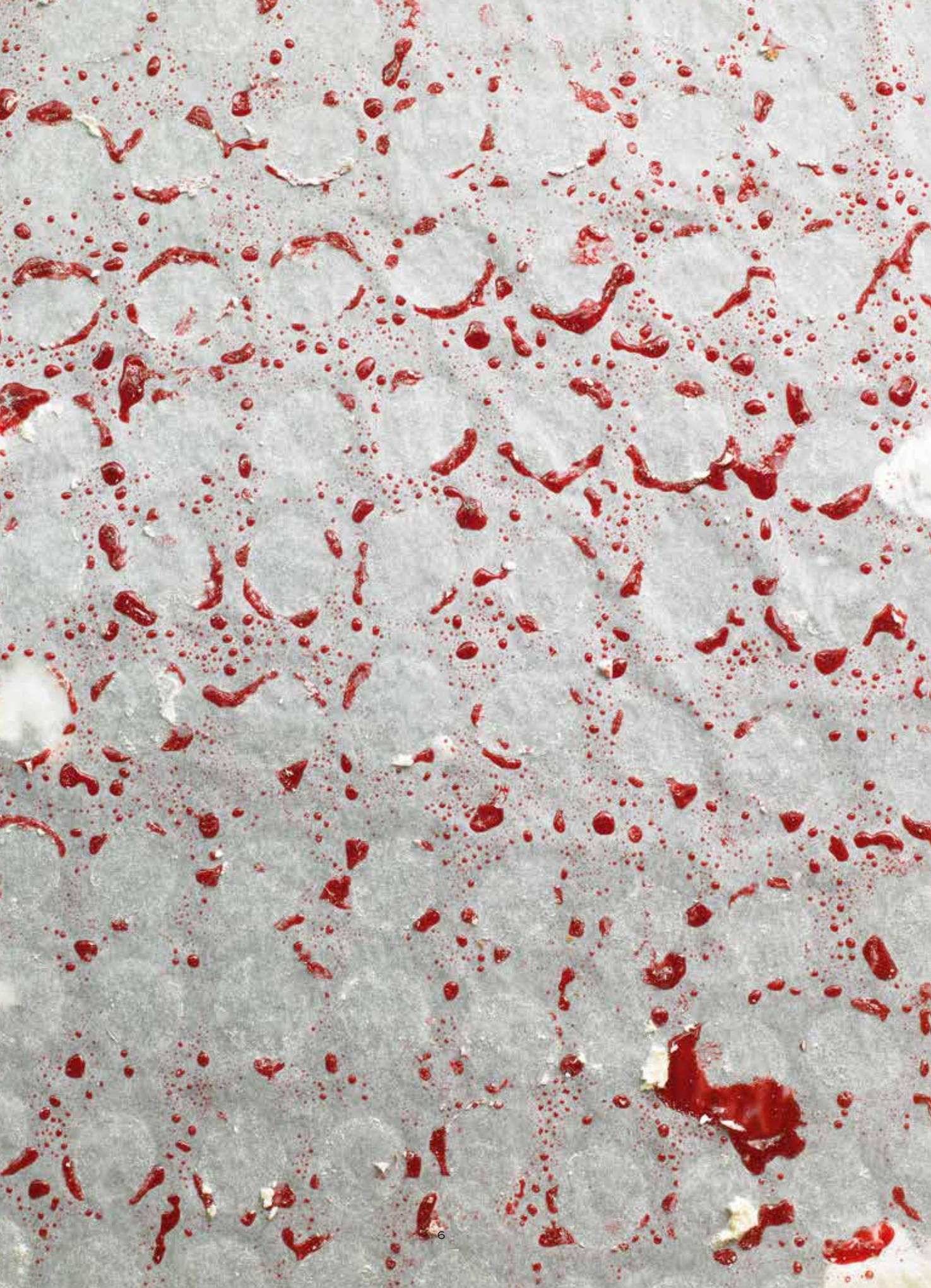


OTTOLENGHI

HET KOOKBOEK

Yotam Ottolenghi & Sami Tamimi
met Tara Wigley

FONTAINE UITGEVERS



Inhoud

Inleiding 12

Groenten, peulvruchten en granen 26

Vlees en vis 110

Brood en gebak 164

Provisiekast 282

Register 296

De mensen bij Ottolenghi 302

Dank 304



Salade van radijs en tuinbonen

Voor 4 personen

Dit is een heerlijk brunchgerecht voor een warme lente-dag. Het is eigenlijk al een simpele maaltijd op zich – aangevuld met de tahinsaus en brood – maar het is zonder deze hartige toevoegingen ook voldoende, als een verfrissende en kleurrijke salade.

Het doppen van tuinbonen is een activiteit waarbij u wat hulp van anderen kunt gebruiken – het is een karweitje waar kinderen dol op zijn – of het is een gelegenheid om te mediteren. Als geen van beide mogelijk is en u weinig tijd hebt laat u de bonen gewoon zoals ze zijn: de meeste tuinbonen – zeker als ze uit de diepvries komen – zijn heerlijk om met vlies en al te eten. Kook ze in dat geval simpelweg een minuut langer. U raakt iets van de lichte, veerkrachtige textuur (en de verbazingwekkend levendige kleur) kwijt, maar bespaart uzelf flink wat tijd.

Laat de tuinbonen in een pan met kokend water afhankelijk van het formaat 1-2 minuten koken. Giet ze af in een vergiet en spoel ze af in ruim koud water. Druk de bonen met uw vingertoppen rustig uit het groene vlies.

Snijd de radijsjes elk in 6 partjes en meng ze met de tuinbonen, ui, koriander, ingemaakte citroen, het citroensap, de peterselie, olijfolie en komijn. Breng op smaak met zout en peper.

Schep de salade als een berg aan de ene kant van elk bord, giet de tahinsaus in een kommetje en zet het naast de salade. Leg er een pitabroodje bij.

500 g gedopte tuinbonen, vers of diepvries

350 g kleine radijsjes

½ rode ui, in flinterdunne ringen

10 g fijngesneden koriander

30 g ingemaakte citroenschil, fijngenhakt

sap van 2 citroenen

10 g fijngesneden bladpeterselie

3 eetl. olijfolie

1 theel. gemalen komijnzaad

200 ml Groene tahinsaus (blz. 284)

4 dikke pitabroodjes
zout en zwarte peper

Voorgerecht voor
6 personen

100 g boter
15 takjes tijm
6 grote portobello's
180 ml droge witte wijn
250 ml groentebouillon
2 tenen knoflook, in
dunne plakjes
zeezout en zwarte peper

Parelgort

1 eetl. zonnebloemolie
1 middelgrote ui, fijn-
gesneden
1 teen knoflook, fijngehakt
750 ml groente- of
kippenbouillon
110 g parelgort
¼ ingemaakte citroen,
alleen de schil, fijngehakt
50 g fetakaas, verkruimeld
5 g fijngesneden blad-
peterselie
5 g tijmblaadjes
10 g paarse basilicumcress,
radijscress, of paars
basilicumblad, in fijne
reepjes
1 eetl. olijfolie

Portobello's met parelgort en ingemaakte citroen

Scully werkt al lange tijd in de keukens van Ottolenghi en NOPI. Hij heeft een groot aandeel in de keuze van de ingrediënten, waaronder boter. Boter was door de jaren heen dan weer in en dan weer uit de mode; voor Scully was boter er echter altijd. Hier wordt wat je een flinke hoeveelheid kunt noemen ingezet voor een goed doel, namelijk de paddenstoelen helpen om heel veel smaak op te nemen. Daarna worden ze geserveerd met onze favoriete soort topping: een die zowel verwarmend en verzachtend als verrassend is.

Als u ingemaakte citroenen koopt, kunt u kiezen uit de grotere soort met een dikkere schil of de kleinere soort (meer algemeen verkrijgbaar) met een zachte, dunne schil. We hebben een lichte voorkeur voor de krachtige smaak van het type met de dikke schil, maar ze zijn allebei lekker: als u de kleine soort koopt hebt u de gehakte schil van een hele citroen nodig, in plaats van de hier aan-gegeven kwart. Zelf een portie citroenen inmaken (blz. 286) is als u een goede planning maakt echt gemakkelijk en zeer de moeite waard.

—
Kook eerst de gort. Verhit de zonnebloemolie in een pan met een stevige vlakke bodem en smoor ui en knoflook glazig. Giet de bouillon erbij en breng hem aan de kook. Roer de gort erdoor, draai het vuur laag, sluit de pan en laat de gort 1 uur zachtjes koken tot alle vloeistof is opgenomen en de korrels gaar zijn.

Verhit intussen de oven tot 180 °C. Vet een grote braadslee in met twee derde van de boter. Strooi de takjes tijm erin en leg de paddenstoelen erop met het steeltje boven. Giet de wijn en bouillon over de paddenstoelen en bestrooi ze met plakjes knoflook. Verdeel op elke portobello een paar klontjes boter en bestrooi ze met zout en peper. Dek de braadslee af met aluminiumfolie en laat de paddenstoelen in de oven in 15-20 minuten gaar worden. Laat ze in het bakvocht staan tot u ze gaat opdienen.

Neem de pan met de gare gort van het vuur en roer de ingemaakte citroen, feta, peterselie en tijm door de gort. Proef en voeg wat zout en peper toe. Verwarm voor het opdienen de paddenstoelen nog een paar minuten in de hete oven. Zet een paddenstoel op elk bord met de steelkant boven. Schep de gort erop met daarover een beetje van het bakvocht. Garneer met basilicum en besprenkel met olijfolie.







Rode camarguerijst en quinoa met sinaasappel en pistachenoten

Voor 4 personen

Dit is een fantastisch gerecht om voor een feestje te maken omdat alle onderdelen van tevoren kunnen worden voorbereid – een dag van tevoren als u wilt – en afzonderlijk bewaard tot u het gerecht gaat samenstellen.

We houden van het contrast in textuur tussen de nootachtige camarguerijst en de veerkrachtige lichte quinoa. Als u zich wat kleur betreft te buiten wilt gaan, kunt u ook rode of zwarte quinoa toevoegen aan de algemeen gebruikte witte soort. Met dank aan Tricia Jadoonanan die de rode caramarguerijst enige tijd terug bij ons introduceerde.

Verhit de oven tot 170 °C. Spreid de pistachenoten uit op de bakplaat en rooster ze 8 minuten tot ze licht gekleurd zijn. Haal ze uit de oven, laat ze iets afkoelen en hak ze grof. Zet ze opzij.

Breng 2 pannen met gezouten water aan de kook. Kook de quinoa zachtjes 12-14 minuten in de ene pan, en de rijst 20 minuten in de andere pan. Ze moeten allebei beetgaar zijn. Giet ze elk af in een zeef en spreid de granen daarna op twee afzonderlijke dienbladen uit om het afkoelen te versnellen.

Bak terwijl de granen koken de plakken witte ui in 60 ml olijfolie af en toe roerend 10-12 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat ze koud worden.

Vermeng in een grote schaal de rijst met quinoa, gebakken ui en de overgebleven olie. Voeg de overige ingrediënten toe, proef en breng op smaak met zout en peper. Serveer de salade op kamertemperatuur.

60 g gedopte pistachenoten
200 g quinoa
200 g rode camarguerijst
1 middelgrote ui, in plakken
150 ml olijfolie
fijngeraspte schil en sap van 1 sinaasappel
2 theel. citroensap
1 teen knoflook, fijngehakt
4 bosuien, in dunne ringetjes
100 g gedroogde abrikozen, grofgehakt
40 g rucola
zout en zwarte peper

Voor circa 20 rolletjes

Tamara's gevulde wijnbladeren

20-25 ingemaakte wijnbladeren, plus extra om de pan te bekleden
1½ theel. olijfolie
1 eetl. citroensap
¼ theel. zout
150 ml volle yoghurt of geitenyoghurt (naar keuze)

Vulling

1 eetl. olijfolie
1 ui, fijngesneden
110 g rondkorrelrijst (lieft paprijst)
1½ theel. citroensap
2½ theel. krenten
2 eetl. pijnboompitten
10 g grofgesneden bladpeterselie
½ theel. gemalen piment
¼ theel. gemalen kaneel
¼ theel. kruidnagelpoeder
½ theel. gedroogde munt
zout en zwarte peper

Zelf wijnbladeren vullen geeft buitengewoon veel plezier en voldoening. Onafhankelijk van wat u die avond nog meer zult maken, zijn deze pakketjes gegarandeerd een groot succes bij elke bijeenkomst en een heerlijke snack voor de maaltijd. U kunt alles heel goed van tevoren bereiden – de opgerolde en gekookte bladeren zijn in de koelkast enkele dagen houdbaar, ze hoeven dus nooit pas op het laatste moment te worden bereid.

Met dank aan Tamara Meitlis omdat ze ons dit leerde maken.

Maak eerst de vulling. Verhit de olijfolie in een middelgrote pan en smoor de ui hierin op halfhoog vuur 8 minuten tot hij glazig is. Roer de rijst 2 minuten mee tot de korrels een olielaagje hebben. Voeg de overige ingrediënten voor de vulling toe en smoor alles samen met ½ theelepel zout en royaal versgemalen zwarte peper onder af en toe roeren 10 minuten op halfhoog vuur (het mengsel moet zoetzuur zijn, en de rijst nog hard). Neem de pan van het vuur en laat de inhoud afkoelen.

Giet kokend water over de wijnbladeren en laat ze 10 minuten weken. Haal ze uit het water en dep ze droog. Knip de steeltjes van de bladeren af. Verdeel alle gescheurde of onbruikbare bladeren op de bodem van een pan met een stevige, vlakke bodem zodat er een laag van een paar millimeter dik op ligt. Dit voorkomt dat de gevulde bladeren later aanbakken.

Gebruik om te vullen middelgrote bladeren van zo'n 13 cm breed (u kunt ze eventueel met een schaar op het juiste formaat knippen). Kies liefst fijne bleke bladeren en geen dikke donkere exemplaren. Leg een blad op het werkvlak met de mooie dooraderde kant onder en schep middenonder circa ¾ theelepel vulling; laat de randen vrij. Sla beide zijkanten over de rijstvulling. Rol het geheel nu netjes op, zodat het een stevige, korte sigaar wordt. Ze moeten klein zijn, zo'n 3 x 1 cm.



Vul zo alle bladeren en leg de rolletjes in nette lagen in de beklede pan. Ze moeten strak tegen elkaar liggen. Overgiet ze krap met water en voeg olijfolie, citroensap en ¼ theelepel zout toe. Zet een bordje of schotel op de rolletjes, zodat ze niet gaan drijven tijdens het koken. Breng de vloeistof net aan de kook, zet het deksel op de pan en kook de rolletjes 50-60 minuten op heel laag vuur tot de bladeren zacht zijn en er vrijwel geen vloeistof meer in de pan zit. Misschien moet u tijdens het koken wat kokend water toevoegen.

Leg de gevulde wijnbladeren op een schaal en laat ze afkoelen. Serveer ze koud en geef er naar smaak yoghurt bij.



Lamskoteletjes met een salade van walnoten, vijgen en geitenkaas

Voor 4 personen

Dit is nog zo'n gerecht waarvoor veel van het werk van tevoren wordt gedaan – het vlees wordt gemarineerd, de saus gemaakt en alle onderdelen van de salade kunnen voorbereid worden, klaar om ze voor het serveren te combineren.

Dit is eigenlijk wel alles wat men zich kan wensen als hoofdgerecht voor een etentje: een hoge 'wauw'-factor en heel weinig druk; daar hoeft alleen iets heel simpels bij. Wees hier niet krenterig met de kosten voor de salade-ingrediënten, met echt lekkere zachte geitenkaas – wij kiezen graag de Engelse perroche of een goede Italiaanse caprino fresco – en superrijpe verse vijgen met een donkere schil.

Begin met het marineren van het lamsvlees. Strooi de ingrediënten voor de marinade over de koteletten, besprenkel ze met olie en masseer alles losjes in het vlees. Leg ze in een schaal en zet hem afgedekt minstens 4 uur of een nacht in de koelkast.

Maak nu de saus. Roer alle ingrediënten in een pan met een vlakke bodem door elkaar en breng ze op halfhoog vuur aan de kook. Laat de saus op laag vuur in 30-40 minuten tot een derde inkoken. Neem de pan van het vuur en houd de saus warm.

Rooster de walnoten 5 minuten in een koekenpan met antiaanbaklaag op halfhoog vuur. Roer af en toe. Laat ze afkoelen.

Verhit om het gerecht af te maken een barbecue of een grillpan tot goed heet. Bestrooi de koteletjes aan beide kanten met zout en peper. Rooster ze 3-4 minuten aan elke kant; het vlees is dan medium. Gril ze langer als u dat lekkerder vindt. Haal het vlees van de barbecue of uit de grillpan en laat het op een warme plek 2 minuten rusten. Meng in die tijd alle ingrediënten voor de sla behalve de vijgen door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Schep niet te lang om te voorkomen dat de kaas op de sla wordt uitgesmeerd.

Verdeel de koteletten op de borden, schep er een bergje salade bij met de vijgen ernaast. Schep krap een eetlepel saus over elke portie vlees en sprenkel een beetje over de vijgen en salade. Dien het meteen op.

12 lamskoteletjes, botjes schoongeschrapt en iets ingekort (vraag de slager om dat te doen)

zeezout en zwarte peper

Marinade

blaadjes van 6 takjes tijm, grofgehakt

naalden van 1 tak rozemarijn, grofgehakt

2 tenen knoflook, fijn-gehakt

90 ml olijfolie

Saus

125 ml versgeperst sinaasappelsap

60 ml rodewijnazijn

50 g honing

1 anijsster

1 kaneelstokje

Salade

50 g halve walnoten, in stukjes gebroken

100 g zachte geitenkaas, verkruimeld

20 g muntblaadjes

25 g bladpeterselieblaadjes

2 eetl. olijfolie

4 verse vijgen, doormidden of in vieren gesneden

Royaal voor 4, of een
tapa voor 8 personen

8 grote kwartels, gevlienderd
(of kippenpoten of -dijen)

Marinade

1 eetl. gemalen kaneel
2 eetl. gemalen komijnzaad
10 kardemompeulen
4 pimentkorrels
1 eetl. geelwortelpoeder
1½ theel. paprikapoeder
4 tenen knoflook, gepeld
6 cm verse gemberwortel,
geschild en grofgehakt
2 eetl. honing
180 ml olijfolie
zout

Salade

125 g moghrabieh of
fregola
10 g boter
1 eetl. olijfolie
1 milde rode chilipeper
1 bosui
1 citroen
15 g grofgesneden
bladpeterselie
15 g grofgesneden
koriander
15 g grofgesneden
muntblaadjes
zeezout en zwarte peper

Kwartel van de barbecue met moghrabiehsalade

Dit gerecht ziet er ingewikkeld uit – zelfs enigszins intimi-
derend – met al die verschillende ingrediënten, maar het is
in feite helemaal niet moeilijk. Al het werk voor het vlees
gebeurt bijvoorbeeld 's nachts tijdens het marinieren en
ook de salade kan ruim van tevoren worden gemaakt, tot
het moment waarop de verse kruiden worden toege-
voegd. U kunt ook allerlei aanpassingen maken als u op
zoek bent naar alternatieven: bijvoorbeeld kippenbouten
of -dijen in plaats van kwartel; of Sardijnse fregola, gewo-
ne couscous of zelfs quinoa in plaats van de moghrabieh.
Als u toch voor kwartel kiest, kunt u de poelier vragen om
de ruggengraat en ribbetjes te verwijderen en het gevo-
gelte voor u te 'vlienderen' (als een vlinder openleggen om
ze plat te kunnen grillen): het is echt een lastig karweitje
om het zelf te doen.

Maak eerst de marinade. Doe alle specerijen met een mespunt zout in de
kom van een kleine foodprocessor of in een specerijenmolentje en maal
ze tot fijn, homogeen poeder (of doe dat in de vijzel met een stamper,
hoewel het dan niet zo fijn wordt). Voeg knoflook en gember toe en maal
alles tot een pasta. Doe hem in een grote kom en roer de honing en de
olie erdoor tot het een licht en goed vermengd geheel is. Leg de
panklare kwartels in de kom, stroop uw mouwen op en wrijf de kwartels
rondom in met de marinade. Leg de kwartels in een kleinere schaal en zet
ze afgedekt minstens 4 uur of tot de volgende dag in de koelkast.

Kook de volgende dag de moghrabieh. Breng in een pan een liter
water met een snuf zout aan de kook en roer de moghrabieh erdoor.
Laat hem in 15-18 minuten zachtjes beetgaar koken (de kooktijd
varieert per merk, dus kijk op de verpakking). Giet de moghrabieh af in
een zeef, laat hem goed uitlekken en doe hem in een schaal. Roer de
boter en olie erdoor en breng op smaak met royaal zout en peper.
Laat hem afkoelen. Snijd intussen de chilipeper doormidden, verwijder
de zaadjes en hak de halve pepers fijn. Snijd de bosui in dunne
ringetjes en meng beide door de moghrabieh.

Snijd met een scherp mesje 1 cm van de boven- en onderkant van de
citroen af. Zet de citroen rechtop op een plank en snijd met een
scherp mes de schil en het witte vlies eraf; volg hierbij de bolling van
de vrucht. Houd de citroen boven de schaal met moghrabieh en snijd
de partjes tussen de vliezen uit. Knijp de citroen ook nog uit.



Verhit voor de kwartels een grillpan een paar minuten op halfhoog vuur.
Leg de kwartels erop, niet te dicht bij elkaar en grill ze 10-14 minuten; keer
ze halverwege de tijd. De kwartels moeten net gaar zijn. Zorg dat de pan
niet al te heet wordt, waardoor de kwartels te donker zijn voor ze gaar
zijn; leg ze als dat zo mocht zijn, nog even in de hete oven.

Roer als de kwartels bijna gaar zijn de kruiden door de moghrabieh.
Proef of er nog wat zout, peper of olijfolie in moet.

Zet de salade als een berg op de borden en leg de kwartel erboven-
op; steeds 2 per persoon. Dien ze direct op.

Voor 10-12 stuks

480 g bloem
1 theel. bakpoeder
½ theel. zuiveringszout
1 theel. gemalen kaneel
een snuf zout
200 g fijne kristalsuiker
2 eieren
280 ml melk
110 g boter, gesmolten
120 g marsepein
fijngeraspte schil van
2 sinaasappels
poedersuiker, om te
bestuiven

Pruimencompote

700 g rijpe rode pruimen,
ontpit en in vieren
60 g fijne kristalsuiker
1 kaneelstokje

Pruimen, marsepein en kaneel

Maak eerst de pruimencompote. Verhit de oven tot 170 °C. Vermeng de pruimen in een ondiepe ovenschaal met suiker en voeg het kaneelstokje toe. Bak de pruimen 10-20 minuten in de oven tot ze gaar zijn en de schil loskomt van het vruchtvlees (de baktijd varieert afhankelijk van hoe rijp de pruimen zijn). Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.

Zeef de bloem met bakpoeder, zuiveringszout, kaneel en zout in een kom. Doe de suiker en eieren in een grote mengkom en klop ze door elkaar. Voeg de melk en de boter toe (zorg dat hij niet te heet is) en klop alles door elkaar.

Rasp de marsepein op een grove rasp en roer dit met de sinaasappelschil door het beslag. Voeg 80 gram pruimencompote toe (pulp en sap) en roer. Zet de rest opzij voor later.

Spatel met een pannenkoekspatel het bloemmengsel door het natte mengsel tot alles net is vermengd (het is de bedoeling dat er wat vochtige klonten bloem in zitten).

Zet papieren vormpjes in de muffinbakplaat en vul ze tot bovenaan met beslag. Bak de muffins 25-30 minuten in de oven tot een in het midden erin gestoken spies er droog uitkomt. Haal de muffins als u ze kunt vastpakken uit de vormen en laat ze op een taartrooster afkoelen.

Bestuif de muffins vlak voor het serveren met wat poedersuiker en verdeel de pruimencompote erop.



Voor 12 grote
meringues

600 g fijne kristalsuiker
300 g eiwitten (ca. 10)
2 theel. rozenwater
60 g pistachenoten,
fijngenhakt

Pistache en rozenwater

Verhit de oven tot 200 °C. Strooi de suiker gelijkmatig uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet de bakplaat 8 minuten in de oven tot de suiker heet is (meer dan 100 °C). U kunt langs de rand zien dat de suiker gaat smelten.

Doe als de suiker in de oven staat de eiwitten in de kom van een keukenmachine met de garde. Laat de machine als de suiker bijna klaar is op hoge snelheid een paar minuten draaien tot de eiwitten schuimig gaan worden.

Giet heel rustig de warme suiker in de draaiende machine. Voeg als alle suiker erin zit ook het rozenwater toe en blijf nog 10 minuten op hoge snelheid kloppen tot het eiwitschuim koud is. Als u de garde uit het schuim tilt, moet er een duidelijk spoor zichtbaar blijven en het moet zijdeachtig glanzen (u kunt het schuim nu proeven en voor een sterkere smaak nog wat rozenwater toevoegen).

Schakel de oventemperatuur terug tot 110 °C. Bekleed een bakplaat (of 2, afhankelijk van het formaat) met bakpapier en zet het met een beetje meringue vast. Verdeel de pistachenoten op een plat bord.

Zorg voor 2 flinke keukenlepels en schep met een ervan een flinke dot meringue op ter grootte van een middelgrote appel. Schuif hem met de tweede lepel op het bord met pistachenoten. Wentel de meringue erdoor zodat hij met noten is bedekt en leg hem op de beklede bakplaat. Maak zo meer meringues en leg ze niet te dicht bij elkaar. De meringues zullen in de oven vrijwel verdubbelen in volume.

Schuif de bakplaat in de oven van 110 °C en laat de meringues circa 2 uur drogen. Til er een op en druk erin om zeker te zijn dat de buitenkant volledig droog is, terwijl hij vanbinnen nog zacht is. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. U kunt de meringues in een droge ruimte bij kamertemperatuur een paar dagen bewaren.

