

Voorwoord

Waar brunchen we dit jaar? Eigenlijk best een gekke vraag, alsof je maar één keer per jaar zou mogen brunchen, terwijl brunchen zo leuk is: voor ieder wat wils, op een moment van de dag dat iedereen trek heeft en tijd om er uitgebreid van te genieten. Bijkomend voordeel is dat je er ook best alvast een glaasje bij kunt nemen....

Waar men in Frankrijk minimaal eens per maand met de familie het 'dimanche déjeuner' gebruikt -ja, wij houden van Frankrijk en dat zult u in de loop van het boek nog wel vaker merken- zijn we in Nederland toch meer van het bij elkaar borrelen en/of dineren. En zo blijken wij in ieder geval in de praktijk niet veel vaker dan eens per jaar uitgebreid te brunchen, maar die ene keer die staat dan ook als een huis. Al 30 jaar lang komen we op Eerste Paasdag bijeen om te genieten van een met zorg samengesteld buffet en elkaars gezelschap.

Wij zijn geen professionele koks, maar we houden wel van koken. In onze eigen, verre van professionele keukens, maken wij maaltijden die we graag delen met anderen. Eten is per slot het leukst als je het samen kunt doen. En koken is ook het leukst als je het voor anderen kunt doen.

Wij, Marianne Oosterop en Christel Schollaardt kennen elkaar van de P.A. Tiele Academie, de HBO voor Bibliotheek en Documentatie, zoals dat toen heette. Daar zijn wij bevriend geraakt o.a. door onze gezamenlijke voorliefde voor kroketten, maar daarover meer in een ander boek. Na ons afstuderen in 1984 zijn wij elkaar blijven zien.

Culinair geïnteresseerd waren we allebei altijd al en in voor nieuwe ontwikkelingen ook. Eind jaren '80 werd het fenomeen brunch in Nederland geïntroduceerd en zo kwam het dat we bedachten om dat op

Eerste Paasdag 1987 maar eens te gaan doen. Christel woonde toen met haar partner Jaap in een verbouwde bovenwoning in de Leidse Van Hogendorpstraat en daar zou het festijn plaatsvinden. Het was een denderend succes, ook al stelde het in onze culinaire ogen van nu niet eens zo heel veel voor. Het jaar daarop waren Jaap en Christel verhuisd naar de Leidse binnenstad, had Marianne haar intrek genomen in hun voormalige bovenwoning en was de paasbrunch weer heel gezellig. Daarmee was een traditie geboren.

Wij vieren Pasen het liefst met familie en vrienden aan een rijk gevulde tafel, maar wat vieren we nu eigenlijk met Pasen? En waarom vieren we het elk jaar op zondag en niet zoals Kerstmis op een vaste datum? Er zijn veel verschillende manieren om Pasen te duiden en er zijn heel veel en heel verschillende tradities verbonden aan Pasen. U zult her en der in het boek 'Paasweetjes' tegenkomen.



Sinds 1989 is de brunch in de oneven jaren bij Marianne en Albert en in de even jaren bij Jaap en Christel. Op deze manier is eigenlijk heel natuurlijk de vraag "Waar is het Pasen dit jaar?" ontstaan. Eerst zonder kinderen, later met, tegenwoordig met studenten, het heeft allemaal zijn charme en nog nooit heeft er iemand een brunch overgeslagen. Uiteindelijk werd de titel toch niet "Waar is Pasen dit jaar?" maar: "Waar brunchen we dit jaar?". Een bevriende boekhandelaar vertelde ons dat het woord Pasen commercieel niet handig is. Mensen zouden namelijk geneigd zijn om te denken dat het boek alleen met Pasen te gebruiken zou zijn, wat natuurlijk niet het geval is. Het zou toch zonde zijn om dit boek maar eens per jaar uit de kast te halen?

We hebben heel veel plezier gehad met het doorbladeren van de fotoalbums en met het ophalen van herinneringen. En natuurlijk ook met het uitpluizen van oude nummers van Tip, Allerhande en Delicious, die vooral in de beginjaren een bron van inspiratie zijn geweest.

Tot slot bedanken wij iedereen die wij als proefkonijn hebben gebruikt om de recepten te testen, hartelijk dank lieve vrienden en familie.

Doe vooral wat je zelf lekker vindt, maak het je makkelijk en onthoud -ook als je niet zo'n keukenprins(es) bent- het gaat bovenal om de gezelligheid!

Eet smakelijk en vooral met vrienden!

VERANTWOORDING

Als je begint met koken lees je recepten en volg je nauwgezet de beschrijvingen. Pas in de loop der jaren maak je jezelf allerlei gerechten eigen en geef je er je eigen draai aan. Veel van de hier beschreven recepten hebben hun wortels in bladen als Tip, Tip Culinair, Delicious en Allerhande, en de laatste jaren natuurlijk ook in allerlei kookblogs, zoals leukerecepten.nl. We zijn dankbaar voor de inspiratie die dit ons in de loop der jaren voor veel heerlijke brunches en buffetten heeft opgeleverd en voor de oefening, die ons heeft geleerd dat een kleine aanpassing soms een wereld van verschil kan maken.

Door de gerechten meer dan eens te maken konden we variëren en werd het uiteindelijk steeds wat anders, vaak nog lekkerder. Op deze manier ontdekten we ook hoe je een buffet kunt samenstellen, waarbij iedereen aan zijn trekken komt. Niet alleen de alleseters, ook de niet-vlees-wel-viseters en ook de vegetariërs. Want dat is natuurlijk het fijnste van een brunch in de vorm van een buffet: er is voor iedereen wat te halen.

Hoe dit boek te gebruiken

Zoals we in het Voorwoord al schreven: eigenlijk is dit een overzicht van meer dan 30 jaar Pasen.

We hebben voor elk jaar het menu opgevoerd dat wij die betreffende Pasen hebben gemaakt. Dit is bepaald niet bedoeld als keurslijf en daarom hebben we niet alle recepten uitgewerkt, maar er elke keer een paar uitgepikt, zodat de rest aan je eigen fantasie kan worden overgelaten. Deze recepten zijn met dikgedrukte letters aangegeven in het menulijstje.

Er zit een aantal vaste onderdelen in de menu's. Altijd champagne met aardbeien, een salade voor de frisheid, altijd iets met vis, vaak zalm, altijd iets met ei en de laatste jaren iets groots zoets voor het toetje, waarvoor zoon Timon een baktalent tentoon gespreid heeft. Het prettige van een buffet is dat het voor ieder wat wils kan bieden. Zo zijn wij allebei dol op zeevruchten en vis en de meeste familieleden ook, behalve zoon Matthieu die tegenwoordig wel van schelpdieren houdt, maar niet van vis en zeker niet van zalm, terwijl dochter Vivianne wel van vis houdt, en vooral van zalm, maar weer niet van schaal- en schelpdieren! Ingewikkeld, maar we kunnen er altijd wel een mouw aanpassen. Het alternatief zoeken we

in lekkere gerookte ham of eendenborst, waar we dan gelukkig allemaal weer erg veel van houden.

De recepten hier beschreven hebben we allemaal opnieuw gekookt en aangepast aan onze smaak. We merkten bij het opnieuw klaarmaken dat de smaak en de kijk op voeding in de loop der jaren ingrijpend zijn veranderd. We gebruiken anno 2018 beslist veel minder suiker en zout dan in de jaren '80 en '90 en ook minder vet. Room vervangen we steeds vaker door Turkse yoghurt of kwark en boter door olijfolie. Bovendien zijn sommige producten die twintig jaar geleden in de mode waren, tegenwoordig met een kaarsje te zoeken.

Om het makkelijk te maken, geven we bij alle gerechten de voedingswaarde.

Alle gerechten hebben we ook zelf gefotografeerd. We zijn ons ervan bewust dat voedsel fotografie een vak apart is en dat wij verre van professionele fotografen zijn. Maar ook hier geldt: al doende leer je en wij vinden de resultaten zeer zeker goed genoeg om met u te delen.

Al deze ontwikkelingen betekenen ook dat de recepten niet in steen gehouwen zijn. Als je in plaats van zalm een andere gerookte vis wilt gebruiken: doe het. Als je geen tijd hebt om een uur lang flensjes te bakken, maar kant-en-klare wraps wilt gebruiken: doe het. Als je een recept niet voor de brunch maar voor het diner wilt gebruiken: pas de hoeveelheden aan en serveer het met gebakken aardappeltjes of goed brood en een lekker glas wijn. Als je meer of minder kruiden wilt gebruiken: ga je gang. Wij lopen vaak met een schaar de tuin in om te knippen wat er voorhanden is, maar niet iedereen vindt dat kruiden iets toevoegen.

Aan dit boek kun je onze culinaire ontwikkeling aflezen en ook algemene (kook)trends. In de beginjaren hadden we broodjes, boter, jammetjes en wat aanvulling, maar daar kunnen we tegenwoordig niet meer mee aankomen. In de bladen zie je vaak grotere vleesgerechten, zoals lamsbout of rollades, genoemd bij een paasbrunch. Wij zijn daar tot op heden niet aan begonnen, omdat we veel kleinere hapjes leuker vinden. Het gevolg is wel dat we dan vanzelf uitkomen op een zeer volle tafel. Dit heeft als voordeel dat het zowel voor de beginnende kok als voor de gevorderde zeer bruikbaar is.



Eet smakelijk en onthoud:
het gaat bovenal om de
gezelligheid!



19 april 1987

VAN HOGENDORPSTRAAT

Wat gebeurt er als twee vriendinnen dol zijn op hapjes maken en opeten? En als familie en vrienden altijd luidkeels laten weten dat ze dat zo goed kunnen en ze er dus steeds meer lol in krijgen? Dan gaan ze vroeg of laat andere gelegenheden bedenken om liflafjes in elkaar te knutselen. Met feestjes hielpen we elkaar al tijden, maar ja: hoeveel feestjes geeft een mens nou helemaal per jaar? Niet elke week in elk geval, want dat liet het budget zo midden jaren '80 met zeer pril begonnen carrières echt niet toe. Dus op zoek naar andere gelegitimeerde gelegenheden. Wat dachten we van een brunch op Eerste Paasdag? Christel bewoont met haar Jaap een royale etage en ze hebben daar een joekel van een eettafel die we vol kunnen zetten met hapjes, borden, glazen en eierdopjes.

En zo arriveren mijn nieuwe Lief en ik op zondag 19 april om een uur of 11 met 2 hele volle boodschappentassen in Leiden Noord. Christel en ik duiken de keuken in om de laatste hand te leggen aan wat al voorbereide zaken, terwijl Jaap en Albert aan de koffie gaan, tafel dekken en af en toe wat –ongetwijfeld goed bedoelde- adviezen roepen. Natuurlijk hebben we het een en ander wel zo geprepareerd dat we een uurtje later aan tafel kunnen.

We eten niet alleen heerlijk, maar drinken ook lekker: vers sinaasappelsap, champagne (met aardbeien!) en koffie uit een klein Leids winkeltje dat de oudste koffie- en theewinkel van Nederland blijkt te zijn.



Menu

Gerookte forelmousse

*
Gekruide eenhaps eiartaartjes

*
Luxe broodjes met vleeswaren en kaas

*
Gevulde tomaten met ei

*
Slagroomtaart met rode vruchten

*
Champagne met aardbeien



Voedingswaarde	
Kcal	526
kh (g)	3
eiwit (g)	46
vet (g)	37
vezels (g)	0
zout (g)	0.5

GEROOKTE FORELMOUSSE

Ingrediënten

- 200 gr gerookte forel
- 30 gr zachte boter
- 3 el Turkse yoghurt
- 2 el citroensap
- wat blaadjes friseesla (voor de garnering)
- zout en peper naar smaak
- roze peperkorrels (voor de garnering)

Keukengerei

Staafmixer of blender

Bereiden (kan de avond van te voren)

Pureer de forel in de blender of met de staafmixer. Roer er boter, yoghurt en citroensap door. Proef en maak op smaak af met zout en peper. Laat een uurtje opstijven in de koelkast.

Was ondertussen de sla en sla die goed uit. Laat verder drogen.

Neem de mousse uit de koelkast en vorm met 2 lepels 4 mooie hoopjes. Leg deze op een mooi schaalpje en garneer rondom met frisee. Garneer de mousse met roze peperkorrels. Lekker met warm geroosterd witbrood.



Tip: voor het drogen van sla en andere bladgroenten kun je het beste een slacentrifuge gebruiken. In Frankrijk vind je die in ieder huishouden en in iedere supermarkt, maar bij ons zijn ze wat minder gangbaar. Vaak te koop in betere kookwinkels. Of in een Franse supermarkt natuurlijk.