

MODEL KITCHEN



by Cesar Casier



INHOUD

9 VOORWOORD

17 ITALIAN

- 21 Pasta pesto
- 22 Pasta in brodo
- 25 Kreeft op Italiaanse wijze met tomaatjes
- 26 Pasta con salsiccia
- 30 Lasagne con ricotta e spinaci
- 33 Salade van gegrilde perzik met burrata
- 34 Ossobuco van kalkoenbillen
- 37 Pasta al limone
- 40 Pasta dei poveri
- 43 Gevulde courgettebloemen
- 44 Pasta con sardines

47 ASIAN

- 51 Laab kai
- 52 Vietnamese salade
- 54 Broccoli met cashewdip
- 59 Tteokbokki
- 60 Koude sobanoedels met pindakaas
- 63 Oosterse vispapillot
- 64 Korean vegetable pancakes
- 67 Tom kha kai

69 GLOBETROTTER

- 72 Shrimp tacos
- 74 Keftaballekes
- 77 Chili con carne
- 78 Butter chicken
- 81 Gegrilde bloemkool met tahin
- 82 Moussaka
- 84 Ceviche van zeebaars met mango
- 87 Zalmburgers
- 88 Salade van artisjok

93 ON THE GO

- 97 Koude erwtensoep met ricotta
- 98 Koude parelcouscous
- 100 Club-sandwich
- 102 Saladewraps
- 106 Gazpacho
- 108 Sandwich met tonijnsalade
- 111 Wittebonensalade
- 112 Kale salad met avocadodressing
- 115 Rauwe courgettensalade

117 BELGIAN

- 121 Mosselen in heerlijke tomatensaus
- 122 Tomaat-garnaal
- 125 Gentse waterzooi
- 128 Asperges op z'n Vlaams met een twist
- 131 Witloofrolletjes met ham
- 132 Luikse salade
- 135 Courgette farcie
- 139 Vol-au-vent
- 140 Stoofvlees

143 COCKTAILS

- 146 Dirty martini
- 147 Espresso martini
- 150 Pisco sour
- 151 Bellini
- 152 Frozen margarita
- 154 Lychee martini
- 155 Moscow mule

157 GUILTY PLEASURES

- 160 Fluffy Japanse pannenkoeken
- 163 Verloren brood van mastellen
- 168 Cinnamon rolls
- 173 Chocolade-salami
- 174 Matcha tiramisu
- 179 Rood fruit met slagroom en rozenwater
- 180 Petit-beurretaart
- 183 Pavlova

185 THANKS TO...

188 INDEX





VOORWOORD

‘Wie heeft ooit gezegd dat je je maar in één passie mag uitleven?’

Ik ben geen kok. Ik ben ook geen ontwerper. En toch heb ik een eigen kledinglijn, en nu dit derde kookboek. Wie heeft ooit gezegd dat je je maar in één passie mag uitleven?

Mijn liefde voor eten is me met de paplepel ingegeven (daar vertel ik verderop nog iets over) en is blijven groeien, mede dankzij mijn werk als internationaal model. Om dat goed te doen, ben ik elke dag met mijn gezondheid bezig, en eten maakt daar een belangrijk deel van uit. Je wordt heus niet drie keer het gezicht van een Armani-campagne *on* fastfood.

Ik reis ook al vijftien jaar de wereld rond. Ik kwam met veel verschillende culturen in aanraking, en die hebben me stuk voor stuk op hun eigen manier geïnspireerd. Toen ik begon, waren er nog geen smartphones, WhatsApp of socials. Wilde ik mijn mama bellen, dan gebeurde dat vanuit een telefooncel. Als ik honger had, dook ik op eigen houtje de stad in, zonder gps of tips van een of ander toeristisch platform. Zo doe je heel wat kennis en ervaring op, ook op culinair vlak.

De puzzelstukjes vielen mooi op hun plaats. Ik leerde steeds beter koken en ging het ook meer doen. Dit kookboek is de ideale manier om die kennis te delen. Het bevat de gerechten die me hebben verrast en waarmee ik nadien zelf aan de slag ben gegaan. Terwijl ik dit schrijf, wachten in mijn koelkast sojasaus, knoflook en Koreaanse rijstcakes. Straks maak ik *tteokbokki* klaar, een typisch Koreaans streetfood-gerecht: zó lekker en een hit bij de vrienden.

VAN DE PAPA

‘Hij vraagt me nog altijd wat ik van zijn gerechten vind. Dat beschouw ik als een groot compliment.’

Ik heb altijd al als avonturier in het leven gestaan, trappend van ongeduld om nieuwe dingen te ontdekken en bij te leren. Supernieuwsgierig, *that’s me*. Ook destijds, als kleine jongen in de keuken van mijn ouders, waar mijn papa – Bruno Casier – mij maar wat graag van zijn gerechten liet proeven. Ik wilde altijd alles weten: wat is dit, hoe doe je dat? Hij vroeg ook altijd aan mij wat ik ervan vond. Nog altijd trouwens – wat ik als een groot compliment beschouw.

Mijn vader is nog altijd een fervente hobbykok. Hij kan supergoed koken, vooral gerechten van de Belgische keuken (zie p. 117). Zijn garnaalkroketter met handgepelde grijze garnalen zijn ronduit fenomenaal. Als mijn vrienden en vriendinnen destijds wisten dat mijn papa had gekookt, wilden ze altijd op bezoek komen. De liefde voor eten en koken heb ik sowieso van hem meegekregen.

Toen ik in New York woonde, was de vol-au-vent van mijn vader (zie p. 139) een must: ik moest die op tijd en stond gegeten hebben. Ik miste het gerecht zo hard dat ik het zelf (mits enige improvisatie, want in New York hebben ze geen Mechelse koekoek) ben beginnen maken. Eenmaal thuis vroeg ik meteen



RECEPTEN

ITALIAN

“Meer smaak met minder ingrediënten: het is typisch voor de Italiaanse keuken en helemaal mijn ding.”

ITALIAN

Wat is altijd lekker en snel klaar? Pasta! Je hoeft er ook niet veel voor in huis te hebben. Met alleen een teentje knoflook, olijfolie en platte peterselie kan je al een zalige maaltijd op tafel toveren. Meer smaak met minder ingrediënten: het is typisch voor de Italiaanse keuken en helemaal mijn ding.

Ik leerde *la Cucina Italiana* beter kennen dankzij mijn werk voor Armani, waarvoor ik vaak in Milaan moest zijn. Ik herinner me een shoot van vier dagen, waarbij de catering werd verzorgd door een echte Italiaanse 'mamma'. Toen ik aan het wachten was (dat moeten modellen wel vaker doen: op de fotograaf, andere modellen, make-up, het juiste licht...), raakten we meer dan eens aan de praat.

'Mamma' Virginia heeft me van alles geleerd. Dat de beste pasta al dente is gekookt - zo heb ik het het liefst! Hoe je een pasta pesto (p. 21) anders dan anders laat smaken, en mooier en lichter maakt bijvoorbeeld. *Fancy Italian?* Dan zijn deze toppers zeker iets voor jou.



LASAGNE

con ricotta e spinaci

Niet alleen mijn papa was een culinaire inspiratiebron, ook mijn mama kan een aardig potje koken. Dit is een recept van haar, en de geuren die zich door mijn keuken verspreiden wanneer ik het klaarmaak, doen me dan ook altijd aan haar denken. Deze lasagne ziet er hetzelfde uit als de klassieke versie, maar steekt er qua smaak met kop en schouders bovenuit. De bechamelsaus wordt vervangen door een laagje smeuijge ricotta, gemengd met verse spinazieblaadjes. En ook de citroenzeste maakt het lichter en frisser. Mijn mama maakt het al jaren klaar, en als het aan mij ligt, blijft ze dat ook nog jaren doen.

WHAT YOU NEED

1 ui, in kleine stukjes
2 teentjes knoflook, in kleine stukjes
2 wortels, in kleine stukjes
1 courgette, in kleine stukjes
1 rode paprika, in kleine stukjes
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
500 g gehakt
2 blikjes tomaat (het liefst gekruid met Italiaanse kruiden)

verse basilicum, fijngehakt
verse platte peterselie, fijngehakt
400 g verse spinazie
300 g ricotta
zeste van ½ citroen
lasagnebladen
200 g gemalen kaas
peper en zout
olijfolie



HOW TO COOK

Voor de saus:

- Doe de ui en de knoflook in een grote pot met wat olijfolie. Laat goudbruin bakken.
- Voeg de wortels, de courgette en de rode paprika toe aan de goudbruin gebakken ui en knoflook. Doe er nog een takje rozemarijn en wat tijm bij.
- Bak het gehakt in een andere pan gaar. Hak fijn met een vork. Wanneer het gehakt gaar is, voeg je het toe aan de gestoofde groeten.
- Kruid met peper en zout en roer goed ondereen.
- Voeg ten slotte de blikken tomaat erbij.
- Als laatste doe je de basilicum en de platte peterselie bij de saus.
- Laat op een zacht vuurtje sudderen voor een dik uur (of langer).
- Neem een grote pan en voeg er wat olijfolie aan toe. Doe er de gewassen blaadjes spinazie in en laat ze garen.
- Wanneer ze geslonken zijn, meng je er de ricotta onder. Roer alles goed ondereen. Voeg peper en zout toe en de citroenzeste.

Voor de lasagne:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Bij het maken van de lasagne begin ik altijd met een laagje tomatensaus, vervolgens een laagje pastabladen en dan een laagje ricotta-spinazie. Dat doe ik tot de ovenschaal helemaal vol is. Als bovenste laag kies ik altijd voor tomatensaus en werk ik af met gemalen kaas.
- Eens klaar, mag dit zo'n 45 minuten in de oven.

Dit gerecht heb ik van mijn moeder geleerd! Een classic als ik daar kom eten.



ITALIAN

PASTA PESTO

met 3 kruiden en 1 groentje

E sì, questo è di Mamma Virginia! De meesten onder jullie weten dat er in een pestosaus basilicum zit, maar Virginia gebruikte daarnaast ook nog platte peterselie, spinazie en munt. Niet minder dan drie kruiden en één groentje! Ze had een heel eigen manier om pesto te maken, en wat heeft me dat gesmaakt. Naast olijfolie voegde ze er vocht van de pasta aan toe, waardoor de saus licht en smeuïg werd. En behalve pijnboompitten mixte ze er ook walnoten bij, omdat pijnboompitten nogal duur kunnen zijn. Chefs doen vaak zo geheimzinnig over hun *secret ingredients*, maar Virginia was fier om haar recept te delen. *Lucky me.*

WHAT YOU NEED

- 2 à 3 el pijnboompitten
- 2 à 3 el walnoten
- 2 handjes basilicum
- 1 handje rucola
- 2 handjes bladspinazie
- 1 handje platte peterselie
- 300 g pasta (bv. spirelli)
- 100 ml extra vergine olijfolie
- 1 teentje gepelde knoflook
- 1 half rood pepertje, fijngesneden
- 200 g geraspte Parmezaanse kaas
- peper en zout

TIP

Ik gebruik de helft walnoten, de helft pijnboompitten bij deze pesto. Dat is iets minder zwaar en iets minder prijzig. Ik voeg er soms enkele kerstomaatjes aan toe, om het wat frisser te maken tijdens zomerdagen.

HOW TO COOK

- Gril de pijnboompitjes en de walnoten even op het vuur in een steelpannetje, tot ze goudbruin worden en heerlijk beginnen te ruiken.
- Breng een grote pot water aan de kook met wat zout.
- Ondertussen doe je alle blaadjes van de basilicum, de rucola, de spinazie en de platte peterselie samen in een keukenrobot of in een vijzel. (Ik gebruik het liefst een keukenrobotje, want dat werkt sneller en gemakkelijker.)
- Doe de pasta in het kokende water. Wanneer de pasta al dente is, giet je die af en hou je nog enkele eetlepels warm 'pastawater' opzij.
- Voeg de olijfolie, het teentje knoflook, het halve pepertje en de Parmezaanse kaas toe aan de kruiden en mix tot ze een dikkere massa vormen. Als er iets meer olijfolie of parmigiano bij moet, mag dat gerust.
- Voeg hier dan uiteindelijk de gegrilde pijnboompitjes en walnoten aan toe. Ik hou er altijd nog enkele aan de kant voor de afwerking. Mix alles nog een laatste maal.
- Voor de afwerking van de pestosaus doe ik altijd nog 2 à 3 eetlepels van het warme pastavocht bij de saus. Dat zorgt voor een iets smeuïgere en lichtere afwerking in de plaats van nog meer olijfolie te gebruiken.
- Kruid alles goed met peper en zout.
- Meng de pasta onder de pesto, werk af met nog enkele blaadjes basilicum en gegrilde pijnboompitjes.

2 PERSONEN