

INHOUD KAS

moeten

- 35 Garnalentoast
- 38 Quesadilla's met guacamole
- 43 Aardappelkoek van oma
- 49 Pasta carbonara
- 52 Aziatische zalm
- 61 Kip katsu
- 67 Vis met aardappelschijfjes
- 68 Gemarineerde bimi met yoghurtsaus
- 73 Chocolade-ricotta-mousse met fruitsalade
- 75 Churro's

mogen

- 94 Risotto met zelf-gemaakte bouillon
- 104 Gyoza's
- 114 Spicy tunasushirol
- 123 Gevlinderde kip uit de oven
- 127 Groentetempura
- 136 Steak dinner met sides
- 143 Japanse pannenkoek
- 147 Chicken wings uit de oven met buffaloesaus
- 151 Crêpe suzette
- 153 Aardbeiensorbet

uitsloven

- 162 Gnocchi met ossenstaart
- 172 Bao met buikspek en wortelpickles
- 182 Sint-jakobsschelpen met noedels
- 194 Hamburgers
- 203 Mozzarellaravioli
- 220 Sous-videheilbot met wortelpuree
- 229 Worst
- 233 Pulled pork sandwich
- 238 Pizza
- 243 Virgin mojito-bonbons

INHOUD PAUL

moeten

- 33 Supersoep
- 41 Snuddertje
- 44 Alleen maar rijst
- 47 Pasta voor dummies
- 51 Vispannetje
- 57 Flammkuchen
- 58 Gamba's pil pil
- 63 Aubergineschotel
- 77 Rood fruit met munt en room

mogen

- 85 Prei-doperwt-rucolasoep
- 88 Salade alla Anna d'Antuono
- 96 Bospaddenstoelen-risotto
- 101 Rauwe-andijvie-stamppot met kwarteleitjes en mosterdsaus
- 111 Knolselderijsteaks uit de oven met rodekool
- 117 Kabeljauw met langzaam gegaarde tomaatjes
- 118 Zeewolf met Indiase bloemkool
- 124 Zalmfilet met spitskool
- 129 Simpele riblappen
- 133 Kip uit de oven

uitsloven

- 167 Thaise mosselen
- 176 Wilde zeebaars met worteltjes en roseval-aardappeltjes
- 187 Boeuf bourguignon
- 189 Pauls Portugese pannetje
- 199 Piepkuiken
- 209 Kalfswangen met knolselderijpuree en champignons
- 215 Heilbottaartje
- 219 Fazant met zuurkool en portsaus
- 223 Scheermesjes
- 227 Asperges in de soep
- 246 Speculaasjys

GAMBA'S PIL PIL

De beste gamba's pil pil eten we altijd bij strandtent Pedro's Beach in Marbella. Daar hebben we onze zonen voor de eerste keer als peuter olijven gevoerd, en daarna voorzichtig wat gamba's. We zijn lang op zoek geweest naar hét recept en nu het eindelijk is gelukt, bleek het zo simpel dat we het gewoon onder 'moeten' hebben gelabeld.

VOOR 2 PERSONEN

500 gram gepelde grote gamba's
zout en versgemalen
zwarte peper
4 eetl. olijfolie
5 tenen knoflook, geperst
of fijngesneden
2 eetl. chilivlokken
sap van ½ citroen
plukje platte peterselie,
fijngesneden

Was de gepelde gamba's onder een lopende koude kraan en dep ze droog met wat keukenpapier. Bestrooi met zout en peper. (Het is ook mooi om de gamba's ongepeld te bereiden, alleen heb je dan nog wat werk aan tafel.)

Meng in een kom de olijfolie, knoflook en chilivlokken. Voeg de gamba's toe en zorg dat ze aan alle kanten goed bedekt zijn met de oliemix.

Verhit een koekenpan op hoog vuur en voeg als de pan goed heet is de garnalen met de oliemix toe. Schep goed om, ze moeten snel aanbakken. Zet het vuur daarna laag, zodat ze nog even na kunnen prutten. Je kunt ze ook in de oven bereiden. Laat ze dan in een ovenschaal 25 minuten garen op 220 °C. Keer ze halverwege een keer om.

Sprenkel direct wanneer de gamba's uit de pan of oven komen het citroensap erover en maak af met de peterselie.

Heerlijk met een groene salade.



KIP KATSU

De betere versie van de kipschnitzel. Een loopje naar de slager, markt of supermarkt voor een kant-en-klare versie kost waarschijnlijk meer tijd dan de katsu zelf maken. Eigenlijk past de kip katsu overal wel bij, maar zoals ze in Japan doen, namelijk in een sandwich, is denk ik de lekkerste versie. Wees wel snel met eten, want de kip blijft niet lang krokant door de katsusaus.

VOOR 2 PERSONEN

2 kipfilets (ca. 150 gram elk)
½ theel. zout
160 gram bloem
2 eieren, losgeklopt
115 gram panko (Japans broodkruim)
zonnebloemolie
2 eetl. sojasaus
1 eetl. worcestersaus
4 eetl. ketchup
1 eetl. suiker
1 teen knoflook, geraspt
4 witte boterhammen
2 handen wittekool

Leg de kipfilets op een snijplank bedekt met vershoudfolie of bakpapier. Wrijf het zout over de kip, dek de filets af met vershoudfolie en laat 1 uur rusten in de koelkast.

Haal de kip uit de koelkast, maar laat het vershoudfolie zitten. Sla de filets gelijkmatig plat met een deegroller.

Zet drie diepe borden klaar. Eén met de bloem, één met het losgeklopte ei en één met de panko. Haal de kip door de bloem. Klop eventueel overtollige bloem af, maar zorg dat de kip aan alle kanten bedekt is met een dun laagje. Haal vervolgens door het ei en dan door de panko. Druk stevig aan zodat de panko goed blijft zitten.

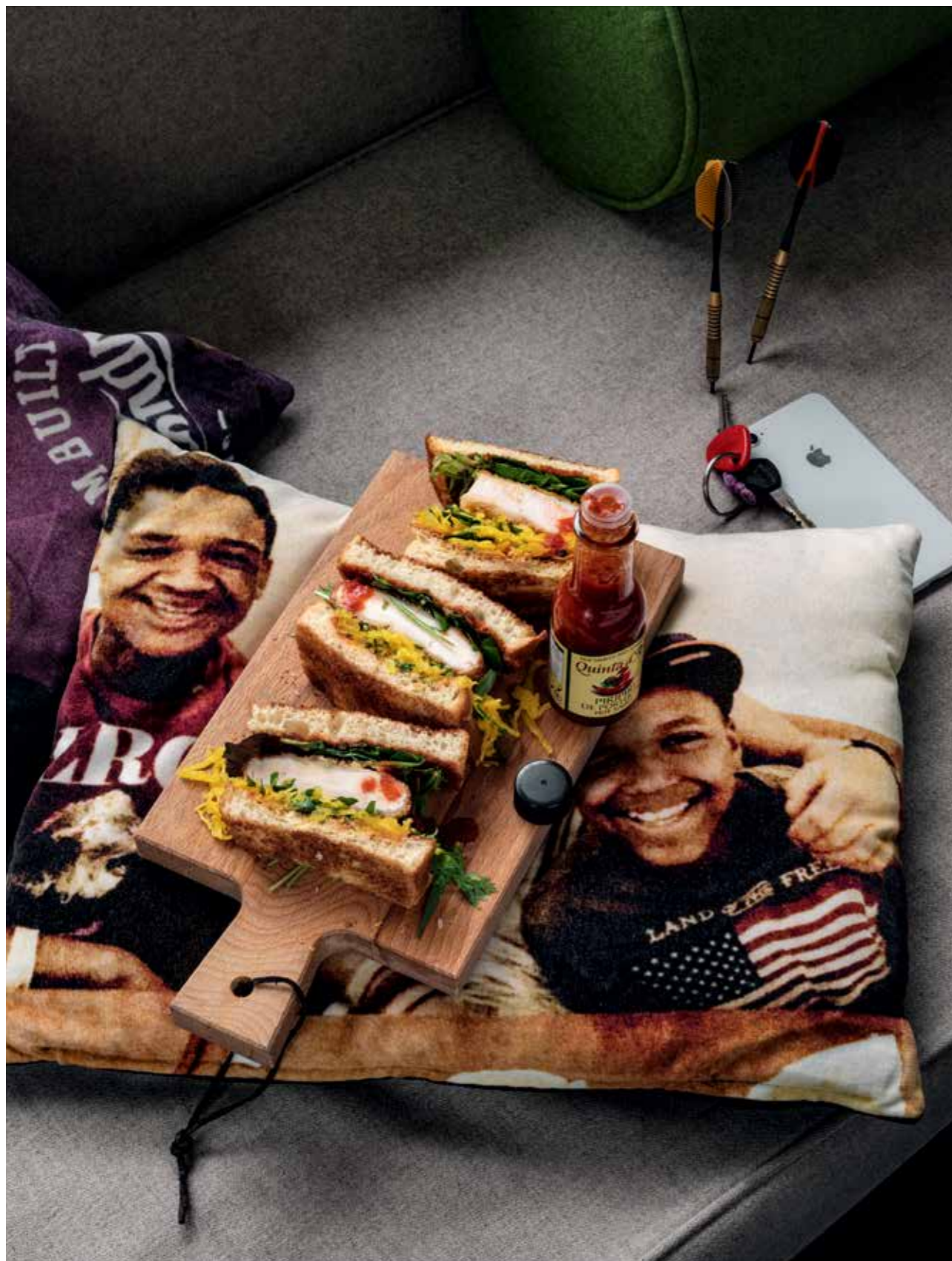
Verhit in een ruime pan de zonnebloemolie tot 180 °C. Heb je geen keukenthermometer, test dan de temperatuur door de punt van een satéprikker of chopstick in de olie te dompelen. Bruist het, dan is de olie heet genoeg. De olie moet ook weer niet veel heter worden dan 180 °C, zet als dat gebeurt het vuur wat lager, of voeg meer olie op kamertemperatuur toe.

Bak de kip in porties in 4 minuten aan beide kanten goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met een snuf zout.

Maak intussen de katsusaus door in een kom de sojasaus, worcestersaus, ketchup, suiker en knoflook te mengen tot een homogene saus.

Besmeer de boterhammen met de katsusaus en beleg met de kool. Leg de kip ertussen en maak er een sandwich van. Halveer elke sandwich één keer.

De kip katsu is ook lekker met rijst en groenten ernaast, en hij doet het daarnaast erg goed in een sushirol (zie blz. 114).



MOGEN koken is als je ‘medium-zin’ hebt om in de keuken te staan. Soms ook na een première of iets spannends heel erg van toepassing. Als je een aantal weken in een soort van snelkookpan bezig bent met iets kunstigs, is het heerlijk om op je eerste rustige of vrije dag erna iets weer helemaal voor jezelf te mogen – voor ons is dat koken.

Mogen is totaal stressvrij, je kiest er zelf voor. Je moet niks, je hoeft er niets mee te bereiken, behalve dat je er zelf ontspannen en gelukkig van wordt. Zo staat er af en toe een door Kas gemaakte extra portie tomatensaus in de koelkast of mogen we overgebleven bonbons opeten.





**UIT
SLO
VEN**

QUARANTAINES GNOCCHI

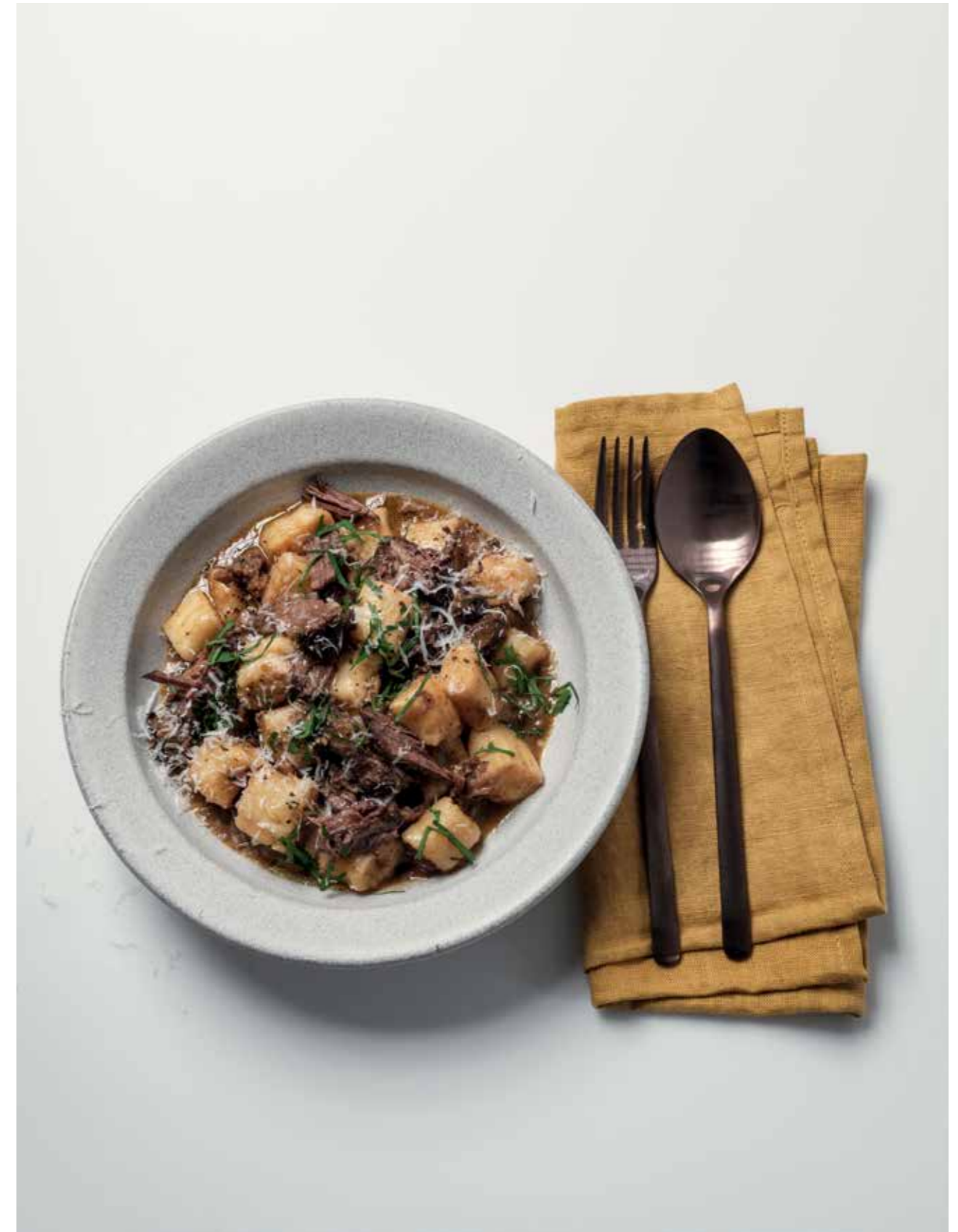
Het hoofdstuk 'Uitsloven' begint met mijn favoriete gerecht uit het boek. Ik was in contact geweest met iemand die corona had, en dus moest ik in quarantaine. Braaf sloot ik me op in huis. Mijn vader bracht boodschappen, zodat ik de week qua eten wel door zou komen. Mij werd gevraagd wat ik nodig dacht te hebben voor de komende week.

Uiteindelijk had ik het nogal ruim ingeschat, want ik kreeg twee enorme boodschappentassen terug. Dat gaf mij wel de ruimte om nieuwe gerechten te proberen en recepten te bedenken. Eigenlijk bestond mijn eerste quarantainedag vooral uit kookvideo's kijken. Hoe leuk ik ze ook vind, na één dag ben je wel klaar met dezelfde figuren. Vooral als je een video al twintig keer hebt gezien, want ja, dat doe ik nou eenmaal als ik iets interessant vind (zie ook blz. 83).

Aan het einde van de eerste dag kreeg ik een video van 'Chef Epic' aanbevolen door YouTube. Deze video, waarin ze gnocchi met ossenstaart maken, duurt slechts 1.08 minuten. Het gerecht zag er lekker uit, maar ze noemden helemaal geen ingrediënthoeveelheden of bereidingswijzen met oventemperatuur en kooktijd. Dus toen heb ik zelf maar geprobeerd om het na te maken, want hier had ik niets aan, behalve dat ik er trek van had gekregen.

In mijn kooknotities schrijf ik alles op wat ik leer en proef en als ik het op een andere manier lekkerder vind, pas ik het aan. Je hebt eigenlijk voor elk onderdeel van een gerecht meerdere manieren om het te maken. Zo zweren sommigen bij het laten rusten van een steak, terwijl anderen zeggen dat je hem zo heet mogelijk moet eten. Het zijn allemaal dingen die je zelf moet ervaren, totdat je hebt getest wat voor jou de meest smaakvolle optie is.

Dus daar zat ik dan, als een soort eenzame keukenprofessor op mijn kamer in Amsterdam met een weegschaal de aardappels en bloem af te wegen. In het begin miste ik wel persoonlijk contact, maar als je op een gegeven moment zo intens iets te doen hebt, denk je daar niet meer aan. Ik heb geen idee of het gerecht hetzelfde smaakt als in de video, maar na een paar keer testen smaakte het wel zoals ik het mij had voorgesteld. Het was alleen jammer dat niemand er was om de verschillende versies met mij op te eten.



GRATIS

Natuurlijk zijn we bofkonten. We gaan regelmatig lekker uiteten en vaak blijven we daarna ook nog slapen. Kas heeft zijn eerste culinaire hotelbeleving bij Landgoed Lauswolt meegemaakt. Kas, aan de hand genomen door de chef, kwam altijd met giga-ijscreaties uit de restaurantkeuken terug, terwijl wij als volwassenen blij werden gemaakt met verse vijgen, kaas en port. Ik zei het nooit, maar dacht toch vaak: hé Kas, ruilen?

Ik herinner me mijn eerste echte luxe hotelervaring ook goed. Ik was net de pubertijd ontstegen en zat met de familie in het Blue Mandarin Hotel te Saint-Tropez. Waar de barkeeper verse jus perste bij de wodka. Dat heeft-ie geweten. We hebben met z'n vijven die dagen ongelooflijk veel screwdrivers besteld (jus met wodka en ijs). De laatste dag had de altijd vriendelijk blijvende barkeeper de kist met sinaasappels maar op de bar gezet en hebben we meegeholpen met persen.

Bij het uitchecken kwam mijn vader met rood aangelopen en bijna ontploffend hoofd naar ons toe. 'Wat hebben jullie in godsnaam gedaan op de hotelkamer. Een feestje gegeven? Ik moet me blauw betalen aan de minibar!'

Ik keek schichtig naar mijn Adidas-sporttas. 'Maar die flesjes waren toch voor ons, omdat het onze kamer is?'

'Nee, Paul! Daar moet je voor bijbetalen!'

'O, ik dacht dat het gratis was, dus vond het zonde om ze op de kamer te laten.'

Mijn vader greep de Adidas-tas, ritste hem open en de vele kleine flesjes gin, wodka, Bailey's en Tia Maria werden weer teruggebracht naar de receptie.

Onze ultieme culinaire reis is rijden naar het Zeeland van Sergio Herman. Waar je op sterrenniveau kunt eten in de restaurants Pure C, AIRrepublic en Blueness. Waar streekgerechten nog lekkerder worden bereid dan ze van zichzelf al zijn. Waar je tijdens wandelingen langs de kust de mosselen ziet en waarvan je denkt: verser kun je ze niet krijgen. Tassen vol zou je mee naar huis willen nemen... en niet alleen omdat ze gratis zijn.



THAISE MOSSELEN

Deze mosselen zijn een must voor iedere mosselliefhebber. Het is een fantastische combinatie met het zilte Zeeland en tedere Thailand.

VOOR 2 PERSONEN

1 kilo mosselen (schoongespoeld en open en kapotte schelpen verwijderd)
3 tenen knoflook
1 rode chilipeper, steeltje verwijderd
6 cm gember, geschild, fijngesneden
1 visbouillonblokje
2 eetl. zonnebloemolie
2 stengels citroengras
200 ml kokosmelk
3 eetl. sake
6 lente-uien, in fijne ringen
3 eetl. oestersaus
3 eetl. vissaus
1 bosje koriander, houd wat achter ter garnering
geraspte schil en sap van
1 biologische limoen

Doe de mosselen in een ruime (mossel)pan.

Maal in een keukenmachine de knoflook, rode chilipeper (inclusief zaadjes en zaadlijsten), gember, het bouillonblokje en de zonnebloemolie tot een pasta. Voeg die toe aan de mosselpan.

Kneus de stengels citroengras door er met de achterkant van een mes klappen op te geven en doe ze in de pan. Giet de kokosmelk en de sake erbij. Voeg de lente-ui, oestersaus en vissaus toe. Breng aan de kook en laat zo'n 7 minuten pruttelen. Wanneer alle mosselschelpen openstaan kan de pan van het vuur.

Haal de stengels citroengras eruit en gooi ze weg. Leg de mosselen in een rondje op een mooi diepe schaal en bestrooi ze met koriander en limoenrasp, besprenkel met het limoensap. Giet de saus uit de pan in het midden van de schaal en zet een laatste plukje koriander in de saus. Zet de schaal op tafel, dek twee borden en pak elk een mossel. Haal het vlees eruit en gebruik die schelp als 'bestek' om de andere mosselen mee leeg te halen.

Zet de verwarming hoog en doe een zomers outfitje aan. Kijk elkaar diep in de ogen en zeg alleen maar: 'Hierna massage?'



BAO

Officieel is het 'bao' omdat in het woord bao al het woord 'broodje' zit. In Nederland zeggen we vaak 'broodje bapao'. Wat dus eigenlijk 'een broodje gevuld broodje' betekent. Maar goed, een broodje bapao zeggen klinkt wel goed als je wel eens de film *New Kids* hebt gekeken.

De makkelijkste manier om bao te maken is kant-en-klaar uit de supermarkt. Daar vind je het 'broodje bapao' tussen de voorverpakte hamburgers en hotdogs. De bapao warm je op in een plastic verpakking waardoor het een soort van stoomt.

Je kunt meestal kiezen uit kip, rund en speciale broodjes zoals shoarma. Plus, je kunt het overal waar een magnetron staat 'bereiden'. Maar sinds ik een keer bao from scratch heb gemaakt, ben ik een beetje verwend geraakt. Het is echt véél lekkerder dan de supermarktversie. Normaal denk je waarschijnlijk niet na over een betere versie als je maar één versie gewend bent, maar sinds ik echte bao had gegeten voelde supermarkt-bao als een leugen.

Je hebt dingen die je voor mijn gevoel niet lekkerder kunt maken dan dat ze zijn als je het vers maakt, zoals kipnuggets. Hoe vaak ik ook video's heb gezien van de fabrieken, en informatie over alle ingrediënten, het lukt gewoon niet om een betere versie te maken dan die van de McDonald's. Waar het bij bao beter wordt qua structuur, is de structuur van de McDonald's kipnugget juist een soort kracht.

Natuurlijk zijn er mensen die poffertjes uit de supermarkt lekkerder vinden dan verse poffertjes. Deze mensen vraag ik ook om de verse bao een kans te geven, al is het alleen maar om zelf te bepalen hoeveel je van wat in je bao doet.



BAO MET BUIKSPEK EN WORTELPICKLES

BAO

VOOR 6-7 BROODJES

180 ml melk
5 gram gist
300 gram bloem
30 gram suiker
5 gram zout
1 eetl. zonnebloemolie

OOK NODIG
stoommand

Verwarm in een steelpannetje de melk tot lichaamstemperatuur – niet te heet, dan dood je straks de gist. Haal van het vuur en roer de gist erdoorheen. Laat 10 minuten rusten. Meng intussen in een grote kom de bloem, suiker en het zout door elkaar. Maak een kuiltje in de bloem en giet de melkmix erin. Roer met een vork steeds meer bloem door de melk tot zich een deeg vormt.

Bestuif het aanrecht met wat bloem, stort het deeg uit de kom en kneed het 5 minuten, of tot zich een gladde bal vormt. Maak de kom schoon, vet hem in met de zonnebloemolie en doe het deeg terug in de kom. Dek af met een schone vochtige theedoek en laat 1 uur rijzen op een warme plek.

Verdeel het baodeeg in 6 tot 7 bollen van 60 gram. Maak met behulp van een deegroller van elke bol een niet te dikke ovaal en vouw ze als een taco over elkaar heen. Leg de bao's op een met kleine velletjes bakpapier beklede bakplaat en laat nog 15 minuten afgedekt rijzen. Zo heb je straks in de stoommand meteen een passend vel bakpapier onder elke bao zitten.

Breng een laag water in een pan waarop je stoommand past aan de kook en zet dan het vuur zo laag dat het water net niet meer kookt. Leg zoveel bao's als in de stoommand passen (inclusief bakpapier!) in de mand en zet de mand op de pan. Stoom de broodjes 10 minuten, zet daarna het vuur uit en laat ze 4 minuten rusten.

Haal het deksel er NIET tussentijds af, anders ontsnapt de stoom!

BUIKSPEK EN WORTELPICKLES

GENOEG VOOR 7 BROODJES

zonnebloemolie
300 gram buikspek, in plakken van 1 cm
½ prei, grof gesneden
1 rode chilipeper, grof gesneden
3 tenen knoflook, fijngesneden
7 cm gember, fijngesneden
4 eetl. sojasaus
1 eetl. sake
1 eetl. honing
1 eetl. maizena (optioneel)
sap van ¼ citroen
1 grote wortel (of 2 middelgrote), in lucifers
200 gram suiker
250 ml azijn
1 eetl. zout
1 steranijs (optioneel)
1 eetl. zwarte peperkorrels (optioneel)
1 bosje basilicum, fijngesneden
1 bosje koriander, fijngesneden
2 handjes pinda's, fijngehakt

Maak terwijl de bao's rijzen de vulling. Verhit een scheut zonnebloemolie in een braadpan op hoog vuur en bak het vlees bruin maar niet gaar. Schep het uit de pan en leg apart. Zet het vuur middelhoog en bak de prei, chilipeper, knoflook en gember ongeveer 2 minuten, tot alles zacht is. Giet 200 milliliter water in de pan, samen met de sojasaus, sake en honing. Voeg ook het vlees weer toe. Alles zou onder een laagje vocht moeten staan. Zo niet, voeg dan nog wat water toe. Laat 45 minuten pruttelen met het deksel op de pan. Roer regelmatig, tegen aankoeken.

Schep het vlees uit de bouillon en houd apart op een warme plek (bijvoorbeeld op een voorverwarmd bord met aluminiumfolie erover). Zeef de saus, alles wat in de zeef achterblijft mag weg. Is de saus nog niet dik genoeg, laat hem dan nog even inkoken op het vuur. Hij zou de dikte moeten hebben van dunne stroop. Wil hij niet indikken? Meng dan 1 eetlepel maizena met 1 eetlepel water tot een papje. Voeg steeds een klein beetje ervan toe tot de saus dik genoeg is. Doe het vlees terug in de saus en roer het citroensap erdoor. Houd warm op laag vuur.

Doe de wortelreepjes in een hoge hittebestendige maatbeker of kom. Verhit in een steelpan op middelhoog vuur 250 milliliter water met de suiker, azijn, het zout en de eventuele specerijen. Roer tot de suiker volledig is opgelost en giet dan de inhoud van de pan in de beker of kom van de wortels. De hitte zorgt ervoor dat de wortels zachter worden, maar hun textuur behouden blijft.

Klap voorzichtig een gestoomde bao open en vul met wat wortel, 1 eetlepel saus en een plak vlees. Bestrooi met wat basilicum, koriander en pindakruim. Herhaal met de rest van de bao's.



ALLESETERS

Kinderen en eten zijn soms enorme tegenpolen. Waar sommige kinderen urenlang met een dramatisch gezicht boven een bord hangen en hopen dat de laatste broccoli vanzelf verdwijnt, zijn onze kinderen alleseters. Ze aten als peuters olijven alsof het M&M's waren, haptten vrolijk in 'boquerones en vinagre' (ansjovisjes in azijn, knoflook en peterselie) en deinsden niet terug voor experimentele gerechten.

Ook in restaurants speelden ze volop mee; die kleine kopjes verdwenen volledig achter de menukaart die zorgvuldig werd bestudeerd. Kas keek me wel eens verwijtend aan als ik te vroeg een poging waagde om te bestellen: 'Ik wéét het nog niet!' Een verontschuldigende blik en de ober werd weer weggestuurd. Vaak moesten we Franse gerechten vertalen of Spaanse woorden zelf ook opzoeken. Nadat de keuze definitief gemaakt was, werd de ober weer geroepen. Mooie verrassende keuzes. Kas wil kalfszwezerik. Terwijl wij vaders amper weten waar de zwezerik bij een kalf zit.

Soms wordt de ober terechtgewezen. Hij komt aan tafel: 'Hebben jullie je keuze kunnen maken?'

'Ja hoor.'

De menukaart wordt weer opengeslagen. De ober kijkt mij aan: 'We hebben voor de jongens ook eventueel pasta met tomatensaus, kipnuggets of balletjes gehakt.'

Mijn jongste zoon slaat de kaart dicht en zegt koeltjes: 'Doe mij maar de salade met kreeft en een medium rare ribeye.'

Rot toch op met je pasta tomatensaus!

