



RECEPTEN OM ELKE DAG INDRUK TE MAKEN

DE CHEF DIE JE WILT ZIJN

ANDY BARAGHANI

FOTO'S DOOR GRAYDON HERRIOTT



CARRERA
culinair

A still life arrangement on a windowsill. From left to right: a glass of water, a bowl of sliced watermelon, a small red dish, a striped metal cup with an avocado slice on top, a white plate with a banana and a fork, a clear glass carafe filled with water, another glass of water, a yellow mesh bag containing lemons and limes, and a folded light blue cloth. The background shows a city street with buildings and a utility pole.

INHOUD

Inleiding 1

Inslaan en aan de slag gaan 9

Grootse kleine recepten 31

Frisse samentrekkende Citroensaus 36

Friszure mosterddressing 37

Alle soorten pickles 38

Citrusdressing met kurkuma en zwarte peper 40

Pistache-za’atar 42

Chili crisp met kokos en verse chilipeper 43

Zoete geroosterde noten 44

Ansjovisbroodkruimels 45

Gebakken ingemaakte sjalotjes 46

Pittige groene tahin 48

Zhoug 49

Salsa verde met krokante kruiden 50

Knapperige romesco 52

Pittige knoflookazijn 53

Heel knapperige knoflook-chiliolie 54

Romige nuoc cham 57

Green goddess-yoghurt 58

Tahin-ranch 59

De beste aioli 61

Toum 62

Extra-sesamdressing 63

Begin (of eindig) je dag met een ei 65

Eieren in kruidige tomatencurry 70

Krokante kikkererwten met citroenige yoghurt en chiliolie-eieren 73

Kuku sabzi 78

Luchtig roerei met parmezaan 83

Sandwiches met halfzachtgekookt ei en lente-ui 86

Krokante zout-en-peperrijst met gebakken knoflookeieren 89

Snacks om te delen... of niet 91

Pittige citrusolijven 94

Noten bij de borrel 97

Vers fruit met hartig strooisel 100

Rokerige auberginedip 103

Borani aka de koningin van alle yoghurtdips 104

Gebroken feta met gebakken munt en walnoten 107

Halloumi met citroenhoning en sesamzout 108

Luchtig (en knapperig) platbrood 111

Gebakken knoflook-tomatentost 113

Azijntoasts 116

Ansjovis-radijstoasts 118

Heel veel salades 121

Dikke stukken citrus met avocado en gekaramelliseerde dadels 128

Granaatappel-lepelsalade 131

Kaki’s met gescheurde burrata en frisse citroen 132

Superknapperige bleekselderijsalade 135

Past-overal-bij-komkommersalade 136

Venkelsalade met pittige groene olijven en gehakte pistachenoten 139

Pittige en zure gegrilde kool met pindavinaigrette 140

Sappige tomaten met Italiaanse chili crisp 143

Little gems met green goddess-yoghurt en zure sjalotjes 144

Parmezaan-palmkoolchipssalade met friszure mosterddressing 147

Partjes sla 148

Witlofsalade, met dank aan Estela 151

Vergeet je groenten niet 153

Mais in kokosroom 156

Geroerbakte asperges met zwarte peper en gember 158

Erwten met grote stukken feta en zhoug 161

Venkel begraven in room 162

Zoetzure gekaramelliseerde pompoen met pistache-za’atar 166

Krokant gebakken paddenstoelen met boter-sojasaus en zachtgekookte dooier 169

Gegrilde aubergine met pindasalade 170

Gekaramelliseerde zoete aardappelen met harissaboter 175

Friszure geroosterde bietjes met munt en sesamzaad 176

Geroosterde wortels met pittige groene tahin 179

Krokante ovenaardappelen met romesco 180

Boteraardappelen met zoute citroen 183

Uit elkaar gevallen gekaramelliseerde kool met ansjovis en dille 184

Lange bonen met romige sesamsaus 187

Geblakerde spruiten met romige nuoc cham 188

Perfekte bloemkool met een pittig kokoskorstje 191

Bimi met warme ansjovisdressing 192

Krokant geroosterde artisjokken 195

Granen, pasta’s, goedkoop geluk 197

Rijst met nori en boter 200

Chelo ba tahdig 202

Farro met gesmolten courgette en sumak 209

Koude soba met citroenige pindasaus en knapperige groente 212

Grote pastaschelpen met pittige lamsworst en pistachenoten 214

Fregola met romige kokkels en yuzu kosho 219

Ricottadumplings 222

Pittige bloemkoolragout met citroen-broodkruim 225

Pasta e ceci met gekaramelliseerde citroen 226

Geobsedeerd door soep 229

Drinkbare kippenbouillon 232

Coole bonen 235

Ash reshteh 236

Pikant-zure knoflooksoep met shiitake en bleekselderij 239

Masoor dal met gezouten yoghurt 240

Pittige kokos-chowder met geroosterde knoflook 243

Rijstsoep met gemberkip en gefrituurde zwarte peper 244

Vis, ik hou van je 247

Schelpen met krokant gebakken ham en witte bonen 250

Coquilles met grapefruitboter 253

Kleverige en pittige basilicumgarnalen 254

Peper-en-zoutkabeljauw met kurkumanoedels 257

Zalm van mama 258

Gegrilde snapper met salsa verde van prei 261

Geschroeide inktvis met een dressing van sappige tomaten en pistachenoten 262

Hele vis met venkelboter en superzachte venkel 265

Vlees en zo 267

Italiaanse maaltijdsalade met malse kippenborst 270

Pittige kip met tomatenconfit 273

Zoete kip uit de oven 274

Zoetzure granaatappelkip 277

Gebraden kip in pittig-zure marinade 278

Lamskoteletten met shoarmakruiden en pickles-salade 281

Gestoofde lamsschouder met sinaasappel, rozemarijn en knapperige pistacheyoghurt 282

Pittige varkens-larb met heel veel kruiden 287

Varkenskoteletten met geroosterde knoflook en pittige kappertjes 288

Köfte, gehaktballen maar dan anders 291

Roerbak met superzacht rundvlees en pinda’s 292

Gegrilde short ribs met miso-pepertjesmarinade 294

Een echte steak (plus in boter gebakken uienringen) 298

Zoete verleiding 303

Faloodeh met kersen 307

Perziken-bramendessert met kaneelcrumble 310

Appelgalette met tahin 313

Panna cotta met sinaasappelbloesem en honingaarbbeien 315

Luchtige pruimen-pistachecake 319

Dankwoord 320

Register 321

KUKU SABZI

Als ik aan de gerechten denk die mij m'n hele leven zijn bijgebleven, staat kuku bovenaan. Er zijn meer kuku's: met aardappel, saffraan en zwarte peper, een zoete variant met dadels en rozenblaadjes die meestal als ontbijt wordt gegeten met bittere bergamotthee, en een kuku met courgette en kurkuma. Wat mij betreft is kuku sabzi de beste. Deze versie met een intimiderende hoeveelheid kruiden was een van de eerste Iraanse gerechten die ik als kind heb leren maken. Het gerecht wordt in elk Iraans huishouden anders gemaakt. Ikzelf hanteer een minder-is-meer-benadering en laat de kruiden de hoofdrol spelen. Was de kruiden in gedeelten. Als je ze allemaal tegelijk wast, krijg je misschien zand en vuil in je kuku.

VOOR 6 PERSONEN

3 bosjes koriander

3 bosjes peterselie

2 bosjes dille

2 bosjes lente-uitjes, in dunne ringetjes

1 el gedroogde fenegriekblaadjes

1½ tl grof zeezout

1 tl versgemalen peper

1 tl bakpoeder

¾ tl gemalen kurkuma

5 eieren

60 ml neutrale olie (zoals druivenpitolie) of extra vergine olijfolie

Luchtig (en knapperig) platbrood (blz. 111) of goed kant-en-klaar platbrood, verwarmd

torshi liteh (Perzische pickles), voor erbij

yoghurt, voor erbij

Snijd ongeveer 10 centimeter van de steeltjes van de koriander, peterselie en de dille. Je gebruikt alleen de blaadjes en zachte steeltjes. Doe ongeveer een derde van de kruiden in een slacentrifuge en vul hem met koud water. Beweeg de kruiden met je handen door het water om het vuil eraf te spoelen; dat zinkt naar de bodem. Haal het mandje uit de slacentrifuge en giet het water eruit. Herhaal dit tot het water helder blijft. Slinger de kruiden droog en leg ze op een grote snijplank. Herhaal dit met de rest van de kruiden.

Pak een flinke handvol kruiden en hak ze fijn met je scherpste mes. Herhaal dit tot je de hele berg gewassen kruiden hebt fijngehakt.

Doe de gehakte kruiden in een grote kom en voeg de lente-uitjes toe. Wrijf de fenegriekblaadjes fijn tussen je vingertoppen en strooi ze over het kruidenmengsel. Zo komen de zoete geur en smaak goed vrij. Voeg het zout, de peper, het bakpoeder en de kurkuma toe. Breek de eieren in de kom. Maak de dooiers kapot met een vork en meng de eieren daarna goed door het kruidenmengsel, tot ze volledig opgenomen zijn. Het lijkt misschien alsof je te weinig eieren hebt, maar je wilt *net genoeg* om het mengsel te binden. Het mengsel moet *heel* groen en licht en luchtig zijn.

Schuif een rooster boven in de oven en verwarm de grill voor.

Schenk de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag van 25 centimeter en verhit hem op middelhoog vuur tot hij glinstert. Roer het kukumengsel nog een keer door en doe het in de koekenpan. Strijk het met een spatel uit naar de rand van de pan. Leg een deksel op de pan en bak het mengsel 8 tot 10 minuten, tot de onderkant gestold en heel donkergroen, bijna bruin, is; draai de pan af en toe, zodat het gelijkmatig gaar wordt.

Haal de pan van het vuur en haal het deksel eraf. De bovenkant van de kuku is nu nog een beetje nat, maar heel groen. Zet de pan in de oven en gril de kuku ongeveer 1 minuut, tot de bovenkant gestold is; houd hem goed in de gaten (de ene grill is heter dan de andere). Haal hem uit de oven en laat hem op een platte schaal of een snijplank glijden. Snijd hem in punten en serveer ze met platbrood, pickles en yoghurt.



SANDWICHES MET HALFZACHT- GEKOOKT EI EN LENTE-UI

VOOR 2 PERSONEN (MAAR JE KUNT HET
RECEPT GEMAKKELIJK VERDUBBELEN)

4 eieren

4 lente-uitjes, in dunne ringetjes

1 tl geroosterd sesamzaad
(zie blz. 24)

2 tl heldere rijstazijn

1 tl sojasaus

snufje kristalsuiker

grof zeezout

versgemalen peper

60 ml De beste aioli (blz. 61)
of kant-en-klare mayonaise

1 el dijnmosterd

4 dikke sneetjes witbrood, brioche
of melkbrood

Er zijn een paar dingen aan deze sandwiches die me blij maken: dikke sneetjes zompig witbrood, zoals Japans melkbrood. De frizure lente-uisaus, die je in een dubbele hoeveelheid kunt maken en voor ramennoedels met lente-ui kunt gebruiken. En de perfect getimede 8 minuten-eieren (ga alsjeblieft ergens anders naartoe als je eieren langer dan 10 minuten kookt).

Haal de eieren uit de koelkast, zodat ze kunnen opwarmen terwijl je de voorbereidingen doet; dan barsten ze minder gauw tijdens het koken. Vul een middelgrote pan tot driekwart met water en breng het aan de kook.

Roer ondertussen de lente-uitjes, het sesamzaad, de azijn, sojasaus, suiker en een snufje zout en peper door elkaar in een kleine kom. Druk de lente-uitjes met de bolle kant van een lepel tegen de zijkant van de kom om ze een beetje kapot te maken. Zet het mengsel apart.

Roer de aioli en de mosterd door elkaar in een andere kom. Breng op smaak met zout.

Vul een middelgrote kom met ijs en genoeg water om de eieren onder te zetten. Houd je kookwekker bij de hand. Zet het vuur lager, zodat het water zachtjes suddert. Laat de eieren voorzichtig met een schuimspaan in het water zakken. Kook ze *precies* 8 minuten. Leg ze met de schuimspaan in het ijswater en laat ze daar een minuutje liggen. Tik daarna de hele schaal van elk ei kapot met de lepel en leg de eieren weer in het ijswater. Hierdoor komt de schaal goed los van het eiwit en zijn de eieren gemakkelijker te pellen. Pel ze en snijd ze overdwars in dikke plakjes.

Smeer een dikke laag mosterdmayonaise op de 4 sneetjes brood. Beleg 2 sneetjes met de plakjes ei. Lepel de lente-uisaus erover en leg de andere sneetjes erop. Snijd de sandwiches zoals je wilt – of niet! – en serveer meteen.





GEBROKEN FETA MET GEBAKKEN MUNT EN WALNOTEN

In het Farsi betekent *noon-o-panir* 'brood en kaas', maar dat doet de eetervaring ernstig tekort. Het is een snack die je op tafel zet als je een *mehmooni* (feestje) geeft: kommen met zachte, zurige schapenkaas, meestal feta, geserveerd met Perzisch platbrood, zoals barbari; een schaal met rauwe kruiden; en walnoten die in zout water zijn geweekt zodat ze zachter worden en meer smaak krijgen. Voor de perfecte *logmeh* (hap) scheur je een stuk warm brood af en vouw je dat rond een stukje kaas, een walnoot en een paar kruiden, waarna je alles op elkaar drukt. Het staat je natuurlijk vrij je eigen logmeh te maken, maar het zit in de aard van de Iraniërs om het perfecte hapje voor je te willen maken. Dat heb ik hier dus voor jou gedaan. Dit is een samengestelde versie van noon-o-panir, maar naar bescheiden mening is deze net zo verrukkelijk.

VOOR 4 PERSONEN (MAAR JE KUNT HET RECEPT GEMAKKELIJK VERDUBBELEN)

40 g ongebrande walnoten, fijngehakt

60 ml extra vergine olijfolie

2 tl gedroogde munt

grof zeezout

versgemalen peper

225 g feta (ik hou van Bulgaarse of Franse, maar het staat je natuurlijk vrij de Grieken te steunen) of geitenkaas

barbari of Luchtig (en knapperig) platbrood (blz. 111), voor erbij

Doe de walnoten en de olijfolie in een kleine koekenpan en zet hem op middelhoog vuur. Bak de walnoten 2 tot 3 minuten, tot ze geroosterd ruiken en dieper goudbruin zijn; roer regelmatig. Houd ze goed in de gaten, want dit gaat snel. Zet het vuur uit en voeg meteen de gedroogde munt toe. Breng op smaak met zout en veel peper.

Breek de feta in grove stukken van 2½ centimeter en leg ze op een schaal. Lepel het walnotenmengsel erover; er komt een vrolijk plasje olie rond de feta te liggen. Serveer met brood om de kaas op te pakken en de olie op te vegen.

WAT IS GOEDE FETA?

Er zijn verschillende soorten feta, afhankelijk van het soort melk (schapen-, geiten- of koemelk), de herkomst (Griekenland, Frankrijk of Bulgarije) en de verpakking (geen discussie over mogelijk: je moet altijd een blok feta in zout vocht kopen). Verspil je geld niet aan droge, verkrumelde feta. Bulgaarse en Franse feta zijn mijn favorieten, omdat ze een romiger textuur hebben dan Griekse feta, waardoor je ze gemakkelijk in plakken kunt snijden zonder dat ze erg verkrumelen. Bulgaarse feta is zoutiger dan Franse, en feta van schapenmelk, de meest voorkomende soort, is het pittigst. Als je een mildere variant wilt, kun je feta van koemelk of geitenmelk proberen.

AZIJNTOASTS

Dit was een 'happy accident' toen ik in quarantaine zat. Ik had een lichtelijk trieste, maar verrukkelijke bonenschotel gemaakt (op blz. 235 staat een betere versie) en daar moest iets bij. Ik bakte wat sneetjes toast, prikte die in met een schilmesje en schonk er dit kruidige azijnmengsel over. Sindsdien kan ik aan niks anders meer denken.

VOOR 2 PERSONEN

15 g peterselie, fijnggehakt

1 el fijnggehakt bieslook, munt of dragon (naar wens; ik gebruik zelf altijd 2 soorten kruiden, maar dat hoeft niet)

2 el rodewijnazijn

½ tl fijn geraspte citroenschil

versgemalen peper

grof zeezout

2 sneetjes Gebakken knoflooktoast (zie blz. 113)

extra vergine olijfolie, voor het besprenkelen

Doe de peterselie en het bieslook in een kleine kom. Voeg de azijn, geraspte citroenschil en ongeveer 5 slagen peper toe. Strooi er zout over en roer.

Prik de sneetjes toast een paar keer in met een schilmesje, zodat de azijn er goed in kan trekken. Lepel de kruidenazijn over de sneetjes en sprenkel er olijfolie over. Laat ze een minuut of 2 staan en serveer. Nou ben jij ook verslaafd aan gebakken toast, toch?





VENKELSALADE MET PITTIGE GROENE OLIJVEN EN GEHAKTE PISTACHENOTEN

Deze venkelsalade is lichtelijk overdreven. Heb ik die noten en kaas echt nodig? (Ja, maar je mag ze gerust weglaten.) Is deze salade ook lekker als je geen munt in huis hebt? Yep. Kun je de pistachenoten vervangen door die pinda's die je nog in de kast hebt liggen? Tuurlijk. Wat als je gemalen peper gebruikt in plaats van chilivlokken? Geen probleem. Het belangrijkste is dat je deze salade opeet zodra je de dressing hebt toegevoegd. Je wilt de ultieme knapperigheidsbeleving. De geplette groene olijven moeten groot en vlezig zijn, als een grove relish, voor een lekker contrast met de ijsachtige bite van de venkel. Deze salade is frivool, fris en ziltig. Al dat zuur in de salade vraagt om sappige varkenskoteletten (zie blz. 288) of dé steak (zie blz. 298).

VOOR 4 PERSONEN

225 g groene olijven
(castelvetrano en picholine zijn mijn favorieten)

20 g pistachenoten, geroosterd
(zie blz. 24), fijngehakt

80 ml extra vergine olijfolie,
plus extra voor het besprenkelen

¼ tl chilivlokken

1 citroen

grof zeezout

versgemalen peper

2 venkelknollen, houtige stengels
en groene takjes afgesneden

10 g blaadjes munt, grote gescheurd

60 g Parmezaanse kaas,
in dunne plakjes

2 el wittewijnazijn

Plet de olijven met de platte kant van een koksmees of de onderkant van een beker. Trek de pitten eruit; de olijven moeten lekker grof blijven. Doe ze in een kleine kom en voeg de pistachenoten, olijfolie en de chilivlokken toe. Gebruik een Microplane om de schil van de helft van de citroen fijn te raspen boven het mengsel. Breng op smaak met zout en gemalen peper en zet apart. Het hoort eruit te zien als een grove relish.

Trek een buitenste laagje van de venkel als je daar bruine strepen op ziet. Snijd ongeveer 1 centimeter van de onderkant van de venkelknollen. Snijd ze overdwars in dunne plakjes; begin bij de onderkant. Ze hoeven niet flinterdun te zijn; probeer plakjes van ongeveer 5 millimeter dik te snijden. (Dit is een goed moment om de mandoline die je hebt aangeschaft te gebruiken.)

Doe de venkel, munt, kaas en de azijn in een grote kom. Rasp de schil van de resterende halve citroen fijn boven de venkelsalade. Snijd de citroen doormidden en pers het sap in de kom; vang de pitten op met je andere hand. Besprenkel de salade met een beetje olijfolie en breng hem op smaak met zout. Meng tot alle plakjes venkel goed bedekt zijn. Ik hou van een friszure venkelsalade, maar je kunt nog een eetlepel olijfolie toevoegen als je hem minder zuur wilt.

Schep de olijvenrelish op een schaal of op borden en strooi de venkelsalade erover. Maak hem zo kunstzinnig als je wilt (je mag best met je eten spelen). Serveer meteen.

VAN TEVOREN

Rooster de noten, ontpit de olijven en snijd de kaas gerust een paar uur van tevoren – maar stel de salade pas vlak voor het serveren samen. De venkel verliest zijn cruciale knapperigheid als je de dressing te vroeg toevoegt.

VENKEL KOPEN

Venkel is het hele jaar door verkrijgbaar, maar de beste periode voor venkel uit Nederland is van juli tot september; dan is hij lekker zoet. De vorm verschilt: traditioneel gekweekte venkel heeft wijd uitlopende stengels en een lichtgroene kleur, terwijl venkel uit de supermarkt rond en parelwit is. Let erop dat de onderkant strak en stevig aanvoelt en dat de bleekselderijachtige stengels niet zichtbaar droog of bruin zijn.

SAPPIGE TOMATEN MET ITALIAANSE CHILI CRISP

De meeste tomatensalades hebben helemaal geen recept nodig. Azijn, olijfolie, flink wat knapperig zout en dat is het. Als je verse kruiden in huis hebt, kun je die ook toevoegen. Hoe zou een tomatensalade eruitzien als hij wel een recept verdient? Zoiets als deze. Heel rijk van smaak. Bedekt met knoflook-chili crisp en de bijbehorende heerlijke olie. Ansjovis en venkelzaad versterken de smaak van de tomaten en zorgen voor nog meer hartigheid. De salade is pittig, dankzij de chilivlokken. Dit is geen simpele caprese die je op een zomerse middag in elkaar flanst. Deze salade is simpel, maar steelt de show.

VOOR 4 PERSONEN

80 ml extra vergine olijfolie

5 teentjes knoflook, in dunne plakjes

4 ansjovisfilets in olie, uitgelekt

2 tl venkelzaad, gemalen of fijngehakt

1 tl chilivlokken

900 g heirloom-tomaten (elk formaat is goed), sommige in plakjes en andere in partjes, of kleine tomaten (zoals sungold-en/of kerstomaten), sommige doormidden en andere heel gelaten

2 el sherryazijn of rodewijnazijn

40 g blaadjes basilicum

zeezoutvlokken

Doe de olijfolie, knoflook en de ansjovis in een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Bak dit 3 tot 5 minuten, tot de knoflook net goudgeel en krokant is en de ansjovis gesmolten is; roer regelmatig. Zet het vuur uit en roer het venkelzaad en de chilivlokken door het mengsel.

Leg de tomaten op een grote schaal en besprenkel ze met de azijn. Lepel de chili crisp erover en strooi de blaadjes basilicum erover. Voeg tot slot flink wat zout toe en serveer.

VAN TEVOREN

Je kunt de chili crisp maximaal 1 week van tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren.

GEKARAMELLI- SEERDE ZOETE AARDAPPELEN MET HARISSA- BOTER

VOOR 4 PERSONEN

**6 kleine tot middelgrote oranje
zoete aardappelen**

**3 el neutrale olie (zoals
druivenpitolie)**

grof zeezout

½ citroen

240 g volle Griekse yoghurt

1 el water (naar wens)

**60 g rauwe hazelnoten, grof
gehakt**

55 g ongezouten boter

1 el harissapasta

1 el vloeibare honing

zeezoutvlokken

Mijn Iraanse familie is echt gek op zoete aardappelen op de ouderwetse Thanksgiving-manier: gepureerd met bruine suiker, ahornsiroop en boter en dan de oven in voor een marshmallowntopping. Ik gruwde ervan. Veel te veel zoete smaken in één gerecht. Ik ontdekte iets toen ik een tiener was en een heerlijk ovengerecht maakte met zoete aardappel, hete saus en boter. Dat eet ik het liefst het hele jaar door. Datzelfde principe heb ik gebruikt voor de harissaboter – die is ongelooflijk hartig en een klein beetje pittig, waardoor die de perfecte tegenhanger is voor de zoete aardappel. Er is in het leven weinig lekkerder dan hazelnoten die je in boter bakt, maar als je wilt kun je ook een andere soort noten (of zaden!) nemen.

In Nederland zul je niet snel veel verschillende soorten zoete aardappelen vinden, maar de paarse met het witte vruchtvlees en de oranje met het heel zoete vruchtvlees zijn in bijna elke supermarkt verkrijgbaar. Misschien vind je op de markt meer soorten – de Japanse zoete aardappel bijvoorbeeld, met vruchtvlees dat heerlijk fluffy is.

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Snijd de zoete aardappelen in de lengte doormidden en leg ze op een diepe bakplaat. Besprenkel ze met de olie en bestrooi ze met grof zeezout. Schud ze even om, zodat ze rondom met een laagje olie bedekt zijn, en leg ze daarna allemaal met de snijkant naar beneden.

Rooster de zoete aardappelen 25 tot 30 minuten tot er langs de rand een kleverig goedje zichtbaar wordt. Het kan wat langer duren als je zoete aardappelen aan de dikke kant zijn.

Rasp de schil van de halve citroen in een kom en voeg ook het sap toe; vang eventuele pitjes op en gooi ze weg. Voeg de yoghurt toe, breng op smaak met grof zeezout en roer. Als je heel dikke yoghurt gebruikt, kun je het water erdoor roeren tot de saus de gewenste dikte heeft.

Als de zoete aardappelen bijna klaar zijn, doe je de hazelnoten en de boter in een kleine koekenpan; zet de pan op vrij laag vuur. Bak de hazelnoten, regelmatig roerend, 4 tot 6 minuten tot ze warm zijn en de boter bruin begint te worden. Neem de pan van het vuur en roer in ongeveer 20 seconden de harissa en de honing door de boter, tot het mengsel goed gemengd is en heerlijk ruikt. Breng de harissaboter op smaak met grof zeezout.

Neem met een metalen spatel de zoete aardappelen van de bakplaat (ze kunnen een beetje vastzitten, maar die gekaramelliseerde suikers maken het nu juist zo lekker). Schep de yoghurtsaus op een bord en leg de zoete aardappelen met de snijkant naar boven in de yoghurt. Lepel de harissaboter erover en strooi er zeezoutvlokken naar smaak over.

HARISSA KOPEN

Harissa is per merk anders. Sommige zijn veel pittiger dan andere of bevatten juist meer tomaten, rode pepers of komijn. Voor deze zoete aardappelen heb je harissapasta nodig, dat wordt verkocht in tubes (in een doosje); in Noord-Afrika, waar harissa vandaan komt, wordt deze soort het meest gebruikt. Harissapasta is ideaal als iets – in ons geval de botersaus – een vollere smaak en een kick nodig heeft. Harissa uit een pot is geschikter om zo op gegrilde vis of een stuk vlees te lepelen.

PERFECTE BLOEMKOOI MET EEN PITTIG KOKOSKORSTJE



VOOR 4 PERSONEN

**1 bloemkool of romanesco
(bewaar alle bladeren en eventueel
de steel)**

**80 ml gesmolten kokosolie of extra
verginen olijfolie**

2 teentjes knoflook, fijn geraspt

½ tl gemalen kurkuma

grof zeezout

PITTIG KOKOSKORSTJE

**2 el gesmolten kokosolie of extra
verginen olijfolie**

**2 serrano- of jalapeñopepers,
in dunne ringetjes**

95 g ongezoet geschaafd kokos

1 tl fijn geraspte limoenschil

grof zeezout

**8 g grof gehakte koriander
(blaadjes, steeltjes, worteltjes)**

2 limoenen, in partjes

Ik zou willen dat er op deze bladzijde een knop zat en dat ik je dan door middel van geluidseffecten kon laten horen wat ik van dit recept vind. ZO GEWELDIG is deze bloemkool. Je snijdt de bloemkool in plakken, bloemkoolsteaks dus, voor je de roosjes eraf breekt. Deze bijzondere techniek dient wel degelijk een doel: de platte kant van de bloemkool wordt gekaramelliseerd en de ronde stukken krijgen alleen wat bruine vlekjes. Nadat de steaks geroosterd zijn, breek je ze in stukken; dat is praktischer voor een thuiskok, maar je krijgt nog steeds dat dure vegetarische-restaurant-effect dat je ongetwijfeld kent. Het ziet er ook prachtig uit. Vergeet niet de kruimels, de kern en het blad ook te gebruiken, want die geven het uiteindelijke gerecht juist diepte en verschillende texturen. Om de gekaramelliseerde bloemkool na het roosteren weer tot leven te wekken bestrooi je hem met deze pittige kokostopping met lekker veel citroenrasp en -sap. Onweerstaanbaar, voor wie je ook kookt.

Schuif een rooster op de onderste richel in de oven en verwarm de oven voor op 230 °C.

Als de buitenste bladeren van de bloemkool vers ogen en niet bruin zijn, gooi je ze niet weg, maar hak je ze grof. Snijd de onderkant van de bloemkool zo bij dat de bloemkool rechtop blijft staan. Snijd de bloemkool in dikke plakken van 2 centimeter (je krijgt waarschijnlijk 4 of 5 plakken) en breek daarna de roosjes los.

Meng in een grote kom 80 milliliter kokosolie, knoflook en kurkuma en roer goed. Voeg de stukken bloemkool en de grof gehakte bladeren toe, breng op smaak met zout en schep de bloemkool met een metalen lepel of een rubberen spatel om. (Doe dit niet met de hand om gele kurkumavlekken te voorkomen.)

Leg de bloemkool in een enkele laag op een diepe bakplaat en rooster de stukken in totaal 25 tot 30 minuten tot ze goudbruin aan beide kanten zijn; keer ze na 15 minuten om.

Maak het kokoskorstje: als de bloemkool bijna klaar is, meng je in een kleine koekenpan op middelhoog vuur de kokosolie, de pepertjes en het geschaafde kokos. Verwarm het geheel al roerend tot het kokos goudbruin is en het mengsel zoet ruikt; dit duurt 2 tot 4 minuten. Neem de pan van het vuur en roer de limoenrasp erdoor. Breng op smaak met zout en roer nogmaals goed.

Schep de bloemkool op een bord en verkruiemel de kokostopping erover. Strooi de koriander over de bloemkool en knijp er een paar partjes limoen boven uit. Geef de rest van de partjes limoen er apart bij.

GESCHAAFD KOKOS KOPEN

Koop altijd ongezoet kokos, zodat je zelf kunt bepalen hoe zoet je gerecht wordt. (Wij associëren kokos met zoet, maar dat komt door de geur en niet door de eigenlijke smaak.) Ik kook met geschaafd of geraspt kokos, waar ik op dat moment zin in heb. Geschaafd kokos is grover en ziet er cool uit, maar met geraspt kokos gaat alles sneller – van het roosteren tot het verwerken in een gerecht. Bewaar de verpakking kokos na het openen in de koelkast, zodat het vers blijft.



PASTA E CECI MET GEKARAMELLI-SEERDE CITROEN

VOOR 4 PERSONEN (PLUS MISSCHIEN EEN KLIKJE, MAAR DAT DENK IK EIGENLIJK NIET)

grof zeezout

60 ml extra vergine olijfolie

1 citroen, in dunne schijfjes, pitten verwijderd

425 g kikkererwten uit blik, uitgelekt en afgespoeld

1 grote sjalot, fijngehakt

1 takje rozemarijn of 4 takjes tijm

versgemalen peper

450 g buisvormige pasta (zoals calamarata, paccheri of rigatoni)

55 g ongezouten boter, in kleine stukjes

60 g fijn geraspte Parmezaanse kaas, plus meer voor erbij

Er zijn talloze recepten voor *pasta e ceci* (pasta met kikkererwten). De meeste daarvan hebben veel weg van bouillon of zelfs soep. Dit recept benadrukt zowel de kikkererwten als de pasta, maar is net zo vertrouwd en nog veel romiger dan de gebruikelijke versies.

Een groot deel van het succes van dit recept zit 'm in de kikkererwten, die we pletten zodat hun zetmeel vrijkomt en het pastawater in een romige saus verandert. Een deel van de kikkererwten blijft heel en andere worden heerlijk papperig, terwijl de gekaramelliseerde citroen voor het broodnodige zuurtje en de bite zorgt en de pasta een enorme oppepper geeft. Een gerecht waar je onvoorstelbaar gelukkig van wordt. En als je nu nog steeds niet overtuigd bent, kan ik je nog vertellen dat dit het eerste gerecht was dat ik voor mijn vriend maakte – sindsdien zijn we onafscheidelijk.

Breng een grote pan met water aan de kook en voeg daarna een handvol zout toe (ongeveer 55 gram).

Terwijl het water opstaat, zet je een tweede grote pan op middelhoog vuur. Verhit de olijfolie. Voeg de citroen toe en bak de schijfjes in 6 tot 8 minuten lichtbruin; gebruik een tang om de schijfjes te keren. Leg met de tang de gekaramelliseerde schijfjes citroen in een kom en laat de olie in de pan.

Doe de kikkererwten in de olie en bak ze in 5 tot 7 minuten krokant en goudbruin; roer af en toe. Voeg het sjalotje toe. Knijp de rozemarijn kapot en voeg toe. Breng op smaak met zout en lekker veel peper en roer nog eens goed. Wacht 3 tot 5 minuten tot ook het sjalotje zacht is.

Doe ondertussen de pasta in het kokende water en kook die bijna al dente, dus ongeveer 2 minuten korter dan staat aangegeven op de verpakking (de pasta gaart in de saus verder).

Schep vlak voor de pasta klaar is 480 milliliter pastawater uit de pan. Schenk 360 milliliter pastawater in de pan met de kikkererwten en breng het geheel aan de kook – nog steeds op middelhoog vuur. (De saus lijkt nu vrij dun, maar hij wordt dikker wanneer de overige ingrediënten zijn toegevoegd.) Roer de boter beetje bij beetje door de saus, zodat de boter volledig opgenomen wordt.

Schep met een schuimspaan de pasta bij de saus. Verwarm de saus al roerend en strooi er steeds een beetje Parmezaanse kaas bij. (Voeg niet alle kaas tegelijk toe, want dan schift de saus en wordt hij korrelig.) Blijf roeren tot de kaas is gesmolten en de saus romig is en aan de pasta blijft hangen; dit duurt ongeveer 3 minuten. Als de saus te dik lijkt, voeg je meer pastawater toe, 1 of 2 eetlepels per keer (houd er rekening mee dat de saus dikker wordt wanneer hij afkoelt). Doe het vuur uit en schep de gekaramelliseerde citroen door de saus. Bestrooi het gerecht tot slot met een bijna belachelijke hoeveelheid peper en nog meer Parmezaanse kaas.



ASH RESHTEH

Ash is een dikke soep uit de Iraanse keuken en *ash reshteh* is de bekendste daarvan. Deze soep is gevuld met allerlei soorten peulen, een berg groenvoer en *reshteh*, dunne, platte deegslinteren die op linguine lijken. We eten deze soep meestal tijdens Chaharshanbe Suri, het vuurfestival. Dat valt op de avond voor de woensdag voor Noroëz, het Iraanse Nieuwjaar. Op die avond eet je een kom ash reshteh en spring je over meerdere kleine vuurtjes om de kwade geesten kwijt te raken. Ja, dat werkt echt (leuk dat je het vraagt).

De soep wordt gegarneerd met een heel populair Iraans zuivelproduct dat *kashk* heet (zie het als een soort funky zure room), en gefrituurde munt en krokant gebakken uien. Kashk kan vrij assertief zijn. Het is zuurder en zouter dan yoghurt of zure room. Als je het tegenkomt, probeer het dan alsjeblieft. Helaas is het lastig te vinden en dus maak ik het na met kwark en citroensap. De gefrituurde munt heeft een geroosterde, aardse smaak en is mooi groen van kleur. Normaal gesproken breek ik mijn noedels echt nooit, maar hier dus wel. Anders dan Italianen zijn Iraniërs niet heel geduldig met lange deegslinteren.

VOOR 6 PERSONEN (6 PERZEN; 8 NIET-PERZEN)

10 el extra vergine olijfolie

2 grote uien, in dunne ringen

4 teentjes knoflook, in dunne plakjes

100 g gedroogde groene of bruine linzen, afgespoeld

90 g gedroogde witte bonen, een nacht geweld en uitgelekt

45 g gedroogde kikkererwten, een nacht geweld en uitgelekt

1 tl gemalen kurkuma

1 l water, of zoveel je nodig hebt

230 g linguine

2 zakken spinazie, harde steeltjes verwijderd, grof gehakt

40 g fijngehakte peterselie

75 g fijngehakte dille

grof zeezout

versgemalen peper

2 el gedroogde gemalen munt

85 ml volle kwark

2 el vers citroensap

Verhit 3 eetlepels olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.

Voeg de helft van de uien en alle knoflook toe. Bak ze af en toe roerend 10 tot 12 minuten tot de ui zacht en hier en daar geblakerd is. Voeg de linzen, bonen, kikkererwten en de kurkuma toe en roerbak het geheel 1 minuut tot alles bedekt is met de kurkuma. Schenk het water erbij en breng dat aan de kook. Draai het vuur lager en laat de inhoud zachtjes pruttelen; schep eventueel schuim van de soep en laat de soep 30 tot 40 minuten opstaan tot de bonen en de kikkererwten halfgaar zijn (ze moeten nog steeds vrij stevig zijn). De exacte tijd is afhankelijk van de leeftijd van de bonen en of je ze al dan niet hebt laten wellen.

Breek de linguine doormidden en doe ze in de pan. Laat de soep nu 20 tot 25 minuten pruttelen tot de bonen heel zacht en romig zijn, maar nog steeds hun vorm hebben, en de linguine zacht is; roer af en toe. De soep lijkt nu misschien erg dik, maar dat is precies de bedoeling!

Voeg de spinazie, peterselie en de dille toe en verwarm ze 4 tot 6 minuten tot ze geslonken en donkergroen zijn. Breng de soep op smaak met zout en peper. De groente bevat ook water en heeft de soep wat dunner gemaakt. Als de soep echter nog steeds erg dik is, schenk er dan wat water bij en roer met een houten pollepel.

Terwijl de soep opstaat, verhit je 3 eetlepels olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de rest van de uien toe en fruit ze 12 tot 15 minuten, tot ze goudbruin en superzacht zijn. Schep de uien op keukenpapier om overtollig vet kwijt te raken en bestrooi ze daarna met zout.

Veeg de koekenpan voorzichtig schoon, zet hem op middelhoog vuur en schenk de laatste 4 eetlepels olijfolie erin. Voeg de munt toe en frituur die al roerend 1 minuut, tot de olie aromatisch en iets donkerder is. Schenk de muntolie in een kommetje.

Als je zover bent, roer je de kwark en het citroensap door elkaar en voeg je een flinke snuf zout toe. (De saus moet nu zo dik zijn als opgeklopte slagroom.) Voeg een lepel water toe als de saus te dik is.

Verdeel de soep en schep op elke portie een lepel citroenkward, een beetje muntolie en een royale lepel uien (in die volgorde).



PITTIGE KIP MET TOMATEN- CONFIT



VOOR 4 PERSONEN

4 hele kippenpoten met bot en met vel, of 1-1,3 kg drumsticks en kippendijen met bot

grof zeezout

450 g kerstomaten, in de lengte doormidden

3 sjalotjes, ongepeld, in de lengte doormidden

2 bollen knoflook, ongepeld, overdwars doormidden

1 citroen, in vieren gesneden, pitjes verwijderd

8 chilipepers uit een potje of 3 verse rode pepers, in de lengte doormidden

4 takjes rozemarijn

360 ml extra vergine olijfolie

sherry- of rodewijnazijn voor erover

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Bestrooi het vlees rondom met zout en laat het 15 minuten rusten, zodat het zout in het vlees kan trekken.

Leg de stukken kip in een braadslee van 24 x 34 centimeter of op een ondiepe bakplaat. Leg de tomaten, sjalotjes, knoflook, citroen, pepers en de rozemarijn rond de kip; waarschijnlijk ligt alles dicht op elkaar, en dat is prima. Schenk de olijfolie erover, zodat alles grotendeels in het vet ligt.

Zet de braadslee in de oven en rooster de kip tot het vlees bijna van de botten valt, de tomaten helemaal verschrompeld zijn en alles heerlijk ruikt – dit duurt 1½ tot 2 uur. Laat het geheel 10 minuten afkoelen.

Schep ongeveer 3 eetlepels vet uit de braadslee, schenk dit in een grote met zout en peper bestrooide koekenpan van gietijzer of met antiaanbaklaag. Zet de pan op middelhoog vuur. Leg met een tang de stukken kip met het vel naar beneden in de koekenpan en braad ze 2 tot 3 minuten; druk het vlees af en toe aan en schuif het heen en weer in de pan, zodat alles gelijkmatig bruin wordt.

Leg het vlees op een groot bord. Schep met een schuimspaan het overige lekkers uit de braadslee en doe het bij de kip op het bord. Voeg ook wat olie uit de braadslee toe. Besprenkel het geheel tot slot met 1 of 2 eetlepels azijn.

VAN TEVOREN

Je kunt de kip een paar uur of zelfs een hele dag van tevoren bereiden. Het vlees is op kamertemperatuur ook heerlijk.

GOED VET

Het rijke vet dat achterblijft in de braadslee kun je door een zeef in een bakje schenken en maximaal een maand in de koelkast bewaren. Gebruik het om eieren of aardappelen (zie blz. 180) in te bakken of schep het door de rijst.

EEN ECHTE STEAK (PLUS IN BOTER GEBAKKEN UIENRINGEN)

VOOR 2 PERSONEN

1 (3½-5 cm dik) steak, biefstuk of ribeye met bot

grof zeezout

1 tl uienpoeder (naar wens)

120 g bloem

240 ml karnemelk

1 grote zoete of rode ui, in ringen van 7 mm dik

2 el neutrale olie (zoals druivenpitolie)

110 g ongezouten boter, koud

3 teentjes knoflook, geperst

1 handje kruiden (rozemarijn, salie en tijm bijvoorbeeld zijn geschikt)

versgemalen peper

Iedereen heeft wel een gerecht dat hem of haar chic en speciaal laat voelen. Als ik me chic en speciaal wil voelen, maak ik biefstuk. Ik bestel het zelden als ik uit eten ga, want de prijzen in restaurants zijn schandalig. Thuis biefstuk maken hoeft niet moeilijk te zijn. Je hebt geen ingewikkelde rub nodig. Begin met een goed doorregen stuk vlees, bestrooi het met zout en pak een gietijzeren pan voor dat perfecte contrast tussen een knisperend bruin korstje en een malse roze binnenkant. In een pan op het fornuis is er meer contact met de biefstuk dan op een rooster in de grill. Gietijzer geeft een betere korst. Belangrijk.

De biefstuk alleen is al heerlijk. Maar voeg een klontje boter, knoflook en kruiden toe en bedruip het vlees met deze boter voor een nog fijner korstje. Want we doen het voor het korstje, toch? Ik hoef er verder weinig bij. Iets zuurs in de vorm van een luie salsa verde (kook peterselie direct in het vet van de biefstuk). Een droge martini. En iets erbij met een andere textuur, zoals uienringen.

Dep het vlees droog met keukenpapier, kruid het pittig met zout en eventueel het uienpoeder en laat het 20 minuten trekken. Als het kan, kruid het vlees dan een paar uur of zelfs een dag eerder. Lukt dat niet, ga dan gewoon verder met het recept.

Doe de bloem in een kom en schenk de karnemelk in een tweede kom. Werk in porties: haal de uienringen door de bloem, schud overtollige bloem eraf, doop ze daarna in de karnemelk en laat het teveel terug in de kom druppelen. Als het resultaat niet heel netjes is, is dat geen probleem. Als je ze straks gebakken hebt, zijn de uienringen perfect en verrukkelijk. Leg ze op een bord.

Zet een grote gietijzeren koekenpan op middelhoog vuur en verhit de pan 5 minuten tot hij gloeiend heet is. Dep de steak nogmaals droog met keukenpapier zodat hij straks een prachtige korst krijgt. Wrijf de steak rondom in met de neutrale olie, maar gebruik niet te veel. Leg de steak in de koekenpan en druk hem met een tang aan, zodat het vlees mooi bruin kan worden. Braad het en druk het voortdurend aan, alsof je de toetsen van een piano aanslaat, tot de steak een mooie kleur heeft en heerlijk ruikt – dit duurt 3 tot 4 minuten. Keer de steak om en braad ook de andere kant in 3 tot 4 minuten intens goudbruin. Oké, nu moet je even opletten. Gebruik de tang en houd de steak rechtop zodat je de randen dicht kunt schroeien (als je een steak met bot hebt, braad je dat gedeelte ook).

Draai het vuur iets lager en voeg de helft van de boter, alle knoflook en alle kruiden toe. Wanneer de boter begint te smelten, houd je de pan voorzichtig een heel klein beetje schuin en schuif je de steak iets omhoog in de pan. Lepel de boter gedurende 1 tot 2 minuten over de steak tot een vleesthermometer die je in de steak prikt 50 °C aangeeft voor medium/rare.

VERVOLG OP BLZ. 301





EEN ECHTE STEAK, VERVOLG

Doe het vuur uit en leg de steak op een snijplank. Laat hem minstens 15 minuten en maximaal 30 minuten rusten. Pak met de tang de knoflook en de kruiden uit de pan en bewaar ze voor de garnering. Bekleed een bord met keukenpapier.

Zet de pan terug op middelhoog vuur en doe de rest van de boter erin. Zodra de boter is gesmolten, verdeel je de uien in 2 porties. Leg de uien voorzichtig in de hete boter en bak ze goudbruin en krokant; keer ze na 4 minuten om en bak ze 7 tot 9 minuten in totaal. Schep de uien op het bord met keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper.

Wanneer je aan tafel wilt, snijd je eventueel het vlees van het bot. Snijd de steak in repen van ongeveer 1 centimeter dik. Serveer de steak met de uienringen en de bewaarde knoflook en de kruiden (en een koude martini).

FALOODEH MET KERSEN

Faloodeh is een van de bekendste Perzische nagerechten. Het ziet er bijna onwerkelijk uit: een bergje luchtig ijs met krokante rijstnoedels die hun best doen uit dat lekkers te ontsnappen. Het is ongekend verfrissend – precies wat je wilt op de warmste dagen van het jaar. Toen ik klein was (wie probeer ik hier voor de gek te houden: ook nu ik volwassen ben) wilde ik er altijd zurekersensiroop over. Ik heb daarom dit dessert aangepast aan mijn favoriete smaken: een frisse en ijskoude, citroenachtige basis (vergelijkbaar met granita) met zure kersen erover. Het contrast van de texturen is fenomenaal: je hebt het krakende, smeltende, zure, koude ijs plus de stroperige heerlijkheid van de kersen en de krokante stukjes rijstnoedels, gekookt, klein gesneden en in het ijs bevroren. Meestal knijp je er tot slot limoensap overheen omdat het rozenwater zo zoet is, maar omdat ik een versie met citroen maak laten we dat achterwege. Dus ja, ik heb mijn eigen draai aan de traditionele faloodeh gegeven. En tegen mijn Perzische tantes zeg ik: ik hoop dat jullie het me kunnen vergeven!

VOOR 6 PERSONEN

7 tot 9 grote citroenen

420 ml water

305 g kristalsuiker, plus 95 g

450 g ontpitte zoete of zure kersen, vers of uit de vriezer en ontdooid

2½ tl rozenwater

60 g heel dunne rijstnoedels

Snijdt met een dunschiller de schil van de citroenen in brede repen. Pers de citroenen zodat je in totaal ongeveer 360 milliliter sap hebt.

Zet een pannetje (je gebruikt dit pannetje een paar keer) op middelhoog vuur. Meng hierin de citroenschil, het water en 305 gram suiker. Breng het geheel aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Doe het vuur uit en laat de siroop afkoelen.

Roer het citroensap door de afgekoelde siroop. Schenk de siroop in een rechthoekige of vierkante metalen bakvorm en zet die in de vriezer. (Snijdt de gesuikerde citroenschil in dunne reepjes en bewaar die om de faloodeh te garneren als je in een chique bui bent, of doe ze in mineraalwater voor lekker luie limonade.) Roer om het uur het ijsmengsel door tot het volledig gekristalliseerd is; dit duurt ongeveer 4 uur. Het mengsel transformeert van zacht naar slush-achtig naar luchtige bergjes ijs.

Veeg ondertussen het pannetje schoon. Doe de kersen erin en bestrooi ze met de resterende 95 gram suiker. Breng ze op middelhoog vuur aan de kook en laat ze 4 tot 6 minuten opstaan tot de kersen uit elkaar beginnen te vallen; roer af en toe. Draai het vuur iets lager en laat de kersen nog eens 4 tot 6 minuten pruttelen tot ze verschrompeld zijn en er een laag dunne siroop in de pan zit. Doe de kersen en hun siroop in een middelgrote kom, roer het rozenwater erdoor en laat het afkoelen.

In het laatste uur dat het ijs in de vriezer staat, spoel je de pan weer om. Vul hem met water en breng dat aan de kook. Voeg de noedels toe, roer kort en kook ze in 2 tot 4 minuten gaar. Giet ze af en houd ze onder de koude kraan. Knip met een schaar de noedels in stukjes van 3 tot 5 centimeter en zet ze tot gebruik in de koelkast.

Wanneer het ijs in de vriezer klaar is, roer je de noedels erdoor. Zet dan de vorm terug in de vriezer. Laat de faloodeh in de vriezer staan tot de noedels bevroren en knapperig zijn – dit duurt ongeveer 20 minuten.

Roer het ijs even door en schep het daarna in een paar mooie glazen. Lepel de kersen en de siroop erover. Garneer het tot slot met de gesuikerde reepjes citroenschil.