

VICTOR GARNIER ASTORINO

RECEPTEN UIT  
**LOS ANGELES**

FONTAINE UITGEVERS



BETH, ELECTRIC AVE & CALIFORNIA AVE

# INHOUD

<b>Hoofdstuk 1</b>	<b>8</b>	<b>Hoofdstuk 5</b>	<b>166</b>
<b>WEST LOS ANGELES</b>		<b>VENICE</b>	
<b>SANTA MONICA</b>		<b>MAR VISTA</b>	
<b>BRENTWOOD</b>			
<b>SAWTELLE</b>		<b>Hoofdstuk 6</b>	<b>210</b>
		<b>VENTURA</b>	
<b>Hoofdstuk 2</b>	<b>48</b>	<b>MALIBU</b>	
<b>DOWNTOWN LA</b>		<b>PACIFIC PALISADES</b>	
<b>CHINATOWN</b>			
<b>UNIVERSITY PARK</b>		<b>Hoofdstuk 7</b>	<b>228</b>
<b>ART DISTRICT</b>		<b>SILVER LAKE</b>	
		<b>WESTLAKE</b>	
<b>Hoofdstuk 3</b>	<b>86</b>	<b>HIGHLAND PARK</b>	
<b>HERMOSA BEACH</b>		<b>LOS FELIZ</b>	
<b>INGLEWOOD</b>			
<b>HUNTINGTON PARK</b>			
<b>Hoofdstuk 4</b>	<b>112</b>		
<b>HOLLYWOOD</b>			
<b>BEVERLY</b>			
<b>FAIRFAX</b>			
<b>STUDIO CITY</b>			
<b>BURBANK</b>			

SANTA MONICA SEAFOOD

## LOBSTER ROLL

**VOOR 2 PERSONEN**

1 verse kreeft of 300 g kreeftenvlees uit de diepvries of uit blik  
40 g boter  
2 eetl. dikke lightroom  
20 ml citroensap  
1 theel. citroenzeste  
2 tenen knoflook, geperst  
200 g mayonaise  
½ theel. zout  
½ theel. peper  
½ bosje bieslook  
2 hotdogbroodjes

Kook de kreeft 6 minuten in kokend, gezouten water. Maak de scharen los en kook ze nog 3 minuten. Maak het vlees los en laat uitlekken. Snijd het vlees in stukken en bak 3-5 minuten met de boter in een braadpan op halfhoog vuur, tot het kreeftenvlees goudbruin is. Meng de room met het citroensap en de citroenzeste, voeg de geperste knoflook toe en roer 2 minuten. Voeg langzaam de mayonaise toe. Breng op smaak met het zout en de peper en voeg de bieslook toe. Roer nog een keer en zet minstens 1 uur koel weg. Verhit de oven tot 180 °C. Meng het kreeftenvlees met de saus. Snijd de broodjes open en bak ze 3 minuten in de oven. Schep de kreeft tussen de broodjes en serveer eventueel met frites.

## THAI DISHES

# PAD SEE EW POULET

### VOOR 1 PERSOON

100 g brede, platte rijstnoedels

1 eetl. plantaardige olie

1 teen knoflook, fijngehakt

120 g kipfilet, in blokjes

1 ei

½ theel. rijstazijn

½ theel. sojasaus

1 handvol kailan

½ theel. zwarte sojasaus

½ theel. oestersaus

½ theel. vissaus

1½ eetl. suiker

1 snufje witte peper

Kook de rijstnoedels volgens de instructies op de verpakking. Giet de olie in een hete braadpan. Voeg de knoflook toe en roer ongeveer 30 seconden. Voeg de kipfiletblokjes toe en bak ze minstens 3 minuten, tot ze goudbruin zijn. Voeg de rijstnoedels toe en roer goed. Voeg het ei toe en verhit al roerend 2 minuten, tot het ei is gestold. Voeg de rijstazijn, de sojasaus en de suiker toe en blijf ongeveer 2 minuten krachtig roeren. Voeg de rest van de ingrediënten, behalve de witte peper, toe en roer 1 minuut. Voeg ten slotte de witte peper toe en roer.

*Met veel trots zwierde Henry de deur van zijn keuken voor me open en eindelijk kwam ik te weten hoe je die zo complexe smaak op je bord krijgt. Dit Thaise restaurant vlak bij mijn flat in Santa Monica, bestaat al sinds 1986. Ik weet niet hoe vaak ik er al ben geweest. Dit gerecht mis ik het meest als ik in Frankrijk ben. Het staat voor mij symbool voor de smaak van Los Angeles.*



## FARMSHOP

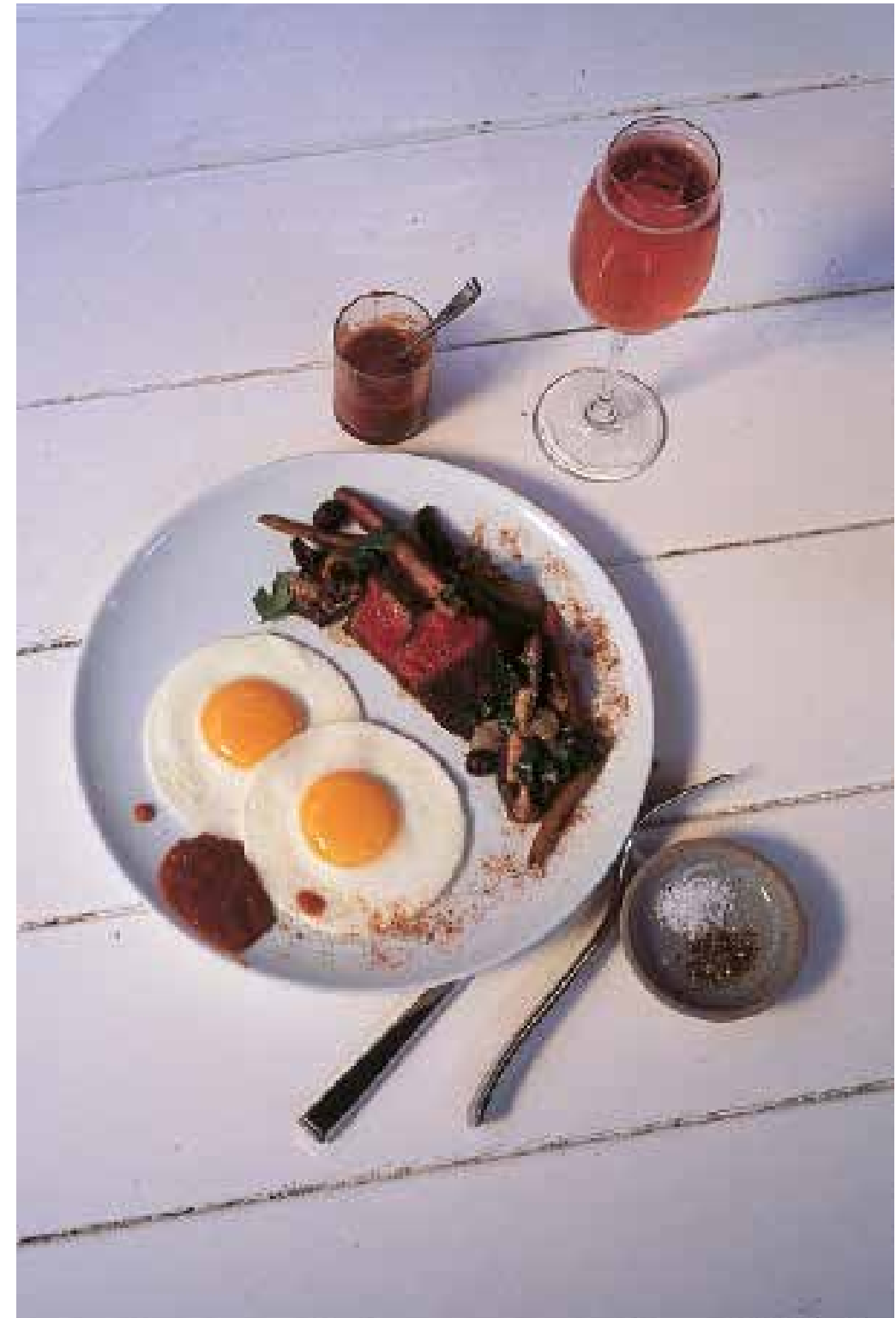
# STEAK AND EGGS

### VOOR 2 PERSONEN

125 g honing  
20 g munt, fijngehakt  
20 g verse oregano, fijngehakt  
1 bosje bladpeterselie, fijngehakt  
185 ml water  
185 ml vers sinaasappelsap  
250 g wortels, in lange reepjes  
3-4 artisjokken  
olijfolie  
1 teen knoflook, geperst  
1 snufje tijm  
enkele zwarte olijven  
1 citroen  
1 bosje bladpeterselie, fijngehakt  
2 steaks (rundervoorbout)  
pepermix (zie blz. 260)  
zout  
4 eieren  
1 snufje ras el hanout

Doe de honing in een steelpan. Voeg de fijngehakte kruiden toe en breng aan de kook op halfhoog vuur. Voeg het water, het sinaasappelsap en de wortels toe. Roer en breng opnieuw aan de kook. Laat koken tot de wortels gaar zijn (ongeveer 5 minuten). Haal de wortels uit de pan en laat de vloeistof al roerend inkoken (ongeveer 15 minuten). Verwijder de buitenste vezels van de artisjokken en maak de blaadjes van de artisjokken los. Snijd de artisjokken in vier repen. Verhit een braadpan met 1 eetlepel olijfolie op halfhoog vuur en bak de geperste knoflook 3 minuten. Voeg de tijm en de artisjokblaadjes toe en bak 5 minuten. Voeg dan de wortels, enkele zwarte olijven, het vruchtvlies van de citroen, de fijngehakte peterselie en een scheutje olijfolie toe. Laat al roerend 3 minuten bakken. Breng op smaak. Breng het vlees op smaak met de pepermix en een snufje zout en bak het 30 seconden aan elke kant op heel hoog vuur. Laat nog 1½ minuut bakken aan elke kant en dan nog 30 seconden aan elke kant als je de steak *rare* wilt, 1 minuut aan elke kant als je de steak *medium* wilt en 2 minuten aan elke kant als je de steak *well done* wilt. Serveer met de groenten en twee spiegeleieren en breng op smaak met een snufje ras el hanout.

19<sup>TH</sup> ST SANTA MONICA & COLORADO



HARA SUSHI INC

# SAKE BOMB COCKTAIL

**VOOR 1 GLAS**

2 eetstokjes

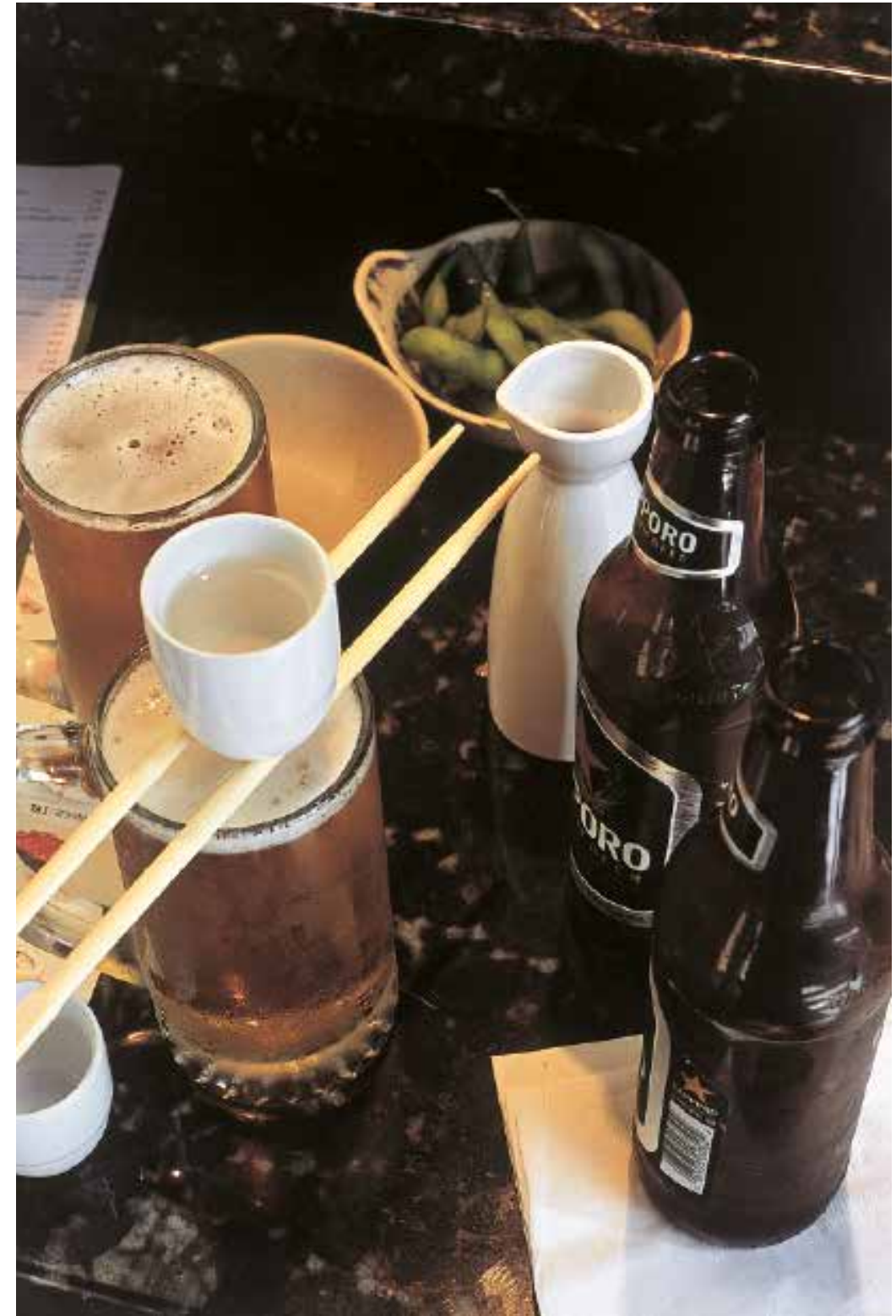
1 glas koel bier

1 glaasje warme saké

Leg de eetstokjes op het glas bier en zet daarop het glaasje saké. Sla met je vuist op de tafel, zodat het glaasje saké in het bier terecht komt, drink het glas in één teug leeg en roep: 'Kanpai!'

*In dit restaurant beneden in het flatgebouw in Santa Monica waar ik in 2010 woonde, vierden we alle verjaardagen, het einde van het schooljaar, enzovoort. Ik heb er altijd genoten. Hier ontdekte ik de heerlijke Californische sushi's, samengesteld met onverwachte combinaties van fruit, groenten en sauzen.*

S. MUIRFIELD ROAD & WILSHIRE BLVD



CALIFORNIA PIZZA KITCHEN

## THAI CHICKEN PIZZA

### VOOR 1 PIZZA

1 grote kipfilet

12 eetl. Thaise saus (zie blz. 257)

1 portie pizzadeeg (zie blz. 262 of koop vers deeg bij een pizzeria in je buurt)

225 g geraspte mozzarella (zakje)

4 lente-uien, in ringetjes

75 g wortels, in reepjes

50 g sojascheuten

2 eetl. pinda's, fijngestampt

2 takjes koriander

olijfolie

zout en peper

Klop de kipfilet een beetje plat met een deegrol, besprenkel met een scheutje olijfolie en bestrooi met een snufje zout en peper. Verhit olijfolie in een braadpan en bak de kip 2 minuten aan één kant op halfhoog vuur. Draai de kipfilet om en laat nog 7-8 minuten bakken. Snijd de kip in blokjes. Doe de helft van Thaise saus in een kom en voeg de blokjes kip toe. Roer goed, laat afkoelen en zet dan koel weg. Verhit de oven tot 220 °C. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit (tot een diameter van ongeveer 30 cm). Smeer de rest van de Thaise saus met de achterkant van een lepel vanuit het midden in een spiraalvorm over het deeg uit. Bestrooi met de mozzarella. Bak de pizzabodem 12-15 minuten in de oven (bij voorkeur op een pizzasteen), tot de randen goudbruin zijn. Laat de pizza afkoelen en leg er de blokjes kip op, besprenkel met de Thaise saus waarin de kip marineerde en bak nog 5 minuten. Bestrooi met de lente-uien, de wortels, de sojascheuten, de pinda's en de blaadjes koriander en serveer.

*Deze pizza is voor mij het uithangbord van de culinaire scene in Los Angeles en in het algemeen van heel Californië. Hierin zijn alle culturen vertegenwoordigd met hun inspiratie en technieken, terwijl ze gebruikmaken van plaatselijke ingrediënten. Dit is een pizza op Thaise wijze, waarbij een pindasaus de traditionele tomatensaus vervangt.*

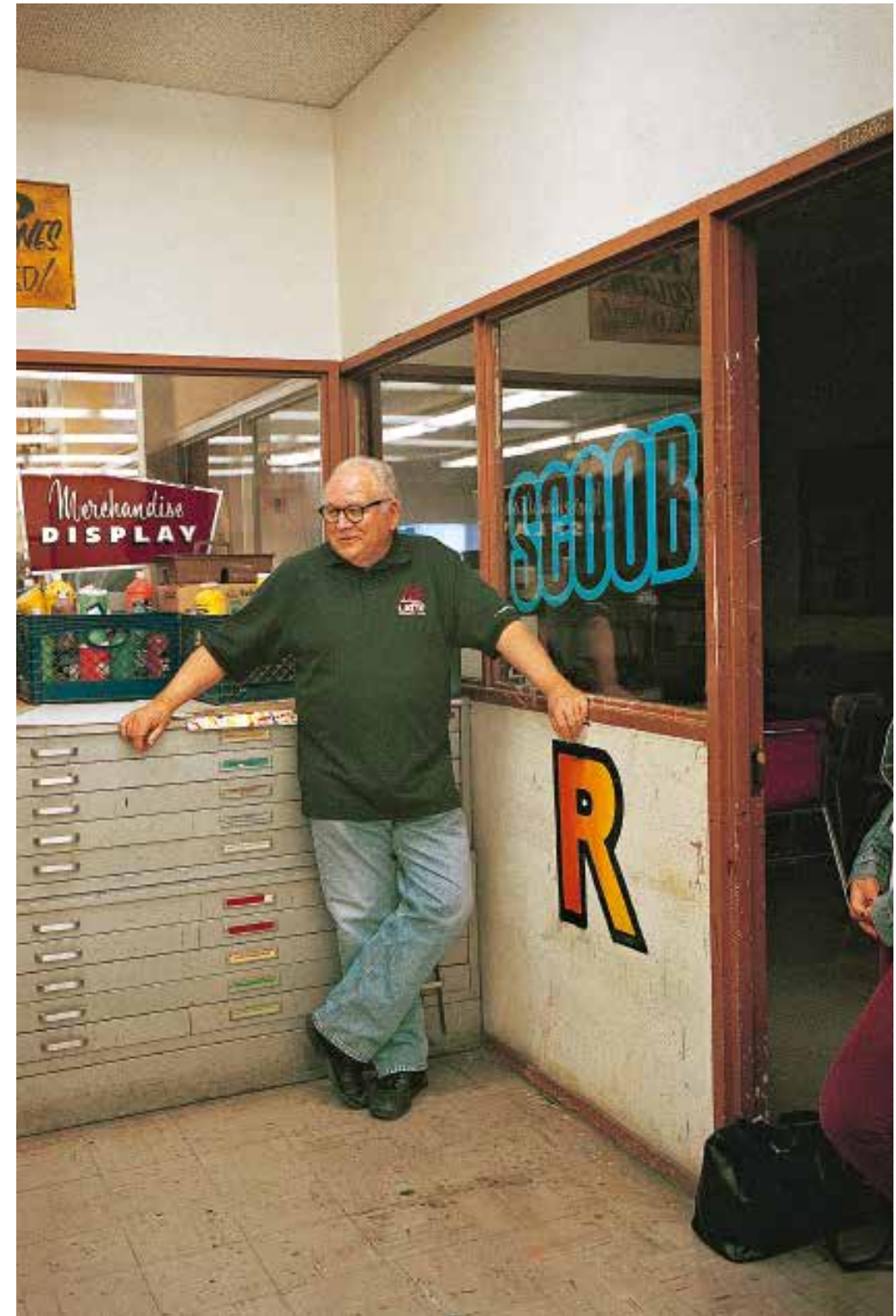


# SIGN PAINTING, BOEIENDE LESSEN VAN EEN MEESTER



Ik ben altijd al geboeid geweest door de schrijfkunst in al zijn vormen. Ik kende de legendarische Ralph Doc Guthrie dankzij zijn boeken over belettering en dankzij filmpjes. Hij is wereldberoemd. Dus toen zijn assistente Roxanne me vertelde dat ik mocht deelnemen aan een van Docs cursussen, was ik echt uitzinnig van vreugde. Doc geeft les aan het Los Angeles Trade Technical College, dat al sinds 1923 een opleiding belettering aanbiedt in de VS. Ik had al veel positieve dingen gehoord over zijn kwaliteiten als docent, maar ik had niet verwacht dat hij jongeren (en minder jonge mensen in een project van sociale re-integratie) met zoveel energie zou voorbereiden op het actieve leven door hun alle mogelijke troeven in handen te geven.

Het maakt niet uit hoeveel tijd en energie hij aan hen moet besteden, hij laat ze niet gaan voor ze helemaal klaar zijn om te leven van hun passie. En daarin slaagt hij ook, ondanks de zware opleiding en het feit dat de leerlingen van allerlei slag en met heel verschillende niveaus zijn. Ralph Doc Guthrie gaf me een krachtige boodschap van hoop. Ik had amper de tijd met hem te praten. Hij toonde me wel enkele voorbeelden van wat zijn leerlingen op basis van hun niveau kunnen maken. Doc heeft duidelijk de gave om zijn leerlingen vertrouwen in zichzelf te geven en dat is misschien wel de bijzonderste eigenschap waar Ralph Doc Guthrie bekend om staat.





IN-N-OUT

## DOUBLE CHEESEBURGER

**VOOR 2 PERSONEN**

1 ui, gesnipperd  
300 g rundergehakt  
4 plakjes cheddar  
2 hamburgerbroodjes  
1 grote augurk, in plakjes  
1 tomaat cœur de bœuf, in plakjes  
enkele blaadjes ijsbergsla  
plantaardige olie  
fleur de sel  
zwarte peper  
boter  
spreadsaus (zie blz. 257)

Fruit de ui 6 minuten al roerend op hoog vuur in een braadpan met 2 eetlepels olie. Breng het gehakt op smaak met fleur de sel en zwarte peper en vorm er vier hamburgers mee. Druk ze met bakpapier plat op een bord. Bak de hamburgers in een braadpan op hoog vuur. Zet het vuur uit en leg op elke hamburger een plakje cheddar. Snijd de hamburgerbroodjes open en rooster ze 2 minuten in een braadpan met wat boter. Stel dan de cheeseburgers samen. Besmeer de gesneden kanten van de broodjes met spreadsaus en leg op de onderste helft van de broodjes plakjes augurk, een plakje tomaat, 2 blaadjes sla, een hamburger met cheddar, de ui, nog een hamburger met cheddar. Leg dan de bovenste helft van het broodje erop.

*Deze fastfoodketen, die niet aan franchising doet omdat de eigenaren vinden dat dat niet samengaat met de passie voor goed bereid eten, slooft zich uit om ultraverse hamburgers, frites en milkshakes te serveren in een ultraclean decor. Ik zou uren kunnen kijken naar de werknemers die bij de ingang van elk restaurant reusachtige aardappels zitten te snijden. In-N-Out wordt beschouwd als de beste fastfoodketen ter wereld en staat bekend om zijn 'geheime menu', met de meest decadente hamburgers en frites. Mijn versie van hun double cheeseburger, die ze zelf double double animal style noemen, komt enigszins in de buurt van de hun versie, maar het origineel is eigenlijk niet te evenaren.*

N. VERMONT AVE & 101 HIGHWAY



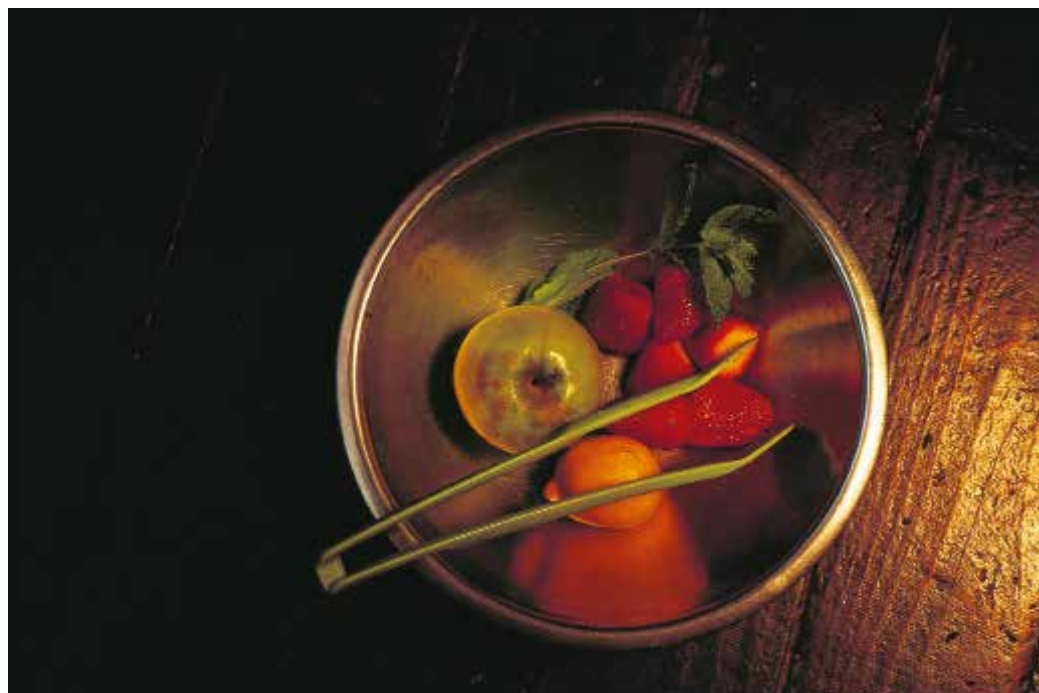


PACIFIC COAST HIGHWAY, MALIBU



KREATION KAFE & JUICERY

# GROENE SMOOTHIE



**VOOR 1 GLAS**

150 g boerenkool  
1 appel  
1 banaan  
500 ml amandelmelk

Snijd de boerenkool in reepjes. Snijd de appel in vier partjes en verwijder het klokhuis. Verwerk alle ingrediënten in een blender en serveer meteen.

*Deze pionier op het gebied van natuurlijke ontgiftiging maakte meteen indruk op mij. De mensen achter dit merk zetten hun kennis over verse sappen op een trendy manier om in sappen. Het team van Kreation Kafe & Juicery heeft al meer dan 12 jaar ervaring in hun zoektocht naar welzijn door voeding. De sappen die ze serveren zijn niet alleen gezond maar ook verslavend lekker! Niemand mag een blik werpen in hun keuken Downtown en ze halen hun ingrediënten alleen bij boeren uit de omgeving. Bedankt, Kristen!*





RANCHO DEL PUEBLO FARM. RICE ROAD & BALDIUM ROAD, OJAI





## ABBOT'S PIZZA COMPANY

# SALAD PIZZA

### VOOR 1 PIZZA

1 portie pizzadeeg (zie blz. 262 of koop vers deeg bij een pizzeria in je buurt)

2 eieren

1 kleine handvol maanzaad

1 kleine handvol sesamzaad

3-4 tenen knoflook, fijngesneden

100 g geraspte mozzarella (zakje)

½ rode ui, gesnipperd

75 g lightroom

1 flinke handvol gemengde sla

1 tomaat, in 8 partjes

½ ui, gesnipperd

60 g feta, in blokjes

¼ avocado, in plakjes

vinaigrette met citroen (zie blz. 259)

Verhit de oven tot de maximale temperatuur. Rol het pizzadeeg uit tot een diameter van ongeveer 30 cm. Klop de eieren los in een kom. Meng in een andere kom het maanzaad met het sesamzaad en de knoflook. Smeer de rand van de pizza in met het losgeklopte ei (bijvoorbeeld met een penseel). Bestrooi met het zaadmengsel. De zadjes moeten in het ei plakken. Bestrooi de pizza met de mozzarella en de gesnipperde rode ui en bak hem bij voorkeur op een pizzasteen 12-15 minuten in de oven, tot de rand goudbruin is. Laat de pizza afkoelen en verdeel er de lightroom over. Meng de gemengde sla met de partjes tomaat, de gesnipperde ui en de blokjes feta. Besprenkel met vinaigrette met citroen en verdeel de salade over de pizza. Serveer gegarneerd met de plakjes avocado.

*Op welke dag ik ook voorbij Abbot's Pizza Company kom, ik kijk altijd even welke pizza's by the slice klaarliggen. Hun pizza's hebben iets verslavend. Ik weet niet of dat komt door een of ander geheim ingrediënt, maar het heeft in elk geval te maken met het feit dat je ze heel handig achter het stuur kunt opeten als je haast hebt.*

