

cuisine carine

recepten en notities van
Karin Gaasterland

Voorwoord: <i>J'adore le beurre!</i>	15
Hoe gebruik je dit boek?	23
Apéro	35
Drank	69
Mezze	83
Terrines	107
Lunch of entree	121
Plat du jour	147
Familierecepten	245
Favorieten	271
Bijgerechten	293
Inmaak	323
Basis	331
Chocolade	365
Patisserie	369
Menu's	401
Dankwoord	429
Register A-Z	434



Voorwoord

J'adore le beurre!

‘Daar word je niet dik van,’ was de lijfspreuk van mijn oma van vaders kant. Bij alles eigenlijk, ook als dat wél het geval is. Godzijdank ben ik gezegend met een geweldige spijsvertering en eet ik graag van dit goud; gezouten en ongezouten. *J'adore le beurre!* Geen magere cuisine bij mij, maar wel een heel lekkere waar je gelukkig van wordt.



Vismousse

INGREDIËNTEN

100 g gedroogde abrikozen
100 ml witte wijn
sap van ½ sinaasappel, gezeefd
300 g witvis (bijv. kabeljauw)
1 kleine rode ui, gesnipperd
2 cm gember, grof gehakt
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 stengel selderij
5 salieblaadjes
zout en peper
1 tl komijnpoeder
1 el crème fraîche
75 g boter, in blokjes

BEREIDING

Verwarm de abrikozen met de witte wijn en het sinaasappelsap. Zet het vuur uit en laat de abrikozen 1 uur wellen. Neem de abrikozen uit het vocht en zet opzij (bewaar het vocht).

Breng de witte wijn met het sinaasappelsap opnieuw aan de kook en kook hierin de vis met de rode ui, gember, knoflook, selderij, 3 salieblaadjes, zout en peper en de komijnpoeder. Haal na 10 minuten van het vuur, giet af en laat even uitlekken.

Maal alle ingrediënten in de keukenmachine fijn. Roer er de crème fraîche en 50 gram boter door tot een fijne mousse. Lepel de mousse in een porseleinen schaal of terrine.

Smelt de rest van de boter, schenk over de mousse en garneer met de rest van de salie. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Zoete bagna cauda

Als je gek bent op ansjovis en de combinatie van zoet en zout.

INGREDIËNTEN

12 ansjovisfilets (blik)
sap van ½ citroen
2 tl suiker
250 g roomkaas
50 ml zonnebloemolie
zwarte peper uit de molen

BEREIDING

Maal in de keukenmachine de ansjovis met het citroensap en de suiker fijn. Voeg terwijl de machine draait de roomkaas en in een dunne straal de zonnebloemolie toe en maal tot een gladde pasta. Breng op smaak met de zwarte peper.





Escargot in aardappel

In dit recept zit alles wat lekker is: aardappels, room, boter, kaas, knoflook, drank en slakken. Die laatste heb ik overigens moeten leren eten. Als kind vond ik niks mis met het eten van escargots, maar dan zonder de slakken. Gewoon alleen lekker soppn met dat Franse stokbrood (bakken ze alleen daar, én bij Bouchon du Centre in Amsterdam) in die goddelijke boter, dat was voor mij lange tijd prima.

INGREDIËNTEN

4 grote vastkokende aardappels
zout en peper
5 sjalotten, fijngenhakt
6 tenen knoflook, fijngenhakt
1 bos bladpeterselie, fijngenhakt
100 g boter
24 mediumgrote slakken (blik),
afgespoeld en uitgelekt
100 ml Noilly Prat
sap van ½ citroen
150 ml room
2 tl mosterd (Amora)
50 g gruyère, geraspt

BEREIDING

Was de aardappels, prik er rondom gaatjes in met een vork (zo voorkom je dat het schilletje barst), en rol ze door wat zout. Leg de aardappels op een bakplaat en gaar ze circa 1 uur in de oven op 180 °C.

Bak de sjalotten met knoflook en peterselie glazig in de boter. Doe de slakken erbij en blus af met Noilly Prat en het citroensap. Roer door en laat even inkoken. Voeg de room en de mosterd toe en breng op smaak met zout en peper. Neem van het vuur.

Snijd de bovenkant van de aardappels en hol ze voorzichtig uit. Laat een laag van circa ½ centimeter zitten, want de schil moet heel blijven. Schep de verkruimelde aardappels en de gruyère door de escargotcrème.

Verdeel het mengsel over de aardappels en zet nog 20 minuten in de oven op 180 °C.

Net als deze spaghetti-omelet. Je klutst een paar eieren (de hoeveelheid is afhankelijk van de hoeveelheid pasta), mengt ze met een restant gekookte spaghetti van de avond ervoor, voegt zout en peper, komijnpoeder en een royale hand geraspte kaas toe en bakt er een dikke krokante omelet van – uiteraard in boter. Niet zelden was dit de inhoud van mijn lunchbox op school, terwijl anderen jaloers toekeken en hun Hollandse boterhammen aten.

Dat pasta het favoriete eten is van mijn moeder is wel duidelijk. Dat heeft vast te maken met het feit dat haar roots in Malta liggen, een eiland vlak onder Sardinië. En met de onconventionele smaak en bereidingswijze ervan. En met het feit dat ze opgroeide in Egypte. Uiteindelijk ligt hier ook de oorsprong van alle smaken en culturen mijn keuken, die je inmiddels ook duidelijk terugziet in mijn pastagerechten.

Bij Caffè Toscanini leerde ik van chef Leonardo de specifieke do's en don'ts van pasta maken, koken en eten. Daar zijn Italianen heel uitgesproken in, zo bleek. Dit was een ontzettend leuke tijd waarin ik veel heb geleerd; een waardevolle toevoeging aan de keuken van een autodidacte chef als ik.





Buikspek gevuld met boudin blanc met linzen met abrikoos en sherryjus

Even een klusje vooraf en een nachtje doorhalen, maar dan heb je ook wel iets goddelijks.

INGREDIËNTEN VOOR HET BUIKSPEK

1 kg buikspek (met zwoerd)
2 el sherryazijn
2 tl five spices
2 tl zout
1 tl zwarte peper, grof gemalen
1 stuk boudin blanc (dezelfde lengte als het buikspek)

INGREDIËNTEN VOOR DE LINZEN

150 g gedroogde abrikozen
300 ml + extra sherry
1 tl komijnpoeder
2 tl harissa (zie p. 97)
500 g beluga- of Puy-linzen
100 g boter
2 rode uien, in ringen
3 tenen knoflook
zout en peper

rolladetouw

BEREIDING BUIKSPEK

Prik met een mespunt heel veel gaatjes, tot net boven het vlees, in het zwoerd. Meng de azijn met de five spices, het zout en de peper en masseer de vleeszijde goed in. Leg met het zwoerd naar boven, dep het droog en zet het buikspek onafgedekt in een ovenschaal een nacht in de koelkast.

Rooster het buikspek de volgende dag als volgt: verwarm de oven voor op 140 °C. Leg het buikspek met de vleeszijde naar boven en leg er de boudin blanc bovenop. Bind het spek als een rollade op verschillende plekken stevig op met rolladetouw. Kwast de rollade in met sherryazijn en rooster 3 uur in het midden van de oven. De kerntemperatuur moet 66 °C zijn. Bestrijk af en toe met azijn.

Haal het buikspek uit de oven en verhoog de temperatuur naar 230 °C. Rooster het zwoerd in 30 minuten krokant en je hebt een indrukwekkende, sappige pièce de résistance voor bij de linzen.

BEREIDING LINZEN

Wel de abrikozen in de sherry met de komijnpoeder en de harissa. Breng intussen ruim water aan de kook en kook de linzen (zonder zout) volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.

Smelt de boter en bak de rode ui en knoflooktenen op laag vuur zacht. Voeg de abrikozen met het weekvocht, de linzen en zout en peper toe. Iets laten inkoken en klaar! Een extra klontje boter of scheutje sherry kan nooit kwaad.



Een ontmoeting met een prachtige grote zeebaars op een vismarkt kan voor mij het menu van die dag bepalen. Er zijn dan ook al vele vissen, inktvissen, sardientjes, ansjovissen en andersoortige in mijn Mallorquin aardewerk en andere pannetjes geëindigd.

Als je ooit in Palma de Mallorca bent en je bent op de Mercato Santa Catalina, ga dan naar Antonia: het kleinste stalletje met de beste sardientjes, ansjovis en (als ze in seizoen zijn) Soller prawns. Neem als je er toch bent een kop koffie met een ensaïmada met suiker (een soort Mallorquin croissant) van de grill of een koud glas sherry met een bordje almejas of calamari à la romana bij een van de kleine barretjes op de markt. Maakt het vroege opstaan helemaal goed.

Mijn favoriete vismarkt is die in Tanger aan de voet van de oude kashba. Deze bezocht ik ooit met mijn vriend Geert, chef van Restaurant Merkelbach. Helaas hadden we geen keuken tot onze beschikking, maar de hectiek en dynamiek van de vele stalletjes met hun luidruchtige venters en het waanzinnig rijke aanbod uit de zee waren reden genoeg om daar samen uren door te brengen.



Kabeljauw confit

Vis konfijten in olijfolie geeft smaak, is makkelijk, kan niet mislukken en zorgt ervoor dat de vis mals blijft. Gebruik stevige vis, dikke stukken en goede olijfolie. Geschikt zijn bijvoorbeeld kabeljauw, zalm, heilbot en tonijn. Konfijt de tonijn maar kort als je hem graag rood vanbinnen eet. De olijfolie, kruiden, knoflook, pepertjes en dergelijke bepalen de smaak van de vis, dus daarmee kun je naar hartenlust variëren.

INGREDIËNTEN

olijfolie (voldoende om de vis onder te zetten)
2 takjes rozemarijn
1 rode chilipeper, over de lengte gehalveerd en zaadlijsten verwijderd
6 tenen knoflook
zest van 1 citroen, julienne gesneden
150 g hazelnoten
1 tl komijnpoeder
zout en peper
4 flinke kabeljauwmoten (à 200 g per stuk)
500 g kruimige aardappels
125 g boter
1 tl balsamicoazijn
1 el zee-egelpasta

BEREIDING

Verwarm in een pan of braadslee met dikke bodem de olijfolie tot 80°C. Verwarm er de rozemarijn, chilipeper, knoflooktenen en de citroenzest 30 minuten in, zodat de smaken lekker in de olie trekken.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Neem de ingrediënten uit de olie en rooster ze in een ovenschaal in wat afhangende olie goudbruin. Zet opzij voor de puree.

Rooster in een koekenpan de hazelnoten met de komijnpoeder en wat zout en hak ze, eenmaal afgekoeld, grof. Zet eveneens opzij.

Konfijt de kabeljauw 25 minuten in de olijfolie. Zet het vuur uit en laat rusten in de olie.

Kook intussen de aardappels in ruim gezouten water. Giet af en laat uitlekken. Prak er 75 gram boter, rozemarijn, chilipeper, knoflook en citroenzest uit de oven door. Breng op smaak met zout en peper.

Smelt de rest van de boter met de balsamicoazijn en de zee-egelpasta.

Verdeel de puree over de borden. Schep met een schuimspaan voorzichtig de kabeljauw uit de olie en leg op de puree. Bestrooi de vis met zout en hazelnoot en schenk er de zee-egelpasta over.



Tuinbonen

BEREIDING

Gebruik mooie verse tuinboontjes, dop ze dubbel en kook ze kort in zout water. Pureer feta met wat room en zwarte peper en smeer uit op een bord. Boontjes erop met goede olijfolie, citroenzest en muntsaus (zie p. 341).

Tarte Tatin met peren

Dit recept is gebaseerd op een tarte Tatin-vorm van 25 centimeter doorsnede.

INGREDIËNTEN

90 g bruine basterdsuiker
2 el + 100 ml cognac
60 g boter
1 el mascarpone
6 peren, geschild en gehalveerd
10 kardemompeulen
3 steranijs
3 takjes tijm
1 l sterkte koffie
250 g bladerdeeg
1 eidooier, losgeklopt
500 ml room
3 el suiker
3 laurierblaadjes

BEREIDING

Smelt in een steelpan de suiker met 2 eetlepels cognac en kook zachtjes en zonder te roeren in tot een mooie, bruine karamel. Roer de boter erdoor en zet het vuur uit. Roer als de karamel iets is afgekoeld de mascarpone erdoor.

Stoof de peertjes met de kardemom, steranijs en de tijm in de koffie en 100 milliliter cognac. Neem uit het kookvocht en laat goed uitlekken.

Verhit de vorm op een laag pitje. Schenk de karamel erin, verdeel er de peer over en bak kort mee. Bedek met bladerdeeg, vouw het overhangende deeg rondom naar binnen en prik er gaatjes in. Bestrijk met eidooier en bak in 30 minuten in de oven op 180 °C goudbruin en gaar.

Neem de tarte Tatin uit de oven en draai hem om. Dit is even een trucje: plaats er een bord of schaal op die groter is dan de bakvorm. Draai om met één hand op het bord en je andere hand (met ovenwanten uiteraard) onder de vorm of aan het handvat. Pas op dat je je niet verbrandt aan de karamel.

Verhit op laag vuur de room met de suiker en de laurier tot de suiker is opgelost. Neem van het vuur, laat afkoelen en serveer bij de tarte Tatin.

