofpotten wordt hij van een nacht staan en daarna weer opwarmen alleen maar lekkerder.

1 kilo doorregen riblappen, in flinke dobbelstenen
1 flinke ui, gesnipperd
3 teentjes knoflook, fijngesneden
een flink stuk gemberwortel, fijngesneden
1 rode chilipeper, met of zonder zaadlijsten, fijngesneden
100 ml Shaoxing (of droge sherry)
50 ml donkere Chinese sojasaus (of ketjap)
50 ml lichte Chinese sojasaus (of Japanse sojasaus)
1 el wittewijnazijn
2 stuks steranijs
½ kaneelpijpje
2-3 lente-uitjes, in ringetjes
een greepje koriander, fijngesneden

Schep het vlees om met de ui, knoflook, gember, chili, Shaoxing of sherry, de twee soorten soja, azijn, steranijs en kaneel en laat minimaal een uur (maar een etmaal mag ook) marineren.

Verwarm de oven voor op 140 °C. Doe het vlees in een zware, ovenbestendige stoofpan. Voeg een bescheiden snuf zout (de sojasauzen zijn al zout) en 100 ml water toe en breng alles op matig vuur aan de kook. Leg een deksel op de pan en zet de pan 2,5-3 uur in de oven, tot het vlees boterzacht is en doortrokken van de specerijen. Bestrooi voor het serveren met lente-ui en koriander en geef er gestoomde witte rijst bij.



Pasta met fladderige raapsteeltjes, ricotta en citroen

Soms is het één embryonaal blaadje aan een verder nog kale boomtak. Je hebt misschien een loep nodig om 't te kunnen zien, maar het zit er echt. Soms zijn het twee blote benen wanneer alle andere benen nog bedekt zijn. Een optimistische vrouw heeft zomaar in haar uppie besloten een rokje aan te trekken en géén kousen. Soms is het een bos fladderige raapsteeltjes in een houten kistje bij de groenteboer. Belachelijk groen ligt het er te stralen tussen de penen en knolselderij. En dan opeens weet je het zeker: de winter is voorbij.

voor 2 personen

250 g (verse) tagliatelle

150 g ricotta

rasp en sap van ½ (onbespoten) citroen

2 el olijfolie

1 bos raapsteeltjes, grof gesneden

2 el pijnboompitten, geroosterd

Kook de pasta in ruim gezouten water beetgaar. Roer in een kom de ricotta, de citroenrasp, een theelepel citroensap en olijfolie los met een vork. Giet de pasta af en vang een half kopje van het kookvocht op. Doe de tagliatelle terug in de pan. Roer het kookvocht door het ricottamengsel en schep dit door de pasta. Schep ook de raapsteeltjes erdoor en maak de pasta verder op smaak met zout, peper en citroensap. Bestrooi met pijnboompitten.



Soupe au cresson

Deze klassieke Franse soep kun je behalve met waterkers ook maken met jonge spinazie, raapsteeltjes of, voor wie durft, brandnetels. Pluk daarvoor alleen de jonge toppen van de plant. (En, wellicht ten overvloede, maar ik waarschuw toch maar even: draag handschoenen.)

voor 4 personen

- 30 g boter
- 1 grote of 2 kleine sjalotjes, fijngehakt
- 1 grote of 2 kleine kruimige aardappels, geschild en in blokjes
- 1 l groente- of kippenbouillon
- 2 grote bossen waterkers
- 4 el crème fraîche

Smelt de boter in een grote koekenpan (of een pan met dikke bodem) en fruit daarin de sjalot en aardappel zachtjes zonder te kleuren. Voeg de bouillon toe. Breng aan de kook. Draai het vuur dan laag en laat 10 minuten zachtjes koken.

Houd 4 mooie takjes waterkers apart en hak de rest grof. Voeg de gehakte waterkers toe aan de soep en laat een paar minuten meekoken.

Pureer de soep glad met de staafmixer. Roer de crème fraîche erdoor en maak op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Verdeel de soep over diepe borden of kommen en leg in elk een takje waterkers.

Kreeft met kervel-citroenboter

Kreeft bereiden is niet makkelijker maar ook niet moeilijker dan het bakken van een biefstuk. Het enige verschil is dat zo'n biefstukje al lang en breed dood is als je het koopt, en je een kreeft tegenstribbelend meekrijgt van de visboer. Je zult hem dus eigenhandig moeten ombrengen. Afmaken. Liquideren. Naar de andere wereld helpen.

*De minst afschuwelijke methode schijnt te zijn om de kreeft voor je hem gaat bereiden in de vriezer te leggen; dan zou zijn bewustzijn langzaam dalen, waardoor hij geen pijn zou ervaren. (Waarbij ik dan altijd onwillekeurig moet denken aan Jack Nicholson die, aan het einde van *The Shining*, doodvriest in de sneeuw.) Hoe dan ook, verder doen we er niets ingewikkelds mee: alleen grillen en drenken in de kruidenboter. Meer zou zonde zijn van die mooie beesten.*

voor 2 personen

2 levende kreeften

60 g boter, gesmolten

rasp en sap van 1 (onbespoten) citroen

een handje verse kervel, fijngehakt

liefst ook nog een paar blaadjes verse dragon, fijngehakt

verder nodig: kreeftentang

Stop de kreeften in schone diepvrieszakken en leg ze 2 uur in de vriezer. Haal ze eruit en laat weer op kamertemperatuur komen. Breng een grote pan met water aan de kook en kook de kreeften hierin 4 minuten voor. Haal de kreeften uit het water en dompel ze meteen in een bak met ijswater, zodat ze niet verder garen.

Maak intussen de barbecue aan en zorg voor mooie gloeiende kooltjes. Snijd de kreeften met een groot, scherp mes overlangs doormidden. Kraak de scharen alvast voor met de kreeftentang, maar laat ze wel om het vlees zitten.



Kwast de snijvlakken van de kreeft lichtjes in met een deel van de boter en leg ze op op de barbecue, op de kant van het karkas. Gril ze 5 minuten, keer ze en gril ze nog een minuut of 3.

Meng de citroenrasp, een paar druppels citroensap, een snuf zout, versgemalen peper en de kruiden door de rest van de gesmolten boter. Keer de kreeften opnieuw, zodat ze weer met hun karkas op het barbecue-rooster liggen en kwast het kreeftenvlees royaal in met de kruidenboter. Laat ze zo nog 2 minuten garen. Serveer met de rest van de boter.



Picknicken is als het leven zelf. Je maakt de prachtigste plannen, maar je hebt niet alles in de hand. Het kan gaan regenen of er blijkt een mierennest te zitten precies op de plek waar jij je kleedje hebt neergelegd. De sladressing kan hebben gelect over de aardbeien, of je bent het pleepapier vergeten.

Enfin, het is eigenlijk een wonder als zo'n picknick perfect verloopt. Maar perfectie is hartstikke saai. De kunst is ervan te maken wat ervan te maken valt. (En vooruit, een beetje goed voorbereiden en een paar lekkere recepten kunnen ook geen kwaad.)

Als je alle picknickgerechten maakt, heb je een picknick voor (minstens) 6 personen.





Mosselen met cider en room

Als je meerdere mosselgerechten serveert, moet er toch op z'n minst een klassieker tussen zitten: eenvoudigweg gekookt in iets alcoholisch, met een paar soorten groente voor het aroma. Ik gebruik graag droge cider, maar vanzelfsprekend kun je ook witte wijn of bier gebruiken. (Ik heb die heerlijke zwarte schelpen zelfs weleens in wodka gekookt, en hoewel een tikje decadent, was daar ook weinig mis mee.)

3-4 kg mosselen, afgespoeld en nagekeken op kapotte exemplaren
2 uien, in ringen
2 preien, in ringen
2 flinke wortels, in halve plakjes
1 klein bosje bladpeterselie, grof gesneden
2 tl zwarte peperkorrels
2 laurierblaadjes
150 ml droge cider
200 ml crème fraîche

Gebruik 2 of 3 grote pannen. Verdeel de mosselen en alle andere ingrediënten, behalve de room, over de pannen. Leg de deksels erop en breng aan de kook. Schud de pannen tijdens het koken een paar keer goed en begin na 3-4 minuten te testen of de mosselen gaar zijn.

Giet 300 ml van het kookvocht door een fijne zeef in een wijde pan en zet deze op hoog vuur. Laat het vocht inkoken tot er iets minder dan de helft van over is. Roer er dan de crème fraîche door en laat zo nodig nog ietsje indikken. Serveer de mosselen en het sausje apart en geef er een royale hoeveelheid brood bij.



Gebraden pompoen met rodewijnsaus & lofsalade

Het voorbakken en daarna uithollen van de pompoen kan al een dag van tevoren gebeuren. De vulling kun je bijvoorbeeld op de ochtend voorafgaand aan het diner maken, maar meng de kaas en eieren er dan pas op het laatst door, vlak voordat je de pompoen vult en in de oven schuift. De rodewijnsaus kun je al 1 of 2 dagen eerder maken, om hem vlak voor het serveren op te warmen en er de mosterd en boter door te kloppen.

menu voor 8 personen

1 flinke pompoen van ongeveer 3 kilo, schoongeboend
30 g funghi porcini (gedroogd eekhoorntjesbrood)
olijfolie
2 uien, gesnipperd
400 g kastanjechampignons, in plakjes
4 teentjes knoflook, fijngesneden
naaldjes van 2 takjes rozemarijn, fijngesneden
1 rode chilipeper, met of zonder zaadlijsten, fijngesneden
1 glas rode wijn
400 g vastkokende aardappels, geschild en grof geraspt
150 g Parmezaanse kaas, geraspt
desgewenst: een snuf chilivlokken
4 eieren
verder nodig: aluminiumfolie

Verwarm de oven voor op 180 °C. Pak de pompoen in in aluminiumfolie en zet hem op een bakplaat. Schuif hem 45 minuten in de oven. Haal hem eruit, verwijder het folie van de bovenkant en rondom (je kunt het folie onderop laten zitten). Laat hem enigszins afkoelen. Overgiet de funghi porcini met 300 ml kokend water en laat zo 15 minuten staan.

Supermakkelijke zomerse fruittaart

Als het over zomerfruittaarten gaat, zijn de meest ongecompliceerde recepten vaak de lekkerste. Een bodem van gemalen koekjes, een vulling van ricotta en mascarpone en een wagonlading zoet, sappig fruit. Meer heb je niet nodig. Kies voor één soort fruit, zoals aardbeien, bramen, frambozen, aalbessen of blauwe bessen, of voor meerdere soorten door elkaar.

110 g boter
300 g digestives (volkorenbiscuits)
250 g mascarpone
250 g ricotta
125 ml slagroom
75 g suiker
rasp van een (onbespoten) citroen
ongeveer 600 g rood fruit
desgewenst: 2 el limoncello
verder nodig: 1 lage taartvorm met losse bodem (24 cm doorsnede)

Smelt de boter op laag vuur. Maal de koekjes in de keukenmachine fijn of wikkel ze in een schone theedoek en sla erop los met een deegroller om ze te verkruiden. Meng de gesmolten boter door de koekkruiden en bekleed hiermee de bodem en wanden van de taartvorm. Druk alles goed aan. Zet de taartbodem minimaal een uur in de koelkast om op te stijven.

Doe de mascarpone, ricotta, slagroom, suiker en citroenrasp in een kom en klop met de elektrische mixer tot een gladde room. Voeg desgewenst ook de limoncello toe. Schenk de room in de taartvorm en verdeel met een spatel gelijkmatig over de bodem. Laat opnieuw minimaal een uur opstijven.

Verdeel het fruit over de taart, haal hem uit de vorm en serveer direct.

