

*Estée Strooker*

# Pret à diner

*Menuboek voor de beste thuisdiners*

# | Inhoud

5	Vooraf
8	Etiquette vs. vrijheid
11	Samenstellen van het menu
20	Cru
48	Slaatje-bla's
74	Vet krokant
104	Crème de la crème
140	Nostalgisch comfort
164	Bony
208	Slotstukken
254	Een tweede leven
268	Register





# Vooraf

*Pret à diner*

Ik kan niet anders zeggen dat 2020 een van de meest bewogen jaren ooit was. Door corona heb ik nooit zoveel vrije avonden gehad in mijn werkende bestaan. Mijn restaurant noodgedwongen moeten sluiten is een aparte ervaring op zich: spannend, frustrerend en onzeker... Maar wellicht was het nog gekker om te merken dat je, na de eerste schrik, aan jezelf moet toegeven dat de gedwongen rust je bepaalde inzichten geeft, die je anders niet voor mogelijk had gehouden. Zo ontdekte ik hoe het ook alweer was om een sociaal leven te hebben met vrienden en gezellige avonden vol eten en drinken als vrijetijdsbesteding. Ik deed een yoga-opleiding en trainde opeens dagelijks. Ik toverde mijn restaurant om in een logistiek distributiecentrum met boxen restaurantwaardig voedsel. En ik ontdekte ook dat 'niets doen' soms heerlijk kan zijn. En naast dit alles schreef ik een kookboek!

Want meer dan ooit ontdekken mensen in deze tijd hoe leuk en lekker het kan zijn om thuis te koken. En dan niet per se het bereiden van die dagelijkse maaltijd, maar juist een echt restaurantwaardig diner op tafel toveren: je gasten verwennen en zelf als chef de show stelen!

In de tijd van beide lockdowns hebben we in mijn twee restaurants 't Amusement en Eetwinkel STROOM maaltijdboxen geproduceerd. Tijdens de tweede lockdown bij 't Amusement ook driegangenmenu's waar men thuis zelf nog de finishing touch aan moest leggen. Het allerleukste daaraan waren voor mij de reviews waarin we terugkijken dat mensen zich voor even een echte chef voelden. Dat vond ik zo'n mooi compliment! Want dat is eten koken voor mij: trots zijn op je creatie en daar vervolgens andere mensen van kunnen laten genieten!

*Want dat is eten koken voor mij: trots zijn op je creatie en daar vervolgens andere mensen van kunnen laten genieten!*

*Kies uit ieder  
hoofdstuk  
een gerechtje  
en je hebt een  
fantastische  
shared dining  
table.*

De recepten die ik in dit kookboek heb opgeschreven, zijn recepten die ik in iets aangepaste versie ook in mijn restaurants serveer of in een van mijn menuboxen heb geserveerd. Het is een verzameling van nostalgische smaken uit mijn jeugd, ervaringen van mijn reizen naar verre oorden en culinaire trips naar Parijs, frisse salades en dips die je ook bij Eetwinkel STROOM terug zou kunnen vinden en voor het grootste gedeelte de pure en lokale seizoensrecepten uit mijn restaurant 't Amusement.

De hoofdstukken zijn Cru, Slaatje bla's, Vet krokant, Crème de la crème, Nostalgisch comfort, Bony en Slotstukken. Deze categorieën zijn voor mij essentieel in het samenstellen van een uitgebalanceerd diner. Je menu moet van alles wat bevatten om de *full experience* te creëren. Het moet verrassend zijn in smaak en textuur. Niet volgens de traditionele voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht-structuur maar volgens de letterlijke structuren van de ingrediënten zelf.

Kies uit ieder hoofdstuk een gerechtje en je hebt een fantastische *shared dining table*. Of durf er vervolgens een paar weg te strepen en tover het rijtje gerechten om tot een uitgebalanceerd meergangendiner. Want elk gerecht leent zich voor beide dineropties. Soms met een kleine aanpassing, maar meestal zit dit meer in de presentatie. Bij bijna elk recept geef ik twee serveersuggesties: op één grote schaal of vier tot zes persoonlijke gerechtjes.

In het volgende hoofdstuk geef ik je wat handvatten om je diner voor te bereiden en daarna volgen de recepten. Laat je door dit boek inspireren om te duiken in verschillende smaken, texturen, ervaar het mondgevoel. En bovendien verras en verwen je gasten met de gerechten die in *Pret à diner* staan.





# Samenstellen

## *van het menu*

---

*Een geslaagd etentje; de basis*

Om er voor te zorgen dat je diner zo vlekkeloos mogelijk verloopt, is het handig om eerst deze vragenlijst te beantwoorden. Op deze manier kader je namelijk al veel af voor jezelf. En met duidelijke kaders kun je gestructureerd een menu samenstellen. Zelf vind ik bepaalde aangereikte kaders heel fijn, omdat het je creativiteit richting geeft. Immers, niet alles werkt voor iedereen.

- Voor wie is het diner?
- Wat is de gelegenheid van het diner?
  - Hoe groot is het gezelschap?
- Hoe kies je het juiste gerecht voor het juiste gezelschap?
  - Hoe ga je om met dieetwensen?
- Welke combinaties uit de hoofdstukken zijn de juiste?
  - Waar en wanneer doe je boodschappen?
- Moeten alle ingrediënten altijd de beste kwaliteit hebben?
  - Hoe laat begin je met koken?
  - Hoe dek je een tafel?

*De recepten in dit boek zijn voor 4 personen bij een meergangendiner en voor 4 tot 8 personen als shared dining-gerecht.*

# Paksoi

*met vissaus, zonnebloempitten en jonge scheuten*

Paksoi klinkt best wel exotisch. Toch groeit deze mega knapperige groente heel goed op Nederlandse bodem. Zelfs als het nog best wel koud is. In het voorjaar een van de eerste groente die je van de koude grond kunt eten. De kiemen kun je als je het leuk vindt heel makkelijk in een paar dagen zelf ontkiemen. Maar je vindt ook lekkere kiemen in het koelvak van de (biologische) supermarkt. En mochten ze dan geen broccolikiemen of bietenscheuten hebben, kies je gewoon voor een andere soort.

1 paksoi  
50 ml koolzaadolie  
50 gram zonnebloempitten  
50 gram taugé  
50 gram broccolikiemen  
50 gram bietenscheuten  
4 eetl. lichte sojasaus  
4 eetl. vissaus  
2 eetl. sesamolie  
1 limoen, sap

Snijd het harde kontje van de paksoi en snijd in lange repen.

Verwarm een koekenpan met de koolzaadolie en pof de zonnebloempitten in circa 5 minuten goudbruin. Schep de zonnebloempitten uit de pan.

Bak de paksoi in dezelfde pan terwijl je de paksoi goed in beweging houdt. Voeg de taugé, broccolikiemen en bietenscheuten toe en haal de pan van het vuur. Voeg de lichte sojasaus, vissaus, sesamolie en het limoensap toe.

Serveer het paksoi-mengsel op een grote schaal en strooi de gepofte zonnebloempitten eroverheen.











# Zwezerik

*met gekaramelliseerde uitjes en lavasolie*

Als ik het over nostalgie heb, is één ding waar ik zeker niet onderuit kom: mijn moeders lievelingskostje kalfszwezerik. Een zwezerik is officieel een 'groeiklier' en wordt daardoor gerekend onder de categorie orgaanvlees. Dat kan wellicht wat afschrikken, maar liefhebbers zullen onmiskenbaar bevestigen dat dit een van de lekkerste stukjes vlees is die er bestaan. Je hebt hart- en halszwezerik. De halszwezerik is langgerekt en heeft meer vlies, daarom is deze minder mals. Ik kies om deze reden altijd voor hartzwezerik.

500 gram kalfshartzwezerik  
80 gram suiker  
300 gram zilveruitjes, uit pot  
80 ml vocht van de zilveruitjes  
60 ml madeira  
150 ml kalfsfond  
zout en versgemalen peper  
1 eetl. bloem  
25 gram roomboter  
10 takjes lavas (verkrijgbaar bij betere groenteboer)  
100 ml zonnebloemolie + extra

Breng in een pan water met wat zout tegen de kook. Blancheer de zwezerik voor 10 minuten in het water dat net onder het kookpunt blijft. Haal de zwezerik uit het water en laat hem wat afkoelen op keukenpapier. Pel daarna het vlies eraf. Snijd de zwezerik in stukjes van 4 centimeter.

Verwarm in een koekenpan een laagje suiker. Karamelliseer de suiker goudbruin. Roer niet in de pan maar wals hem hooguit een beetje heen en weer. Voeg dan de uitjes toe en blus af met het vocht van de zilveruitjes en het scheutje madeira. Voeg ook de kalfsfond toe. Kook de uitjes in de pan tot het vocht zo goed als verdampt is en er een stroperige jus ontstaat die blijft hangen rondom de uitjes. Breng op smaak met zout en peper.

Verwarm voor de zwezerik een andere koekenpan met een scheutje zonnebloemolie. Bebloem de stukjes zwezerik licht, bestrooi ze met zout en peper en leg ze daarna in de koekenpan. Bak de zwezeriken ongeveer 40 seconden aan beide kanten. Zorg dat ze rondom gelijkmatig bruin kleuren. Voeg de roomboter toe. Laat deze smelten en schep met een lepel steeds wat gesmolten boter uit de pan over de zwezerik. Wals ondertussen de pan een beetje heen en weer. Draai de zwezerik af en toe tot deze krokant en goudbruin is.

Maal in een blender de lavastakjes glad met de zonnebloemolie en passeer de olie door een zeef.

Serveer de zwezerik met de gekaramelliseerde uitjes en ook wat van de stroperige jus erbij. Garneer met de groene olie er tussendoor.



## Crème caramel van dragon en pastinaakfudge

### crème caramel:

75 gram kristalsuiker (voor de karamel) + 65 gram (voor de crème)  
10 takjes dragon, blaadjes eraf gerist  
200 ml melk  
70 ml slagroom  
2 eieren

### pastinaakfudge:

1 pastinaak, geschild en in plakjes van 1 centimeter  
100 ml slagroom  
100 ml water  
100 gram kristalsuiker  
snufje zout  
1 citroen, rasp en sap

### ook nodig:

kleine porseleinen of plastic vormpjes met een diameter van 6 cm

### Crème caramel

Verwarm een koekenpan met 75 gram suiker voor de karamel. Karamelliseer de suiker in ongeveer 5 minuten goudbruin. Roer niet in de pan, maar wals de pan alleen een beetje heen en weer. Giet een dun laagje karamel in de vormpjes en laat dit afkoelen tot de karamel hard is.

Meng intussen in een blender de dragon samen met de melk, slagroom, eieren en 65 gram suiker. Mix tot de crème groen en glad is. Zeef de crème. Giet de crème in de vormpjes met harde karamelbodem.

Er zijn twee manieren voor het garen van de crème caramel:

1. Oven op 180 °C en plaats de vormpjes in een waterbad, zorg dat (alleen) de vormpjes onder water staan. Gaar ze 40 tot 50 minuten tot de pudding gestold is.

2. Verwarm de oven op de stoomstand op 85 °C. Dek de vormpjes af met plasticfolie. Stoom de crème caramels voor 40 minuten in de stoomoven.

### Pastinaakfudge

Doe de plakjes pastinaak in een steelpannetje en voeg daar de slagroom en het water aan toe. Kook de pastinaak gaar in 15 minuten.

Pureer de pastinaak samen met de slagroom en het water tot een gladde crème. Voeg de suiker en rasp en sap van de citroen toe.

Doe het pastinaak-roommengsel in een koekenpan en verwarm het mengsel. Blijf regelmatig roeren terwijl de crème langzaam bruiner kleurt en dikker en dikker wordt. Dit duurt 15 tot 25 minuten, afhankelijk van de pan en het fornuis. Maar het moet een fudge-achtige, bruine crème worden.

Veeg voor het serveren een dikke streep fudge op een bordje. Haal de crème caramel omgekeerd uit het vormpje, zodat de vloeibare karamel bovenop ligt. Leg deze naast de fudge. Herhaal dit voor ieder bordje.

*Tip: Als de fudge gaat schiften, voeg je er een klein beetje water aan toe. Roer het goed door en je fudge is weer gered!*