



L
Vin de France
Mis en bouteille
Vigneron à



bijzonder simpel

indrukwekkend lekker koken zonder fratsen
– voor elkaar of voor jezelf

ALISON ROMAN

fotografie: Michael Graydon en Nikole Herriott

SPECTRUM

inhoud

INLEIDING 10
VOOR JE BEGINT 13
BOODSCHAPPEN DOEN 13
INGREDIËNTEN 13
KEUKENUITRUSTING 14
IN DE VOORRAADKAST 15

snacks

LEKKERS OP CRACKERS

Labneh met pittige chili-olie **22**
Rodebietendip met knoflook en walnoten **25**
Romige sesam-kurkumadip **26**
De enige echte (vis) **29**
Pittig gemarineerde ansjovisfilets met aardappelchips **30**
Een heel lekkere spritz **33**
Altijd een excuus voor een garnalencocktail **36**
Alle dagen vis **38**
Crackers met gekookte eieren en vis **40**
Toast met foreleitjes en citroenfrisse kruiden **41**
De betere kaasplank **45**
Pittige feta in tomatenmarinade **48**
Krokante haloumi met honing en pistachenoten **49**
Artisjokhartes in zelfbedachte marinade **52**
Verse geitenkaas met citroenfrisse za'atar **53**

VRUCHTEN EN GROENTEN

Noem het geen crudités **54**
Gemarineerde limabonen **56**
Fancy citrusolijven **59**
Gegrilde paddenstoelen met een zuurtje **60**
DIY martinibar **63**
Pepertjes met yuzu kosho **64**

KROKANTE DINGEN, HARTIGE DINGEN

Soepstengels met sesam- en maanzaad en parmezaan **66**
Snelle foccacia (nog vóór vanavond) **70**
Het betere knoflookbrood/gekaramelliseerde knoflook met ansjovis op toast **73**
Pittige, grote, krokante mais **74**
Ietwat kleverige walnoten met sesam en sumak **76**
Croutons **77**

salades

bladsla

Andijvie met mosterd en krokante guanciale **82**

Radicchio met ingemaakte citroenen, yoghurt en munt **85**

De perfecte salade **86**

Citroenfrisse waterkers met venkel en venkelzaad **87**

Little gem met citroen en pistachenoten **88**

IJsbergsla met pecorino, olijven en chilipepers **91**

knapperige salades

Citrussalade met venkel, radijs en olijf **92**

Bleekselderij en venkel met walnoten en blauwschimmelkaas **95**

Zure komkommers met rode ui en geroosterd sesamzaad **96**

Pittige rodekool met zoete ui en limoen **99**

Bleekselderijsalade met koriander en sesam **100**

'soort van' salades

Azijnapfeltjes met kaki en witte cheddar **103**

Erwten met burrata en zwarte olijven **104**

Komkommer met kurkuma-knoflookolie **107**

Courgettes met basilicum, parmezaan en geroosterde boekweit **108**

Tomaten met geroosterd venkelzaad en ansjovis **112**

Gegrilde mais met stengeluitjes en tomatillo **113**

Meloen met krokante ham en ricotta salata **114**

bijgerechten

groenten

Sperziebonen met mosterd en walnoten met ansjovis **120**

Gegrilde wortels met pittige saus en Cotija **123**

Gegrilde radijsjes met green goddess-boter **124**

Artisjokken in wijn **128**

In harissa gesmoorde romanobonen met kruiden **131**

Geroosterde wortels met citrus en tahin **132**

Krieltjes met stengeluitjes, selderij en heel veel dille **135**

Zoete aardappels met ahornsiroop en zure room **136**

Gestoomde broccoli: een liefdesverklaring **139**

Prachtige prei met citroen **140**

Heel kort bereide kool met boter, ansjovis en citroen **143**

Mijn favoriete aardappel is de gepofte aardappel **146**

Gepofte aardappels **147**

Gegrilde pompoen met yoghurt en pistachenoten met specerijen **148**

Gegrilde bloemkool met specerijen **150**

Romige bloemkool-uiengratin **151**

Bieten met karnemelk en walnoten **155**

Gegrilde aubergines met knoflook, labneh en chilicroutons **158**

Broccoli en palmkool met hazelnoten en koriander **160**

De lekkerste bladgroenten à la crème **162**

Krokante in azijn ingemaakte aardappels met chili **163**

granen, etc.

Farro met geroosterde venkel, citroen en basilicum **164**

Zwarte linzen met krokante knoflook en labneh **167**

Frizzled kikkererwten en uien met feta en oregano **168**

Een grote pan met sappige bonen **171**

Bonen in tomatensaus met ingemaakte citroen en broodkruim **172**

Kurkumarijst met gehakte amandelen en verse kruiden **173**

Citroenfrisse witte bonen en andijvie met ansjovis en parmezaan **175**

Piepkleine pasta met zwarte peper en pecorino **176**

hoofdgerechten

VLEES

Onglet met gedroogde chilipepers en gezouten pinda's **182**

Worstfeest **184**

Pittige gehaktballetjes in tomatensaus **187**

Langzaam gegaarde kip met oregano en boterzachte tomaten **189**

Ik ben gek op wijn **191**

Eenpanskip met dadels en gekaramelliseerde citroen **194**

Chilikip met scherpzure ananas **196**

In kokos gesmoorde kip met kikkererwten en limoen **199**

Hartige taart uit de koekenpan met kip en paddenstoelen, groenten en dragon **200**

In yoghurt gemarineerde lamsbout met venkel en sumak **204**

Gegrilde lamsschouder met knoflooktomaten **206**

Varkensschouder met harissa, witte bonen met snijbiet **209**

Gesmoord varkensvlees met kimchi **212**

Kip met citrusvruchten en verse kruiden **214**

Als het allemaal niet zo soepel loopt **217**

Braadstuk met rozemarijn en ansjovis **218**

De reversed sear (het 'omgekeerde dichtschroeien') **221**

Pittig gekruide shortribs met romige aardappels **224**

In soja gesmoorde runderborst met gekaramelliseerde honing en knoflook **226**

Lamskoteletten voor de hele tafel **229**

vis

Steurgarnalen met verse tomaten en heel veel limoen **232**

Gebakken sardientjes met gebakken en gezouten citroenen **233**

Coquilles met pittige bonen, tomatillo en citrusvruchten **234**

Heilbot met asperges en boterzachte erwten **237**

Zalm met soja en citroenfrisse stengeluitjes **238**

Schelpdieren en kabeljauw in room met krieltjes en bleekselderij **240**

Zwaardvis met olijven en oregano **243**

Gegrilde forel met green goddess-boter (een hele vis! Yes, you can!) **244**

Boterzachte zalm met rode ui en dille **247**

pasta en zo

Pasta met tomatensaus, zeevruchten en pistachenoten **250**

Pasta met rapini en chorizo **253**

Een heel lekkere lasagne **256**

Pastaschelpen met ricotta, burrata, paddenstoelen en kruiden **260**

Mijn favoriete avond is pizza-avond **264**

Pizza-avond **266**

na het diner

Bramentaart **272**

Kokospudding met banaan **275**

Galette met morellen en sesam **277**

Omgekeerde abrikozentaart **282**

Nonchalante appeltaart met
gekaramelliseerde karnemelk **284**

Fruit op ijs **287**

Chocoladetaart met hazelnoten en
zure room **288**

Cheesecake **292**

Angel cake met mascarpone en koffie **296**

Panna cotta met frambozen **299**

Botercake met pruimen **300**

Geroosterde perziken met hibiscus
en zoet broodkruim **304**

Afterdinnerdrankjes **305**

Chocoladekoekjes **306**

Citroen-kurkumacake **309**

Vederlichte cake **310**

De ultieme taartbodem **311**

Alles weer aan de kant **313**

DANKWOORD 314

REGISTER 316





Dit boek gaat niet over ‘entertainen’

‘Een lekkere kip braden voor gasten is een mooie manier om te zeggen dat je van ze houdt.’ Ik vond deze krabbel een tijdje geleden terug op de achterkant van een elektriciteitsrekening, die ik waarschijnlijk vergeten was te betalen. Ik had het opgeschreven na een gezellig dinertje met vrienden. De wijn had die avond rijkelijk gevloeid (de beste ideeën ontstaan altijd na veel wijn), wat mijn slechte handschrift en goedbedoelde, diepzinnige gedachten over kip verklaart.

Poëtisch was het ook al niet, maar ik realiseerde me na het lezen ervan wel dat dit de eerste keer was dat ik precies had verwoord waar mijn boek over zou moeten gaan en wat ik de lezer mee zou willen geven, namelijk dat koken voor mensen om wie je geeft de ultieme uiting van liefde is. En liefde gaat op haar beurt weer over blijdschap en vreugde, niet over stress en zorg. Daarmee kom ik bij het tweede punt dat ik wil meegeven: maak je geen zorgen, jij kunt dit.

Ik ben altijd een beetje allergisch geweest voor het woord ‘entertainen’. Entertainen betekent voor mij ‘een show opvoeren’, wat in het beste geval een voorstelling inhoudt en in het slechtste geval iets is wat niet echt is, niet origineel. Als je gasten krijgt, hoef je niet te entertainen, geen show op te voeren, je bereidt eten, maar dan voor meer mensen, dat is alles. Gewoon lekker eten, gewoon een ongedwongen sfeer, geen poespas, geen gedoe. Het hoeft allemaal niet perfect te zijn en er is geen speciale aanleiding voor nodig, behalve dan dat je zin hebt om samen te eten.

Als je tips verwacht over het vouwen van linnen servetten of het maken van bloemarrangementen, ben je bij mij aan het verkeerde adres. Ik geef je ook geen advies over hoe een perfecte gastvrouw of -heer zich gedraagt of over de beste sfeerverlichting. Wat ik je wel geef zijn overheerlijke recepten die je zonder enige vorm van stress kunt bereiden, ideeën die het koken voor anderen een stuk eenvoudiger (en dus leuker) maken, kleurrijke schotels met groenten bedolven onder knapperige ingrediënten, gegrild vlees met verse kruiden en toetjes om je vingers bij af te likken.

De opbouw van dit boek is gebaseerd op de samenstelling van mijn eigen maaltijden, opgedeeld in wat ikzelf de vijf belangrijkste onderdelen vind: snacks, salades, bijgerechten, hoofdgerechten en lekkere zoetigheden. Een complete maaltijd hoeft echt niet uit al deze onderdelen te bestaan, zie het meer als een handige uitgangspunt.

De meeste recepten zijn geschikt voor vier tot zes personen, maar je kunt de hoeveelheid eenvoudig verdubbelen. Kook je voor minder dan vier mensen, beschouw dat wat overblijft dan als een bonus en een traktatie voor je toekomstige zelf. Bij elk recept staat aangegeven wat je van tevoren al kunt bereiden en tips over wat lekker smaakt bij wat. Maar eigenlijk passen alle recepten uit dit boek goed bij elkaar. Het is een boek vol mogelijkheden, dat je stimuleert om je avontuurlijke en creatieve kant te ontdekken.

Koken (net als zoveel andere dingen) gaat niet om perfectie, maar om haalbaarheid. Je kent het vast wel: eigenlijk niet genoeg tijd om vooraf een groot stuk vlees te stoven (maar je probeert het toch), angebrande taarten (snijd die stukken er gewoon af) en niet voldoende stoelen om iedereen bij binnenkomst een plekje aan te bieden (op de grond zitten?). Het is het leven dat we leven, het is zo chaotisch als wat, dus: maak het niet ingewikkelder dan het is, houd het ‘bijzonder simpel’. Daar wordt iedereen blijer van.



Snelle foccacia (nog vóór vanavond)

voor 6 tot 10 personen

zakje (8 g) of 2¼ tl instant gist
(gedroogde gist, gistkorreltjes)
2 tl honing
2 el olijfolie, en heel veel extra voor
het invetten van de kom en de
bakplaat
540 ml (2¼ cups) lauwwarm water
625-650 g (5 cups) meel voor brood
(bloem kan hier ook, maar het
deeg is dan misschien iets minder
elastisch), en wat extra voor het
bestuiven van het werkblad
2 tl koosjer zout
1 kleine rode ui, in flinterdunne
ringen
zeezoutvlokken

Ik heb veel sterke kanten, maar goed plannen hoort daar niet bij. Brooddeeg maken en een nacht laten rusten zodat de smaak en textuur zich goed kunnen ontwikkelen is een geweldig idee en dat heb ik ook echt weleens gedaan. Maar voor mij is het een gebruikelijker scenario dat ik rond drie uur 's middags het idee krijg vrienden uit te nodigen en dat ik dan bedenk dat het een geweldig idee zou zijn een verse foccacia bij het avondeten te serveren.

En dus overtreed ik alle regels en bezorg ik professionele bakkers een slechte naam door een foccacia te maken die binnen slechts enkele uren op tafel staat. Zitten er versgemalen granen in en een zuurdesemstarter? Nee. Is het brood luchtig en licht en krokant en zacht? Absoluut. Als je genoeg tijd hebt, is het natuurlijk beter het deeg een nachtje in de koelkast te laten rusten, maar heb je geen tijd, weet dan dat je nog steeds iets verrukkelijks op tafel kunt toveren.

Ik houd de foccacia graag eenvoudig, met een flinke scheut olijfolie, rijkelijk bestrooid met zeezoutvlokken en flinterdunne ringen van rode ui, die een lekker karamellaagje krijgen en krokant worden. Maar leef je gerust uit met gehakte verse kruiden, knoflook, wat sesamzaad, ansjovis (!), dunne plakjes tomaat ... de lijst is eindeloos. De grens tussen een foccacia en een pizza is heel dun, dus overdrijf niet wat betreft de toppings (tenzij je een pizza wilt maken natuurlijk, kijk dan maar eens op blz. 266).

1 Klop in een grote kom de gist met de honing, de 2 eetlepels olijfolie en het water. Voeg de bloem toe en roer met een houten lepel alles goed door elkaar. Het blijft een klonterig geheel, maar dat hoort. Strooi het zout erbij en roer tot je een wat nat en grof deeg hebt (het deeg is in dit stadium toch nog te nat en kleverig om te kunnen kneden, dus hoeft het nu echt nog niet mooi en glad te zijn). Bedek de kom met plasticfolie en laat het deeg op een warme plek ongeveer 1 uur rusten, tot het in volume is verdubbeld.



Gegrilde wortels met pittige saus en Cotija

voor 4 tot 6 personen

700 g wortels, geschraapt en overlangs doorgesneden
3 el olijfolie, en wat extra om te besprenkelen
koosjer zout en versgemalen zwarte peper
60 ml (¼ cup) vers limoensap
½ jalapeño, zadjes verwijderd als je de saus liever iets minder heet hebt, fijngehakt
1 klein teentje knoflook, fijngeraspt
2 tl honing
flinke handvol (1 cup) verse koriander, zachte blaadjes en steeltjes
30-60 g Cotija (Mexicaanse kaas), of queso fresco, milde feta of ricotta salata, verkruid

TERZIJDE Deze wortels zijn op kamertemperatuur (of zelfs koud) bijna nog lekkerder, dus moet er ook nog iets anders op de grill (zoals de kip van blz. 214). Doe dan eerst de wortels en laat die lekker wachten terwijl jij de rest bereidt.

Gegrilde mais is lekker, klopt, maar heb je weleens een gegrilde wortel geprobeerd? Wortels hebben een hoog suikergehalte dus karamelliseren ze heel snel. Ze zijn veel eerder klaar dan een maiskolf (ze hebben natuurlijk ook een veel kleinere doorsnee). Natuurlijk hoeft je deze wortels niet per se te grillen op de barbecue, maar gegrilde wortels zijn waanzinnig lekker, dus heb je de mogelijkheid ze te bereiden boven kooltjes, doe dat dan (maar je mag ze ook gerust in een hete oven doen).

Hoe je het ook doet, de moraal van het verhaal is dat je de wortels, wanneer ze gaar en krokant zijn, onderdompelt in een zoete, limoenachtige, pittige saus en vervolgens bestrooit met kaas. Hiermee maak je jezelf en iedereen die bij je aan tafel zit, intens gelukkig.

- 1.** Zet de grill op de middelste stand (of verwarm een oven voor op 230 °C).
- 2** Meng de wortels op een bakplaat met de olijfolie en bestrooi ze met zout en peper. Gril de wortels (draai ze af en toe om) 8 tot 10 minuten (15 tot 20 minuten in de oven), tot ze aan alle kanten bruin en gekaramelliseerd zijn. Laat ze iets afkoelen.
- 3** Meng het limoensap met de jalapeñopeper, knoflook en honing in een kleine kom. Voeg zout en peper naar smaak toe.
- 4** Verdeel de wortels over een schaal en besprenkel ze met een beetje olijfolie. Lepel de limoensaus erover en bestrooi de wortels met de koriander en de verkruidde kaas. Serveer eventueel overgebleven saus er in een apart schaaltje bij.

VAN TEVOREN Je kunt de wortels twee dagen van tevoren grillen (ze zijn ook koud erg lekker). Bewaar ze goed afgedekt in de koelkast.



Bedenken wat je gaat serveren als hoofdgerecht is vaak het lastigste onderdeel van een etentje organiseren

Om de druk te verlichten, ga ik voor mezelf eerst altijd even na wat nou precies de aanleiding voor het etentje is. Vanaf dat punt puzzel ik verder. Je hoeft echt geen uitgebreid menu met allemaal perfecte combinaties te bedenken. Een keuze maken kan alles betekenen, van 'Ik heb zin om een kip te braden' tot iets ingewikkelds als 'Ik heb iets nodig waarmee ik moeiteloos tien tot twaalf monden kan voeden en ze eten geen rundvlees en ik wil beslist geen kip'. (Simpel, dan maak je dus een varkensschouder.)

De gerechten in dit hoofdstuk zijn speciaal ontworpen om zonder stress te kunnen bereiden en zijn eenvoudig uit te voeren, ongeacht hoeveel mensen je te eten krijgt. Sommige gerechten nemen enkele uren in beslag, maar daar heb je dan geen omkijken meer naar, andere kosten je slechts een halfuurtje, maar eisen wel even je aandacht op het moment suprême. De gerechten hebben krachtige maar flexibele smaakprofielen (en zijn dus eenvoudig te combineren met allerlei salades en bijgerechten) en kunnen heel gemakkelijk eenvoudiger gemaakt of juist opgepimpt worden. Alle gerechten in dit hoofdstuk zijn ook geschikt voor de lunch of zelfs een heel stevig ontbijt, dus doe ermee wat je wilt.

Kip met citrusvruchten en verse kruiden

voor 4 tot 6 personen

120 ml (½ cup) vers citroen- of limoensap (van 4-6 citroenen of limoenen), plus 1 citroen of limoen, in dunne schijfjes, pitjes verwijderd

120 ml (½ cup) vers sinaasappelsap, plus 1 sinaasappel, in dunne schijfjes, pitjes verwijderd

120 ml (½ cup) sojasaus

2 el raapzaadolie, en wat extra

2 el yuzu kosho (Japanse winkel) of sambal, of 1 jalapeño, fijngehakt

2 teentjes knoflook, fijngeraspt

koosjer zout en versgemalen zwarte peper

1,5-2 kilo kip, overlangs

doorgesneden door de wervelkolom (zie Terzijde, blz. 216), of stukken kip met bot en vel

handvol (½ cup) grof gehakte verse koriander, zachte blaadjes en steeltjes

handvol (½ cup) grof gehakte verse peterselie, zachte blaadjes en steeltjes

enkele takjes verse rozemarijn, tijm, oregano of marjolein (naar keuze)

Een kip grillen die is gemarineerd met het zoetzure sap van citrusvruchten, een beetje zoutige sojasaus en een flinke hoeveelheid van iets pittigs, zoals *yuzu kosho* (Japanse gefermenteerde chilipasta), is simpel en plezierig, een beetje zoals je favoriete T-shirt dat je elke keer weer aantrekt.

Omdat de marinade zo gemakkelijk te maken is, is dit een uitstekende gelegenheid om groenten aan de kip toe te voegen en ze gelijk met de kip te bereiden. Neem iets wat snel gaar is, zoals plakken venkel, een bosje lente-uitjes, stukken radijs of verse chilipepers.

Ik heb in dit recept ook barbecue-aanwijzingen gegeven, aangezien deze marinade bijzonder goed werkt met de diepe, rokerige smaken van de barbecue of grill. Leg je de kip op de grill of barbecue, leg er dan ook wat schijfjes citroen of sinaasappel naast, die zijn perfect om daarna boven de kip uit te knippen.

1 Meng voor de marinade het citroen- of limoensap met het sinaasappelsap, de sojasaus, de olie, de yuzu kosho en de knoflook in een kom. Breng de marinade op smaak met zout en peper. Schenk de helft in een ander kommetje en zet even weg. Schenk de andere helft in een grote kom, een afsluitbare zak of een ovenschaal. Voeg de kip toe en zorg dat hij helemaal met de marinade wordt bedekt. Laat de kip ten minste 30 minuten of tot 24 uur in de koelkast marinieren.

2 Verwarm de oven voor op 230 °C. (Of stel de grill in op middelhoge temperatuur, met koelere kooltjes of lagere vlammen aan één kant.) Je kunt de kip boven hoog vuur grillen, maar dat kan een uitdaging zijn. Vooral voor beginners is het beter om boven de wat minder hete kooltjes te beginnen.

3 Haal de kip uit de marinade (gooi deze marinade weg, je hebt hem niet meer nodig). Leg de kip met het vel naar boven

(vervolg op blz. 216)





Geroosterde perziken met hibiscus en zoet broodkruim

voor 4 tot 8 personen

VOOR HET ZOETE BROODKRUIM

60 g boter

125 g (1½ cup) grof broodkruim
(zie blz. 14) of panko

45 g (¼ cup) lichtbruine
basterdsuiker

zeezoutvlokken

VOOR DE PERZIKEN EN DE REST

1 kg perziken of nectarines,
gehalveerd en ontpit

110 g (½ cup) fijne kristalsuiker, plus
zo nodig wat meer (zie Terzijde)

3-4 el (¼ cup) gedroogde
hibiscusbloemen (zie Terzijde)

2 el versgeperst citroensap

2 el water

vanille-ijs (of ander roomijs,
naar keuze)

TERZIJDE *Buiten het hoogseizoen zijn perziken soms wat hard of zuur; voeg in dat geval eventueel nog een of twee eetlepels suiker toe.*

Gedroogde hibiscusbloemen om te eten kun je krijgen in theewinkels en winkels met een Caribisch assortiment. Gebruik geen hibiscusbloemen van kamerplanten.

Ik zeg wel steeds dat ik niet om snoep geef maar ondertussen heb ik een zorgwekkend breed assortiment aan zoete ontbijtproducten in mijn voorraadkast. Die zijn voor geheime snackmomenten, daarom maak ik dit licht gezoete, zoute en boterrijk broodkruim om op te knabbelen. Je kunt het zo eten maar ook (en dat heeft mijn voorkeur) als granola over een schaal met yoghurt of iets dergelijks strooien. Daarnaast zijn er nog oneindig veel mogelijkheden om ze in gerechten te verwerken. De perziken vallen ook in de categorie 'bijzonder simpel'; je hoeft ze eigenlijk alleen maar in de oven te zetten; ze worden dan waanzinnig lekker en zien er ook nog spectaculair uit. Je kunt ze warm, op kamertemperatuur of ijskoud serveren. Door het roosteren ontstaat een frizure, fuchsiaroze saus, die je over het ijs en het broodkruim kunt sprenkelen).

1 Begin met het broodkruim Laat de boter smelten in een grote koekenpan op matig vuur. Voeg het verse broodkruim toe en schep het om door de boter. Bak het zo 3 tot 4 minuten onder af en toe omscheppen tot het begint te kleuren. Voeg de bruine suiker toe en laat het broodkruim in 2 tot 3 minuten goudbruin kleuren en karamelliseren. Schep het in een kom en strooi er wat zeezoutvlokken over.

2 Verwarm de oven voor op 200 °C

3 Rooster nu de perziken Leg ze met hun snijvlakken omlaag in een grote ovenschaal. Bestrooi ze met de suiker en voeg de hibiscus, het citroensap en water toe.

4 Zet de perziken in de oven en rooster ze zonder ze te keren 15 tot 20 minuten, of tot ze gaar zijn en omgeven door een lekker stroperige saus. Haal de schaal uit de oven en laat de perziken afkoelen. Serveer ze op ijs en strooi het broodkruim erover.

VAN TEVOREN Je kunt het broodkruim tot vier dagen van tevoren bakken en in een luchtdicht afsluitbare trommel bewaren. De perziken kun je tot twee dagen van tevoren roosteren en in een koelkastdoos in de koelkast bewaren.