



Oost west, saus best

Nieuwe smeuïge recepten

P E L C K M A N S

Voor Heléna en Hektor



Inleiding..... 7

Me, my sauce and I.....9

Wij zijn dagdippers..... 15

Gepimpte zure room..... 17

Mango à gogo..... 19

Artitsjokvol..... 24

Amuse-burrata: pesto..... 26

Amuse-burrata: pêche..... 29

Portobella ciao!..... 32

Doe ze daar de groentjes..... 35

Ketchup..... 37

Salade in noot!..... 39

Crispy chili oil..... 42

Charme-pignons..... 45

Hon hon hon, soupe à l'oignon..... 48

Melanzane alla parmigiana..... 51

Mijn naam is kaas..... 55

Tartige Tatin..... 57

Hespenbrolletjes voor bechamelbelhamels..... 60

Risotto con funghi..... 64

Pizza Bianca..... 68

Hebt ge mij gevist?..... 73

Framboosjes bij oesters..... 75

Zalmez-vous..... 77

La crevette vedette (croquette)..... 80

Smosselen-frites.....	86
À l'aise bouillabaisse	90

Wij zijn goed vlezig..... 95

Sauce au vin rouge.....	97
Olé, Korean BBQ pistolet!.....	101
YOLO BOLO	104
Dalmatische gevulde paprika's.....	108
Quesabirria-taco's.....	111

Boter bij de boter 117

Beurre persillé	119
Beurre noisette fouetté.....	121
Makkelijke sauce béarnaise	124
Moeilijke sauce béarnaise.....	128

Bonbon voyage!..... 133

De bompa Genk	135
When life hands you Lemmens.....	139
O tempora, o s'mores	144

We smeren 'm 147

Inleiding

‘Opnieuw over saus?’
— Mijn vrienden en familie.

Me, my sauce and I

SAUS OVERSPOELT MIJN LEVEN. Het afgelopen anderhalf jaar, na het uitkomen van *Saus is de beste saus*, kreeg ik sausjes en tips aangeboden door vrienden, familieleden, burens, kennissen en medeouders op de school van mijn kinderen. Illustere onbekenden op Het Internet stuurden me ongevraagd *sauspics*. Ik kan niet genoeg benadrukken hoe gelukkig ik ervan word, wanneer mensen hun saus met mij willen delen.

Ik liet me overtuigen om venkel, rode biet en dragon *lekker* te vinden. Dat heet persoonlijke groei. En ik trok er meer dan ooit opuit om te proeven van het leven. Of toch van boter. Het ontdekken van een opgeklopte beurre noisette in een restaurant in Borgerhout is de rechtstreekse aanleiding voor dit tweede boek. Vanaf dan leek het alsof ik alleen nog maar lekkere dingen op mijn bord kreeg. Gelukkig maar, want flets eten telt niet – het zijn verloren calorieën, wist je dat? Ik ben geen dokter.

Zodra boter verscheen, volgde snel *gochujang* en bij uitbreiding chili crisp, dan sauce béarnaise, melanzane parmigiana, bouillabaisse en pesto-burrata dip. Er was die dag waarop we een Spaanse rots beklommen en bij onze terugkeer een gigantisch bord spaghetti en een

complete pizza bianca buffelden en wegspoelden met een glas ijskoude Cuba Libre. De Juillet Quatorze-middag in de Provence toen het vooruit moest gaan en alle gangen – gerookte ham met brood, ratatouille met saucissen en rijpe perziken met een pousse-café – tegelijk op tafel stonden. De avond waarop mijn vriendinnen en ik kakelend en dan enthousiast zwijgend Mexicaanse quesabirria-taco's ontdekten in mijn keuken, terwijl mijn dochter ons entertainde op de gitaar. En ja, die nacht toen we verse oesters met frambozen slurpten vanop een bordje met ijs, aan een tafel met halflege glazen en flessen wijn en nieuwe vrienden, en dan door het park naar huis waggelden.

Daarnaast stonden sauzige evergreens op mijn wekelijkse menu, gerechten waarvan ik besepte dat ik ze nooit wilde loslaten. Zoals hespenrolletjes, gevulde champignons, risotto con funghi, garnaalkroketten, de gevulde paprika's van een Kroatische *baka* en de chocomousse-vanillepuddingcombo die mijn grootvader altijd maakte. Maaltijden die voor mij naar *thuis* smaken. Misschien ook voor jou.

Toujours la même sauce ?

Ze zeggen dat je een gerecht in eigen keuken nooit zo lekker krijgt als op reis of als op restaurant, maar je kan het potverdikke *proberen*. Schorpioenvis is niet makkelijk (of goedkoop) te vinden in België, maar waarom geen zeebrasem in je bouillabaisse? Die zwemt toch ook in de Middellandse Zee? En als je supermarkt geen *gochujang* in de rekken heeft staan, hebben ze vast wel chilipasta? Dat

is ook rood en is lichtjes pikant! Budget eventjes te krap voor saffraan? Kurkuma is er ook nog! Geen Guajillo chili gevonden? Zoek eender welke gedroogde chili! Niet het seizoen voor verse mango of perzik? Zoek respectievelijk in de vriesvakken en bij de blikvoeding! Geen verse kervel? Gedroogd bestaat ook. We redden het wel.

Het helpt daarnaast om de kok in kwestie vast te grijpen bij de kraag en neus aan neus te vragen hoe hij dit in godsnaam heeft gedaan. Mijn maag staat boven mijn waardigheid. Het antwoord is meestal: met heel veel boter en/of heel veel zout. Ha, de mysteries van de culinaire wereld!

Tegelijk is er blijkbaar geen *juiste* manier om een saus te maken. Tja, als zelfs wiskundigen en wetenschappers dagelijks ruziemaken, welke kans maken koks dan? Of, godbetert, foodies? Er wordt gediscussieerd over de perfecte garnaalkroket, op grote schaal zelfs! Ik bewonder deze toewijding maar – spoiler – ze zijn *allemaal lekker*. Zolang er liefde in zit. Ik heb met deze recepten dus simpelweg gedaan wat ik zelf wilde – met perfectie ver in mijn achterhoofd – en ik spoor iedereen aan om hetzelfde te doen. Laat de cayennepeper al eens weg, voeg op tijd en stond wat vermout toe en vervang het gehakt door stukjes champignon. Maak alles telkens anders en *doe eens gek*: smossen is zo ontzettend de moeite waard en verandering van saus doet eten.

En trouwens: als je je keuken weer proper krijgt, waarom zou je je eigen leven ook niet op orde krijgen? Een hoopgevende gedachte!

Er zit een smospot in iedereen

Saus zoekt echt altijd zijn weg: in ovenshotels, tussen laagjes, onder korsten en gewikkeld in deeg of groentjes. Om te eindigen in onze borden en buiken. Dat was al zo in onze kindertijd, toen we voor het eerst ketchup en mayonaise mengden en cocktailsaus creëerden tijdens een buurtbarbecue. In dit boek staan sauzen die kinderlijk makkelijk zijn, en sauzen die wat meer oefening, geduld of spieren vergen. Maar samen kunnen we dit!

De hoofdstukken zijn ingedeeld volgens hoofdingrediënt of de belangrijkste vibe van de saus. Ja, ik kijk in de spiegel en zie Ottolenghi. Gelukkig bestaan er tegenwoordig prima vervangers voor vlees, vis en kaas, zodat echt iedereen kan meegenieten! Boter vervangen wordt wat moeilijker, maar ik ben vrij zeker dat een team van specialisten *as we speak* werkt aan de boter van de toekomst. Die hebben niets boters te doen!

Dit boek is één pot nat. De ene saus kan je makkelijk eten bij de dippers van de andere. En combineren mag – nee, moet! Niemand zegt dat je geen zelfgemaakte ketchup bij je sauce béarnaise op je bord met verse frietjes mag hebben liggen. Sommige kooktechnieken komen meermaals voor – vooral dan die hele ‘boter verbindt alles’-techniek. Het blijft hier wel West-Europa. De meeste recepten zijn voorts berekend op zowat vier personen. Komen er vijf mensen eten? Verdubbel de ingrediënten en geef restjes mee! Een Tupperware-potje krijg je altijd gevuld terug, dat is de afspraak.

Nog een afspraak, zo lekker onder ons? Nooit stoppen met soppen. Jij en ik zijn sausmensen in hart en nieren en alle windrichtingen. Met slechts één motivatie: smakelijk eten!

***Wij zijn
dagdippers***
