

Inhoud

Inleiding **6**

Ingrediënten voor het keukenkastje **12**

Kleine borden om te delen **18**

Soepen **64**

Grote borden met vlees & vis **74**

Grote borden met groenten **124**

Dressings, pickles & sauzen **142**

Bijgerechten & salades **152**

Nagerechten & gebak **190**

Register **238**

Dankbetuiging | Biografie auteur **240**



Ik had het geluk dit recept te mogen erven van mijn vriend Julian. Op een avond sprak hij bij het eten uitgebreid over het opgroeien in een kibboets in Israël en hoe grote familiebanketten met lokaal verbouwde ingrediënten een belangrijk onderdeel van zijn jeugd waren. Hij vertelde over de verschillende gerechten die zijn vader vol passie maakte, maar het was dit auberginegerecht waarover hij het vurigst sprak.

Het geweldige aan dit gerecht is de veelzijdigheid. Het past uitstekend bij een koud buffet, maar kan voor de vegetariër ook warm worden geserveerd op cous-cous of rijst met een schep crème fraîche en een lekkere groene salade. Het wordt hoe dan ook beter naarmate het langer staat en dus zou ik u willen adviseren het gerecht van tevoren te maken en enkele dagen in de koelkast te laten rusten.

Gebakken aubergine in tomatensaus

Voor 6 personen als
onderdeel van een
mezzetafel of 4 personen
als hoofdgerecht

2 grote aubergines
6 el olijfolie
2 tl zeezout, of naar smaak
1 grote ui, in dunne ringen
2 blikken tomatenblokjes van 400 g,
van goede kwaliteit
2 el tomatenpuree
50 ml water
1 el kristalsuiker, of naar smaak
1 el rodewijnazijn
½ tl komijnpoeder
geroosterd platbrood, voor erbi
(naar keuze)

Snijd de kapjes van de aubergines en snijd ze dan in plakken van 1 cm. Verhit 2 eetlepels van de olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Leg er een aantal aubergineplakken in, bestrooi ze met wat zout en pak ze 5-8 minuten, tot ze aan weerszijden mooi goudbruin zijn. Leg ze op een bord bekleed met keukenpapier. Doe hetzelfde met de overige plakken aubergine en doe indien nodig wat meer olie in de pan. Laat ze afkoelen.

Doe ondertussen de resterende olie in de pan en fruit de ui met een snufje zout glazig op middelhoog vuur. Dat duurt ongeveer 10 minuten.

Voeg de tomatenblokjes, tomatenpuree, het water en de suiker toe en roer goed. Laat het mengsel onder af en toe roeren op laag vuur koken, tot het is ingekookt en ingedikt; dat duurt ongeveer 30 minuten. Blijf wel in de buurt van de pan, zodat u erop kunt letten.

Snijd de afgekoelde aubergineplakken doormidden en roer ze voorzichtig door de saus. Leg een deksel op de pan en laat het geheel 10 minuten zachtjes koken. Voeg azijn en komijn toe en roer alles goed door. Verdeel de aubergine in grove stukken, zodat er een dikke, maar niet-gladde saus ontstaat. Voeg indien nodig wat extra zout of suiker toe.

Neem de pan van het vuur en serveer de saus direct of, beter nog, laat hem afkoelen en serveer hem op kamertemperatuur met geroosterd platbrood.



Er komen fijne jeugdherinneringen boven als ik het volgende woord zeg: pekelvlees. Tochtjes naar de pekelvleesbar van Selfridges waren de ultieme beloning, een cadeautje ter gelegenheid van iets bijzonders. Ik herinner me ook dat ik bij Sammy's, een restaurant in New York waarover mijn ouders vaak hadden gesproken, zat en waar de sandwich van roggebrood met pekelvlees groter was dan mijn mond en de pickles lekker pittig en knapperig waren. Ik had nooit bedacht dat ik het ook zelf kon maken. Waarom zou je iets wat je veel makkelijker kunt kopen en wat net zo lekker is zelf maken? Toch heb ik het gedaan en ja, het is een heel proces en ja, je moet een week van tevoren bedenken dat je het wilt maken, maar het is ongelooflijk bevredigend en veel goedkoper. En ik vind alle complimenten die ik ervoor krijg als ik het met een zelfgenoegzame glimlach serveer, ook best heel prettig.

Pekelvlees

Voor ca. 12 personen met wat restjes voor later

Voor de pekkel

- 350 g grof zeezout
- 300 g lichtbruine basterdsuiker
- 2 tl pimentbessen
- 2 tl jeneverbessen
- 2 tl korianderzaad
- 2 tl zwarte peperkorrels
- 40 g nitrietzout 6,25% (Prague Powder #1)
- 4 laurierblaadjes
- 3 kruidnagels
- 4 l koud water

Voor de runderborst

- 3 kg platte runderborst, liefst wat vettig
- ½ knoflookbol, on gepeld
- 2 stengels bleekselderij
- 1 ui, gepeld maar heel
- 2 wortels, geschraapt maar heel
- 3 laurierblaadjes
- handvol kruiden, zoals bladpeterselie en tijm of 1 bouquet garni

Voor erbij

- mosterd
- augurken

Doe alle ingrediënten voor de pekkel in een grote pan en doe het water erbij. Breng alles aan de kook, zet meteen het vuur uit en laat het vocht afkoelen.

Doe de helemaal afgekoelde pekkel en runderborst in een grote, niet-meta-len bak met deksel. Zoek een gewicht dat het vlees onder het vocht houdt (een fles of bord zou moeten werken), leg een deksel op de bak en zet hem in de koelkast (of op een andere koele plaats). Wanneer u het gerecht in de winter maakt, zou u de bak ook buiten kunnen zetten, mits hij goed afgesloten is. Het vlees moet minstens 7 en maximaal 10 dagen pekelen; keer het wel elke dag.

Spoel het vlees goed af met koud water. Rol de runderborst op tot een rollade en bind deze vast met keukentouw. Leg de rollade samen met de overige ingrediënten in een grote pan, zet het vlees onder koud water en breng alles aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat het vlees 2-3 uur zachtjes koken op laag vuur, tot u een prikker gemakkelijk in het vlees kunt steken.

Laat de runderborst iets afkoelen in het braadvocht. Til het vlees eruit en snijd het in dikke plakken. Serveer met mosterd en augurken.

Het pekelvlees blijft een week goed in de koelkast en kan prima worden opgewarmd. Bewaar het wel in een goed afgesloten bak.

NB

Nitrietzout zorgt voor de mooie roze kleur vanbinnen; laat het dus niet weg. Het is online verkrijgbaar.



Bloemkool lijkt op dit moment een trend te zijn en wordt op veel menukaarten als gerecht op zich gepresenteerd, waardoor hij van 'bescheiden groente' is veranderd in 'de ster van de maaltijd'. Zijn veelzijdigheid maakt hem tot een geweldige groente om mee te experimenteren en dat was precies wat ik deed toen dit recept ontstond. Gebakken, geroosterd, gepureerd of gehakt tot een couscous: bloemkool is net een spons die elke smaak accepteert die u ermee combineert. Als kok denk ik vaak als eerste aan de smaak, als tweede aan de textuur en als derde aan de visuele impact. Dit recept is het perfecte resultaat van alle drie: het zachte van de bloemkool met de aardse en zure smaak van de za'atar en berberis tegen de zachte couscous en krokante amandelen. Geniet van dit gerecht als stevige lunch of avondmaaltijd. Als u geen berberis kunt vinden, kunt u ze vervangen door cranberry's, rozijnen of gedroogde zure kersen.

Gebakken bloemkool met gekaramelliseerde rode uien, geroosterde Israëliëse couscous en amandelen

Voor 6 personen

80 ml olijfolie
1 grote rode ui, in dunne halve ringen
2 el bruine basterdsuiker
2 el balsamicoazijn
1 grote of 2 kleine bloemkolen, in grote roosjes, laat kleine blaadjes zitten
150 g geroosterde Israëliëse couscous (of fregola als u deze couscous niet kunt vinden)
5 dl warme kippen- of groentebouillon
40 g boter, in blokjes
2-3 el Za'atar (zie blz. 15)
1 el Libanees 7-specerijenmengsel (zie blz. 14)
100 g rauwe blanke amandelen
50 g pijnboompitten, licht geroosterd
2 grote handvol gedroogde berberis (zuurbessen)
zeezout en versgemalen zwarte peper

Ter garnering

royale hoeveelheid granaatappelpitjes
enkele oreganoblaadjes

Verhit 2 eetlepels van de olie in een koekenpan en fruit de ui met een snufje zout 10-15 minuten, onder af en toe roeren, op laag vuur, tot hij gekaramelliseerd is. Voeg suiker en azijn toe en kook ze 5-10 minuten mee, tot er een dik en kleverig mengsel ontstaat.

Blancheer ondertussen de bloemkool en de kleine bladeren 3-4 minuten in een grote pan gezouten water. Laat ze uitlekken en uitstomen in een vergiet.

Verhit een eetlepel van de resterende olie in een pan op middelhoog vuur, doe de couscous erin en roer hem goed door. Bak de couscous 2-3 minuten, schenk de hete bouillon erbij en voeg een snufje zout toe. Breng het geheel aan de kook, leg een deksel op de pan en laat de couscous op laag vuur 8-10 minuten koken. Giet het vocht af en houd de couscous apart.

Verhit de resterende olie in een koekenpan op middelhoog vuur, doe de bloemkool in de pan en bak hem, al omscheppend, 10 minuten, tot hij goudbruin en gaar is. Schenk de olie uit de pan en houd de bloemkool apart.

Zet de pan terug op het vuur en doe de boter, za'atar en het Libanees specerijenmengsel erbij. Blijf roeren tot de boter gesmolten is. Voeg de bloemkool toe en roer hem om met de boter. Voeg de amandelen, pijnboompitten en berberis toe en roer tot alle ingrediënten door en door heet zijn.

Doe het bloemkoolmengsel in een grote kom en roer de couscous en rode ui erdoor. Breng het gerecht op smaak met zout en zwarte peper en garneer het met granaatappelpitjes en oregano. Serveer het gerecht heet of op kamertemperatuur.



