



Vet lekker

NEDERLANDSE STREET
FOOD-CULTUUR
de geschiedenis & recepten

DANNY JANSEN



Inleiding

9



Fry-line: een reis door de tijd

13



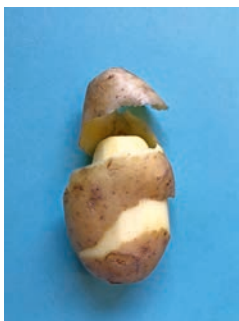
Haute friture met Danny Jansen

25



0 - Alles over friet

27



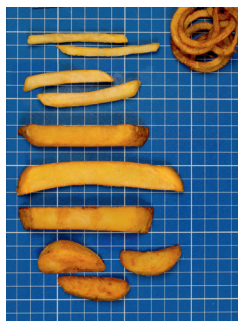
De juiste aardappel

31



Vet 'n olie

37



Frietsoorten

41



Haute friture met Sergio Herman

51



1 - Patat

53



2 - Kroketten

69



Haute friture met Cees Holtkamp

93



3 - Frikandellen

95



Haute friture met
Martin de Vries

111



4 - Van alles wat

113



Haute friture met
Dennis de Borst

139



5 - Op een stokje

141



6 - In een jasje

155



7 - Slaatjes

179



8 - Sauzen

191



**9 - Milkshakes &
ijsco's**

217



10 - How to's & tips

233



11 - Snackipedia

247



Basisrecepten

258



Dankwoord en
register

265



Inleiding

In Nederland kennen we maar één echte plek voor *street food* en dat is de snackbar, ook bekend als cafetaria, friettent en zelfs kwalitaria. De meeste heerlijkheden in de snackbar hebben enkele minuten in een badje van 180 °C gezwommen. Ze zijn een *guilty pleasure* waar bijna iedereen zich wel eens schuldig aan maakt. Ik kan zonder schaamte zeggen: ik ben geen rock-'n-roller, maar een cholesteroller. Niet elke week, maar met mate – en trouwens ook met maten.

Toen ik een kleine jongen was, gingen we elke vrijdag naar de lokale friettent in Raamsdonksveer. Dat was een caravan uit de jaren zestig die was omgebouwd tot friettent. De bijnaam was Timbal, een heuse geuzennaam.

Dit boek is gemaakt om te laten zien dat het maken van snacks – kroketten, zelf gesneden friet en huisgemaakte frikandellen – een ambacht is. Mijn bedoeling is zeker niet om snackbars in de haren te zitten, integendeel: met dit boek besef je juist waarom je naar de friettent gaat! Maar het is ook leuk om zelf de keuken in te duiken, om familie of vrienden te verrassen met jouw zelfgemaakte ketchup, mexicano of berenklaauw. Na het lezen van dit boek snack je nooit meer zoals ervoor. En als je vervolgens nog eens een snackbareigenaar tegenkomt die zijn eigen kroketten, frikandellen en kaassoufflés maakt, omarm hem dan en kus hem op beide wangen, want hij is een ambachtsman.

Ik ben supertrots dat grote namen als culinair wonder Sergio Herman, krokettenkoning Cees Holtkamp, snackgoeroe Martin de Vries en FEBO-directeur Dennis de Borst hebben willen meewerken aan dit boek.

Ik probeer in dit boek om met mijn recepten zo dicht mogelijk bij de snacks te komen die de snackbar verkoopt. Alles wordt gemaakt *from scratch*, zelfs het bladerdeeg van de kaassoufflés en de bouillon van de kroketten. Wil je kant-en-klare spullen uit de winkel gebruiken, *be my guest*, het is al te gek dat je ermee aan de slag gaat! En onthoud: het leven is bitter, het leven is zuur, alles is lekkerder uit de frituur.

Danny Jansen



Fry-line: een reis door de tijd

Met deze fry-line maken we een reis door de tijd. Ik geef een historisch overzicht van de meest iconische gebeurtenissen op het gebied van snacks.

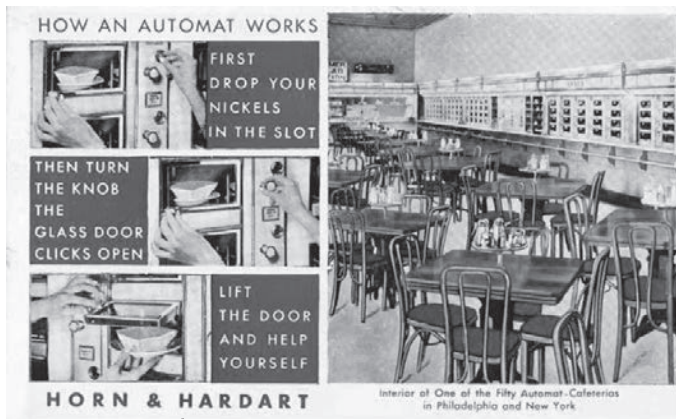


1756

De chef-kok van graaf Richelieu vindt mayonaise uit voor het overwinningsbanket nadat de Fransen het Spaanse Mahón hebben ingenomen. De saus ontstond toen de chef-kok geen room had voor de sauzen en die verving door olijfolie. Hij noemde de saus later 'mahonnaise'.

1752

VOC-schip Geldermalsen ver gaat.

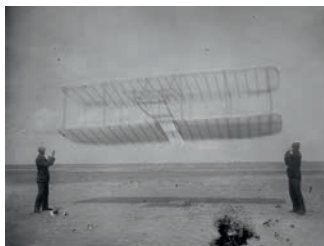


1902

Automaten Restaurant Auto-Centraal (later Café Novum) opent de deuren in Amsterdam; het is het eerste restaurant in Nederland dat automaten gebruikt, een gewoonte die is overgewaaid uit Duitsland. De snacks uit de automaten werden in eerste instantie op een bord en dienblad geserveerd.

1903

Eerste vlucht van de gebroeders Wright.



1905

De eerste friet verschijnt in Nederland op een kermis in Bergen op Zoom bij een Waalse kermiskraam, maar het wordt pas algemeen bekend in de Eerste Wereldoorlog, als Belgische vluchtelingen friet aan hun Nederlandse gastgezinnen serveren.



1860

Max Havelaar verschijnt.

1905

Richard Hellman begint met het verkopen van kant-en-klare, verpakte mayonaise in zijn delicatessenzaak in New York. Dit wordt zo'n groot succes dat hij datzelfde jaar begint met de bulkverkoop van mayonaise aan supermarkten. Het product groeit later uit tot Hellmann's Blue Ribbon Mayonaise, beter bekend als Hellmann's.



1863

Afschaffing van de slavernij in West-Indië.



1909

Frituurrestaurant Reitz in Maastricht opent de deuren. Het is de oudste friettent van Nederland, want Reitz bestaat nog steeds en gebruikt elke dag aardappels uit de omgeving van Maastricht om verse friet van te snijden.

1869

De vijftientwintigjarige Henry John Heinz begint in Sharpsburg, Pennsylvania, vanuit zijn paarden-wagen met het leveren van smaakmakers aan kruideniers onder de naam The Anchor Pickle and Vinegar Works. Dit verandert later in de H.J. Heinz Company, beter bekend als Heinz.



1920-1960

Dit is de tijd van kleine snackondernemingen. Het aantal snackondernemingen in Nederland groeit, en friet en snacks worden steeds populairder.





1924

Eerste Nederlandse vlucht van de KLM naar Nederlands-Indië.



1921

Walter L. Anderson opent in Wichita, Kansas, zijn hamburgerkraam genaamd White Castle. Hij verkoopt broodjes met vierkante hamburgers. White Castle wordt nu beschouwd als de moeder van alle hamburgerrestaurants.



1941

Johan Izaäk de Borst opent Bakkerij FEBO, later Maison FEBO genoemd. De naam is afgeleid van de naam van de Ferdinand Bolstraat in Amsterdam. Naast brood en andere lekkernijen verdiepte de Borst zich ook in het maken van de kroket.

1945

Nederland wordt bevrijd.

1937

Prinses Juliana trouwt met Bernhard.





1928

Olympische Spelen in Amsterdam.



Jaren vijftig

Cafeteria Succes in Groningen komt met de eierbal, geïnspireerd op de Engelse Scotch eggs. Een variant van deze snack, die met name in het zuiden van Nederland wordt gegeten, is het friet-ei, in 1998 bedacht door Piet Laan.

Jaren dertig

Patazakkens maken hun entree in Zuid-Nederland; pas in de jaren vijftig worden ze ook boven de grote rivieren populair.



1953

Watersnoodramp.

1933

Op 22 december opent Heck's zijn eerste cafeteria in Leiden. Dit is het begin van het typisch Nederlandse horecaconcept van de snackbar. Later verandert Heck's Lunchroom in Ruteck's.



1954

Als de wetgeving rondom de gehaktbal verandert, maakt slager Gerrit de Vries op aanraden van een Duitse klant van zijn ballen worsten. Dit resulteert in de eerste versie van de frikandel. De naam stamt van de *Frikandelle*, een Duitse platte gehaktbal.

1958:

Jan Bekkers geeft de frikandel zijn huidige vorm. De inspiratie voor de gladde frikandel wordt opgedaan in Amerika, waar de snackcultuur in opkomst is.



1962:

Als er een aardappeloverschot is, wordt in Hoog-Keppel AVIKO (Aardappel Verwerkende Industrie Keppel en Omstreken) opgericht. Het bedrijf begint in een oude zuivelfabriek en verhuist in 1967 naar een grotere fabriek.



Jaren zestig:

Vanwege de enorme populariteit krijgen cafetaria's officieel een plek in het horecavak.



1968:

Jean Ceustermans vindt steppegras uit in een poging de Belgische biefstuk-friet te verfijnen.



1967:

Tijdens de Slavakto-beurs in Utrecht wordt het lihanboutje geboren, verzonden door Han Neerincx. Het lihanboutje is een snack in de vorm van een kippenboutje, gemaakt van half-om-halfgehakt met kip-smaak.



1969:

Hans van Bommel vindt de kaassoufflé uit in Snackbar Haastrecht, vlak bij Gouda. Het deeg souffleert in de frituur, vandaar de naam. In samenwerking met Dick Kooijman worden de kaassoufflés aan verschillende snackbars verkocht.



1966:
Huwelijk van
Beatrix en
Claus.



1962:

Ola komt met de Raket op de markt. Het waterijsje dankt zijn naam en vorm aan de groeiende populariteit van de ruimtevaart en is nog steeds een van de populairste waterijsjes.



1967:

Harry Thissen komt met Hela Curry Kruiden Ketchup. Het eerste jaar haalt hij zijn target net niet, maar het volgende jaar verkoopt hij meer dan het dubbele van zijn target doordat hij opvalt in Duitsland. Hierna wordt Hela Curry Kruiden Ketchup steeds populairder in Nederland.



Jaren zeventig:

Diepvriessnacks zijn nu ook verkrijgbaar in de supermarkt.

Jaren zeventig:

Het patatje speciaal wordt populair in de snackbar. In de jaren zeventig wordt het nog gemaakt met ketchup, maar in de jaren tachtig wordt het populair met curry. Tegenwoordig is speciaalsaus de norm, maar het verschilt nog steeds per regio hoe het patatje speciaal eruitziet.



Jaren zeventig:

De Belgische zakenman Jan Mertens vindt de sitostick uit. De naam is afgeleid van *sito presto*, wat 'vlug klaar' betekent. Het is een van de weinige bekende echt Belgische snacks.



1970:
Feyenoord wint de Europacup.

1971:
Unilever begeeft zich op de snackmarkt.



1971:
Op 21 augustus opent de eerste McDonald's in Nederland in Zaan-
dam. Dit is ook meteen de eerste
vestiging van McDonald's op het
vasteland van Europa. Naast de
bekende Amerikaanse hamburger
staan ook appelmoes en erwten-
soep op het menu.

Unilever



Jaren tachtig:
Mora introduceert de Kipkorn.
Deze snack komt op de markt
omdat Nederlandse moslims de
voorkeur geven aan gevogelte,
maar ook omdat de vraag naar
vetarm en mager vlees stijgt.

1980:
Beatrix wordt koningin.



1984:
Slager De Vries introduceert
de mexicano. De unieke vorm
is geïnspireerd op spareribs,
waardoor hij heel herkenbaar
is. De bedoeling is om met de
mexicano het segment waartoe
ook de frikandel behoort uit te
breiden.



1975:

Suriname wordt onafhankelijk.



1985:

Wubbo Ockels gaat als eerste Nederlander de ruimte in.

1978:

Snackbar Friet van Piet vindt de boerenfriet uit. Deze variant is in verschillende variaties door heel Nederland te vinden, maar bestaat veelal uit friet geserveerd met spekjes, uitjes, champignons, erwten en jachtsaus.



Jaren tachtig:

Het patatje oorlog verschijnt in verschillende snackbars. Wie het precies heeft bedacht, is onbekend, dus het is ook niet bekend hoe de naam is ontstaan. Het patatje oorlog heeft meerdere namen, zoals frietje feest, frietje SM en frietje Flip. Ook de samenstelling van het patatje oorlog verschilt per regio.



1988:

Mora lanceert de satérol als onderdeel van de 'rollen'-lijn. De satérol is tegenwoordig alleen nog te vinden bij de snackbar, terwijl hij vroeger ook in de supermarkt verkocht werd.



1990:

Mora introduceert de Viandel, de eerste krokante frikandel. Het recept is hoogstwaarschijnlijk bedacht door cafetariahouder en Olympiër Willy Hillen, die alleen maar gepaneerde frikandellen verkocht in zijn cafetaria. Toen hij zijn zaak in 2006 verkocht, verkocht hij ook zijn geheime recept.

1991:

Invoering van de ov-studentenkaart.



1994:

Het eerste paarse kabinet treedt aan.



1992:

FEBO krijgt een plek in het *Guinness World Records* vanwege de grootste kroket die ooit is gebakken (100 kilo). In 2007 wordt dit record verbroken door Van Dobben, die dan een kroket van 250 kilo maakt.

2005:

Gouda's Glorie introduceert Mad Sauce, een originele Amerikaanse fritessaus met peterselie. Mad Sauce is vooral bekend geworden als de saus die je bij de McDonald's krijgt.



2005:

Kapper Nataniël Gomes en shoarmazaak El Aviva in Rotterdam bedenken de kapsalon. Gomes laat de shoarmazaak een lunchschotel samenstellen met al zijn favoriete ingrediënten. Hij bestelt het zo vaak dat de schotel de naam 'kapsalon' krijgt, waarna hij steeds populairder wordt onder Nederlandse en Belgische jongeren.



2007:

Prinses Ariane wordt geboren.

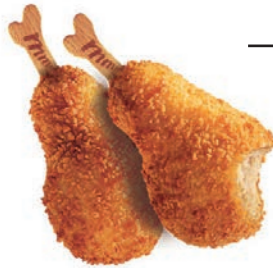


2001:

Mora komt met de Kipknots, natuurlijk door Cora gepresenteerd. Deze 'knotsgekke kipsnack op een stokje' is vooral een succes onder de jongere snackliefhebbers en is met name herkenbaar aan zijn stokje, dat eruitziet als een bot, waardoor het echt een knots is.

1998:

Snackgoeroe Piet Laan maakt zijn eerste friet-ei in Oostzaan. Het voordeel van het friet-ei is dat het ingevroren kan worden, in tegenstelling tot de eierbal, waar deze snack op lijkt.



2002:

Invoering van de euro.

2011:

Oprichting van het enige echte tv-foodkanaal 24Kitchen.



2018:

Het eerste echt Nederlandse 'street food'-boek *Vet lekker* komt uit, een boek met alle recepten uit de friettent om zelf thuis te maken.



2013:

Mora brengt de Lucifer op de markt, een snack die eruitziet als een lucifer. Het is eigenlijk een pittige versie van de Kipkorn. De rode kop is extreem scherp. Bij de snack was zelfs Mora-bluswater te krijgen, omdat hij echt gegeten moest worden met een glas drinken in de buurt.



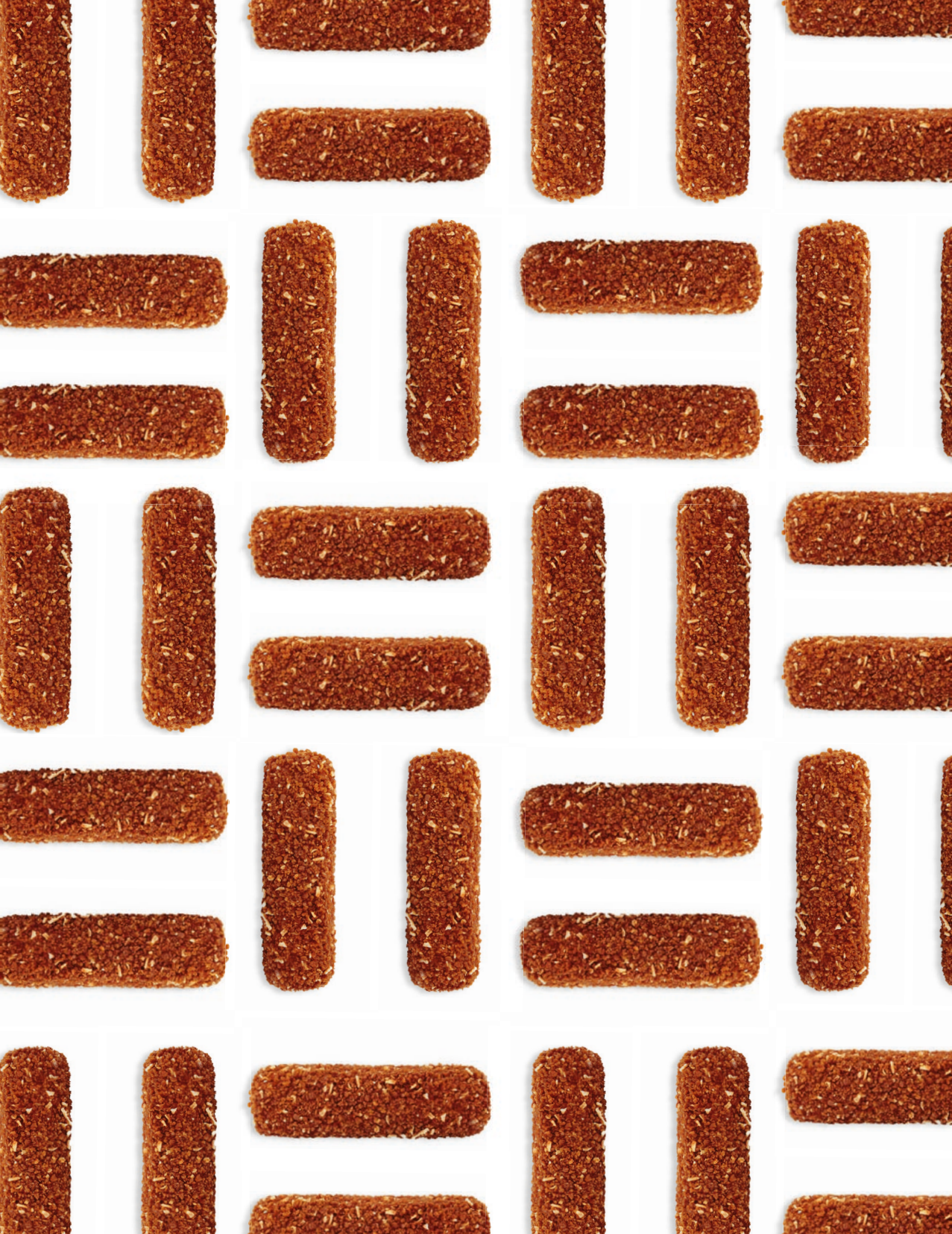
Kroketten

De kroket is misschien wel de chicste snack uit dit boek. Bij een kroket denk ik aan Hollandsch glorie: een ambachtelijk stukje vakmanschap met historie. En dat geldt nog meer als je 'croquet' schrijft. Of je hem nu uit de muur haalt of op een broodje eet, kroket is altijd smakelijk. Hij is een allemansvriend, ik noem hem wel de labrador onder de snacks. Wat ik vaak doe met een kroket, is hem uithollen en dan volstoppen met frietjes. De koning der croquetten is Cees Holtkamp. Hij heeft met zijn team de kroket tot croquet gemaakt. Dat deed hij eerst in zijn eigen banketbakkerij, maar tegenwoordig bestiert Nico Meijles de keuken. Ik ben dan ook supertrots dat ik een aantal recepten van meneer Holtkamp mag gebruiken, waaronder mijn persoonlijke favoriet: de garnalenkroket.

Van meneer Holtkamp leerde ik om mijn kroketten eerst in 'stof' te paneren, vervolgens in eiwit met een beetje bloem, en daarna in een wat grovere panade. En dit kun je dan eventueel nog een keer herhalen. Vorm de kroketten met natte handen; ik gebruik zelf een vel slagersfolie om ze strak rond te krijgen. Dat werkt prima.

Voor mensen met een lactose-intolerantie, die normaal geen kroketten kunnen eten omdat de roux gemaakt wordt van boter, bedacht meneer Holtkamp een oplossing. Hij trekt een bouillon met veel botten en schenkels; na het afkoelen ontstaat er een dikke vetlaag op de bouillon. Normaal gooi je die weg, maar als je deze gebruikt als basis voor de roux in plaats van boter, heb je een supersmaak en heb je geen melkproducten nodig. Zorg er dan wel voor dat er verder ook geen melkproducten in je kroket zitten, dus ook geen scheutje room voor de smeugheid.

Nog een belangrijke tip: een kroket frituur je nooit half ontdooid, want dan knapt hij open. Dus frituur de kroket ontdooid óf bevroren.





Rundvleeskroket

De rundvleeskroket is de meest gegeten kroket van het land. Het is belangrijk dat je het juiste vlees gebruikt en dat langzaam laat garen. Zelf een bouillon trekken en het vlees daarvan gebruiken is het lekkerst. Zorg in elk geval voor genoeg vulling.

12 stuks

500 ml runderbouillon liefst volgens basisrecept (p.259)

400 g gaar mager runderstoofvlees (uit de zelfgemaakte bouillon)

80 g boter

100 g bloem

3 blaadjes gelatine, geweekt in ruim koud water

2 eidooiers

1 tl fijne mosterd

zout en peper

nootmuskaat

1 el fijngehakte bladpeterselie

1 el fijngehakte lavas of een drupje maggi

Panade

5 eiwitten

10 g bloem

200 g zeer fijn paneermeel ('stof')

200 g paneermeel

- Zeef de bouillon en houd het vlees apart; snijd dat in fijne stukjes.
- Smelt de boter in een pan. Meng de bloem erdoor. Roer met een houten lepel circa 1 minuut tot de bloem begint te garen.
- Voeg een derde deel van de runderbouillon toe, breng aan de kook en roer met een garde tot een gladde, gebonden saus. Voeg beetje bij beetje de rest van de bouillon toe en wacht elke keer tot de saus gebonden is en glanst.
- Haal de pan van het vuur en meng er de uitgeknepen gelatine door. Wat je nu hebt, heet salpicon.
- Meng de eidooiers door de salpicon en breng op smaak met de mosterd, een beetje zout, wat peper en nootmuskaat.
- Voeg als laatste het vlees, de bladpeterselie en de lavas toe.
- Giet de salpicon in een vierkante, diepe bak, dek af met plasticfolie en laat afkoelen tot hij koud is en volledig opgesteven. Laat gerust een nacht in de koelkast staan!
- Klop voor de panade de eiwitten los in een kom, roer de bloem erdoor en doe de beide soorten paneermeel in aparte kommen.
- Verdeel de salpicon in 12 bollen van 75 gram en vorm ze met natte handen tot kroketten.
- Wentel de kroketten eerst door het fijne paneermeel, dan door het eiwitmengsel en vervolgens door het grovere paneermeel. Zorg dat ze goed gepaneerd zijn. Herhaal het paneren eventueel.
- Laat de kroketten circa 1 uur opstijven in de koelkast.
- Frituur de kroketten met 3 of 4 tegelijk op 180 °C in circa 3 minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.



Kalfsvleeskroket

De kalfsvleeskroket heeft nog iets chiquers dan de andere kroketten, misschien wel omdat kalfsvlees iets duurder is. De smaak is delicaat en daarom wordt deze kroket alleen met wat zout, peper, nootmuskaat en citroen op smaak gemaakt.

12 stuks

400 ml kalfsbouillon liefst volgens basisrecept (p. 260)

500 g gaar mager kalfsvlees (uit de zelfgemaakte bouillon)

60 g boter

80 g bloem

2 blaadjes gelatine, geweekt in ruim koud water

zout en peper

nootmuskaat

¼ citroen (eventueel)

Panade

5 eiwitten

10 g bloem

200 g zeer fijn paneermeel ('stof')

200 g paneermeel

- Zeef de bouillon en houd het vlees apart; snijd dat in fijne stukjes.
- Smelt de boter en meng de bloem erdoor. Roer met een houten lepel circa 1 minuut tot de bloem begint te garen.
- Voeg een derde deel van de bouillon toe en roer met een garde tot een gladde, gebonden saus. Voeg beetje bij beetje de rest van de bouillon toe en wacht elke keer tot de saus gebonden is.
- Zet het vuur zachter en laat circa 3 minuten doorkoken.
- Knijp de gelatine uit en los op in de warme saus. Voeg het vlees toe en breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat en eventueel wat citroensap. Dit is de salpicon.
- Giet de salpicon in een omgespoelde vierkante, diepe bak. Dek af met plasticfolie. Laat afkoelen tot de salpicon koud is en volledig opgesteven. Laat gerust een nacht in de koelkast staan!
- Meng voor de panade de eiwitten met 4 el water in een kom en doe bloem en het paneermeel in andere kommen.
- Verdeel de salpicon in 12 gelijke delen en vorm die met natte handen tot kroketten.
- Wentel de kroketten eerst door het fijne paneermeel, dan door het eiwitmengsel en vervolgens door het grovere paneermeel. Zorg dat ze goed gepaneerd zijn. Herhaal het paneren eventueel.
- Laat de gepaneerde kroketten circa 1 uur opstijven in de koelkast.
- Frituur de kroketten met 3 of 4 tegelijk op 180 °C in circa 4 minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.