

**OOK LEVERBAAR IN DE REEKS KOOKBIJBELS:**

Groentebijbel

Visbijbel

Bakbijbel

BBQbijbel

Vleesbijbel

Pizzabijbel

Pastabijbel

Soepbijbel

Worstbijbel

Broodbijbel

# SALADEBIJBEL

VAN BIETENPOLONAISE TOT CAESAR EN  
VAN NIÇOISE TOT ZILTE ASPERGESALADE

© 2018 Mari Maris

© 2018 Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam

Tekst en receptuur Mari Maris

Omslagontwerp, vormgeving en illustraties Tijs Koelemeijer

Zetwerk Atelier van Wageningen

Culinaire redactie Lars Hamer

Redactie Suzanne Krom

Correctie Joke Jonkhoff

Fotografie Simone van den Berg

Styling alexstyling

Auteursfoto Bart de Ruiter

ISBN 978 90 488 4230 8

ISBN 978 90 488 4231 5 (e-book)

NUR 440

[www.carreraculinaire.nl](http://www.carreraculinaire.nl)

[www.kookbijbels.nl](http://www.kookbijbels.nl)

[www.overamstel.com](http://www.overamstel.com)

**OVERAMSTEL**

uitgevers

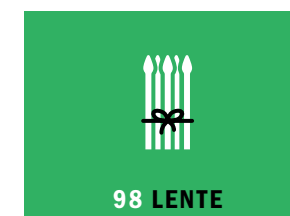
Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



- 7 WAT EEN SALADE
- 9 HOE GEBRUIK IK DIT BOEK
- 10 SEIZOENLOGICA, DUURZAAMHEID EN GEWETENSKWESTIES
- 12 BASISTECHNIEKEN EN -BEGRIPPEN
- 18 BASISINGREDIËNTEN
- 22 KEUKENGEREI



- 485 DANKWOORD
- 486 RECEPTENINDEX & REGISTER
- 496 ADRESSEN & LINKS



## WAT EEN SALADE

---

Een saladebijbel, maar waarom? Alles is immers een salade (tenzij het een soep is). Júist daarom. In het Nederlands denk je misschien meteen aan een koude bereiding, maar ik ken zelfs een versie van andijviestamppot die *salade au lards* heet. Fransen nemen het woord sowieso heel ruim: als ze zeggen 'het werd nog een hele salade', kan het betekenen dat er tumult was, of zelfs een vechtpartij. Roepen ze uit '*Quelle salade!*', dan bedoelen ze: 'Wat een zootje!' En dat kan dan ook zomaar een feestelijk zootje zijn. Alle mengsels kun je dus eigenlijk salade noemen. En precies daarom is het heel leuk om er een boek over te maken.

Alle klassiekers bij elkaar in één boek, waar nodig aangepast naar deze tijd; omdat (kook)tijden veranderd zijn, net als de verkrijgbaarheid van ingrediënten. Om maar niet te spreken van hun politieke correctheid: sommige producten kunnen gewoon niet meer. We serveren geen zangvogeltjes, en voor een blauwvintonijn of zeeschildpad hoeft u ook niet naar de visboer te lopen. Maar er zijn er ook een heleboel bij gekomen. Vroeger had je geen malle kazen uit 'verre' landen, geen kiemscheuten, sojasaus, paprika of broccoli en vond je eetbare bloemen alleen bij sterrenrestaurants of kruidenvrouwtjes. Met al die 'nieuwigheden' zijn ook weer talloze recepten te verzinnen. En of je die nou serveert in weckpotjes, kommen met exotische namen, tacoschelpen of op dakpannen, of ze gestapeld of gedeconstrueerd zijn, het gaat natuurlijk om de ingrediënten en hoe die zijn bereid.

De mogelijkheden zijn eindeloos. Bij de recepten vindt u vaak nog een lijstje met variaties, en u verzint er vast nog een paar bij. Omdat het nu eenmaal mijn natuur is, heb ik bij zo veel mogelijk recepten alvast een vegaversie verzonnen; geen garnalencocktail zonder garnalen maar wel een *bagna càuda* voor vega's. Wie mij kent, weet dat ik niets eet dat oogjes had, maar ik ben ook gewoon kok en maak met liefde van alles klaar dat ik zelf niet opeet. En als je een kookbijbel samenstelt, hoort die zo volledig mogelijk te zijn, dat betekent mét spekjes, liefst van zo goed mogelijke kwaliteit en van vrolijke varkens, maar dat spreekt voor zich.

Om die mooie Franse opmerking maar eens in te burgeren: Wat een salade! Laten we iets lekkers gaan maken.

Mari Maris

## Salade

‘Men onderscheidt twee soorten salades, gemengde (of samengestelde), en enkelvoudige (niet-samengestelde) salades. Bij het serveren van salades kan men een keuze maken uit een groot aantal zogenaamde dressings. Door de verschillende samenstelling en de toevoeging van groente, fruit, vlees, garnalen, kreeft, kruiden en specerijen is een groot aantal variaties mogelijk.’

– *Universums Culinair Vademecum*

‘... een mengsel van koude, rauwe of gekookte groente, vruchten en soms ook vlees en vis enzovoort, aangemaakt met slasaus.’

– *Culinaire encyclopedie*

‘Algemene term ter aanduiding van bepaalde planten uit de moestuin, bladgewassen als kropsla, andijvie, waterkers, veldsla, molsla. Gerecht samengesteld uit dergelijke rauwe bladgewassen, aangemaakt. Gerecht samengesteld uit groente, vlees of vis. Doorgaans aangemaakt met vinaigrette.’

Spreektaal → verwarrend betoog: Wat een salade! Het is onbegrijpelijk!  
– definitie uit *Larousse*, Frans woordenboek

## HOE GEBRUIK IK DIT BOEK

*Saladebijbel* staat vol met informatie en recepten over salades, maar we beginnen bij het begin: de receptuur voor dit boek. Allereerst behandel ik **Seizoenslogica, duurzaamheid en gewetenskwesies**. Vanaf blz. 12 vindt u echte **Basistechnieken en -begrippen**, zoals blancheren en sla wassen en snijden. Vanaf blz. 18 vindt u **Basingrediënten**, waarvan ik denk (of hoop) dat iedereen ze in huis heeft, en waar dat handig is met een uitleg over welke soort ik bedoel.

De **How-to's** in het hoofdstuk vanaf blz. 30 laten in heldere stappen zien hoe u basis-handelingen kunt uitvoeren die u in de rest van het boek tegenkomt.

De meest voorkomende **Dressings en vinaigrettes** zijn verzameld in het hoofdstuk dat begint op blz. 50. Als er in de ingrediëntenlijstjes ‘vinaigrette’ of ‘dressing’ staat zonder specifieke aanduiding, bedoel ik een niet al te uitgesproken versie. De recepten voor dressings en vinaigrettes zijn voor een gemiddelde salade, maar u kunt de precieze hoeveelheid uiteraard aanpassen naar uw smaak.

**Toppings en meer** worden niet bij elke salade specifiek genoemd. Voor als u een salade net een beetje meer aan wilt kleden, vindt u vanaf blz. 74 een aantal recepten voor extra kraak en smaak. Ook vindt u hier gerechten die bijna altijd gecombineerd kunnen worden met een salade. Van croutons en geroosterde paprika tot frisse hangopballetjes.

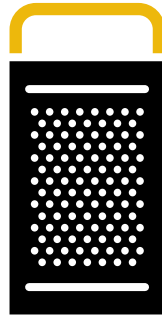
Daarna gaan we aan de slag met de salades. Die lopen met de seizoenen mee: **Lente, Zomer, Herfst** en **Winter**. De salades zijn bedoeld voor 4 personen, als voor-, bij- of licht gerecht. Door de hoeveelheid te vergroten (verdubbelen is vaak wel weer erg overdreven) worden ze uiteraard voedzamer. Nog rijker worden ze door er koolhydraten en/of eiwitten aan toe te voegen, denk aan linzen, aardappel, kikkererwten, bonen, noten of kaas. Bij de **Salade royale** vindt u er vaak al suggesties voor.

**Variaties** op salade zijn natuurlijk eindeloos. Bij veel salades heb ik alvast wat suggesties gezet om met kleine aanpassingen een nieuwe salade te creëren. Meestal vindt u bij de variaties een **Vis- Vlees-** en/of **Vegaversie**, ook bij klassiekers – zolang dat geen ridicule gerechten oplevert als vega-zalmsalade. Kortom: varieer vrijuit, maar geef klassiekers daarna wel een nieuwe naam.

## KEUKENGEREI

### Blokrasp

Doordat hij vlak op het aanrecht kan staan is hij soms handiger dan een losse handrasp. Houd met de niet-raspende hand de blokrasp op zijn plek met behulp van de greep.



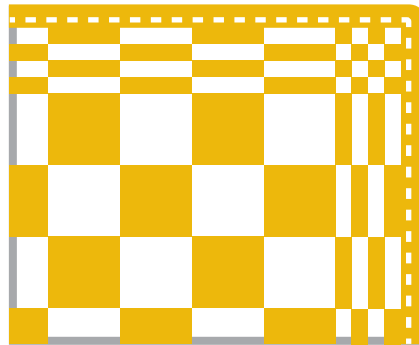
### Charlytang

Zover ik weet het allerbeste gereedschap om mee om te draaien, op te scheppen, neer te 'zetten' en te serveren. Of het nou spetterende dingen op de grill, hete slierten spaghetti of fragiele salades zijn: door de geschulpte uiteindes zorgt hij voor een goede grip, zonder te hoeven knijpen.



### Citruspers

Voor een beetje citroensap is zo'n handpers een stuk handiger en sneller gepakt dan een apparaat. Als er geen handpers in de buurt is, kun je ook met een vork het sap uit de citroen pers-draaien. Dit houdt alleen de vallende pitjes niet tegen...



### Doek

Om dingen uit de oven te halen gebruik ik liever een dubbelgevouwen doek dan een ovenwant, omdat je met een ovenwant zo weinig grip hebt. Zorg wel dat de doek droog is; een natte doek wordt juist bloedheet doordat er stoom ontstaat. Gebruik voor bijvoorbeeld het laten uitlekken van groente of het ophangen van yoghurt altijd een geurloze doek.

### Draadspaan

Bij een gewone schuimspaan komt vrij veel aanhangend vocht mee, bij een draadspaan niet of nauwelijks. Dat is handig als groenten uit kokend water in een bak koud water geschept moeten worden, of om dingen uit heet frituurvet te scheppen.



### Garde

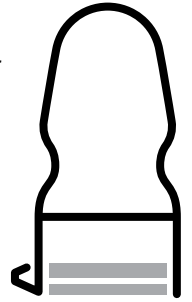
Kleine hoeveelheden pakken vaak amper in een apparaat, dan is een garde handiger. Gebruik (middel)slappe gardes voor vinaigrettes en het opslaan van room en dergelijke. Stijve gardes zijn meer geschikt voor dikke sauzen, vla en aanverwanten.

### Grillpan

Gebruik het liefst een zware (gietijzeren) grillpan, omdat die zijn warmte beter vasthoudt dan een dunnetje. Invetten doe ik eigenlijk nooit, want olie verbrandt bij hoge temperaturen, en vlees, vis of groenten laten vanzelf los uit de pan zodra ze goed gegrild zijn. Voor een mooie glans op uw grillspullen kunt u ze ook na het grillen besmeren met olie. Wilt u wel olie, houdt dan een propje keukenpapier tegen de opening van een fles olie, keer die even op zijn kop – houdt de prop strak op zijn plek – en weer terug en u heeft een 'invetpropje' om de opstaande randen mee te bestrijken.

### Dunschiller

Deze vorm dunschiller geeft meer grip dan een op een steeltje. Hij werkt daardoor niet alleen prettig bij het schillen, maar is ook handig om slierten (lees: tagliatelle) mee te schaven.





## ROOSJES DRAAIEN



PLAKJES ZIJN PRIMA, OPPEROLD TOT ROOSJES ZIJN ZE TOCH WEER GEZELLIGER.



**1** Snijd in de lengte plakjes van wat een roosje moet worden.



**2** Maak de plakken zo dun dat ze opgerold kunnen worden zonder te breken. Het rechterplakje is te dik, het linkerplakje is een mooi formaat.

Als dat niet lukt, kunnen de plakken geblancheerd worden tot ze soepel zijn.



**3** Neem een plak tussen duim en wijsvinger en rol die met de andere hand iets schuin op.

Zie blz. 45 voor het geheim van de tomatenroosjes.



**4** Soms is het nodig om de onderkant van een plakje vast te zetten met een prikkertje.



**5** Of zet de roosjes tegen elkaar zodat ze niet losschieten. Als ze dan een tijdje gestaan hebben zit het roosje in 'hun geheugen' en kunnen ze zelfstandig neergezet worden.

## POCHEREN VAN EI



IN RECEPTEN STAAT HET VAAK HEEL MAKKELIJK: 'POCHEER EEN EI'. DAT IS HET OOK, ALS JE MAAR EVEN WEET HOE. HOE VERSER EEN EI IS, HOE STEVIGER HET WIT EN HOE MINDER HET DUS ZAL UITVLOEIEN: OFWEL KAKELVERSE EIEREN GEVEN HET MOOISTE RESULTAAT.



**1** Verhit in een pannetje water met een beetje zout en een paar druppels azijn tot 85 à 90 °C (tegen de kook aan). Breek een ei boven een diepe lepel.



**2** Roer het water hard rond zodat er een draaikolk ontstaat.



**3** Laat het ei in de draaikolk glijden. Het wit hoort netjes rondom de eidooier te blijven zitten. Als het te veel uitvloeit, kunt u het voorzichtig (maar wel snel) met een spatel om de dooier vouwen.



**4** Na 4 à 5 minuten is het wit gestold en is de dooier nog vloeïend. Schep uit het water en begin aan het volgende ei.



**5** Eventuele lange slierten gestold eiwit kunt u ervan afknippen.

U kunt gepocheerde eieren op een warm (niet te heet) bord met wat folie erover warm houden, maar ze zijn koud ook lekker. Bewaar ze dan in de koelkast, onder water.

DARTELE LAMMETJES, WEIDES VOL FRIS GROEN, ONTLUIKENDE KNOPPEN EN SPRUITENDE PLANTEN. DAT IS WAAR DE LENTE VOOR STAAT: DE BELOFTE VAN MOOI, NIEUW LEVEN. DE MEEST VOOR DE HAND LIGGENDE VERKLARING VOOR HET ONTSTAAN VAN HET WOORD *LENTE* IS 'LENGENDE DAGEN'. MAAR LANG GENOEG VOOR EEN RIJKE OOGST ZIJN ZE NOG NIET. DAAROM LIJKT HET MIJ GEEN TOEVAL DAT *LENT*, ENGELS VOOR DE VASTENTIJD, IN HET VOORJAAR VALT; DIT SOORT EEUWENOUDE GEBRUIKEN HEBBEN DOORGAANS EEN PRAKTISCHE VERKLARING: ER IS GEWOON NOG NIET ZOVEEL TE OOGSTEN, ALLES KOMT IMMERS NET TOT LEVEN. WAT ER WEL IS, IS VOL VAN SMAAK, SAPPIG, MALS EN KRAAKVERS. JONGE SLABLAADJES, DASLOOK, KIEMPLANTJES, POSTELEIN, RAAPSTELLEN, ZURING, WATERKERS, KNAKKENDE RADIJSJES, DE EERSTE WEIDEMELK, MISSCHIE WEL VERWERKT TOT ZACHTE KAAS... EN VERGEET DE ASPERGES NIET. TOT DIE TIJD ZIJN WE IN HET VROEGE VOORJAAR CREATIEF MET WAT ER NOG IS AAN BEWAARDE INGREDIËNTEN; OOK ALS DIE GEZOUTEN, GEPEKELD OF BEVROREN ZIJN GEWEEST, COMBINEREN ZE VAAK JUIST GOED MET DE SMAKEN VAN HET VOORJAAR. DENK AAN ZUURKOOL MET MALSE BLAADJES EN EEN (GEPACHEERD) EITJE, GEROOSTERDE BIETJES EN PISTACHENOOTJES MET JONGE SPINAZIE, OF WATERKERS MET INGELEGDE KOMKOMMER. ER IS MET EEN BEETJE LIEFDE EN FANTASIE VAN ALLES TE VERZINNEN, TOT HALVERWEGE DE LENTE DE HOORN DES OVERVLOEDS BEGINT TE STROMEN.

## LENTE



VOORJAARSGROEN MET KIP EN EI **101** AARDAPPELSALADE **103** LINZENSALADE MET ASPERGES EN RABARBER **105**  
KINGFISHER'S SALAD **106** ANDIUVIESALADE MET ARTISJOK EN SCHAPENKAAS **108** ASPERGES MET EI **109**  
GEGRATINEERDE GEITENKAAS MET HONING-TIJMDRESSING **111** AVOCADO MET BLOEDSINAASAPPEL EN WALNOOT **112**  
SALADE VAN DE KOUDE GROND **113** LOFSALADE MET ARTISJOK EN BLAUWE KAAS **114**  
PASTASALADE MET RAAPSTELLEN **116** GARNALENCOCKTAIL **117** BLOEMKOOL-COUSCOUS **120**  
BISTROSALADE **121** ARTISJOKSALADE **122** MUHAMMARA **123** BLOEMKOOL MET BURRATA **124** BONENSALADE **126**  
SAFSOUF **127** POKE **128** CAESAR SALAD **131** CALIFORNIA ON A PLATE **132** TONNO E FAGIOLI **134**  
ZALM-, KRAB- OF TONIJSALADE **135** SINGAPORE SPINACH & SHRIMP SALAD **137** KOOLRABISALADE **138**  
SINT-JAKOB ZWAMDE OVER KRABBE **139** MALSE SLA MET DOPERWTJES EN MUNT **140** EIERALADE **143**  
AVOCADO-KRABSALADE **144** POSTELEINSALADE MET GEITENKAASCROUTONS **145**  
GEROOSTERDE ASPERGES MET ZOETZURE DRESSING **146** LENTE-TABOULEH **149** TEX-MEXKAPSALON **150**  
SPREEKWOORDSALADE: DE KOOL EN DE GEIT **151** RADIJS MET DADEL-SALADE **152** OOSTERSE RADIJSALADE **154**  
KOKKELS MET TUINBONEN **155** WILDPLUKSALADE MET RADIJS EN GEITENKAAS **157**  
ZEEWIERSALADE MET RADIJS **158** STEAK SALAD MET MIERIKSWORTELDRESSING **160**  
RODECOUSKOOL MET FETA **163** SALADE À LA FAVORITE **164** FRISSE ASPERGESALADE **166**  
ZEEVRUCHTENSALADE **167** LOFSALADE MET KROKANTE PANCETTA EN FRISSE GEITENKAAS **169**  
SALADE COBY **170** SALADE ROZEROD **173** KRUIDIGE TUINBONEN MET ARTISJOK **174**  
WATERKERSALADE **175** WILDE RIJST MET AVOCADO EN WAKAME **176** WITLOF MET HAM EN KAAS **178**  
ZILTE ASPERGESALADE **179**





## VOORJAARSGROEN MET KIP EN EI



**1** Verwarm een ruime koekenpan met een beetje olie en bak daarin de reepjes kip in circa 5 minuten rondom goudbruin en gaar. Druppel er halverwege een beetje citroensap op en maal er peper & zout over.

**2** Maak molsla, voorjaarsgroen en sud 'n sol aan met de vinaigrette, verdeel luchtig over borden of kommen en verdeel de kip erover. Schik de eierhelften erop met de open kant naar boven.

### VARIATIES

- Schaaf er flinters harde, oude kaas over: Hollandse brokkel, Parmezaan, pecorino.
- Gebruik gerookte kipfilet in plaats van gewone. Snijd de kip in dat geval in dunne plakjes.
- Pocheer de eieren (blz. 48) in plaats van ze te koken. Begin pas als de sla al op de borden ligt zodat de eitjes direct op de plaats van bestemming komen.

### VISVERSIE

- Vervang de kip door (gerookte) zalm of heilbot, of gespoelde ansjovis uit blik.

### VEGAVERSIE

- Bestrooi met fijne (kaas)croustons (blz. 76-77 of 86) of met in reepjes gescheurde, smakelijke mozzarella.

### VOOR DE SALADE

- 120 à 200 g kipfilet, in de lengte in plakken, vervolgens in reepjes van 1 cm breed
- 1 bos molsla, grof gesneden
- 2 handen gemengd voorjaarsgroen, bijvoorbeeld veldkers, zevenblad, jonge zuring
- handje sud 'n sol-tomaatjes, in reepjes, of kappertjes
- 4 eieren, net niet hard gekookt en gehalveerd
- citroensap
- milde olijfolie
- peper & zout

### OM MEE AAN TE MAKEN

- (kruiden)vinaigrette (blz. 67)

Als uw groenteboer, of tuin, geen voorjaarsgroen biedt, gebruikt u gewoon andijvie, lof en bijvoorbeeld bietenblaadjes en verse kruiden.





## WILDPLUKSALADE MET RADIJS EN GEITENKAAS



**1** Verdeel de radijzen in 3 porties. Snijd de dikste radijzen in plakjes. Snijd een derde in brunoise en een derde in de lengte in partjes, gebruik daarvoor de lange soort als u die heeft. Maak de blokjes en parten aan met iets meer dan de helft van de vinaigrette.

**2** Draai in de keukenmachine de geitenkaas een paar minuten zodat hij wat luchtiger wordt. Houd een beetje pistache apart en meng de rest door de kaas.

**3** Leg in het midden van elk bord plakjes radijs iets overlappend zodat ze een cirkel met een doorsnede van 7 centimeter vormen. Verdeel er met behulp van een spuitzak of twee lepels een laagje geitenkaas over. Dek dat weer af met een rondje radijs, verdeel er weer geitenkaas over en dek dat, mooi, af met plakjes radijs. Strooi de laatste pistachenootjes erover, het geeft niets als er een paar op het bord stuiten.

**4** Leg de partjes radijs er aan één kant in een luchtig hoopje tegenaan. Schep de radijs brunoise er deels over, zodat ze een beetje uitwaaiëren.

**5** Maak de kruiden en bietenblaadjes aan met de resterende vinaigrette en strooi ze achter het geitenkaasgebouwtje. Garneer het geheel met de bloemen.

### VOOR DE SALADE

- 2 bosjes radijs, liefs verschillende soorten
- 120 g jonge geitenkaas van de rol
- 2 el pistachenootjes, gemalen tot grove korrels
- 2 handjes gemengde kruiden en eetbare bloemen: bieslook, zuring, peterselie, kervel, veld- of tuinkers en als het even kan eetbaar wild; zevenblad, hondsdrif, speenkruid, primula, enzovoort
- 2 handen bietenblaadjes of ander jong slablad

### OM MEE AAN TE MAKEN

- kruidenvinaigrette (blz. 67) met een beetje honing

Dat mag zo'n klein rolletje zonder korst zijn.

### VARIATIE

- Wie sneller klaar wil zijn, draait de geitenkaas niet op, maar brokkelt hem door of over de salade en strooit daar de pistache over.

## RADICCHIOSALADE MET VIJGEN



**1** Meng in een ruime kom de artisjok, kappertjes en dragon door de vinaigrette. Werk de veldsla en gesneden radicchio erdoor.

**2** Vorm op elk bord een kommetje van 2 of 3 bladen radicchio. Schep de salade erin en schik de vijgen erop.

### VISVERSIE

- Met gebakken tong(rolletjes).

### VLEESVERSIE

- Met krokante spekjes of malse reepjes lamsvlees.

### SALADE ROYALE

- Met flinters rijpe geitenkaas – crottin of Hollandse – met hazelnoten en eventueel aardappel, linzen of spätzle.

### VOOR DE SALADE

- 4 artisjokbodems (mag uit blik), gespoeld en in reepjes
- 2 el kappertjes
- 1 takje dragon, gerist en gehakt
- 4 handjes veldsla
- 1 kleine radicchio, de bladen losgehaald tot je 8 à 12 mooie hebt, de rest in fijne reepjes
- 6 rijpe vijgen, gehalveerd

### OM MEE AAN TE MAKEN

- vinaigrette op basis van rijpe balsamico (blz. 18 en 52-53)







## CALIFORNISCHE AVOCADOSALADE



**1** Druppel een beetje opgevangen grapefruitsap over de avocado; voor een frisser effect eventueel ook een beetje citroensap.

**2** Meng in een *ruime* kom de drank, tomatenpuree, cayennepeper en mayonaise tot een smakelijk geheel.

**3** Meng de grapefruit, avocado en garnalen erdoor, houd eventueel een deel apart om er 'schoon' overheen te strooien, en maak op smaak met peper & zout. Serveer direct of juist een (half)uurtje gekoeld. Garneer de salade op de borden met citroen en eventueel apart gehouden ingrediënten.

### VEGAVERSIE

- Laat de garnalen achterwege en vervang ze door iets waar ze in Californië ook veel van hebben: artisjokken. Of – misschien denk ik eraan door die wonderlijke sushi – Californian egg rolls: maak een romige omelet, snijd die in reepjes en meng ze erdoor.

### VOOR DE SALADE

- 3 à 4 grapefruits, uitgesneden (blz. 39) en het sap opgevangen
- 3 avocado's, in grove brunoise (blz. 41)
- 150 à 200 g garnalen
- 1 citroen, in partjes
- peper & zout
- eventueel: citroensap

### OM MEE AAN TE MAKEN

- 2 el gin of cognac
- 1 à 2 tl tomatenpuree (of ketchup, maar dat vind ik net te zoet)
- mespuntje cayennepeper
- 4 el mayonaise (blz. 54)

Die hoort eigenlijk in plakjes, maar omdat je die niet lekker kunt uitknipen zou ik partjes doen.



## ZEEKRAALSALADE



**1** Maak de zeekraal aan met de vinaigrette en laat 20 minuten staan zodat de zeekraal licht gegaard wordt door het zuur.

**2** Meng dan de tomaat erdoor en verdeel met een beetje aanhangend vocht over borden.

**3** Scheur de burrata in stukken en verdeel die erover.

### VARIATIES

- Maak luchtiger met een bosje lamsoren, ook zo'n fijne zilte jongen. Gespoeld naar smaak. Of juist met half zuring, half gewone sla.

### VISVERSIE

- Alle vis houdt van zeekraal, da's nogal logisch.

### VLEESVERSIE

- Mals, licht vlees; kalf of varken past er het best bij.

### SALADE ROYALE

- Met héél fijn gesneden bloemkool en/of kleine witte boontjes.

### VOOR DE SALADE

- 450 g zeekraal, indien nodig droge uiteindjes verwijderd
- 2 mooi rijpe tomaten, in partjes van 1 cm op het dikste stuk
- 2 burrata

### OM MEE AAN TE MAKEN

- vinaigrette (blz. 53) met extra citroensap

Zeekraal is doordat het op kwelders groeit sowieso zilt; door het te spoelen verdwijnt er wat zout. Proef een stukje en besluit of u het nodig vindt om te spoelen.





DE PRACHTIGE, DIEPE KLEUREN ZEGGEN HET EIGENLIJK AL: DE HERFST IS HET RIJKST VAN ALLE SEIZOENEN, IN DE TUIN, MAAR OOK VOOR WIE NIETS GEZAAID HEEFT VALT ER VAN ALLES TE OOGSTEN. HET NAJAAR IS DE NATUUR OP HAAR ROYAALST: KASTANJES, HAZELNOTEN, WALNOTEN, PADDENSTOELEN, PEREN, APPELEN, ROZENBOTTELS, CRANBERRY'S, DUINDOORBESSEN, BRAMEN, VLIERBESSEN, PRUIMEN EN PEREN IN VELE SOORTEN EN MATEN. ALLEMAAL INTENSE, VOLLE SMAKEN. OOK UIT DE TUIN KOMT VAN ALLES DAT DE TIJD HEEFT GEHAD OM TE GROEIEN EN TE RIJPEN EN DAARDOOR DIEP VAN SMAAK IS: KNOLSELDERIJ, VERSE DROOGBONEN, WORTELEN, PASTINAAK EN NATUURLIJK DE ONGELOOFLIJKE VERSCHIEDENHEID AAN POMPOENEN. VERGEET DE HERFST ALS TREURIG SEIZOEN VAN DE VERGANKELIJKHEID, GENIET VAN AL HET MOOIS DAT ALS VANZELF AANGEBODEN WORDT. EN MAAK ER WAT LEKKERS VAN.

## HERFST



GEROOSTERDE BIET MET HERFSTFRAMBOZEN 295 FRISSE AARDAPPEL-VENKELSALADE 296  
NOUHAILA'S AARDAPPELSALADE 297 HUZARENSALADE 299 SALADE ALWIN 301  
SPINAZIESALADE MET EI EN EEN FIJN KNAPPERTJE 302 DEENSE HARINGSALADE 305 BROCCOLI-VENKELSALADE 306  
CEVICHE 307 ANDIJVIESALADE MET BLAUWE KAAS EN GEPEKELDE SINAASAPPEL 308  
APPELIGE KOOLRABI MET PIT 310 SALADE ARLËSIENNE 311 SALADE BAGRATION 314 SALADE ALIENOR 315  
AZIATISCHE SALADE MET VIS EN LIMOEN 316 BIETENSALADE À LA POLONAISE 318 PREI-BLEEKSELDERIJSALADE 319  
BLEEKBLAUW 321 BROCCOLI-OORTJES 322 POMPOEN MET GEPOFTE PITTEN 323  
BROCCOLISALADE MET BLAUWE KAAS EN AMANDEL 324 KIP-PETERSELIESALADE 326 KIPKERRIESALADE 327  
FRIS-PITTIGE CAVOLO NERO 329 EEKHOORNTJESSALADE 330 EEKHOORNTJESBROOD, BIJNA PUUR 332  
KOMKOMMERSALADE MET ORANJEBLOESEM 333 GEMARINEERDE PADDENSTOELEN 335 GEROOSTERDE GEMS 336  
OOSTERSE PADDENSTOELEN 337 GOI CŨÔN, OFWEL SLAROLLETJES 339 GROENE SALADE MET KROKANTE KAAS 341  
HTAPÓTHI VRASTÓ, OFWEL GEKOOKTE INKTVIS 342 JONGE MEIRAAPJES, VRIJ NAAR GÉRARD VIÉ 344  
KIKKERERWTEN-SNIJBIETSALADE MET POF-POMPOEN 345  
KIKKERERWTENSALADE MET GRANAATAPPEL EN FRISSE HANGOPBALLETTJES 347

KLASSIEKE BIETENSALADE 348 HERFSTIGE AARDAPPELSALADE 349 KLASSIEKE RUNDVLEESSALADE 350  
KNOLSELDERIJ-'CARPACCIO' 353 KRUIDIGE FETASALADE 354  
LICHT GEROOSTERDE KALKOEN-AVOCADOSALADE MET KOMKOMMERSAUS 356  
PADDENSTOELENSALADESANDWICH 357 LOFSALADE MET FETA, GEROOSTERDE TOMAATJES EN KRUIDENOLIE 359  
MELOENSALADE MET MUNT EN FETA 360 POMPOENSALADE MET LINZEN 363 PAKSOISALADE 364  
PEREN MET ROQUEFORT 366 POMME, POMODORI EN PAPRIKA 367 BIET MET GEITENKAASCROUTONS 369  
POMPOEN IN EIGEN SCHAAL 370 PASTASALADE MET POMPOEN EN PARMEZAAN 372  
ZOET, SCHERP EN ZOUT; PEER, RAMMENAS EN KAAS 373 RODEKOOLSALADE 375  
ROMIGFRISSE VENKELSALADE MET PATISSON 376 VENKEL-ROODLOFSALADE MET SINAASAPPEL 377  
PITTIGE RUNDVLEESSALADE MET BIMBI 378 BOELE'S HOTMAMAHOT KOUSENBANDSALADE 381  
ELISE'S SLINGERSALADE 382 SELDERIJ-SELDERIJSALADE MET ROQUEFORT 383 SPINAZIE-EIERSALADE 384  
SPINAZIESALADE MET PADDENSTOELEN 386 THAI BEEF 387  
VENKEL MET SAPPIG CITRUSFRUIT EN KROKANTE NOOTJES 389 WALDORF 390 WITLOOF OP Z'N VLAAMS 392  
VENKELSALADE MET ROQUEFORT 393



## DEENSE HARINGSALADE

**DE HARINGEN VOOR 'HOLLANDSE HARINGSALADE' HAAL JE BIJ DE KAR OF DE VISBOER. DE DEENSE VARIANT WORDT GEMAAKT MET ZURE HARING UIT EEN POTJE, DAT GEEFT EEN FRISSE SMAAK EN EEN HEEL ANDERE BEET. DE ECHTE DURFAL SERVEERT DEZE SALADE MET DEENSE AQUAVIT.**

**1** Kook de aardappelen, afhankelijk van het formaat, circa 15 tot 20 minuten. Laat ze goed uitgespreid afkoelen en snijd ze in brunoise.

**2** Meng in een ruime kom de azijn met mosterd, kruiden, zure room en peper & zout. Voeg de haring, appel en aardappel toe, meng goed door elkaar en proef op kruiden (vooral dille) en peper & zout.

**3** Geef de eventuele sla er los bij of meng de salade erdoor.

Zure haringen zijn natuurlijk het hele jaar door verkrijgbaar.

### VOOR DE SALADE

- 4 grote aardappelen
- 4 zure haringen, in reepjes of brunoise
- 1 licht zure appel, in brunoise
- 2 el neutrale olie
- peper & zout
- eventueel: 1 kropsla, de bladeren losgehaald en grof gescheurd

### OM MEE AAN TE MAKEN

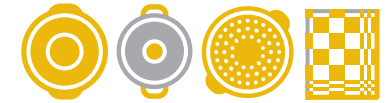
- 1 el dragon- of ciderazijn
- 1 tl mosterd
- 5 takjes peterselie, gerist en gehakt
- 10 takjes bieslook, fijngesneden
- 5 takjes dille, gerist en gehakt
- 1,2 dl zure room
- peper & zout







## GOI CUÔN, OFWEL SLAROLLETJES



**OMDAT DE VELLEN TRANSPARANT ZIJN, LOONT HET DE MOEITE TE ZORGEN DAT DE BUITENSTE LAAG EEN KUNSTWERKJE WORDT. BESTROOI HET ALS EEN KAREL APPEL LUKRAAK MET VERSCHILLENDE KLEUREN: BLOEMBLAADJES, REEPJES BIETENBLAD, FIJNE BLOKJES PAPRIKA ENZOVVOORT. OF MAAK ZE JUIST STRAK DOOR ER EEN STRENG STREEPJE OP TE LEGGEN VAN BIJVOORBEELD PLAKJES (GEBAKKEN) CHAMPIGNON. DEK HET VEL AF MET SLABLAADJES VOOR JE DE REST VAN DE VULLING EROP LEGT.**

**1** Blancheer de broccoli in een paar minuten beetgaar en dompel hem in koud water. Laat goed uitlekken.

**2** Houd zoveel bladen sla apart als nodig zijn voor de gewenste hoeveelheid rolletjes (met bovenstaande vulling zou 2 à 3 per persoon genoeg moeten zijn voor een lunch, 1 à 1½ voor een voorgerecht). Snijd de rest van de sla in reepjes.


**3** Meng in een ruime kom azijn, sesam- en neutrale olie en eventuele peper of knoflook met peper & zout tot een smakelijk geheel. Maak de overige ingrediënten ermee aan.

### VOOR DE SALADE

- 1 kleine broccoli, met steel en al in de lengte in reepjes van 1 cm, of 1 bosje bimi
- 1 kropsla, de blaadjes losgehaald
- 100 g shiitakes of kastanjechampignons, in plakjes
- 1 komkommer, in brunoise of juist lange repen
- 4 handjes taugé
- paar takjes koriander, munt of citroenmelisse, gerist en gehakt
- 2 el sesamzaad, geroosterd
- 8 à 12 rijstvellen, bij de toko

### OM MEE AAN TE MAKEN

- (rijst)azijn
- sesamolie
- neutrale olie
- peper & zout
- eventueel: klein pepertje (naar smaak met of zonder zaad), fijngesneden en/of fijngehakt teentje knoflook

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept. 



## PITTIGE RUNDVLEES- SALADE MET BIMI



**1** Verhit een koekenpan met een beetje olie en bak de lapjes vlees per kant in 1 à 2 minuten mooi bruin. Draai het vuur uit, haal het vlees uit de pan en laat het rusten.

**2** Rasp de schil van de limoen en pers de helft van de vrucht uit.

**3** Verhit een ruime koekenpan of wok met een beetje olie en fruit de knoflook en peper erin. Voeg de bimi toe en bak even mee zonder te kleuren. Voeg de limoenrasp en een deel van het sap toe en kruimel daar de suiker in. Blus af met water tot de bimi in een bodempje staat. Laat dat verdampen en de groente smaakgaar worden. Schud regelmatig om zodat de suiker goed oplost en zich verdeelt.

**4** Snijd het vlees in mooie dunne plakjes. Meng alles door elkaar, ook de koriander en het sesamzaad, en maak indien nodig af met nam pla (bij wijze van zout) en nog een beetje limoensap.

### SALADE ROYALE

- Meng er eier- of glasnoedels door. Gebruik iets meer van de smaakmakers zodat de noedels de smaak niet 'opeten'.

### VOOR DE SALADE

- 200 g mals rundvlees, bijvoorbeeld kogelbiefstuk of van de lende, stuk van ca. 1,5 cm dik, op kamertemperatuur
- 1 biolimoen
- 1 à 2 tenen knoflook, fijngehakt
- ½ rode peper, naar smaak van zaad ontdaan en fijngehakt
- ca. 300 g bimi, of broccoli met steel in en al in de lengte in dunne reepjes
- brokje palmsuiker
- 6 takjes koriander, gerist en gehakt
- 3 el sesamzaad, geroosterd
- neutrale olie
- eventueel: nam pla

Van zo'n mooi schijfje gebroken. U kunt palmsuiker vinden bij de toko (soms ook losse trouwens). Gebruik anders een lepeltje rietsuiker.







## SPRUITJES EN POMPOEN MET KROKANTE CITROEN



**1** Snijd de pompoen met de dunschiller in repen of in spaghetti (op de mandoline of met een daartoe aangewezen apparaat). Maak aan met citroensap, olie en peper & zout en dek af met plasticfolie.

**2** Doe dan de bloem in een kom, voeg een kneepje zout toe en maak een kuiltje in het midden. Schenk er 1 eetlepel olie in en meng met een stijve garde tot de olie geheel is opgenomen. Voeg steeds een beetje water toe, roer helemaal glad en ga door tot crème fraîche-dikte. Laat 10 minuten (of langer) rusten.

**3** Haal boven de pompoenkomp mooie en schone blaadjes van de spruitjes los. Dat gaat het makkelijkste door de kontjes eraf te snijden en ze vanaf het snijvlak naar boven af te pellen. Als dat bij de kern te priegelig wordt, snijdt u die in fijne reepjes. Meng samen met de dressing door de pompoen. Laat een kwartiertje staan en verdeel in luchtige hoopjes over borden.

**4** Verwarm de olie om in te frituren tot 170 °C.

**5** Sla het eiwit stijf en vouw het met een beetje peper & zout door het beslag zonder de luchtigheid te verliezen. Haal de citroenschilletjes erdoor en schep ze er met een vork uit, in de hete olie. Niet te veel tegelijk om spatten en bruisen te voorkomen en de olie niet te veel af te laten koelen. Schep met een draadspaan op keukenpapier, maal er peper & zout over en laat even uitlekken. Strooi over de salade.

### VOOR DE SALADE

- ca. 200 g niet-melige pompoen, bijvoorbeeld butternut, hokkaido of patidou
- 50 g bloem
- ca. 300 g spruitjes
- dressing (blz. 54) waar 2 tenen knoflook en ½ bos peterselie door gepureerd is
- 1 eiwit
- 2 biocitroenen, de schil in lucifers
- neutrale frituurolie

### OM MEE AAN TE MAKEN

- citroensap
- olijfolie
- peper & zout

Niet zoveel hoor, het is maar voor de citroen.





## DANKWOORD

---

Mijn dank aan:

Suzanne Krom, voor je overzicht, diplomatieke talent en vooral de fijne samenwerking.

Arjan Weenink, voor je vertrouwen. Dat lijkt cliché, maar is heel erg waar. En belangrijk.

Joke Jonkhoff, voor je scherpe blik en precisie.

Tanja de Vries, voor je waanzinnige spullen én salade-enthousiasme.

Elise de Vries (geen familie), voor je mooie dieren en ideeën.

Tiller Galerie Amsterdam en George Heidweiller voor de kunst op blz. 107 en 478.

Iedereen bij de uitgeverij, in alfabetische volgorde: Elaine Oey, Erwin Walbeek, Hannah Zirkler, Ivan Borghstijn, Julia Krasenberg, Maartje van Berge, Marieke Dijkman, Martijn Griffioen, Meike Wensink, Ruth Visser, Tibor Kruis, Wiep Tander, Willem Jansen en alle andere mensen waarvan ik niet eens weet dat ze hun best voor me doen. Dat leuke meisje, vlak bij de ingang, met die mooie krullen.

Er missen hier nog een heleboel namen, namelijk die van alle kookboekschrijvers die de klassiekers overgeleverd hebben. Ook als hun namen vergeten zijn, blijven de gerechten. De grote *Larousse* van de gastronomie is een waardevolle bundeling van al die recepten, in elk geval de Franse, vandaar dat die naam regelmatig opduikt in dit boek. Veel dank aan alle receptenschrijvers en boekenmakers.

Veel dank ook aan iedereen die dit boek gebruikt.

Mari Maris