

OTK

SHELF LOVE

Noor Murad & Yotam Ottolenghi

Fotografie Elena Heatherwick

FONTAINE UITGEVERS

Inhoud

Inleiding	6
Die ene plank achter in de voorraadkast	10
Uw groentebox	60
Wie doet de afwas	100
De koelkast leeghalen	132
Uw vriend de diepvriezer	174
Tot slot	208
Register	244
Dank	250
<i>Shelf Love</i>-aantekeningen	254

Inleiding

DE BOOG

In Noord-Londen bevindt zich een ruimte onder een spoorwegboog. Hij is opgebouwd uit gelijke delen baksteen en tahin, de muren zijn bedekt met olijfolie en de vloeren gekleurd met specerijen: habanero en fenegriek, aleppo-chilipeper en zwarte limoen. Buitenstaanders kunnen de locatie herkennen aan zijn stapels houten pallets, blauwe luiken, rode baksteen en industrieel staal, maar je ziet deze plek gemakkelijk – als volstrekt onopvallend – over het hoofd.

Voor ingewijden is het ietsje anders. Dit is de Ottolenghi Testkeuken, door sommigen OTK genoemd, waar een afgedankte ruimte onder een spoorwegboog er absoluut toe doet. Hier ontmoet een groep individuen elkaar; ze eten, koken, schrijven, proeven en wisselen ideeën uit, en komen bij elkaar met slechts één drijfveer: lekkere gerechten creëren van smakelijke ingrediënten en die met de hele wereld delen.

HET TEAM

Degenen die ons kennen zullen u vertellen dat Yotam Ottolenghi en zijn collega's van de Testkeuken een excentriek stel mensen zijn, die vanuit hun verschillende achtergronden en voorgeschiedenissen in deze ruimte bij elkaar terecht zijn gekomen. Beweren dat de Testkeuken tot één enkele stem kan worden teruggebracht, zou absoluut niet kloppen, omdat het in werkelijkheid gaat om een verzameling stemmen en persoonlijkheden van komende en gaande chefs en auteurs, van voedselstylisten en fotografen, van sommeliërs en allerlei andere talenten in dit vak. De keuken omvat een decennium van verzamelde vingerafdrukken, zo'n ruimte die je binnenloopt en dan meteen al ziet: 'Deze plek is veel meer dan de som van zijn delen.'

Het team wordt geleid door Noor Murad, die zichzelf niet-officieel tot koningin van Midden-Oosterse eetfestijnen heeft benoemd. Verena Lochmuller zou je kunnen zien als de Google-zoekmachine voor alle vragen op het gebied van bakken. Ixta Belfrage is coauteur van *Flavour* en degene die ons op de hoogte houdt van de laatste nieuwtjes op het gebied van eten. Tara Wigley is de woordkunstenaar in onze groep. Natuurlijk is er ook Gitai Fisher, die ons allen in toom houdt en voorkomt dat we in de problemen komen. En dan is er onze collega Claudine Boulstridge op wie we altijd kunnen rekenen, ons geheime wapen in de OTK, die al onze recepten uitprobeert in haar eigen keuken in Wales. Chaya, de laatste die ons team van vreemde snuiters kwam versterken, verscheen precies op het moment dat het boek vorm begon te krijgen; zij bracht bovendien een flinke hoeveelheid pittige persoonlijkheid mee.

Tot slot hebben we nog Big Y, zoals we hem noemen, die ons stimuleert en inspireert en er bovendien voor zorgt dat we voldoende bewegingsruimte hebben om onze eigen koers te varen. U komt door heel dit boek onze geschiedenis tegen, verteld door Noor, wier invloed een prominente plek op deze pagina's inneemt.

HET VERHAAL

Het is 2020. Een introductie is niet echt nodig, het is meer een erkenning dat dit het jaar is waarin de grond onder de voeten van de wereld is weggezakt. We waren plotseling en onherroepelijk uiteengedreven en bevonden ons afgezonderd





van elkaar, door grenzen gescheiden en verspreid over de continenten. Deze instabiele basis zorgde ervoor dat we ons vastklampten aan alles wat vertrouwd was en het was totaal geen verrassing dat al onze stappen naar de keuken leidden. We deden wat we allemaal het beste konden en gingen recepten creëren, gebaseerd op de inhoud van onze keukenkastjes en koelkasten, onze diepvriezers en voorraadplanken. We rommelden en snuffelden en leegden. We ruimden de hele keuken leeg en vulden onze tafels. We realiseerden ons al snel dat elk recept – elk soort eten, elk gerecht – onmiskenbaar als ‘Ottolenghi’ aangeduid kan worden als het met de juiste kennis wordt gemaakt en met de bereidheid om te werken met wat u in huis heeft.

Zo ontstond in 2020, dat uiterst gedenkwaardige jaar, het eerste OTK-kookboek, het boek waarin we een paar vaardigheden willen meegeven die we ons kortgeleden eigen hebben gemaakt – hoe u de ingrediënten uit uw voorraad slim kunt gebruiken om zo een heerlijke maaltijd op tafel te zetten. Wij beschouwen dit vooral als het eerste van vele verhalen die de Ottolenghi Testkeuken te vertellen heeft, verhalen over andere handige vaardigheden die zich nog moeten openbaren, verhalen over onze eet-avonturen en allerlei kleine ontdekkingen die we zo dolgraag met u willen delen.

HET BOEK

We hebben dit boek lange tijd ‘Gestript’ genoemd; we zagen het als het leeghalen van de planken, provisiekasten, keukenkastjes, koelkasten en diepvriezers. Het voelde als een bevrijding: weg met al het oude om plaats te maken voor het nieuwe. Wij wilden op onze beurt zorgen voor een basis, een raamwerk waarmee u met uw eigen creativiteit aan de slag kunt en uw eigen keuken kunt leeghalen, uw planken plunderen en de ingrediënten uit uw eigen voorraadkast vervangen. Deze drang tot opruimen was bevrijdend en leerde ons hoezeer we van onze keukens en fornuizen houden, maar het allerbelangrijkste was dat we leerden hoe we in deze zeer moeilijke tijd toch blij konden zijn met onszelf. En zo was *Shelf Love* (dank je, Caz!) geboren, een wat eigenaardige titel, dat wel, maar ook een zeer correcte.

We hebben onze keukens afgebroken om dit boek op te bouwen, ingrediënten uiteen geplozen om ze vervolgens weer samen te voegen – combinaties van gerechten gemaakt op basis van wat we in de keuken tegenkwamen. Een zak gedroogde kikkererwten op een nieuwe manier gebruikt; een kilo uien gesmoord; verflenste groenten geroosterd. Principes als ‘vervang dit eens door dat’ spelen hier een rol; het besef dat in deze nieuwe wereld de noodzaak tot improviseren, tot flexibel zijn, crucialer is dan ooit tevoren.

Wij houden ons in heel het boek aan deze manier van werken, omdat we onze recepten in kaart brengen op basis van de logistiek in de keuken: van koelkast tot provisiekast tot eenpansgerechten en heerlijke zoete nagerechten. Het is eten zoals we dat thuis maken, voor onze vrienden en familie, troostrijk maar met een twist, met een ‘chef-waardige’ toevoeging. Het zijn recepten met verhalen en persoonlijkheid, met alternatieven en suggesties, recepten die zonder het expliciet te zeggen aangeven: ‘Ik toon u de regels, maar u kunt er op deze manier van afwijken.’ We willen graag dat u met deze recepten gaat koken, maar ze zo aanpast dat het uw eigen recepten worden en u van dit kookboek een handboek maakt – een kookboek om in te schrijven en aantekeningen te maken, om er geelwortelvlekken in te maken en hoekjes om te vouwen. We willen graag dat dit boek zo’n boek wordt, het meest gehavende boek op de boekenplank, waaraan is af te zien dat het zijn doel volop dient. We willen vooral heel graag, meer nog dan anders, dat dit boek voor u liefde betekent. *Shelf Love*.



Gegrilde courgettes met warme yoghurt en saffraanboter

Vorbereiden: 10 minuten

Bereiden: 30 minuten

Dit recept is geïnspireerd op kousa b'laban, een Levantijns gerecht van gevulde minicourgettes die in yoghurt worden gekookt. In deze simpele versie worden de yoghurtsaus en de gegrilde courgettes afzonderlijk bereid, en dan geserveerd met een snel gemaakte saffraanboter om erover te sprenkelen.

Het is best wel een kunst om yoghurt te koken zonder dat hij schift; het lukt heel goed als u een stabilisator toevoegt, bijvoorbeeld maizena of eidooier, maar u kunt hem ook al roerend op laag vuur verwarmen en niet aan de kook laten komen. Het resultaat is dan een zijdezachte en pittige saus, heerlijk met courgettes maar ook met andere gegrilde groenten, vet vlees of zelfs als saus bij pasta.

Voor 2-4 personen

30 g boter

¼ theel. saffraandraadjes,
grof gekneusd

4 kleine, bleekgroene of gewone courgettes,
uiteinden iets afgesneden en courgettes overlans gehalveerd (600 g)

2½ eetl. olijfolie

1 theel. maizena

300 g yoghurt Griekse stijl

2 tenen knoflook, fijnggehakt

½ theel. gedroogde munt

¾ theel. korianderzaad,
geroosterd en grof gekneusd in een vijzel met een stamper

1½ eetl. muntblaadjes

½ citroen

zout en zwarte peper

1. Verhit de ovengrill op een hoge stand.

2. Zet de boter met de saffraan in een kleine pan op halfhoog vuur. Zet de pan als de boter is gesmolten opzij zodat de saffraan kan intrekken.

3. Leg de courgettes op een met bakpapier beklede bakplaat en schep ze om met 2 eetlepels olie, ½ theelepel zout en royaal versgemalen peper. Leg ze met de snijkant boven en grill ze 15-20 minuten tot ze mooi geblakerd en gaar zijn.

4. Maak de saus de laatste 10 minuten van de grilltijd. Klop in een grote schaal de maizena met 3 eetlepels water glad, voeg

de yoghurt, knoflook, gedroogde munt, de overgebleven ½ eetlepel olie en ½ theelepel zout toe. Klop alles door elkaar, giet het in een grote sauteerpan met antiaanbaklaag en zet deze op halfhoog vuur. Verhit de saus onder voortdurend roeren circa 10 minuten tot hij licht gebonden en goed warm is. Laat de saus niet koken, anders gaat hij schiften.

5. Giet de warme yoghurtsaus op een schaal met een opstaande rand en leg de courgettes erin met de gegrilde kant boven. Schep de saffraanboter erover en bestrooi met de korianderzaadjes en muntblaadjes. Knijp de halve citroen erover uit en serveer meteen.

Maak uw eigen versie:

– Geen saffraan? Vervang het door een snufje geelwortelpoeder.
