

# LEKKER HOLLANDS



MEER DAN 70 RECEPTEN VAN TOEN EN NU

RUDOLPH VAN VEEN

EEN ODE AAN DE NEDERLANDSE KEUKEN



DE SMAAK VAN THUIS

# LEKKER HOLLANDS

MEER DAN 70 RECEPTEN VAN TOEN EN NU

RUDOLPH VAN VEEN

**KOSM • S**

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



VOORWOORD **7**

**SOEP** 8  
**VOORGERECHT** 18  
**GROENTE** 32  
**VIS** 52  
**VLEES** 74  
**SNACK** 96  
**TOETJE** 112  
**GEBAK & KOEK** 132  
**VOOR ERBIJ** 156

**EN OOK**

ASPERGES **42**, KAAS **43**, MOSSELEN **64**, HARING **65**,  
DROP **106**, PINDAKAAS **107**, AARDBEIEN **122**, TOMPOUCE **123**,  
KRUIDNOTEN **144**, STROOPWAFEL **145**

**REGISTER** 172

# ONS ETEN

Dit boek is een ode aan de Nederlandse keuken. Aan het eten waar we allemaal zo vertrouwd mee zijn, waarmee we zijn opgegroeid en waarvan we ons misschien niet eens realiseren hoe bijzonder die Hollandse keuken eigenlijk is. We zijn een volk van ‘doe maar gewoon’, hoe uitbundig we soms ook kunnen zijn tijdens een WK voetbal of Koningsdag.



Op reis in het buitenland valt het mij altijd weer op hoe gemakkelijk bijvoorbeeld een Fransman, Italiaan of Oostenrijker kleurrijk kan vertellen over de nationale keuken. Daar kunnen wij Nederlanders nog iets van leren. We hebben mijns inziens juist alle reden om trots te zijn op onze Hollandse keuken. Kijk alleen maar eens naar de veelzijdigheid van onze versproducten, waarin we soms echt uniek zijn.

Nederlanders zwermen graag uit over de hele wereld en we staan open voor nieuwe ervaringen. We vinden het leuk en spannend om onbekende smaken te ontdekken en delen deze culinaire bevindingen enthousiast met onze vrienden. Maar eenmaal terug in Nederland worden we toch ook echt gelukkig van ‘de smaak van thuis’.

Dit boek is een viering van onze rijke Hollandse keuken en culinaire identiteit. Voor iedereen die is opgegroeid in een thuis waar dagelijks lekker gekookt werd. Waar de maaltijd het geborgen rustpunt van de dag was en waar herinneringen gemaakt werden. Het is ook bedoeld voor de jonge generatie Nederlanders die nu zelf het plezier van het koken gaan ontdekken in hun eigen huis. De nieuwe generatie levensgenieters die, net als hun ouders, naast lasagne of Thaise curry ook af en toe draadjesvlees met rode kool willen eten, de perfecte appeltaart of heerlijke vegetarische tomatensoep met balletjes.

Culinaire groet,

**RUDOLPH VAN VEEN**

# SOEP

Soep vind je overal ter wereld, met **allerlei smaken en ingrediënten**. Als Nederlanders worden we warm vanbinnen als we een kom dampende snert of groentesoep in de handen houden. Stevig voor in de winter, of juist wat lichter voor in de zomer, als avondmaaltijd of even opgewarmd voor tussendoor: soep is een **comfortfood bij uitstek**.



EEN SOEP ZOALS VAN OMA



OVERHEERLIJK, NET ALS VROEGE!

# TOMATENSOEP

## MET BALLETTJES

Er zijn verschillende manieren waarop je tomatensoep kunt maken. Het allerbelangrijkste is natuurlijk de smaak van de tomaten die je gebruikt. Wanneer je mooie zoete, rijpe tomaten hebt, is dat je beste garantie voor een heerlijke soep! In dit recept rooster je de tomaten eerst in de oven voor een mooi geconcentreerde smaak.

### VOOR 4 PORTIES

1 kg tomaten  
 scheut olijfolie  
 2 uien  
 1 teentje knoflook  
 1 cm gember, geschild  
 1 el suiker  
 1 klein blikje (70 g)  
 tomatenpuree  
 100 ml vers sinaasappelsap  
 1 liter groentebouillon  
 50 g dessertrijst  
 zout en peper

### Balletjes

1 zoete aardappel  
 (ca. 300 g)  
 1 teentje knoflook  
 100 g cashewnoten  
 100 g geraspte Goudse kaas  
 2 el paneermeel  
 verse tuinkruiden, bijv.  
 bladpeterselie, kervel  
 of bieslook

### Ook nodig

bakpapier  
 staafmixer

### BEREIDINGSWIJZE:

- 1 Verwarm de oven voor tot 220 °C. Verwijder van alle tomaten de kroontjes en kroonaanzet en snijd de tomaten in vieren. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel de tomaten over de met bakpapier beklede bakplaat, druppel er wat olijfolie over en rooster de tomaten 15 minuten in de oven.
- 2 Pel en snipper de uien en knoflook. Bak de ui en knoflook in een scheutje olie in een soeppan even aan. Rasp de gember boven de pan en voeg de suiker en tomatenpuree toe. Laat dit even kort meebakken en blus af met sinaasappelsap en groentebouillon.
- 3 Breng de soep aan de kook. Voeg de geroosterde tomaten en rijst toe en laat 20 minuten zachtjes koken tot de rijst gaar is.
- 4 Maak de balletjes. Schil de zoete aardappel en snijd hem in grove stukken. Plet het teentje knoflook en kook de zoete aardappel met het knoflookteentje in 15 minuten gaar. Laat de aardappel na het koken even uitdampen en stamp hem fijn.
- 5 Hak de cashewnoten grof en meng deze samen met de geraspte Goudse kaas, zout en peper door de puree. Draai van deze massa kleine balletjes en rol ze lichtjes door het paneermeel.
- 6 Pureer de soep met een staafmixer, breng op smaak met zout en peper en laat de balletjes even warm worden in de soep. Garneer de soep eventueel met verse groene tuinkruiden zoals bladpeterselie, kervel of bieslook.





GEZOND, GEVARIËRD EN ONGELOOFLIJK LEKKER



# GROENTE

In ons Hollandse klimaat, met lange, koelere en vochtige periodes, doen groentes als boerenkool en spruitjes het erg goed. Dat deze vaak als **typisch Nederlands** worden beschouwd is dus niet vreemd. Ook rodekool, witlof en natuurlijk asperges (zie blz. 42) zitten stevig in ons eetgeheugen, al wordt het soms gezien als iets ouderwets of traditioneels. Onterecht! De recepten in dit hoofdstuk (met groente in de hoofdrol, soms vergezeld door vlees of vis) zitten vol met **de smaak van thuis**, in een jasje van nu.





# ZUURKOOOL SCHOTEL

## MET ANANAS & RUNDERGEHAKT

Zuurkool met ananas is in ons land een populaire combinatie omdat het zure van de kool perfect samengaat met het zoete van de ananas. Neem daar pittig gekruid gehakt en een romige aardappelpuree bij en je hebt een maaltijd om gelukkig van te worden! Toen mijn zusje en ik nog klein waren spoelde mijn moeder de zuurkool in een zeef eerst even af onder de koude kraan, zodat de kool minder zuur was. Op deze manier wenden wij geleidelijk aan de typische smaak van zuurkool.

### VOOR 4 PERSONEN

250 g verse ananas  
500 g zuurkool  
175 ml slag- of  
kookroom  
400 g rundergehakt  
25 g boter  
1 tl kerriepoeder  
zout en peper  
800 g kruimige  
aardappels  
200 ml volle melk  
50 g blauwe bessen  
50 g geraspte jonge  
kaas

### Ook nodig

spuitzak met kartel-  
mondje (optioneel)

### BEREIDINGSWIJZE:

- 1 Schil de ananas en snijd het vruchtvlees in stukjes. Doe de ananas samen met de zuurkool in een pan, giet de room erbij en breng aan de kook. Laat met het deksel op de pan op laag vuur 25 minuten sudderen.
- 2 Bak het rundergehakt in een klontje boter rul en bak het kerriepoeder even mee. Breng op smaak met een beetje zout en peper.
- 3 Schil de aardappels en kook ze in 20 minuten gaar. Giet de aardappels af en stamp ze tot puree. Verwarm de melk en roer deze door de gestampde aardappels. Breng de puree op smaak met een beetje zout en peper.
- 4 Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng de blauwe bessen door de zuurkool en schep dit in een ingevette ovenvaste schaal. Verdeel het gehakt in het midden over de zuurkool. Spuit met een spuitzak met kartelmondje de aardappelpuree over de zuurkool. Je kunt de aardappelpuree eventueel ook gewoon helemaal over de bovenkant uitsmeren, dat is iets minder decoratief maar wel lekker praktisch. Bestrooi de bovenkant met geraspte jonge kaas en zet de schotel 20 minuten in de oven.

# TOETJE

Wanneer noem je een nagerecht een toetje en wanneer een dessert?  
**Eigenlijk zijn beide gewoon een nagerecht.** Maar toch is er verschil, dat zit 'm met name in de setting waarin het gegeten wordt. Een toetje is informeler dan een dessert, toetjes eet je vooral thuis of in een kantine. In een restaurant staat het nagerecht dan weer als dessert op de kaart. Zelfs al zou het gaan om min of meer hetzelfde gerecht. Hoe je het ook noemt, het is **echt iets om naar uit te kijken.**









# HAAGSE BLUF

Haagse bluf is een typisch Nederlands nagerecht gemaakt van eiwit, suiker en bessensap dat heel luchtig wordt opgeklopt. De naam is een cynische verwijzing naar de deftigheid en de 'air' in bepaalde kringen in regeringsstad Den Haag. Met het oog op de gezondheid wordt het eten van rauw eiwit afgeraden voor kwetsbare groepen. Er is echter ook gepasteuriseerd eiwit te koop om dit te ondervangen.

## VOOR 4 PERSONEN

### Bessenschuim

2 eiwitten  
150 g suiker  
150 ml rodebessen- of  
kersensap

### Rodevruchtensaus

1 el maïzena  
100 ml rodebessen- of  
kersensap  
250 g gemengde  
bosvruchten, vers of  
uit de diepvries  
50 g suiker

8 lange vingers  
1 handje (100 g) verse  
bosvruchten

## BEREIDINGSWIJZE:

- 1 Maak eerst de rodevruchtensaus. Roer de maïzena met een scheutje rodebessen- of kersensap tot een papje en zet dit even weg. Verwarm de rest van het sap samen met de bosvruchten en de suiker. Breng zachtjes aan de kook. Voeg het maïzenapapje toe en roer voortdurend rustig. Laat de vruchtensaus 1 tot 2 minuten zachtjes koken en vervolgens afkoelen in de koelkast.
- 2 Klop voor het bessenschuim de eiwitten met de suiker in een schone, vetvrije kom met behulp van een mixer luchtig. Voeg in gedeelten het rodebessen- of kersensap toe aan het schuim en blijf kloppen tot het schuim enigszins stevig voelt.
- 3 Maak het dessert op in mooie glazen en voeg stukjes lange vingers en extra verse bosvruchten toe.



# LEKKER HOLLANDS



Meer dan 70 recepten van toen en nu: *Lekker Hollands* van Rudolph van Veen is een ode aan de Nederlandse keuken. Want Japans, Thais of Italiaans, het is allemaal even heerlijk, maar soms vergeten we hoe lekker onze eigen Hollandse maaltijden zijn!

Van recepten voor boterkoek tot rode kool met appeltjes, Limburgs zuurvlees tot aan zelfgemaakte kibbeling: dit zijn de toppers die we vroeger aten, dit is de smaak van thuis.

*Rudolph van Veen is al jarenlang een vertrouwd gezicht in de Nederlandse media, is auteur van verschillende bestsellers kookboeken en hij heeft zowel de titel Meesterkok als Meester Patisier, de hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid die een kok of patissier kan halen in Nederland.*



WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

**KOS  
MOS**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers  
Utrecht/Antwerpen