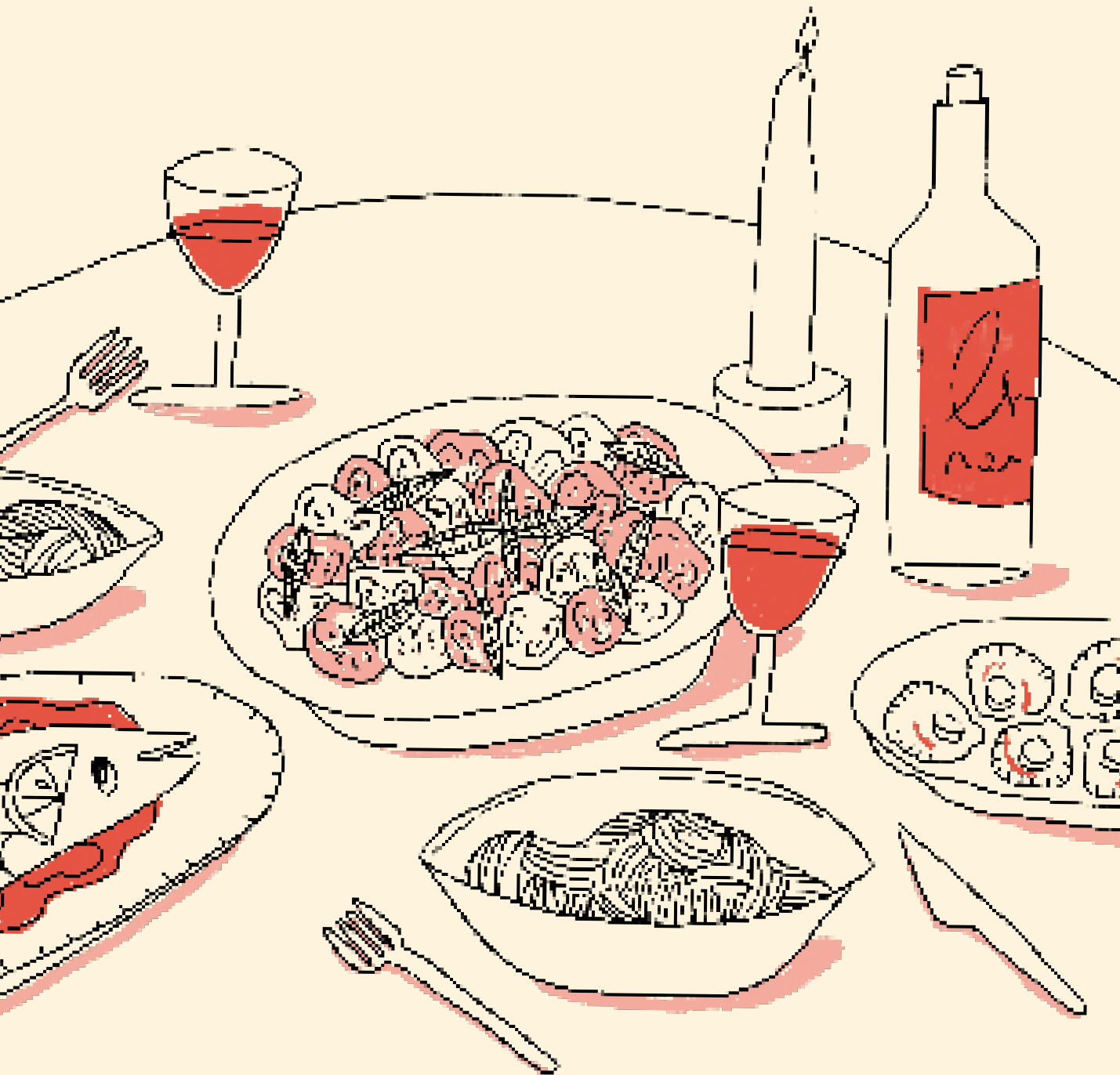


TAFEL VOOR TWEE

No-fuss
tweepersoonsrecepten om
samen van te genieten



Bre Graham



Inleiding 6

Tips van de kok 10

Deel I

EENVOUDIG MAAR INDRUKWEKKEND

12

Deel II

PURE VERWENNERIJ

98

Register 186

Dankwoord 190



Tafel voor twee

(no-fuss tweepersoonsrecepten om samen van te genieten)

“Onze drie basisbehoeften – eten, veiligheid en liefde – zijn zo met elkaar verbonden en verweven dat we niet aan een ervan kunnen denken zonder ook aan de andere te denken. Dus als ik schrijf over honger, schrijf ik eigenlijk over liefde en de honger ernaar, en over warmte en de liefde daarvoor en de honger ernaar... Als brood wordt gedeeld en wijn wordt gedronken, komen we op meer manieren samen dan alleen lichamelijk.”

The Gastronomical Me, M.F.K. Fisher, 1943

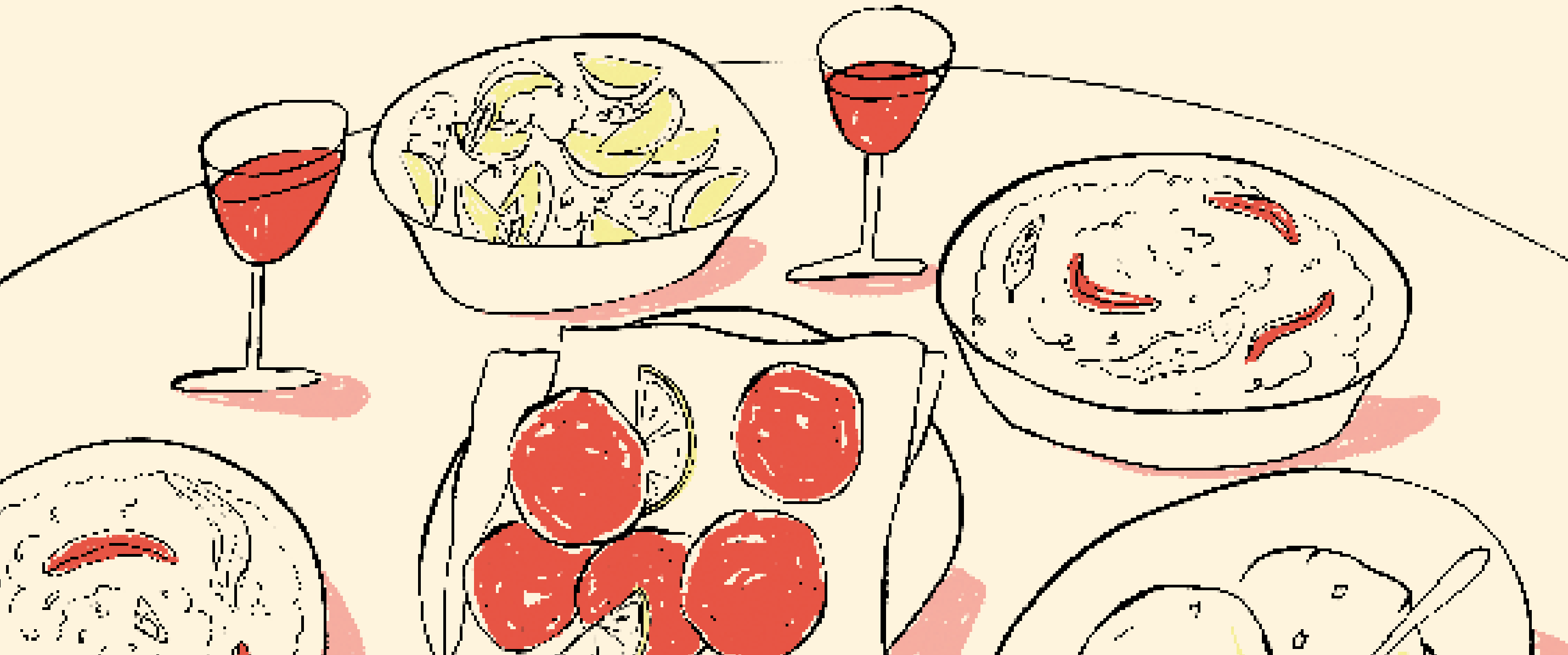
Een paar van de belangrijkste momenten van mijn leven vonden plaats aan een tafel voor twee, tijdens het eten. Er zijn ook tafels voor tien geweest, self-love maaltijden voor één en etentjes die eindigen op een dansvloer, maar een tafel voor twee is iets speciaals. De intimiteit en nabijheid van samen aan tafel zitten en iets eten wat met liefde is klaargemaakt, kan de ruis van de buitenwereld tot bedaren brengen. Dit zijn de dagen dat je nog een fles wijn opentrekt terwijl je luistert naar verhalen over het leven van je moeder voor je geboren werd, of dat je een handgeschreven menu maakt voor een speciale dag waarvan je je een paar jaar geleden niet kon voorstellen dat je die ooit zou beleven.

De laatste tien jaar heb ik over weinig anders nagedacht dan koken en de liefde. Wat ik heb geleerd van elke verbroken relatie en elke gegeten maaltijd is dat je het risico gewoon moet nemen en moet genieten van beide. In mijn twintiger jaren waren recepten een tijdje het enige wat volgens plan verliep. Ik kom oorspronkelijk uit Sydney

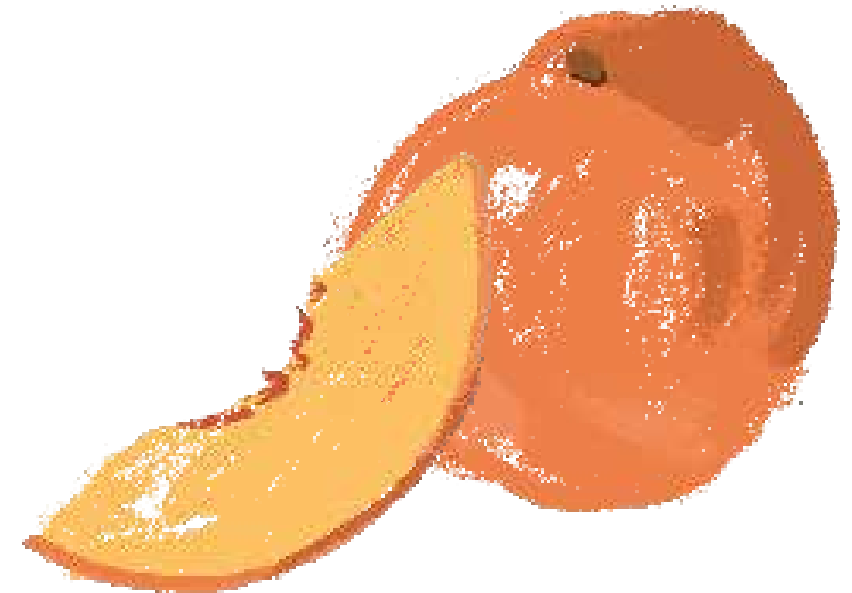
maar groeide op in Singapore en verhuisde op mijn achttiende naar Londen, dus een groot deel van mijn leven heb ik last gehad van heimwee naar iemand of iets. Naast de eenzaamheid die ik voelde door zo ver van mijn familie verwijderd te zijn, raakte ik verstrikt in de pijn die de zoektocht naar liefde met zich meebracht. Er waren snelle verliefdheden, veel korte flirts met mannen die begonnen als god en eindigden als geest. Ik bleef hele nachten op om verjaardagstaarten te bakken voor mensen die ik nauwelijks kende en gaf feestjes voor vrienden van vrienden waaraan ik een heel weekloon uitgaf en waarna ik twee dagen bezig was met opruimen.

Tussen literatuurcolleges in (waar ik nauwelijks naartoe ging) had ik een honden-uitlaatservice, was ik oppas, werkte ik als kantoor-assistent bij het beroemde Londense restaurant St. John, en tegelijkertijd was ik elke vrije minuut hongerig op zoek naar iemand met wie ik alles kon delen, terwijl ik elke avond alleen naar huis ging om voor mezelf te koken. Tot ik wist wie ik zelf

Deel I
EENVOUDIG
MAAR
INDRUKWEKKEND



De gerechten in dit hoofdstuk zijn voor die dagen dat jij en je partner moe thuiskomen van het werk en gewoon willen relaxen met een bord hete spaghetti en een fles van jullie favoriete wijn. Dit zijn recepten waar je op terugvalt wanneer je je plotseling herinnert dat je beste vriendin, die net weer single is, de volgende ochtend langskomt en je een troostrijk ontbijt wilt bereiden dat zegt dat alles goed komt. Dit is een verzameling van gerechten die je kunt koken wanneer je iemand wilt versieren, of het gevoel wilt geven dat die speciaal is - makkelijke dingen die je zonder moeite in elkaar flanst. Het zijn eenvoudige gerechten die je heel snel klaarmaakt, maar die er toch prachtig uitzien.



Roerei met bruine boter en salie	16
Opgeklopte ricotta op toast	18
Perziksalade met frambozen en passievrucht	20
Birchermuesli met gember en appel	21
<i>Een enkele roos op een tafel voor twee</i>	22
Omelet met een handvol kruiden	28
Baconsandwich met marmelade	30
Sodabrood met opgeklopte boter	32
Menu: All day breakfast	34
Dubbelgebakken aardappels met makreel, mosterd en kruiden	38
Venuschelpjes met chili-jam	40
Tagliolini met garnalen en pistache	42

Spaghetti vongole	44	Pici met gebakken tomaten, olijven en ansjovis	72
Carbonara	46	Piccata met kip en courgette	74
Fettuccine met artisjok en zwarte peper	48	Menu: Op vakantie als het buiten grijs is	76
Salade van kikkererwten en granaatappel	50	Een plakje zomer	82
Gebakken feta met honing en tijm	51	Madeleines	84
Ansjovis-walnootdipsaus met rauwkost	52	Troostrijke crumble	86
Luxe tosti met drie soorten kaas	54	<i>Cocktailuurtje</i>	88
Regenboogsnijbiet, polenta en ricotta	56	De beste bananensplit	90
Menu: Een zomers etentje bij zonsondergang	58	Pêche melba	92
Wodka-rigatoni met gerookte-chilivlokken	64	In chocolade gedoopte amaretti	94
Geroosterd brood met honing, chorizo en erwtjes	66	Citroen-lycheesherbet	96
<i>Waarom kant-en-klare pizza's oké zijn</i>	70		



Roerei met bruine boter en salie

Als je in iemand anders' keuken kookt, gebeuren er soms grappige ongelukjes. Dit roerei is daar een van, gemaakt op een slaperige ochtend toen ik net met mijn vriend Joe was en we elke avond de Theems overstaken om beurtelings bij hem en bij mij te slapen. In zijn keukentje in Zuid-Londen liet ik op een zondagochtend de boter verbranden omdat ik de hitte van zijn fornuis nog niet kende en voor ik het wist, spatte en schuimde de boter. Het plan was om eenvoudig roerei te maken maar als er iets misgaat, zie ik dat altijd graag als een kans om iets nieuws te proberen. Zo ook deze keer.

Ik keek rond in de vriezer en vond een bosje salie dat ik daar de week ervoor had achtergelaten nadat ik pasta had gemaakt. Ik liet een paar blaadjes in de hete boter vallen, zoals wanneer je salieboter maakt voor over je ravioli, en zag ze sissen en krokant worden. De boter (en keuken) roken heerlijk naar gebakken salie. Ik liet de boter wat afkoelen en voegde de eieren toe, die tijdens het bakken de smaak van de bruine salieboter aannamen.

Dankzij mijn fout en wat kruiden smaakte ons ontbijt alsof we er tien pond voor hadden betaald in een chic restaurant om de hoek. Het roerei is binnen vijf minuten klaar maar ziet er, bestrooid met geraspte Parmezaanse kaas en krokante salie, uit alsof je vroeg bent opgestaan om het te maken.

5 eieren

1 el roomboter

6 grote salieblaadjes

zeezout en versgemalen zwarte peper

heet, beboterd geroosterd brood en fijn geraspte Parmezaanse kaas, voor erbij

Breek de eieren in een kom, breng ze op smaak met flink wat zout en peper en klop ze lichtjes los met een vork.

Laat de boter smelten in een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur en voeg de salie toe als de boter begint te schuimen. Bak tot de blaadjes krokant zijn en de boter donker-goud van kleur is. Schep de salie voorzichtig uit de boter en leg de blaadjes op een schoteltje zodat ze knapperig blijven.

Zet het vuur laag en schenk na 1 minuut, wanneer de boter wat minder heet is, de eieren in de koekenpan. Roer de eieren langzaam door, tot ze naar smaak gestold zijn.

Breng de eieren op smaak met wat extra zout en peper en schep ze op het hete, beboterde geroosterde brood. Leg de knapperige salie erop en rasp er flink wat Parmezaanse kaas over.

Wodka-rigatoni met gerookte-chilivlokken

Als je een fles wodka, een blik tomatenpuree en wat room in huis hebt, heb je al bijna een hemels bord pasta. Dit is zo'n maaltijd die je wilt eten na een glas wijn te veel te hebben gedronken. Het zit vol *carbs* en room en is superpittig. De saus smaakt beter dan de ingrediënten doen vermoeden en maak je terwijl de pasta kookt. De klassieke combinatie van knoflook en ui staat aan de basis van veel sauzen, maar hier worden ze fijn geraspt voor een extra smaakbeleving aan de intense, zoete tomatenpuree en room. De wodka verzacht het zure smaakje en maakt er een waanzinnige saus van. Maar het allerlekkerste is de gerookte chili - een theelepeltje ervan zorgt ervoor dat je dit vijf keer per week wilt eten en dat je er constant aan blijft denken.

250 g rigatoni

15 g roomboter

½ witte ui, fijn geraspt

snufje zeezout, plus extra voor het pastawater

4 tenen knoflook, fijn geraspt

3 el tomatenpuree

1 tl gerookte-chilivlokken

75 ml wodka

100 ml slagroom

1 handvol basilicumblaadjes, fijngesneden, plus extra voor eroverheen

1 handvol versgeraspte Parmezaanse kaas, plus extra voor eroverheen

Kook de rigatoni gaar in kokend gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Laat intussen de boter smelten in een diepe hapjespan op middelhoog vuur. Voeg de ui toe met het zout en fruit 5 minuten, tot hij zacht wordt. Bak de knoflook al roerend mee tot hij gaat geuren en roer dan de tomatenpuree en chilivlokken erdoor. Zet het vuur wat lager, roer en bak 2 minuten zachtjes.

Roer de wodka erdoor zodra de tomatenpuree donker van kleur wordt en aan de bodem van de pan plakt. Laat de alcohol verdampen en de wodka inkoken en roer dan de room erdoor. De saus moet glad, romig en donkeroranje van kleur zijn. Roer het basilicum en de Parmezaanse kaas erdoor.

Giet de rigatoni af en bewaar daarbij 4 eetlepels van het kookwater. Voeg de pasta en het bewaarde kookwater toe aan de saus en schep alles door elkaar.

Verdeel het extra basilicum en de extra geraspte Parmezaanse kaas erover of voeg, voor echte verwennerij, een bal burrata toe. Serveer meteen en geniet!

GEROOKTE-CHILIVLOKKEN

Als je geen gerookte-chilivlokken of chipotlechilivlokken kunt vinden, kun je ook gewone chilivlokken gebruiken met een piepklein snufje gerookte-paprikapoeder, voor dat heerlijke rookmaakje.





Piccata met kip en courgette

Dit is een eenpansgerecht dat smaakt alsof je er urenlang voor in de keuken hebt gestaan. Het is ook een van mijn favoriete dingen om te koken omdat ik de grootste fan van kappertjes ben en altijd op zoek ben naar iets om ze aan toe te voegen. Hier worden zoetzoute kappertjes gecombineerd met heel veel citroensap, plakjes citroen (koop flink wat citroenen voor dit gerecht), mosterd, witte wijn en knoflook, wat zorgt voor een saus die zo lekker is dat je hem overal bij wilt eten. Ik wilde een manier vinden om de kip tegelijk met de groente klaar te maken, dus bak ik dunne schijfjes courgette mee met de kip en schijfjes citroen, die goddelijk lekker worden. Ik dien de piccata op met aardappelpuree (met heel veel boter en nootmuskaat) of met knapperig brood, waarmee je elke druppel saus kunt opdeppen.

2 kipfilets zonder vel

30 g roomboter

70 g tarwebloem

100 ml citroensap (ongeveer 3 citroenen)

100 ml droge witte wijn

1 volle el kappertjes, uitgelekt

2 tenen knoflook, fijn geraspt

1 tl dijnmosterd

1 grote courgette, in dunne schijfjes

½ biologische citroen, in papierdunne schijfjes

3 el slagroom

zeezout en versgemalen zwarte peper

paar blaadjes bladpeterselie, voor eroverheen

Haal de kip 20 minuten voor je hem wilt bereiden uit de koelkast, zodat hij niet te koud is en een mooi kleurtje krijgt tijdens het bakken. Snijd elke kipfilet op een snijplank in de lengte doormidden, door het dikste deel, zodat je 4 even grote stukken hebt. Breng de kip op smaak met zout en peper, leg er een vel bakpapier op en sla ze met een deegroller (of iets dergelijks) tot de kip ongeveer 2 centimeter dik is.

Laat de boter smelten in een grote koekenpan op hoog vuur tot hij diep goudbruin is.

Schep de bloem in een ondiep schaaltje en breng hem op smaak met flink wat zout en peper. Haal elk stuk kip door de bloem en leg ze in de hete boter. Bak de kip 2-3 minuten aan elke kant, tot hij rondom een goudkleurig korstje heeft.

Roer intussen het citroensap, de wijn, kappertjes, knoflook en mosterd in een kommetje door elkaar. Schep de kip als deze goudkleurig is uit de pan en op een bord. Hij hoeft nog niet helemaal gaar te zijn, omdat hij straks nog verder gaart in de saus.

Doe de courgette- en citroenschijfjes in de pan en bak ze 2 minuten mee, tot ze wat kleur en bruine plekjes krijgen. Schenk dan het citroen-kappertjesmengsel erbij en laat 1 minuut koken, tot de keuken zich vult met de citroengeur.

Doe de kip terug in de pan en roer de room erdoor. Zet het vuur laag, leg het deksel op de pan en laat 5 minuten zacht koken. De saus is dan wat gebonden en ingekookt en de kip heeft de heerlijke smaak van de saus opgenomen. Bestrooi met peterselie en dien op.

Cocktailuurtje

Met cocktails wordt het meteen gezellig. Ik houd ervan ze te maken en voor het grootste deel van mijn volwassen leven is mijn bartrolley een bron van inspiratie geweest, zowel bij het koken als bij het maken van een aperitief. Mijn vriendin Ana is beroemd om haar cocktailuurtje op vrijdagavond: elke week kiezen zij en haar man afwisselend een cocktail en maken er bijpassende hapjes bij. Een Americano met venkelsalami en een scherpe pecorino de ene week en een French 75 met zachte kaas en augurkjes de week erna. Het is een fijn ritueel om de week mee af te sluiten en om mensen van wie je houdt blij te maken. Dit zijn mijn favoriete cocktails voor twee, elk met een hapje dat erbij past.

Martini

Ik ben nogal precies als het gaat om hoe ik mijn Martini het lekkerst vind. Om te beginnen moet hij zo koud mogelijk zijn, dus ik vries de martinimix een paar uur van tevoren in en schenk die dan in ijskoude glazen. Daarnaast drink ik hem met een citroenschilletje én een olijf. Ik ben zelf een gin-meisje maar je kunt hier ook wodka gebruiken.

200 ml gin

10 ml vermout

1 biologische citroen

2 groene olijven

Roer gin en vermout door elkaar en vries het mengsel een paar uur in tot het ijskoud is. Zet 1 uur voor je de martini wilt uitschenken twee martiniglazen in de vriezer. Schenk de ijskoude martinimix in de koude glazen.

Snijdt met een dunschiller 2 lange, dunne reepjes citroenschil. Wrijf de rand van de glazen in met het schilletje en laat er in elk glas eentje vallen. Prik de olijven elk aan een cocktailprikker, balanceer die op het randje en dien op.

HAPJE

Gekaramelliseerde, gemengde noten, olijven en plakjes Parmezaanse kaas.

Negroni

Niets is beter dan een avondje uit beginnen met een Negroni in een chique bar. Ik houd van de klassieke manier – gelijke delen gin, Campari en vermout – met een dun, bevroren schijfje bloedsinaasappel. Als het bloedsinaasappelseizoen ten einde loopt, snijdt ik er een paar in dunne schijfjes die ik in de vriezer bewaar en de rest van het jaar in cocktails gebruik.

100 ml gin

100 ml Campari

100 ml rode vermout

ijsblokjes

2 bloedsinaasappels, in schijfjes gesneden, ingevroren

Schenk de gin, Campari en vermout in twee glazen, vul ze met ijsblokjes en roer. Voeg aan elk glas een bevroren schijfje bloedsinaasappel toe (bewaar de rest van de schijfjes voor een andere keer).

HAPJE

Olijfoliechips, crostini met tapenade en plakjes salami.



Margarita

Dit drankje is geïnspireerd op de onbetwistbare cocktailkoningin van Londen, Missy Flynn, en haar idee om Campari aan een margarita toe te voegen. Dit is waar ik zin in heb aan het eind van een lange week als het nog warm is buiten. Als het limoensap vers is en de tequila sterk, is dit gewoon perfectie.

100 ml tequila

25 ml Campari

½ tl agavesiroop, ahornsiroop of honing

70 ml vers limoensap

ijsblokjes

schijfjes limoen en zeezout, om erbij te geven

Schenk de tequila, Campari, agavesiroop en het limoensap in een cocktailshaker en shake, shake, shake. Schenk de margarita in twee met ijsblokjes gevulde glazen en maak ze af met een schijfje limoen en een klein snuffje zout.

HAPJE

Radijsjes gedoopt in zeezout en chilivlokken.

Bellini

Een goede bellini smaakt naar een zonsondergang bekijken met iemand van wie je houdt. De bellini komt uit Venetië en doet je beseffen waarom je hebt gewacht op het begin van het witte-perzikseizoen. Ik pureer de perzik voor de helft zodat je het fruit onder in je glas kunt proeven nadat het zijn smaak aan de wijn heeft afgegeven.

1 witte perzik, geschild, pit eruit, fijngesneden

sap van ½ citroen

400 ml mousserende witte wijn

Vries de fijngesneden witte perzik een paar uur in, tot hij helemaal bevroren is. Blend de helft van de bevroren perzik met het citroensap tot een gladde puree en meng die met de rest van de perzik. Schep het perzikmengsel in twee glazen en schenk de mousserende witte wijn erover.

HAPJE

Ansjovis in olie uit blik, sneetjes stokbrood en boterkrullen.

Pêche melba

Dit klassieke dessert is ooit bedacht door Auguste Escoffier voor de Australische operazangeres Dame Nellie Melba. Hier draait alles om de delicate balans tussen de zoete perziken, zure frambozen en het zachte vanille-ijs. Nou heb ik niks tegen Escoffier, maar waarom zouden we er geen wijn aan toevoegen? Ik pocheer de perziken in wijn tot ze zacht zijn en laat dan de wijn met de frambozen en wat citroenschil tot een siroop inkoken, waarvan de verschillende elementen van het gerecht een intense smaak krijgen. Ik gebruik het liefst diepvriesframbozen omdat die in kaviaarachtige bolletjes uiteenvallen en de perzik en het ijs een intense frambozensmaak geven. Je kunt de verschillende onderdelen van tevoren bereiden en dan de pêche melba samenstellen wanneer je hem wilt eten.

200 ml droge witte wijn of rosé

½ tl vanille-extract

1 el fijne suiker

2 net-rijpe perziken, gehalveerd, pit eruit

100 g diepvriesframbozen

reep schil van een biologische citroen

1 el lichte basterdsuiker

50 g macadamianoten

snufje zeezout

vanille-ijs

Doe de wijn, vanille en fijne suiker in een grote pan met zware bodem op middelhoog vuur en roer door elkaar. Leg de perziken er op de gesneden kant in en breng de wijn aan de kook. Zet het vuur laag en laat de perziken 15 minuten zacht koken met het deksel op de pan, tot ze zacht zijn. Schep de perziken met een schuimspaan uit de wijn, laat ze op een bord afkoelen en zet ze tot gebruik in de koelkast. Je kunt de schil eraf trekken als je wilt maar dat hoeft niet.

Voeg de helft van de frambozen en de citroenschil toe aan het wijnmengsel en zet het vuur hoog. Breng het aan de kook en laat 5 minuten koken, tot de wijn voor de helft is ingekookt en stroperig wordt. Zeef de siroop om de frambozenpitjes en citroenschil te verwijderen en laat volledig afkoelen. Zet de siroop tot je gaat serveren in de koelkast.

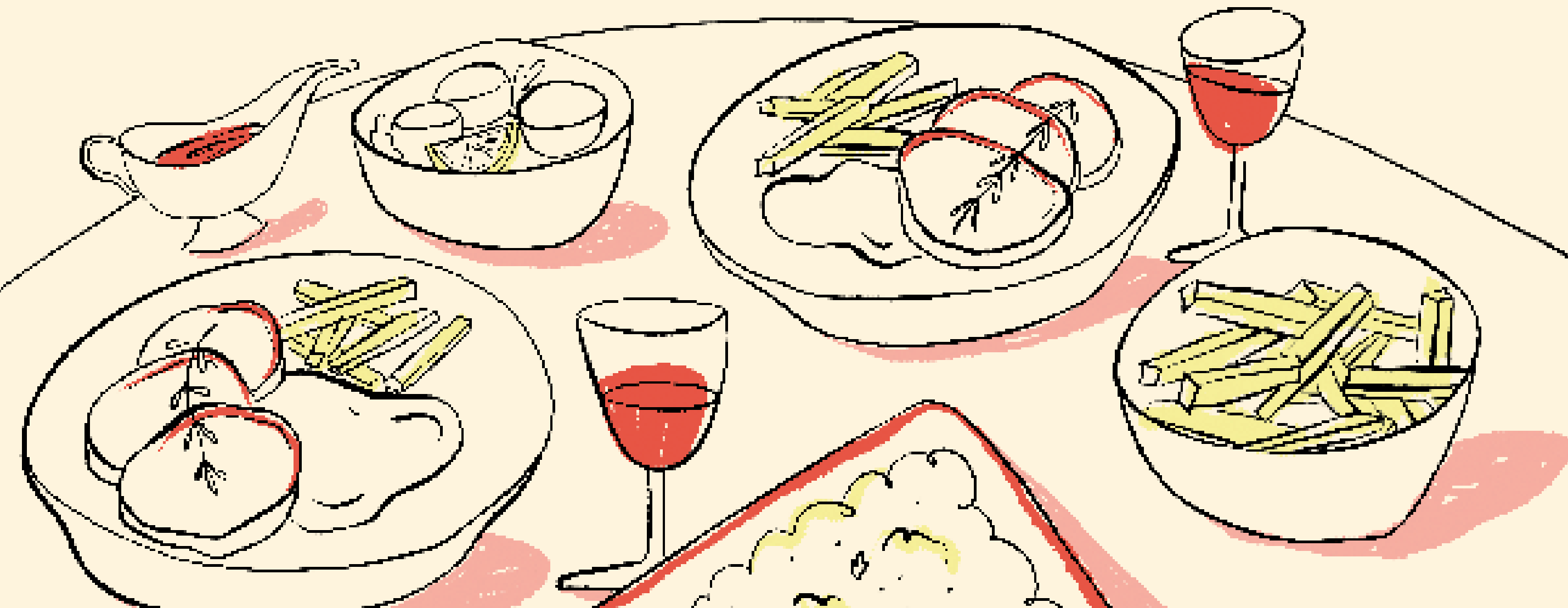
Maak intussen de gekaramelliseerde noten: verdeel de basterdsuiker over de bodem van een droge koekenpan op hoog vuur. Voeg zodra de suiker begint te smelten de macadamianoten toe en houd de pan schuin tot ze met de karamel zijn bedekt. Laat de noten op een met bakpapier beklede bakplaat glijden, bestrooi ze met een snufje zout en laat afkoelen en hard worden. Breek de notenkaramel in stukjes.

Stel de pêche melba samen: leg op elk bord twee gepocheerde perzikhelften en schep er een bolletje vanille-ijs op. Verdeel de frambozensiroop, de rest van de bevroren frambozen en de gekaramelliseerde macadamianoten erover.



Deel II

PURE VERWENNERIJ



Een tafellaken strijken, je kandelaars afstoffen, nieuwe servetten kopen, googelen hoe je oesters opent en meer flessen wijn kopen dan je nodig hebt: voorbereidingen voor een avond waarvan je weet dat je hem nooit zult vergeten. Deze verzameling recepten is voor speciale gelegenheden, waarbij je de keukenhulpjes gebruikt die je maar een paar keer per jaar uit de kast haalt en de hele tafel vult met borden, schalen en bloemen. Voor die keren dat er een dessert is én een kaasplankje én een doos bonbons om van te snoepen met een glas lekkers. Het zijn recepten waar je een keer per jaar op terugvalt, voor een verjaardag of ander feestje. Dit is het hoofdstuk voor al die betoverende avonden waarover nog lang gesproken zal worden.



Florentijnse broodjes	102
Buckleartaart als ontbijt	104
Gekruide rijstepap met gemberrabarber	106
Pannenkoeken	108
Hartige taart met spinazie, kaas en kruiden	112
Latkes met gerookte zalm en dille	114
Boxy met in boter gebakken eieren	116
<i>De romantiek van eten</i>	118
Gegrilde zeevruchten met salsa verde	120
Capellini met krab, venkel en saffraan	122
Menu: Zout water en zonneshijn	124
Gnudi in citroen-tijmboter	130

Bonenstoof met gebakken pompoen en salie	132	Appelgalette met vanille-ijs	166
<i>Hoe belangrijk oesters zijn</i>	134	Duizend-laagjeshart met rabarber en kardemomcustard	168
Oesters met champagne-mignonette	136	Vanillemilkshaketaart met gebakken aardbeien en room	170
Menu: Een troostrijke zondagse lunch	138	<i>Het risico van chocoladetaarten stapelen</i>	172
Soep voor zondagavond	144	Ingestorte chocoladetaart	174
Attilio's schnitzel en spaghetti	146	De perfecte pavlova	176
Truffeltagliatelle	150	Gefrituurde banaan met dronken chocoladesaus	178
Lamsstoof met kaneel	152	Dessert met vijgenbladcustard en witte perzik	180
Gevulde koolbladeren	154	Cloudcake met mango-vanilleroom	182
Spaghetti met gehaktballetjes	156		
Pastei met rundvlees en Guinness	158		
Menu: Het lekkerst als je het deelt: biefstuk, friet en een fles wijn	160		

Latkes met gerookte zalm en dille

Latkes zorgen altijd voor een goede bui. Het raspen van de aardappels en het water eruit knijpen zijn leuke klusjes. Latkes horen bij speciale gelegenheden of feestjes en ik maak graag een grote schaal vol van deze hapjes voor ons tweetjes als we iets te vieren hebben. Toen we naar Oslo Court verhuisden, kocht ik bij de Joodse delicatesseszaak bij ons in de buurt - Panzer's - gerookte zalm en zure room voor bij de latkes om te vieren dat we alle keukendozen hadden uitgepakt. We dronken champagne op het balkon, negeerden de rest van de dozen die we nog moesten uitpakken en aten een schaal krokante, hete latkes, belegd met zure room, gerookte zalm en flink wat dille. Ik schep het aardappelmengsel met twee vorken uit de schaal, waar de latkes heerlijke, kantachtige randjes van krijgen die erg krokant zijn.

500 g iets kruimige aardappels, geschild, grof geraspt

½ tl zeezout

1 eiwit

3 tl maizena

flink wat versgemalen zwarte peper, plus extra voor eroverheen

1 el gezouten roomboter

3 el neutrale olie, zoals zonnebloemolie

120 ml zure room

100 g gerookte zalm

flink wat verse dille, fijngesneden

1 citroen, in partjes

Verwarm de oven voor tot 160 °C hetelucht of 180 °C elektrisch.

Schep de geraspte aardappel in het midden van een schone theedoek en strooi het zout erover. Laat een paar minuten rusten, pak de zijken van de theedoek en draai ze om elkaar zodat de aardappelrasp strak wordt ingepakt. Knijp zo hard je kunt in de theedoek om er zoveel mogelijk water uit te persen. Als je denkt dat er geen water meer in zit, laat je de aardappelrasp even rusten en knijp je er nog een keer water uit.

Klop in een grote mengkom het eiwit op met 2 theelepels maizena en flink wat zwarte peper, tot een schuimend geheel. Roer de aardappelrasp erdoor en zorg dat elk stukje aardappel met eiwitmengsel is bedekt. Roer het mengsel met twee vorken luchtig door.

Verhit de boter en olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Bestrooi wanneer de olie heet is en je de latkes gaat bakken het aardappelmengsel met de laatste theelepel maizena en roer die er met een vork door. Kijk of de olie heet genoeg is door er een slietje geraspte aardappel in te laten vallen: sist die, dan is de olie klaar.

Pak met twee vorken stukjes aardappelmengsel ter grootte van een walnoot en doe ze in de pan. Bak 4 minuten aan elke kant, tot ze goudbruin zijn. Bak drie of vier latkes tegelijk, dus doe de pan niet te vol. Je kunt er in totaal 12-15 maken.

Bekleed een bakplaat met een paar vellen keukenpapier. Leg de gebakken latkes erop zodat overtollige olie wordt opgenomen door het keukenpapier en houd ze warm in een niet te warme oven. Leg de latkes op een grote platte schaal en beleg ze elk met een scheepje zure room, wat gerookte zalm, flink wat dille en lekker veel zwarte peper. Geef er partjes citroen bij om erover uit te knijpen.



Gnudi in citroen-tijmboter

Gnudi betekent 'naakt' in het Italiaans en deels om die reden zie ik deze traditionele Toscaanse ricottaballetjes altijd als sexy en speciaal. Ze zijn zo zacht en delicaat als maar kan en daarom zijn deze kussentjes het waard om er wat extra tijd aan te besteden. Terwijl de gnudi in een bakje met griesmeel rusten, krijgen ze een bescherm-laagje dat voorkomt dat de vulling er tijdens het koken uit lekt. Ze hoeven er niet allemaal precies hetzelfde uit te zien. Als je het griesmeel eraf veegt, zie je dat ze op magische manier zijn getransformeerd en dat maakt dit gerecht zo leuk. Ik dien de gnudi graag op met een eenvoudige saus en deze van gebakken citroen en tijmboter is perfect, vooral met een bergje parmezaan erover.

250 g ricotta

1 ei, licht losgeklopt

snufje versgeraspte nootmuskaat

½ tl zeezout

2 el fijn geraspte Parmezaanse kaas,
plus extra voor eroverheen

1 tl fijn geraspte schil van een biologische
citroen

1 el tarwebloem

600 g fijn griesmeel

70 g gezouten roomboter

½ tl tijmblaadjes

versgemalen zwarte peper

Bekleed een zeef met kaasdoek of een schone theedoek en schep de ricotta erin. Pak de zijanten van de doek samen, draai en knijp er zoveel mogelijk vocht uit (er mag bijna geen vocht meer in aanwezig zijn, dus neem hier de tijd voor). Doe de ricotta in een grote mengkom met het ei, de nootmuskaat, het zout, de parmezaan, de helft van de citroenschil en de bloem en meng tot een glad geheel.

Schep 200 gram van het griesmeel op een groot bord. Schep een volle eetlepel ricottamengsel in het griesmeel zodat het grofweg rondom met griesmeel bedekt is en rol er dan tussen je handen een balletje van. De gnudi hoeven niet perfect rond te zijn – je rolt ze voor het koken nog een keer. Herhaal met de rest tot je 12 kleine gnudi hebt.

Doe 200 gram griesmeel met het griesmeel dat op het bord is achtergebleven in een afsluitbare bak. Leg de gnudi met tussenruimte in het griesmeel en verdeel de laatste 200 gram griesmeel erover zodat ze er bijna mee bedekt zijn. Doe het deksel erop en zet minstens 5 uur in de koelkast; keer ze halverwege.

Breng wanneer je de gnudi wilt gaan klaarmaken een grote pan gezouten water aan de kook.

Maak intussen de saus. Doe de boter, de rest van de citroenschil en de tijm in een pannetje en zet het vuur middelhoog. Verwarm 5 minuten, tot de boter begint te schuimen en diepgoud van kleur wordt. Zet het vuur uit.

Draai zodra het water voor de gnudi kookt het vuur lager zodat het net blijft koken. Haal 6 gnudi uit het griesmeel, rol er tussen je handen perfect ronde balletjes van en laat die heel voorzichtig in het kokende water zakken. Kook ongeveer 4 minuten, tot ze boven komen drijven. Geef ze tijdens het koken een voorzichtig duwtje met een houten lepel om te voorkomen dat ze aan de bodem van de pan kleven. Schep ze met een schuimspaan uit het water en houd ze warm terwijl je de rest kookt.

Schep 6 gnudi op elk bord. Schep de citroen-tijmboter erover en bestrooi met peper en extra parmezaan.

RESTJES GRIESMEEL

Bewaar het restje griesmeel waar de gnudi in rustten om aardappels mee te bestuiven voor je ze in de oven bakt, zoals bij de Krokante aardappels met oregano, olijven en feta (blz. 127).



Vanillemilkshaketaart met gebakken aardbeien en room

Dit is de zomer in een taart en die smaakt het best in het aardbeienseizoen, wanneer de vruchten op hun lekkerst zijn. Deze methode is gebaseerd op de *tres leches*-taarten: de milkshakemix wordt over de warme taart geschonken, waarna de taart afkoelt voor hij wordt opgediend. Het moutpoeder geeft de melk een volle smaak, maar de taart blijft licht genoeg zodat je er makkelijk een tweede of zelfs derde punt van kunt eten.

VANILLEMILKSHAKETAART

2 eieren, gesplitst

snufje zout

100 g fijne suiker

3 tl vanille-pasta of -extract

100 ml karnemelk

100 g tarwebloem

½ tl baking soda

½ tl bakpoeder

100 ml volle melk

1 tl poedersuiker

2 tl mout-melkpoeder (Horlicks of Ovaltine)

1 el zure room of crème fraîche

GEBAKKEN AARDBEIEN EN ROOM

300 g aardbeien, kroontjes eraf, gehalveerd

1 tl fijne suiker

druppel rozenwater

200 ml slagroom

¼ tl poedersuiker

Verwarm de oven voor tot 180 °C hetelucht of 200 °C elektrisch. Bekleed de bodem en zijkanten van een vierkante taartvorm van 15 x 15 centimeter met bakpapier.

Bak eerst de aardbeien. Leg ze op de gesneden kant in een andere bakvorm en verdeel de fijne suiker en het rozenwater erover. Bak ze 20 minuten in de oven, tot ze zacht zijn maar nog wel hun vorm behouden. Zet apart (je kunt ze in de koelkast zetten wanneer je de taart ook in de koelkast laat afkoelen).

Klop intussen de eiwitten met het zout in een schone, vetvrije kom tot stijve pieken. Voeg in drie delen de fijne suiker toe en blijf kloppen tot er glanzende, stevige pieken ontstaan.

Klop in een andere kom de eidooiers, 2 theelepels van de vanille en de karnemelk tot een glad geheel.

Zeef de bloem, baking soda en het bakpoeder in een andere kom en voeg het eidooiermengsel toe in drie delen; schep elk deel er langzaam door. Het is niet erg als het bloemmengsel er vrij dik en klonterig uit ziet – dat komt goed. Schep voorzichtig het opgeklopte eiwit er in drie delen door tot alles gemengd is, maar meng niet te lang; het beslag moet licht en luchtig blijven.

Schep het cakebeslag in de beklede bakvorm en strijk de bovenkant glad. Bak 35 minuten in de oven, tot de taart lichtgoud van kleur en gerezen is en een spies schoon uit het midden van de taart komt. Laat de taart 10 minuten in de bakvorm afkoelen en prik dan gaatjes in de bovenkant.

Klop, terwijl de taart afkoelt, de melk, poedersuiker, het moutpoeder, 1 theelepel vanille en de zure room door elkaar. Schep dit melkmengsel over de taart en laat helemaal afkoelen. Dek de taart wanneer deze is afgekoeld af en zet hem minstens 4 uur – of een nacht – in de koelkast.

Klop vlak voor je de taart opdient de slagroom op met de poedersuiker tot er zachte pieken ontstaan.

Haal de taart uit de vorm en trek het bakpapier eraf. Schep de opgeklopte room over de taart en verdeel de gebakken aardbeien erover.

