

**FEEEST!**

## *Inhoud*

*Joris Bijdendijk 4*

*Yvette van Boven 10*

*Sergio Herman 16*

*Vanja van der Leeden 22*

*Jigal Krant 28*

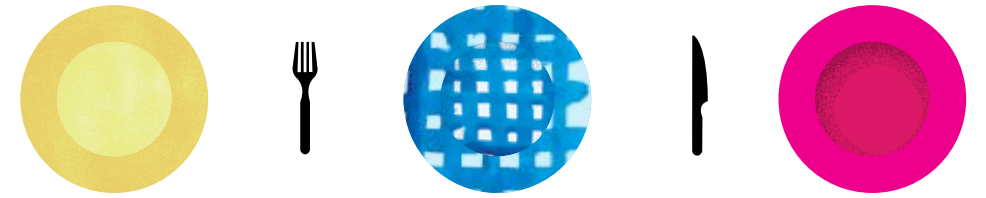
*Emma de Thouars 34*

*Oof Verschuren 40*

*Mari Maris 46*

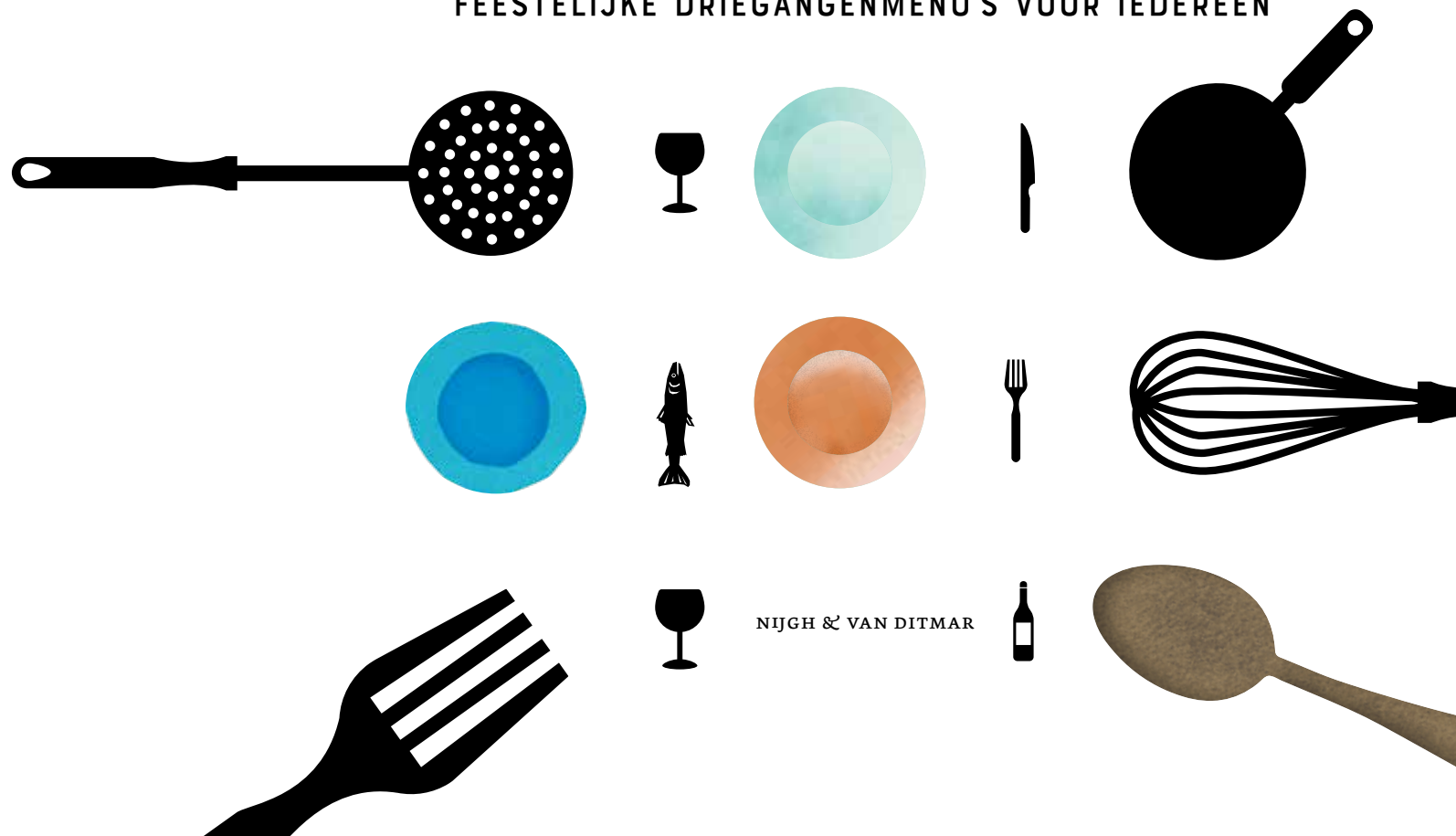
*Onno Kleyn 52*

*Estée Strooker 58*



# FEEST!

FEESTELIJKE DRIEGANGENMENU'S VOOR IEDEREEN





## Joris Bijdendijk



Voor mij is samen koken en eten bij voorbaat feest. Ik kan heel gelukkig worden van het leren van een nieuw recept, en vaak vraag ik daar dan ook om bij goede bekenden. Samen familierecepten koken is waar ik ontzettend veel inspiratie uithaal. Zowel privé als voor RIJKS en Wils. Tijdens de feestdagen gaan de gasten in het restaurant voor. Zo werkt het nu eenmaal in de horeca. Met het gezin hebben we vaak een alternatieve viering en dan kook ik maar al te graag.

Zorg dat je bij het koken van een feestmenu de mise-en-place van tevoren doet, want niets is zo ongezellig als een diner waarbij de gastheer of -vrouw steeds aan het zweten is in de keuken. En maak het vooral niet te ingewikkeld. Maak iets wat je goed kunt, dan weet je zeker dat het lukt.

*Uit: Bij Bijdendijk thuis. Receptuur: © Joris Bijdendijk.*

*Fotografie: © Jessie le Comte.*

# Linguine met kokkels

voor 4 personen

**bereidingstijd: 30 minuten, knoflook-pepermix liefst 1 dag van tevoren**

3 rode chilipepers

20 tenen knoflook, fijngehakt

50 ml olijfolie

400 gram linguine nr. 7

500 gram kokkels, schoongespoeld en openstaande en kapotte schelpen verwijderd

100 ml witte wijn

5 takjes platte peterselie, fijngehakt  
versgemalen zwarte peper en zout

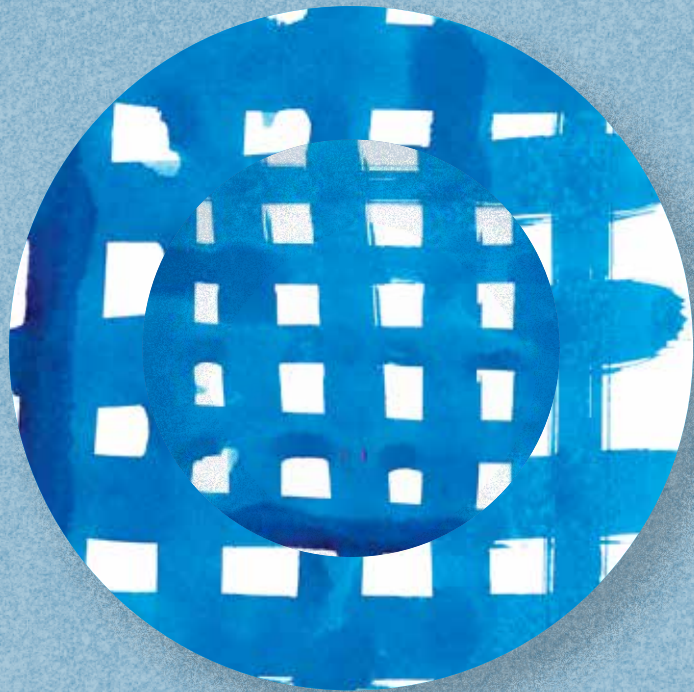
Laat als je van pittig houdt de zaadjes en zaadlijsten in de rode chilipeper zitten, zo niet haal deze er dan voor het fijnsnijden uit. Snijd de peper in de lengte doormidden en schaaft met een theelepel de zaden eruit. Snijd de peper fijn.

Meng in een kom de rode chilipeper en knoflook met de olijfolie. Het is het lekkerst om dit 1 dag van tevoren al te hebben gemaakt, dan kunnen de smaken goed intrekken.

Voor dit gerecht gebruiken we linguine nr. 7, die heeft de juiste dikte. Als je een nestje maakt op je lepel blijft de saus er lekker in zitten. Breng in een pan ruim water aan de kook met zout. Kook de pasta in 12 tot 14 minuten beetgaar.

Zet intussen een grote koekenpan op hoog vuur. Doe de knoflook-pepermix in de pan en laat 1 minuut borrelen. Voeg de kokkels toe, bak tot ze allemaal openstaan, dit duurt ongeveer 4 minuten. Blus af met de witte wijn en laat even inkoken. Voeg de peterselie toe en breng op smaak met peper en zout. Schep de linguine erbij en hussel even om. Voeg eventueel een beetje kookvocht toe om een mooie gebonden saus te krijgen. Serveer direct.





## *Yvette van Boven*



**M**ijn moeder maakte aan het begin van de kerstvakantie altijd een berg saucijzenbroodjes. De hele kerstperiode aten we ze, als ontbijt, tussendoortje, lunch of in pyjama voor een kerstfilm op de televisie... Comfortfood speelt voor mij dan ook een grote rol tijdens de feestdagen, en niet alleen het eten moet comfortabel zijn, ook de sfeer tijdens een feestdiner. Ik kies daarom gerechten die goed voor te bereiden zijn (let op: kies bijvoorbeeld niet alleen ovengerechten, dat past niet allemaal tegelijk...), zodat we tijdens de avond zelf veelal met een glas wijn bij de visite kunnen zitten. Wat ook helpt is de avond van tevoren de tafel al dekken. Loopt u toch te stressen, zorg dan dat uw gasten bij binnenkomst meteen iets te drinken krijgen en zet wat kleine hapjes op tafel. Zo geeft u uzelf wat extra tijd voor de eerste gang op tafel hoeft. Niet overdrijven hoor, anders heeft niemand meer trek. Nog een laatste belangrijke tip: serveer het eten op warme borden! Tegen de tijd dat iedereen zit en er wordt opgeschept en de wijn is ontkurkt, is het eten vaak al bijna koud. Veel plezier!

*Uit: Van Bovens leftovers. Tekst & receptuur: © Yvette van Boven.  
Fotografie: © Yvette van Boven & Oqf Verschuren*

# Kaki met burrata



**voor- of lunchgerecht voor 2 personen**  
**bereidingstijd: 10 minuten**

## dressing

fijngeraspte schil en sap van  $\frac{1}{2}$  biologische  
citroen  
 $\frac{1}{2}$  teen knoflook, fijngehakt  
ca. 5 salieblaadjes  
snuf zeezout  
 $\frac{1}{2}$  theel. venkelzaad  
snuf chilivlokken, of naar smaak  
 $\frac{1}{2}$  ruime eetl. oude balsamico  
ca. 40 ml lekkere olijfolie

## en verder

2 kaki's  
klontje boter  
1 bol burrata  
snuf chilivlokken

Maak de dressing liefst in de vijzel. Maal de citroenrasp, knoflook, salieblaadjes, het zout, venkelzaad, de chilivlokken en het zout tot een gladde pasta. Zout werkt als gladmaler, dus voeg het echt aan het begin toe.

Doe het citroensap en de oude balsamico erbij en blijf roeren met de stamper. Giet al roerend de olie erbij tot een donkere dunne pesto ontstaat.

Schil de kaki's met een dunschiller. Halveer ze. Verhit wat boter in een koekenpan en laat de halve kaki's in de hete boter glijden. Bak ze op halfhoog vuur voorzichtig net aan, zo'n 5 minuten. Keer ze af en toe. Blus af met 2 eetlepels dressing. Schep ze op een groot bord. Leg de bol burrata erbij en drup de boter uit de pan en 1 eetlepel dressing erover. Bestrooi met nog een snuf chilivlokken en dien op met knapperig brood erbij.

# Gebraden kip met zeewierpesto



**voor 4 personen**  
**bereidingstijd: 1½ uur**

1 hele kip  
klontje boter

## zeewierpesto

30 gram gedroogde zeesla, wakame, en/of  
dulse (of andere zeewiermix)  
2 tenen knoflook  
1 bosje (15 gram) platte peterselie  
2 eetl. olijfolie  
30 gram geraspte parmezaan  
30 gram geroosterde pijnboompitten  
fijngeraspte schil van 1 biologische citroen,  
sap van  $\frac{1}{2}$  citroen  
zeezout en versgemalen zwarte peper

Begin met de pesto. Doe het zeewier in een kom, voeg lauw water toe tot alles goed onderstaat en laat 10 minuten wellen. Laat uitlekken. Draai het met alle andere ingrediënten in de keukenmachine tot een pesto.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Was uw handen goed. Laat, beginnend bij de hals van de kip, voorzichtig uw vingers tussen de huid en het borstvlies glijden, waarbij u voorzichtig de huid van de vogel losmaakt.


Druk de pesto in de ontstane zakjes en verdeel het gelijkmatig over de hele kip door aan de buitenkant van de huid alles door te wrijven.

Zet de kip in een met boter ingevette ovenschaal en braad hem ongeveer 1 uur.

Geef er een met zeewier gekookt aardappeltje bij.



## Sergio Herman



**F**eest is voor mij een samenzijn van mensen die ik graag om me heen heb. Dat kan al gewoon een etentje zijn met mijn kinderen of met vrienden. Door onze drukke agenda's is dat vaak al een feestje. In de traditionele betekenis is feest voor mij door de jaren heen wel veranderd, want ik heb ook afscheid moeten nemen van mensen. Zoals mijn vader bijvoorbeeld, die mis ik nog elke kerst en iedere verjaardag. Aan de andere kant geeft dat ook weer een reden om feestelijke herinneringen op te halen. Ik kook graag Italiaans tijdens de feestdagen. De Italianen hebben het shared dining-principe voor ons uitgevonden. Gewoon aan tafel samen met de *famiglia* en uitpakken met allemaal verschillende en smakelijke hapjes en de flessen wijn ertussen. Als je gasten thuis ontvangt moet je het jezelf ook niet moeilijk maken. Uiteindelijk gaat het om het samenzijn en niet om een wedstrijdje lang in de keuken staan. Misschien is het kitsch, maar een Italiaans feestdiner afsluiten doe ik altijd met een shotje ijskoude limoncello. *Salut!*

Uit: New Italian. Tekst & receptuur: © Sergio Herman.  
Fotografie: © Kris Vlegels

# Pêche melba

**voor 4 personen**

**bereidingstijd: 30 minuten, plus 1 uur  
wachten**

## **amandelkrokant**

50 gram eiwit  
100 gram suiker  
125 gram amandelschaafsel

## **pêche melba**

4 rijpe verse perziken, of ingelegde uit blik  
10 verveineblaadjes, fijngesneden  
geraspte schil van 1 biologische limoen  
500 ml goede kwaliteit perziksorbet (bij de  
betere ijssalon of supermarkt)

## **afwerking**

500 ml goede kwaliteit vanille-ijs (bij de  
betere ijssalon of supermarkt)  
4 grote (ronde) stukken amandelkrokant  
takjes klavering of jonge zuring,  
ter garnering  
gevroesdroogd frambozenpoeder (natuur-  
voedingswinkel, optioneel)

## **ook nodig**

4 kookringen van Ø 6 cm  
spuitzak

Begin met de amandelkrokant. Verwarm de oven voor tot 160 °C. Klop het eiwit met de suiker luchtig in een mengkom. Voeg het amandelschaafsel toe, meng door en stort het mengsel uit op een bakplaat bekleed met bakpapier, spreid uit tot een dunne laag. Bak 10 minuten in de oven. Haal de plaat uit de oven, schep de amandelkrokant goed door en bak nogmaals 10 minuten tot het goudbruin is. Laat afkoelen en breek in grote stukken.

Als je verse perziken gebruikt, ontvel ze dan door ze heel even onder te dompelen in kokend water. Ontpit de perziken en snijd ze in kleine blokjes. Meng de verveineblaadjes en limoenrasp erdoor.

Leg de kookringen op een met bakpapier beklede metalen of plastic plaat die in de vriezer past. Verdeel het perzikmengsel in de ringen en duw aan met de bolle kant van een lepel. Schep in elke ring 4 eetlepels perziksorbet, druk weer aan en zet 30 minuten in de vriezer.

Haal de ringen uit de vriezer en plaats ze in het midden van mooie borden. Verwarm de ringen lichtjes met je handen en haal ze er voorzichtig af. Laat het vanille-ijs iets zachter worden en schep dan in een spuitzak. Leg op elke pêche melba een stuk amandelkrokant en spuit er een dot vanille-ijs op. Werk af met de klaver- of jonge zuring en eventueel het frambozenpoeder. Serveer direct.

