

PIEN'S DINNER CLUB

PIEN WEKKING

Pien's Dinner Club

COMFORTRECEPTEN,
HOSTINGTIPS EN MENU'S

NIJGH & VAN DITMAR



Inhoud

VOORWOORD	6
VOORDAT JE BEGINT	9
DEEL 01 - RECEPTEN	10
BRUNCH	12
SNACKS & BORREL	32
VOORGERECHTEN	50
HOOFDGERECHTEN	72
BIJGERECHTEN & SALADES	126
NAGERECHTEN	148
COCKTAILS	174
BASISRECEPTEN	184
DEEL 02 - HOSTESS WITH THE MOSTEST	202
DEEL 03 - MENU'S	238
DANKWOORD	252
REGISTERS	254

Voorwoord

‘Word je er nooit moe van? Al die mensen in je huis, al die afwas, al die voorbereiding?’ vroeg een vriendin mij laatst, terwijl ik – met een wit shirt vol vlekken en een knot op mijn hoofd – boven de pan hing waarin sjalotten langzaam aan het karamelliseren waren voor het etentje van die avond. Ik begreep waarom ze die vraag stelde: ik zag er licht verslonsd uit, met kringen onder mijn ogen. Maar die verslonzing en die kringen kreeg ik niet door het koken voor vrienden. Integendeel zelfs. Die moeheid die in mijn gezicht te zien was, kwam door werk, deadlines en het uren achter een scherm zitten. Niet door het idee dat ik een diner moest organiseren. Want als ik één ding moet noemen waar ik energie van krijg, is dat het hosten van diners.

Het voorbereiden van een diner is voor mij half therapeutisch, half chaotisch. Mijn vaste *Kitchen Songs*-playlist op, een oud shirt aan, het liefst een glas wijn binnen handbereik. Ik vind het heerlijk om van tevoren alles netjes in bakjes in de ijskast klaar te hebben staan. Dat wil niet zeggen dat ik altijd zo goed voorbereid ben dat ik geen stress ervaar. Mijn room schift weleens, ik laat soms iets aanbranden omdat ik niet oplet, mijn keuken is weleens een puinhoop tot net voordat mijn vrienden komen. Soms moet mijn jurk nog dichtgeritst worden als de eerste gast al aanbelt. Maar dankzij alle diners die ik de afgelopen jaren heb gecast, weet ik dat alles goed komt. Zelfs als het niet goed gaat.

Uiteindelijk gaat het er bij een etentje niet alleen om of er lekker eten op tafel staat – het gaat erom mensen samen te brengen. Er is niets dat mensen zo verbindt als samen eten.

Met dit boek wil ik je aanmoedigen om je vrienden uit te nodigen voor je eigen *dinner club*. Hoe je het doet is aan jou. Of je nu alles zelf kookt of juist samen in de keuken staat, of je je vrienden iets laat meenemen, of je met twintig mensen aan een lange, witgedekte tafel zit of juist met zijn tweetjes aan het aanrecht: alles mag. Alles werkt. Ik geef je met *Pien's Dinner Club* simpelweg een handboek om aan de slag te gaan. Niet alleen door nieuwe recepten met je te delen, maar ook door je praktische tips te geven voor het hosten van een diner. Zo praktisch, dat we het zelfs over vaatwassers en plantenspuiten gaan hebben. Samen zorgen we ervoor dat je de *host(ess)* wordt waar je gasten het nog lang over hebben.

Ik hoop dat jij net zoveel zin krijgt om te koken, te hosten, te eten, te lachen, te dansen als ik. Rondom de tafel. Want daar begint, en eindigt, alles.

Succes, en heb vooral veel plezier,

Pien

DEEL
01

RECEPTEN

De stijl van dungseden vis krijgt overal ter wereld een andere invulling – denk aan Japanse sashimi, Peruaanse tiradito of Italiaanse crudo. Ik ben groot fan, en maak daarom een eigen variant met dungseden rauwe hamachi en zalm met een pittige Koreaanse dressing. Met dit gerecht kun je helemaal los met kleuren en borden. Als ik een diner organiseer met verschillende voorgerechten, dan serveer ik dit gerecht op een groot bord of een schaal, zodat iedereen zelf kan pakken.

Rauwe hamachi en zalm met gochujang-limoendressing

VOOR 4 PERSONEN

extra vergine olijfolie
1 sjalot, in dunne ringen
snuf zeezout
1 eetl. gochujang
(Koreaanse peperpasta)
2 eetl. rijstazijn
1 eetl. sesamolie
2 eetl. mirin
sap van ½ limoen
150-200 gram dagverse hamachi,
in dunne plakjes
150-200 gram dagverse zalm,
in dunne plakjes
1-2 eetl. furikake
1 lente-ui, alleen het groene
gedeelte, in dunne ringen
1 radijs, in dunne plakjes

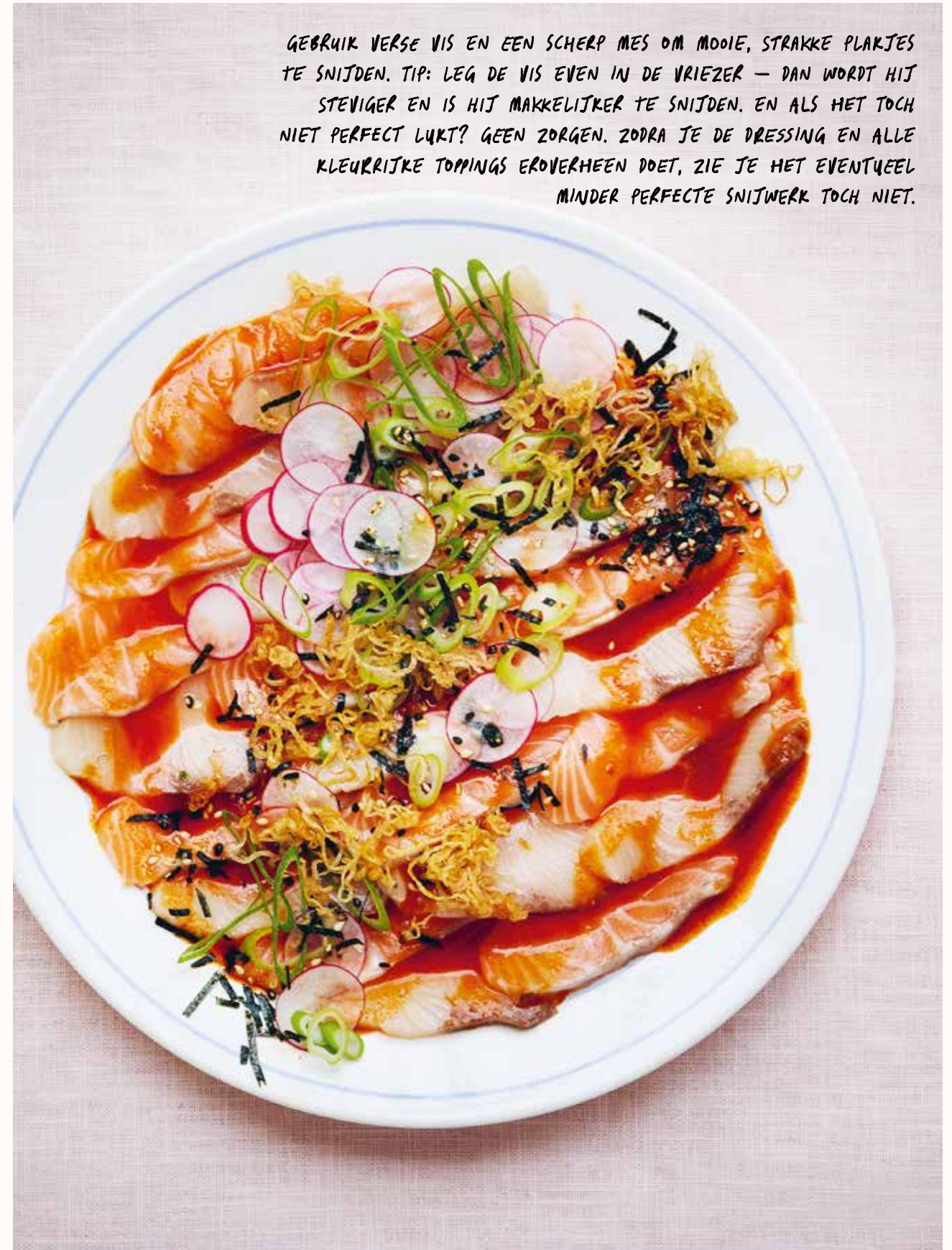
Verhit een klein laagje olijfolie in een pannetje op middel-hoog vuur en frituur de sjalotringen in enkele minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een snuf zeezout. Zet apart.

Meng in een kom de gochujang met de rijstazijn, sesamolie, mirin, 2 eetlepels olijfolie en het limoensap tot een gladde dressing.

Leg de plakjes hamachi en zalm om en om in een enkele laag op een groot bord of op individuele bordjes.

Lepel de dressing over de vis. Verdeel de krokante sjalot erover. Garneer met de furikake, lente-ui en radijs.

GEBRUIK VERSE VIS EN EEN SCHERP MES OM MOOIE, STRAKKE PLAKJES TE SNIJDEN. TIP: LEG DE VIS EVEN IN DE VRIEZER – DAN WORDT HIJ STEVIGER EN IS HIJ MAKKELIJKER TE SNIJDEN. EN ALS HET TOCH NIET PERFECT LUKT? GEEN ZORGEN. ZODRA JE DE DRESSING EN ALLE KLEURRIJKE TOPPINGS EROVERHEEN DOET, ZIE JE HET EVENTUEEL MINDER PERFECTE SNITWERK TOCH NIET.



Ik categoriseer mijn gerechten vaak in ‘doordeweeks’-eten en ‘weekend’-eten. Weekendeten is mijn favoriet: het zijn gerechten waar je de tijd voor moet nemen. Het soort eten dat je maakt terwijl er een fijne playlist aan staat. Ragù is precies dat soort eten. Het is niet moeilijk, maar het vergt tijd en voorbereiding: het vlees halen, een lekkere wijn uitzoeken, de marinade de avond van tevoren maken en het vlees uren in de pan laten sudderen, waarbij mijn huis zich vult met heerlijke geuren.

Pappardelle al cinghiale

VOOR 4 PERSONEN

VOOR HET VLEES

800 gram wildzwijnstoofvlees,
in grove stukken
1 ui, grof gesneden
1 wortel, grof gesneden
1 stengel bleekselderij, grof gesneden
2 takjes rozemarijn
2 laurierblaadjes
5 gram jeneverbessen
750 ml chianti of een soortgelijke
rode wijn

VOOR DE SAUS

1 ui, gesnipperd
1 grote wortel, fijngesneden
2 stengels bleekselderij, fijngesneden
extra vergine olijfolie, om in te
bakken
2 eetl. tomatenpuree
400 gram San Marzano-tomaten uit
blik, met de hand fijngeknepen
2 takjes rozemarijn
2 takjes tijm
4 salieblaadjes
korst van een stuk Parmezaanse kaas
zout en versgemalen zwarte peper
500 gram pappardelle
Parmezaanse kaas, om te garneren

Doe het vlees met de ui, wortel, bleekselderij, rozemarijn, laurier en jeneverbessen in een kom. Schenk de wijn erover en laat afgedekt met vershoudfolie zeker 12 uur marineren in de ijskast. Haal het vlees dan uit de marinade en dep droog met keukenpapier. Snijd in blokjes van zo’n 2 centimeter. Schenk de marinade boven een kom door een fijne zeef en zet het vocht apart. Gooi wat achterblijft in de zeef weg.

Maak voor de saus een soffritto van de ui, wortel en bleekselderij: verhit olijfolie in een ruime stoofpan en bak de groenten op laag vuur tot ze zacht zijn. Bak de tomatenpuree mee tot deze is verkleurd. Voeg het vlees toe en bak rondom bruin. Voeg vervolgens de gepelde tomaten en gezeefde marinade toe. Bind de rozemarijn, tijm en salie met behulp van een van de kruidentakjes samen tot een bosje en voeg toe. Doe de parmezaankorst erbij en breng op smaak met zout en peper.

Laat de ragù met het deksel op de pan 3 tot 4 uur zachtjes sudderen op laag vuur, tot het vlees zo zacht is dat het uit elkaar valt. Voeg water toe als de saus te droog wordt. Verwijder de kaaskorst en het kruidenbosje en breek met twee vorken het vlees in nog kleinere stukjes.

Kook de pappardelle in een pan ruim gezouten water al dente. Giet af, maar bewaar een kopje pastawater. Meng de pasta met de saus en voeg zo nodig wat van het pastawater toe om beter te binden. Serveer met Parmezaanse kaas.





NAGERECHTEN

Een soufflé heeft iets magisch, maar timing is alles: soufflés wachten op niemand. Ze moeten zo snel mogelijk geserveerd worden, anders zakken ze in. Ruim de tafel af, leg vorkjes neer, zorg dat ieder een wat te drinken heeft – zodat wanneer de soufflés rijzen, ook het enthousiasme aan tafel stijgt. Ik serveer deze soufflés met kruidige chaismaak graag met een bolletje kaneel- of vanille-ijs.

Hartverwarmende en kruidige chaisoufflé

VOOR 4 PERSONEN

2 eetl. boter, op
kamertemperatuur
50 gram kristalsuiker, plus extra
voor de ramequins
220 ml volle melk
2 chai-theezakjes
1 eetl. maizena
1 theel. kaneel
½ theel. gemalen kardemom
½ theel. gemberpoeder
4 eieren, gesplitst
poedersuiker, ter garnering

OOK NODIG

bakkwastje
4 ramequins van ca. 8 cm Ø

Beboter met een bakkwastje de binnenkant van 4 ramequins zorgvuldig in verticale streken van onder naar boven. Zet ze 1 minuut in de ijskast en herhaal deze stap nogmaals. Bedek daarna de binnenkant van de vormpjes met een dun laagje suiker, zorg dat alles goed bedekt is, en tik het teveel eruit. Veeg de bovenrand van de ramequins schoon met keukenpapier. Zet de vormpjes terug in de ijskast.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Breng de melk samen met de theezakjes aan de kook in een steelpan. Haal van het vuur en laat minstens 10 minuten trekken. Verwijder dan de theezakjes. Roer de maizena door de warme melk. Meng in een kom de kaneel, kardemom en het gemberpoeder en voeg toe aan de melk. Klop in een kom de eidooiers los. Voeg een beetje warme melk toe aan de eidooiers om te temperen, en schenk daarna alles terug in de pan. Verwarm al roerend op laag vuur tot het mengsel iets indikt. Haal van het vuur en laat iets afkoelen.

Klop in een brandschone kom de eiwitten stijf en voeg geleidelijk 50 gram suiker toe tot je glanzende stijve pieken hebt die rechtop blijven staan. Spatel een derde van het eiwitmengsel luchtig door de melkmasa. Meng dan voorzichtig de rest erdoor, zonder de luchtigheid te verliezen. Verdeel het soufflébeslag over de ramequins en strijk de bovenkant glad. Veeg de randjes schoon – zo rijzen ze mooier. Bak de soufflés 10 minuten, open de ovendeur tussentijds niet! Serveer direct – anders storten de soufflés in – en bestrooi met poedersuiker.

DEEL

02

HOSTESS
WITH THE
MOSTEST



The art of hosting

Zodra er een etentje op de planning staat, begint voor mij de voorpret. Wat zal ik maken? Iets nieuws uitproberen, of dat ene gerecht waarvan ik wéét dat iedereen het lekker vindt? Welke bloemen passen bij de sfeer, welke kleuren wil ik op tafel? En heb ik nog tijd om even langs de kringloop te fietsen, op zoek naar iets onverwachts leuks? Door de jaren heen is hosten iets geworden waar ik echt in ben gegroeid. Niet iets wat ‘moet’, maar iets wat ik met liefde doe. Ik kijk ernaar uit, geniet van de voorbereiding, van het creëren van een avond waarop alles klopt. Dat betekent niet dat alles perfect is: het gaat erom dat mensen genieten en zich welkom voelen.

In dit hoofdstuk neem ik je mee in hoe je dat doet. Hoe je sfeer creëert, hoe je mensen ontvangt zonder jezelf voorbij te lopen. Van tafels dekken tot onverwachts bezoek, van de voorraadkast tot het opmaken van je borden – dit is jouw gids voor moeiteloos, liefdevol hosten. Zodat jij ook de host(ess) with the mostest wordt, op jouw manier.

