

Geshmak!

Chef Tulli's

Joodse recepten en tradities



INHOUD

Zondag p. 15

Maandag p. 39

Dinsdag p. 55

Woensdag p. 77

Donderdag p. 101

Vrijdag p. 111

Sabbat p. 119

Zaterdag p. 171

Feest p. 195

Register p. 214

Dankwoord p. 223



Ik ben opgegroeid in een ultraorthodox Joods gezin in Londen en zat op een even strikte school. We hadden geen tv of radio en de boeken die ik mocht lezen, promootten een levensstijl en een wereldbeeld die overeenkwamen met wat ik thuis kende.

We aten strikt koosjer en omdat onze gemeenschap relatief klein was, konden onze moeders nooit een beroep doen op kant-en-klare maaltijden of pakweg saus uit een potje. Ook nu veel van 's werelds grootste voedselproducenten een koosjer certificaat hebben verworven, maakt de koosjere huisvrouw veel meer zelf klaar dan de gemiddelde kok.

Zelf heb ik ook altijd al ontzettend graag gekookt, maar lange tijd dacht ik niet dat ik een carrière kon opbouwen in de keuken. Het keerpunt kwam toen een goede vriend me meesleurde naar een koksopleiding bij PIVA (Provinciaal Instituut voor Voedingsbedrijven Antwerpen). Het was bedoeld als een leuke vrijetijdsbesteding, maar ik had de smaak volledig te pakken.

De hedendaagse technieken die ik leerde, combineer ik nu naadloos met mijn orthodoxe achtergrond. In een koosjere keuken houdt normaal gezien een afgevaardigde van het rabbinaat toezicht, maar omdat ik zelf opgeleid ben tot rabbi, hoeft die extra controle niet. Tegelijk staat mijn culinaire opleiding mij toe om te communiceren met andere chefs in een taal die de meeste rabbi's vreemd is. Die unieke combinatie maakt van mij een veelgevraagde privéchef voor koosjere klanten van over de hele wereld. Ik heb al voor heel wat vips mogen koken in de keukens van absolute topchefs. Wat hun planning, werkwijze en soms zelfs fouten mij bijgebracht hebben, zou ik op geen enkele school kunnen leren.

Ik hoop dat mijn boek jou ook inspireert om iets nieuws te leren en andere smaken te proeven. En dat je een grote pot tsjolent gaat maken voor je vrienden bij een fris glas bier.

Smakelijk. Geshmak!

Julli



BRUNCH

INGREDIËNTEN

natuurazijn
6 eieren
1½ kop + 1 el bloem
1½ kop panko
20 g boter
1 prei, fijngesnipperd
450 g jonge spinazie
50 g room of sojaroom
versgeraspte nootmuskaat
een paar sneetjes zuurdesemtoast
peper en zout

Gefrituurd ei met spinazie

De dag na de sabbat zit iedereen nog vol van de uitgebreide maaltijden, dus op zondag houd ik van een lichte brunch. Iedereen is thuis, we hebben tijd om creatief te zijn.

29

BEREIDING

Breng een grote pot met water aan de kook. Doe er een goede scheut azijn bij en verlaag de temperatuur zodat het water net onder het kookpunt blijft. Breek een ei in een pollepel en dompel die zachtjes onder in het water. Haal de lepel uit het water wanneer het eiwit begint te stollen. Laat het ei verder pocheren, 3 minuten in totaal. Koel het dan onmiddellijk af in een kom met ijswater. Herhaal het proces voor nog 3 eieren.

Droog de gepocheerde eieren en paneer ze door ze achtereenvolgens door de bloem, de losgeklopte resterende eieren en de panko te wentelen. Zet de gepaneerde eieren opzij en verwarm de frituurketel tot 180 °C.

Smelt de boter in een pan met een deksel. Fruit de prei en bestrooi met de eetlepel bloem. Laat de bloem even meebakken en voeg dan de spinazie toe. Schenk de room erbij wanneer die begint te slinken. Kruid met versgeraspte nootmuskaat, peper en zout.

Frituur de gepaneerde eieren tot ze goudbruin zijn. Besprenkel met zout. Verdeel de spinazie over 4 borden en schik daar de gefrituurde eieren op. Serveer met wat zuurdesemtoast om te dopen.

INGREDIËNTEN

4 eendenborsten, ongeveer 200 g per stuk
1 kleine ui, gesnipperd
250 g gerst, een nacht geweekt in koud water
¼ kop witte wijn
1 liter groentebouillon
150 g diepvrieserwten
1/3 pot zwartekersenconfituur
1 el balsamicoazijn
1 takje tijm
½ kop kippenbouillon
½ el maïszetmeel
peper en zout

HOOFDGERECHT

Eendenborst met gerstrisotto en kersensaus

33

Ook zonder speciaal apparaat kun je prima sous-vide koken in een pan in de oven, al is het verstandig om te investeren in een vleesthermometer. Het gelijkmatige garingsproces geeft de eend een optimale smaak en textuur.

Trek het vel van de eendenfilets en leg de vellen zo plat mogelijk op een bakplaat met bakpapier. Strooi er wat zout over en leg ze een uurtje onbedekt in de koelkast om ze uit te drogen.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Haal het eendenvel uit de koelkast, leg er een vel bakpapier op en zet er een tweede bakplaat bovenop; zo krult het niet op tijdens het bakken. Schuif de bakplaten in de oven, liefst met de ene kant van de plaat iets hoger zodat het vet zich aan de andere kant verzamelt. Bak gedurende een kwartier of tot het meeste vet gesmolten is en het vel krokant is. Bewaar het vet.

Wrijf de eendenborsten in met zout en rol ze op tot een strakke worst; verpak in vershoudfolie.

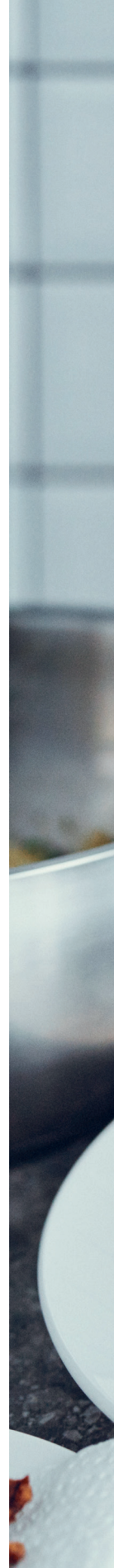
Verhit het eendenvet in een grote pan met deksel. Fruit de ui. Voeg de uitgelekte gerst toe, roer en laat de korrels kort meebakken, zoals bij risotto. Schenk de wijn erbij en wacht een minuut of 2 tot de alcoholgeur verdwenen is. Giet dan de groentebouillon erbij. Zet het vuur zo laag

mogelijk en laat 15 minuten pruttelen met het deksel op de pan. Neem dan de gerst van het vuur, voeg zout toe en schep er de erwten door.

Breng een grote pot licht gezouten water aan de kook. Dompel er de opgerolde eendenborsten in onder en laat 5 minuten koken. Neem de pan van het vuur en laat het vlees nog 15 minuten in het water liggen; de interne temperatuur van het vlees moet 62 °C zijn.

Verwarm voor de saus de kersenconfituur met de azijn, de tijm en de kippenbouillon. Breng op smaak met peper en zout. Meng het maïszetmeel met 1 eetlepel water in een kommetje. Breng het kersenmengsel aan de kook en laat het zetmeelpapje meekoken tot de saus de gewenste consistentie heeft.

Snijd de eendenborsten elk in drie medaillons. Serveer met de gerst, een lepel kersensaus en een stuk van het krokante vel.





© 2023 Uitgeverij Manteau/Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen en Tulli Padwa

www.standaarduitgeverij.be
info@standaarduitgeverij.be

Vertegenwoordiging in Nederland:
New Book Collective, Utrecht
www.newbookcollective.com

Coverfoto's en fotografie binnenwerk

Thomas Sweertvaegher

Vormgeving cover en binnenwerk

Katrien Annys – jacques.gent

Food assistant en culinaire redactie

Evy Ballegeer – Instagram: [evy_ballegeer](https://www.instagram.com/evy_ballegeer)

Foodstyling

Debby De Mangelaere, Les Filles Rouges – www.lesfillesrouges.be

Eerste druk november 2023

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ISBN 978 90 223 4080 6
D/2023/0034/405
NUR 440

TULLI  **MANTEAU**
culinair