

HOME SWEET HOME

A blessing does not fill the belly.
Irish proverb

NIEUW IERS
COMFORTFOOD

Yvette van Boven

•
Fotografie:
Oof Verschuren



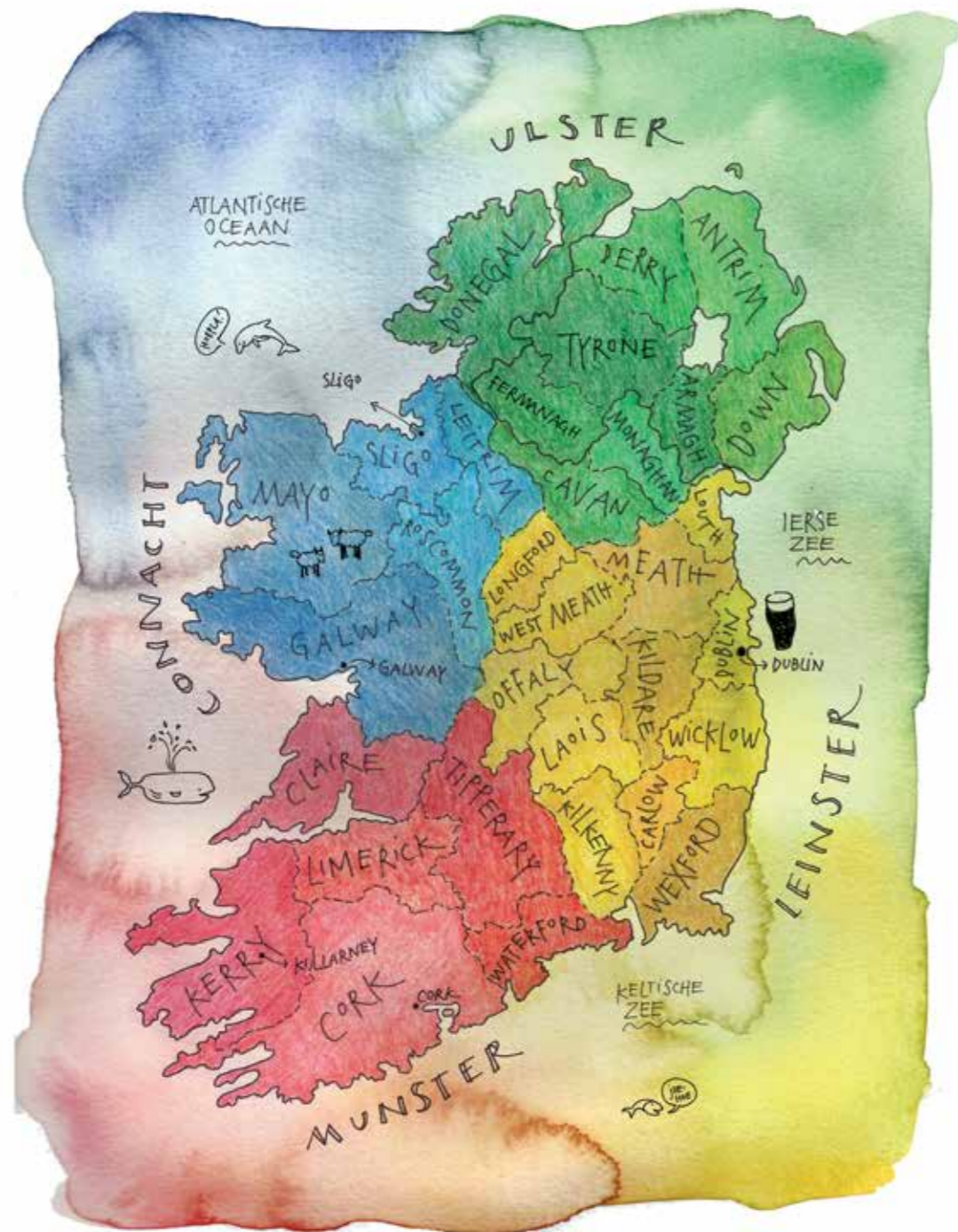


The Burren Smokehouse, Lisdoonvarna, Co. Clare

INHOUD

INLEIDING	10
KLEIN OVERZICHT VAN DE TRADITIONELE IERSE KEUKEN	12
IETS OVER DE GEBRUIKTE INGREDIËNTEN	16
BASICS	22
BAKKEN	24
BORREL	70
KLEINE GERECHTEN	104
SOEP	136
HOOFDGERECHTEN	158
BIJGERECHTEN	216
TOE	238
PROVISIEKAST	264
DRESSINGS & SAUSJES	284
REGISTERS	288

KLEIN OVERZICHT VAN DE TRADITIONELE IERSE KEUKEN



De meeste traditionele Ierse recepten bestaan uit eenvoudige, goedkope ingrediënten: een herinnering aan een minder welvarend verleden. Iers eten was immers meestal het eten van de armen. De nieuwe generatie thuis- en restaurantkoks geeft die oude recepten een moderne draai, de Ieren reizen tegenwoordig ook rond en de supermarkten hebben heden ten dage veel meer te bieden dan toen ik er opgroeide.

In kleine stukjes door dit boek heen weid ik verder uit over de bekendste ingrediënten. Maar eerst raas ik even in sneltreinvaart door de Ierse eetgeschiedenis om u een klein idee te geven van hoe die keuken is ontstaan.

Rond 1570 woonden er ongeveer een miljoen mensen in Ierland. Ze voedden zich met granen (met name haver en gerst), vlees (varken, schaap, kip, gans, soms rundvlees: dat was duurder en koeien werden vooral voor de zuivel gehouden), wat eenvoudige groenten zoals bonen, erwten en wortels. Een groot deel van die ingrediënten was ooit het land binnengekomen bij de invallen van de Noormannen in de twaalfde eeuw. Eind zestiende eeuw kwam de aardappel naar Ierland. Dit gewas deed het enorm goed in de vruchtbare Ierse grond en de volgende tweehonderd jaar nam het de plaats in van bijna alle oude vertrouwde ingrediënten. De aardappel was immers gezond, makkelijk te verbouwen, veelzijdig en goedkoop. De armere Ierse bevolking groeide door deze nieuwe welvaart enorm, rond 1800 waren ze ineens met acht miljoen.

De Ieren werden zelfs volledig afhankelijk van die aardappel, zeker na de bezetting van de Engelsen, tot begin 1900 (zie meer hierover op blz. 179). Toen halverwege de negentiende eeuw de aardappelziekte de oorzaak was van een enorme hongersnood (de *Great Famine*), stierven veel Ieren van ondervoeding of vertrokken – veelal naar Amerika – op zoek naar een beter leven.

Toen de aardappelziekte was overwonnen en er meer soorten aardappels werden geteeld om ziekten te voorkomen, bleef de aardappel een hardloper op de Ierse menukaart. Zo zijn ze nog steeds onderdeel van de meeste Ierse gerechten; gekookt, gestampt, maar ook verwerkt in gerechten als cake, scones of koekjes. En ook de granen zijn een belangrijk onderdeel van de Ierse eetcultuur gebleven, niet alleen in pap of soep, maar vooral in brood. Met name *soda bread*: een knapperig bruinbrood van grof volkorenmeel, karnemelk en baking soda. Sowieso is bakken een belangrijk onderdeel van de Ierse keuken, zowel hartig als zoet.

De Engelsen hebben destijds een enorm stempel op de Ierse keuken gedrukt: veel Ierse gerechten, zeker de wat meer gesofisticeerde, hebben een Engelse oorsprong. Zo is het drinken van thee een Engelse traditie die de Ieren direct hebben overgenomen, met als enig verschil dat de Ieren hem sterker drinken dan hun oosterburen. Wél altijd met melk.

In tijden van armoede is gratis eten natuurlijk een echte bonus en er viel – en valt – veel te wildplukken en te verzamelen in de rijke natuur en langs de vele kuststroken van het land. Denk daarbij niet alleen aan bessen en vruchten zoals bramen, noten, paddenstoelen en wilde appeltjes, maar ook aan het zeer voedzame zeewier (zie meer hierover op blz. 56), schelpdieren zoals kokkels of wilde mosselen.

BASICS

Vaak refereer ik in dit boek aan ingrediënten of toevoegingen die op zichzelf ook weer een recept zijn. Ik hoor u dan denken: hoe maak je dat ook alweer? Geen nood, Van Boven zet ze nog even voor u op een rijtje.

RUNDERBOUILLON

Vervang de runderbotten ook eens door botten van hert of wild zwijn, voor een wildbouillon. Of maak een mix van botten. Alles kan.

500 gram runderbotten (vraag uw slager)
2 schenkels (ca. 500 gram)
2 uien, met schil, gehalveerd
bosje tijm
paar laurierblaadjes
paar tenen knoflook, met schil
4-5 eetl. olijfolie
1 struik bleekselderij, in drieën
2 preien, gewassen en grof gesneden
1 flinke wortel, geschraapt en in grove schijven
bosje peterselie
3-4 stukjes foelie
1 eetl. zwarte peperkorrels
2 eetl. korianderzaad

Doe de botten en de schenkels, de ui, tijm, laurier en knoflook in een braadslee. Giet er wat olie over en schep alles om. Zet dertig minuten in een op 180 graden voorverwarmde oven tot de botten licht kleuren. Doe alles in een ruime soeppan. Giet er zeker vier liter water op en doe de resterende ingrediënten erbij. Breng de vloeistof aan de kook. Draai het vuur laag en laat de soep zo'n drie uur op zeer laag vuur tot ongeveer de helft inkoken. Schep tussendoor met een schuimspaan voorzichtig het schuim van de bouillon. Als u dit niet doet, wordt de

bouillon troebel. Zeef de bouillon of giet hem door een vergiet waar u een schone theedoek in heeft gelegd. Laat hem afkoelen. Zet de bouillon dan in de koelkast. Schep, zodra hij goed koud is, het gestolde vet eraf. Breng de bouillon verder op smaak met zout en peper. Ik voeg vaak ook nog wat Worcestershiresaus toe en soms ook wat zoute sojasaus, daar krijgt de bouillon een diepere smaak en kleur van.

KIPPENBOUILLON

Vervang de kip (of het kippenkarkas) ook eens door karkassen van fazant of patrijs, voor een gevogeltebouillon.

1 hele (soep)kip
2 uien, met schil, gehalveerd, steek er 4 kruidnagels in
½ struik bleekselderij, in drieën
2 preien, gewassen en grof gesneden
1 flinke wortel, geschraapt en in grove schijven
3 kleine tenen knoflook, met schil
3 laurierblaadjes
bosje peterselie en tijm
1 eetl. zwarte peperkorrels
2 eetl. korianderzaad
3-4 stukjes foelie

Doe alles in de ruimste pan die u vinden kunt. Giet er zeker vijf tot zes liter koud water op en breng aan de kook. Draai het vuur laag. Laat de bouillon een uur of drie op zeer laag vuur tot ongeveer de helft inkoken en schep

tussendoor met een schuimspaan voorzichtig het schuim van het oppervlak. Als u dit niet doet, wordt de bouillon troebel. Laat de bouillon daarna nog een uur of drie op zeer laag vuur tot ongeveer de helft inkoken. Zeef hem of giet hem door een vergiet waar u een schone theedoek in heeft gelegd. Laat afkoelen. Zet de bouillon dan in de koelkast. Schep, zodra hij goed koud is, het gestolde vet eraf. Breng de bouillon verder op smaak met zout en peper.

GROENTEBOUILLON

Als ze er zijn doe ik ook weleens meiknolletjes bij de bouillon. Hoe meer groenten hoe beter eigenlijk.

2 uien, met schil, gehalveerd, steek er 4 kruidnagels in
1 knolselderij, geschild en in stukken
1 struik bleekselderij, in drieën
2 preien, gewassen en grof gesneden
3 flinke wortels, geschraapt en in grove schijven
6 kleine tenen knoflook, met schil
3 laurierblaadjes
bosje peterselie, rozemarijn en tijm
1 eetl. zwarte peperkorrels
2 eetl. korianderzaad
3-4 stukjes foelie

Doe alles in de ruimste pan die u vinden kunt. Giet er zeker vijf tot zes liter koud water op en

breng aan de kook. Draai het vuur laag als de bouillon kookt en laat hem daarna nog circa een tot twee uur op zeer zacht vuur tot ongeveer de helft inkoken.

Schep tussendoor met een schuimspaan voorzichtig het schuim van het oppervlak. Als u dit niet doet, wordt de bouillon troebel. Zeef de bouillon of giet hem door een vergiet waar u een schone theedoek in heeft gelegd. Laat hem afkoelen. Breng de bouillon verder op smaak met zout en peper.

KLASSIEKE VINAIGRETTE

Vaak schrijf ik onder een recept: lekker met een groene sla erbij. Hierbij een eenvoudig recept voor de vinaigrette.

1 eetl. scherpe (dijon)mosterd
snuf zout
versgemalen zwarte peper
4 eetl. wittewijnazijn
7-8 eetl. lichte (olijf)olie

Doe de mosterd in een kom. Voeg zout, peper en azijn toe, roer door elkaar met een kleine garde tot het zout is opgelost. Giet, terwijl u blijft kloppen, in een dunne straal de olie erbij. Verdun eventueel met een drupje koud water.

VARIATIES

Voeg voor een zoetere vinaigrette een eetlepel honing of gembersiroop toe.

Voeg een gesnipperd sjalotje toe.

Voeg heel fijn gehakte kappertjes, dragon en rode ui toe (lekker op gekookte aardappels).

Gebruik ook eens andere mosterdsoorten (bijv. grove, violette) andere soorten azijn (frambozenazijn, rodewijnazijn) of andere soorten olie (hazel- of walnotenolie bijv. Gebruik dan altijd half notenolie en half gewone olie, anders is de smaak te sterk).

CRÈME ANGLAISE

Dit is een recept voor een ruime liter, maak gerust de helft als u niet zoveel nodig heeft.

1 liter melk
merg uit 2 vanillestokjes, plus de stokjes
12 eidooiers
250 gram suiker

Verhit de melk met de vanillestokjes en het merg tien minuten tegen de kook aan. Klop de eidooiers met de suiker schuimig, tot de suiker is opgelost. Vis de stokjes uit de melk en giet een deel van de hete vanillemelk bij de losgeklopte eidooiers. Roer door en giet alles in de pan. Breng zachtjes tegen de kook aan en roer een minuut of drie, tot de crème iets indikt.

De crème anglaise is goed wanneer hij de achterkant van een lepel volledig bedekt en u er met uw vinger een streep door kunt trekken die niet dichtloopt. Laat afkoelen en bewaar in de koelkast met een velletje plasticfolie direct op de crème anglaise om velvorming te voorkomen.

CUSTARD

Custard is de dikkere broer van crème anglaise. Ieren noemen het overigens vaak allebei custard, wat weleens verwarrend is. Maar in

principe betekent crème anglaise natuurlijk ook gewoon 'Engelse room'. Lang verhaal kort: ik maak wel degelijk onderscheid tussen de twee. De toepassing is vaak ook anders. In dit boek geef ik vaak aan waar u het ene of het andere bij moet eten.

900 ml melk
merg uit 2 vanillestokjes, plus de stokjes
9 eidooiers
200 gram suiker
1½ eetl. bloem

Verhit de melk met de vanillestokjes en het merg tien minuten tegen de kook aan. Klop de eidooiers met de suiker en de bloem schuimig, tot de suiker is opgelost. Vis de stokjes uit de melk en giet een deel van de hete vanillemelk bij de losgeklopte eidooiers. Roer door en giet alles in de pan. Breng zachtjes tegen de kook aan en roer een minuut of drie tot de custard flink indikt. De custard is goed wanneer hij zo dik is als magere yoghurt. Laat afkoelen en bewaar in de koelkast met een velletje plasticfolie direct op de custard, om velvorming te voorkomen.

RECEPTEN DIE
U UIT UW
HOOFD MOET
LEREN HOOR.



BOTERIGE PANCAKES MET GEBAKKEN KANEELAPPELS

VOOR 10 PANNENKOEKJES

50 gram roomboter, plus extra om te bakken
250 ml melk
½ theel. vanille-extract
75 gram bloem
75 gram boekweit-, rogge- of volkorenmeel
1 theel. bakpoeder
1 eetl. suiker
snuf zout
2 eieren, losgeklopt

VOOR DE KANEELAPPELS

2 appels (elstar of goudrenet), geschild
25 gram roomboter
1 theel. kaneel
1 eetl. poedersuiker

poedersuiker, om te bestrooien

OPTIONEEL

paar lepels *black apple butter* (zie blz. 269) of appelstroop

Smelt de roomboter in de melk met het vanille-extract in een steelpannetje op laag vuur.

Meng in de tussentijd de bloem en het meel met het bakpoeder, de suiker en het zout in een grote kom. Giet het warme melk-botermengsel al kloppend bij het meelmengsel in de kom en roer tot er geen klontjes meer zijn. Klop de eieren erdoor. Laat even staan om in te dikken.

Boor voor de kaneelappels de klokhuizen uit de appels en snijd ze in plakken. Verhit de roomboter in een koekenpan. Bak de appelringen met de kaneel en poedersuiker in zo'n zeven minuten rondom bruin. Keer ze halverwege de baktijd. Zet ze weg op een warm bord.

Verhit wat roomboter in dezelfde koekenpan, giet er met een soeplepel drie scheppen beslag in, allemaal iets uit elkaar, zodat er drie kleine pannenkoekjes in de pan liggen. Keer ze na ongeveer drie minuten of wanneer er gaatjes in het oppervlak ontstaan en bak ze nog een minuut of twee aan de andere kant. Herhaal dit tot het beslag op is.

Serveer de pannenkoeken op warme borden met de gebakken kaneelappels. Bestrooi met wat poedersuiker en geef er een paar lepels *black apple butter* (zie blz. 269) of appelstroop bij.



LIZ' IRISH WHISKEY CAKE

VOOR DE CAKE

geraspte schil en sap van
1 sinaasappel
5-6 eetl. whiskey
200 gram sultana rozijnen
200 gram roomboter
200 gram bruine basterdsuiker
3 eieren, losgeklopt
250 gram bloem
2 theel. bakpoeder
snuf zout

VOOR HET GLAZUUR

100 gram poedersuiker
ca. 2½ eetl. whiskey
½ eetl. vanille-extract

Dit is een recept dat ik van mijn oude buurmeisje Liz kreeg. Liz heeft een cateringbedrijfje, Brownie Wishes, louter voor taarten en koek, dus u kunt er gerust van uitgaan dat ook dit eenvoudige recept toch gruwelijk lekker is. Mijn Hollandse buurman kwam in elk geval steeds voorzichtig informeren of ik nog wat van die cake voor hem had. U bent hierbij dus gewaarschuwd voor verslaving.

Meng de geraspte schil van de sinaasappel, het sinaasappelsap, drie eetlepels whiskey en de rozijnen in een schaalteje. Schep om en laat een paar uur, maar liever nog een nacht, afgedekt staan.

Verwarm de oven voor tot 180 graden. Vet een cakeblik met een inhoud van anderhalve liter in, knip een strook bakpapier dat op de bodem past en laat de randen overhangen. Zo tilt u de cake er straks makkelijk uit.

Klop de roomboter en suiker tot het mengsel licht en luchtig is, voeg in delen de losgeklopte eieren toe, telkens het beslag doorkloppend tot alle ei is opgenomen. Zeef de bloem, het bakpoeder en zout erboven en spatel door het beslag. Meng dan de rozijnen en de overgebleven vloeistof uit het schaalteje erdoor.

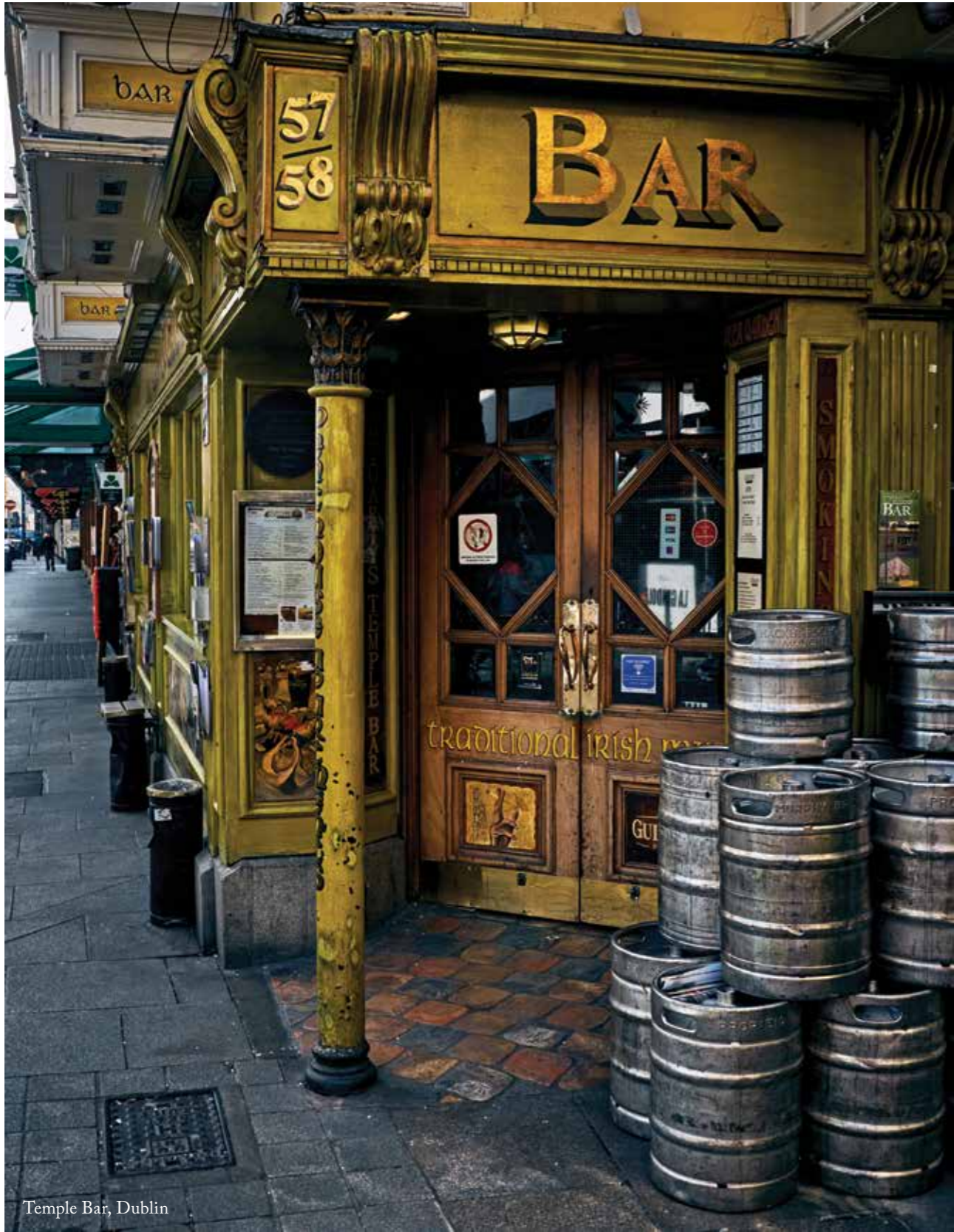
Giet het beslag in het cakeblik en bak de cake in 60 tot 75 minuten in de oven gaar, de baktijd is afhankelijk van hoe vochtig het beslag is. Check de cake na twintig tot dertig minuten; wordt hij al snel te donker, dek de bovenkant dan af met een velletje aluminiumfolie. Controleer of de cake gaar is door er een satéprikker in te steken: komt die er net droog uit, dan is hij goed.

Prik met diezelfde prikker overal gaten in de bovenkant van de cake. Druppel wanneer de cake nog warm is en in de vorm zit, de rest van de whiskey erover en laat die zo'n twintig minuten intrekken. Til de cake aan het bakpapier uit de vorm en laat hem helemaal afkoelen.

Maak het glazuur.

Roer de poedersuiker met de whiskey en het vanille-extract tot een dikvig papje. Giet dat over de cake en laat het mooi opdrogen.





Temple Bar, Dublin



Pub, Ballynahinch, Co. Galway

RHUBARB FIZZ

VOOR 2 GLAZEN
(WANT COCKTAILS DRINKT U NOOIT
ALLEEN)

2 handvol ijsblokjes
60 ml wodka
30 ml Aperol (of Campari)
30 ml rabarbersiroop
(zie blz. 76)
sap van 1 citroen
drup Angostura bitters
zoveel bruiswater als nodig is,
of, als u in een feestelijke,
alcoholische bui bent:
prosecco

OPTIONEEL

2 rabarberstengels,
voor de garnering

Wat mij betreft dé zomerdrank van het jaar, wat zeg ik? DE EEUW.

Punt.

Vul een cocktailshaker met een handvol ijs. Voeg alle ingrediënten toe, behalve het bruiswater, en schud goed.

Vul twee glazen met ijs. Giet de inhoud uit de shaker erop. Giet er zoveel bruiswater of prosecco bij tot het glas vol is en steek er een stengel rabarber in als roerstaaf.



Irish fish cakes

(EEN HANDIG 'OPMAAKGERECHT')



500 GRAM VOORGEKOOKTE
VASTKOKENDE AARDAPPELS.
GROF GEPRAPT.

HEEK!



500 GRAM GEKOOKTE WITVIS;
HEEK, KABELJAUW, SKREI, SCHELVIS...

MENG ↓ MET



1 EETL.
KETCHUP



HANDVOL
GEBakte
PETERSELIE



WAT
CITROEN-
SAP



3
EITJES



CA.
100
GRAM
BLOEM



PEPER
&
ZOUT

VORM ER KOEKJES VAN, HAAL ZE DOOR
FIJNE HAVERMOUT & BAK ZE KROKANT
IN ROOMBOTER en OLIE

SERVEER
MET
KRUIDEN-
MAYO.



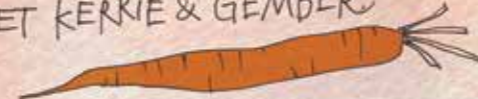
TADAA!

RECEPT VOOR
KRUIDENMAYO
OP BLZ. 287



Letterfrack, Co. Galway

WORTELSOEP MET KERRIE & GEMBER



SMET 2 EETL.
ROOMBOTER
& SMOOR HIERIN
1 GESNIJPERDE UI
TOT 'E ZACHT IS.



→ RASP 2,5 CM
GEMBER & BAK MEE.



HAK 1 KILO WORTELTJES,
VOEG ZE AANDE
PAN TOE.

VOEG SPECERIJEN TOE:

2 KRUID-
NAGELS



1 EETL.
KERRIE,

SNUF CAYENNE....



→ ROER TOMATEN
ER 1 BLUK IN STUKJES DOOR.

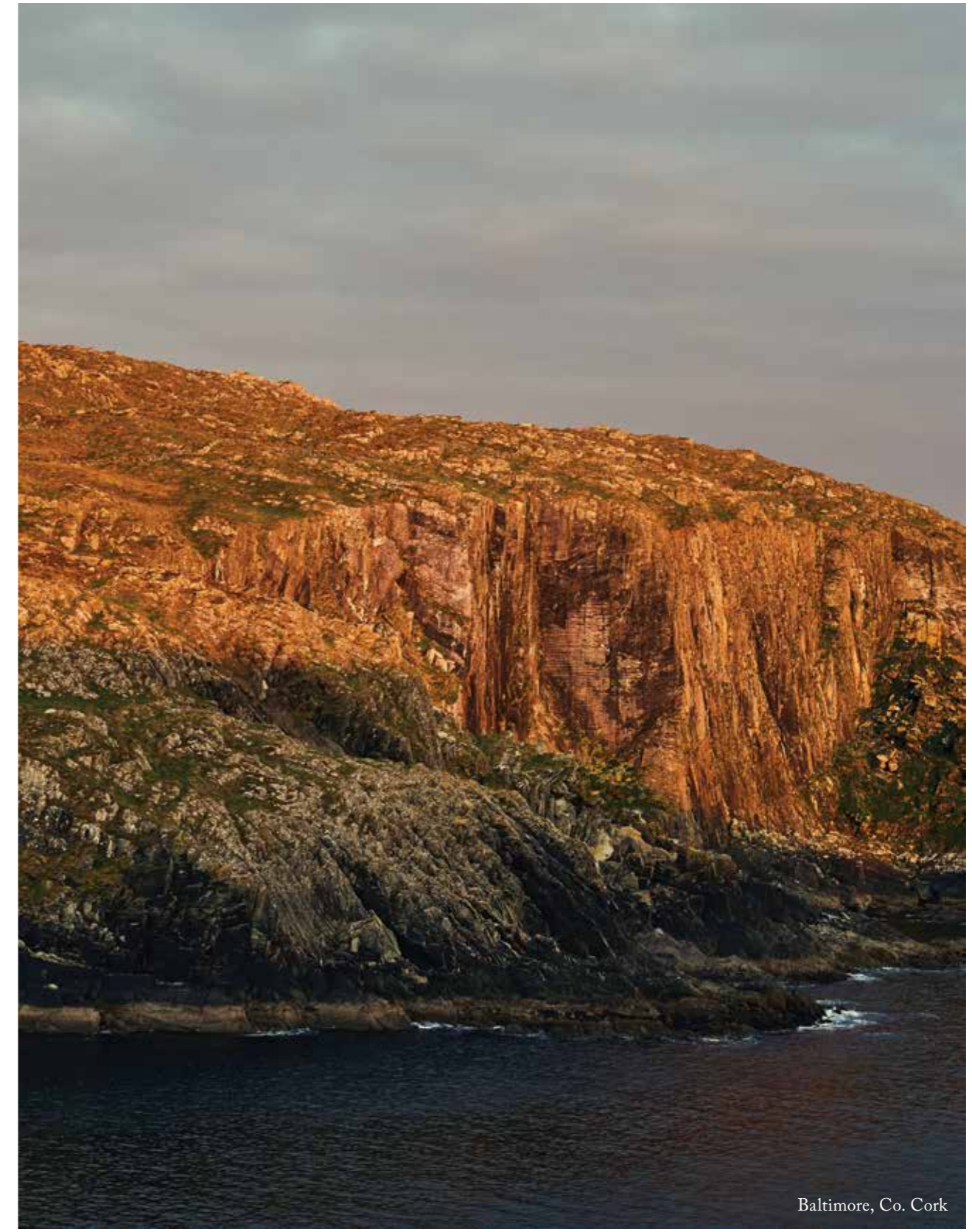


BAK ALLES 10 MINUTEN AL ROEREND
OM TOT HET LEKKER RUKT.



VOEG 1
LITER
BOUILLON
TOE

LAAT DE SOEP 30 MINUTEN
SMOREN → PUREER GROF
DIEN OP MET WAT
→ ROOM ←



Baltimore, Co. Cork



SHEPHERD'S PIE

VOORDE PUREE

1 kilo aardappels, geschild en in
gelijke stukken
scheutje melk
50 gram roomboter, plus extra
snuf nootmuskaat
zeezout en versgemalen zwarte
peper
handvol broodkruim

VOORDE VULLING

1 eetl. roomboter
1 ui, fijngehakt
1 teen knoflook, fijngehakt
1 winterpeen, in heel kleine
blokjes
2-3 stengels bleekselderij, in heel
kleine blokjes
300 gram rundergehakt
1 blik gepelde tomaten, gehakt
(400 gram)
2 theel. Worcestershiresaus
(zie blz. 271)
1 laurierblaadje
150 ml runderbouillon
2 theel. tijm
paar druppels tabasco, naar
smaak
kleine handvol bladpeterselie,
grof gehakt

Als mijn moeder vroeg wat we wilden eten, schreeuwden mijn zusje en ik steevast om shepherd's pie. Trouwens, we noemden het dan wel shepherd's pie, maar eigenlijk was het cottage pie. Want shepherd's pie wordt gemaakt met lamsvlees (herder, lammeren: heeft u hem?). Cottage pie wordt gemaakt met rundvlees, of zelfs gewoon zonder vlees.

Traditioneel wordt shepherd's pie geserveerd op maandag, na de Sunday roast, met vlees dat daarvan over was natuurlijk. Daarom is eigenlijk geen recept hetzelfde, dus gebruik dit recept maar als handreiking.

Mijn moeder maakte het meestal met rundergehakt, maar eigenlijk kan dus allerlei overgebleven vlees erin. Restjes lamsbout bijvoorbeeld, want zo hoort het eigenlijk écht.

Goed, hierbij het recept van mijn moeder Mariëtte, die het recept weer heeft gekregen van haar Ierse buurvrouw, en nu heeft u het.

Kook de aardappels gaar in gezouten water. Giet ze af en laat ze uitdampen. Stamp ze of druk ze door een pureeknijper fijn. Giet er een scheutje melk bij en een flinke klont roomboter en meng tot een smeuijge puree. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.

Verhit intussen een eetlepel roomboter in een zware pan op middelhoog vuur en bak hierin de ui, knoflook, winterpeen en bleekselderij zo'n tien minuten tot ze zacht zijn. Voeg het gehakt toe, braad lekker aan en maak het vlees rul met een vork.

Voeg de tomaten, de Worcestershiresaus, het laurierblaadje, wat bouillon en tijm toe en breng alles aan de kook. Zet het vuur lager en laat de saus zeker twintig minuten zachtjes sudderen tot hij mooi ingedikt is. Breng op smaak met een paar druppels tabasco, zout en peper. Schep de peterselie erdoor.

Verwarm de oven voor tot 180 graden.

Giet de saus in een ovenschaal en dek af met de aardappelpuree. Bestrooi licht met wat broodkruim en verdeel er wat kleine klontjes roomboter over.

Bak de *shepherd's pie* zo'n dertig minuten in de oven tot hij lekker pruttelt en het pureedakje mooi goudbruin kleurt. Geef er, zoals mijn moeder doet, zelfgemaakte appelmoes bij.



SALADE MET AARDBEIEN, DOPERWTEN, AMANDELEN & PARMEZAANSE KAAS

VOORDE SALADE

200 gram gedopte doperwten
grote bos waterkers of rucola
250 gram aardbeien, de grote
gehalveerd of in kwarten
handvol erwtscheuten of
alfalfa of andere kiemen
90 gram blanke amandelen,
kort geroosterd in een droge
koekenpan
ca. 50 gram Parmezaanse kaas,
in lucifers of flinters

VOORDE RABARBERDRESSING

3 eetl. rabarber- of frambozen-
azijn
2 eetl. grove mosterd
2 eetl. maanzaad
1 theel. suiker of naar smaak
zeezout en versgemalen zwarte
peper
ca. 100 ml lichte olie, zoals
druivenpitolie

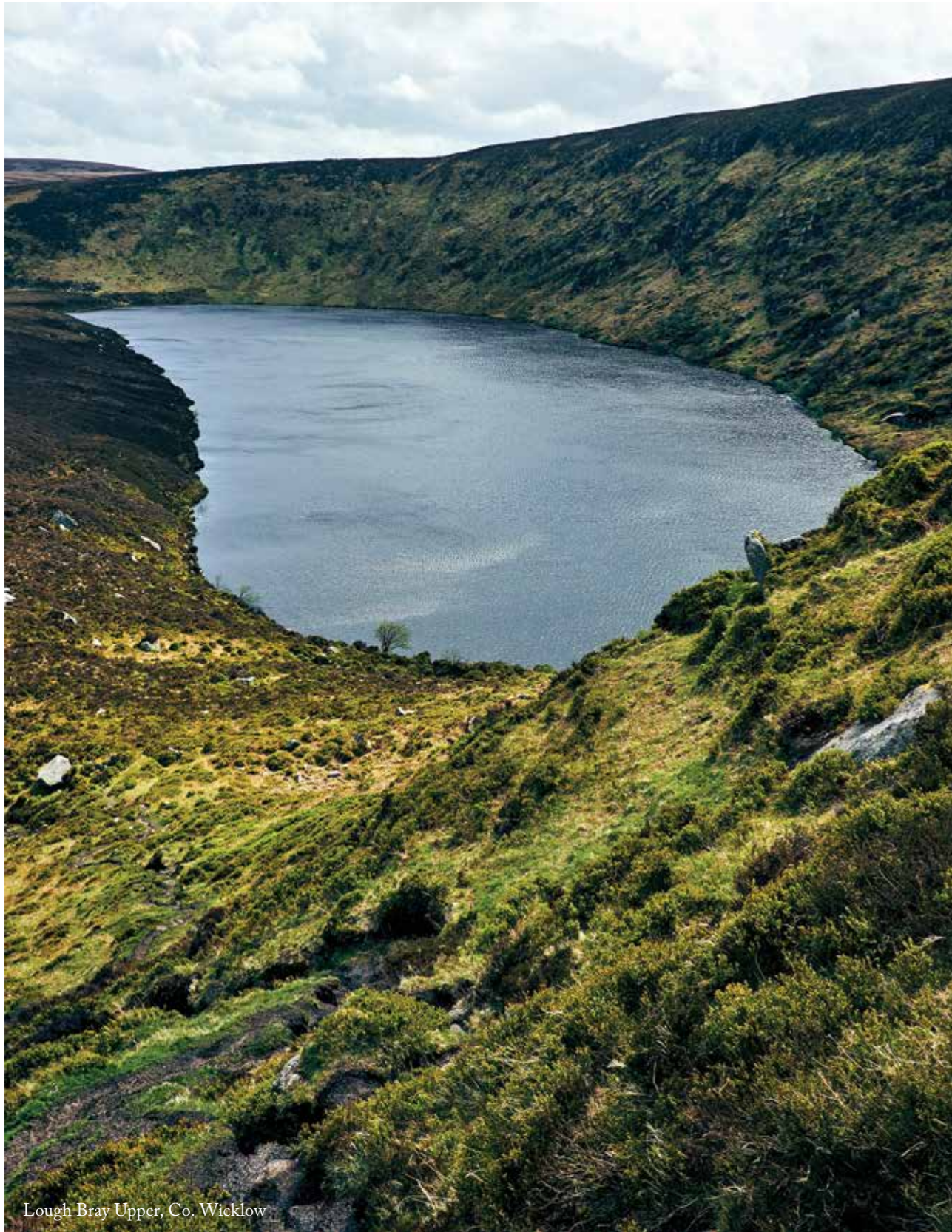
Kook de doperwten vijf minuten, giet ze af en spoel ze onder koud water. Verwijder de harde stelen van de waterkers, was de blaadjes en slinger ze droog.
Meng alle ingrediënten, behalve de kaas, voor de sla in een grote schaal.

Maak de dressing.

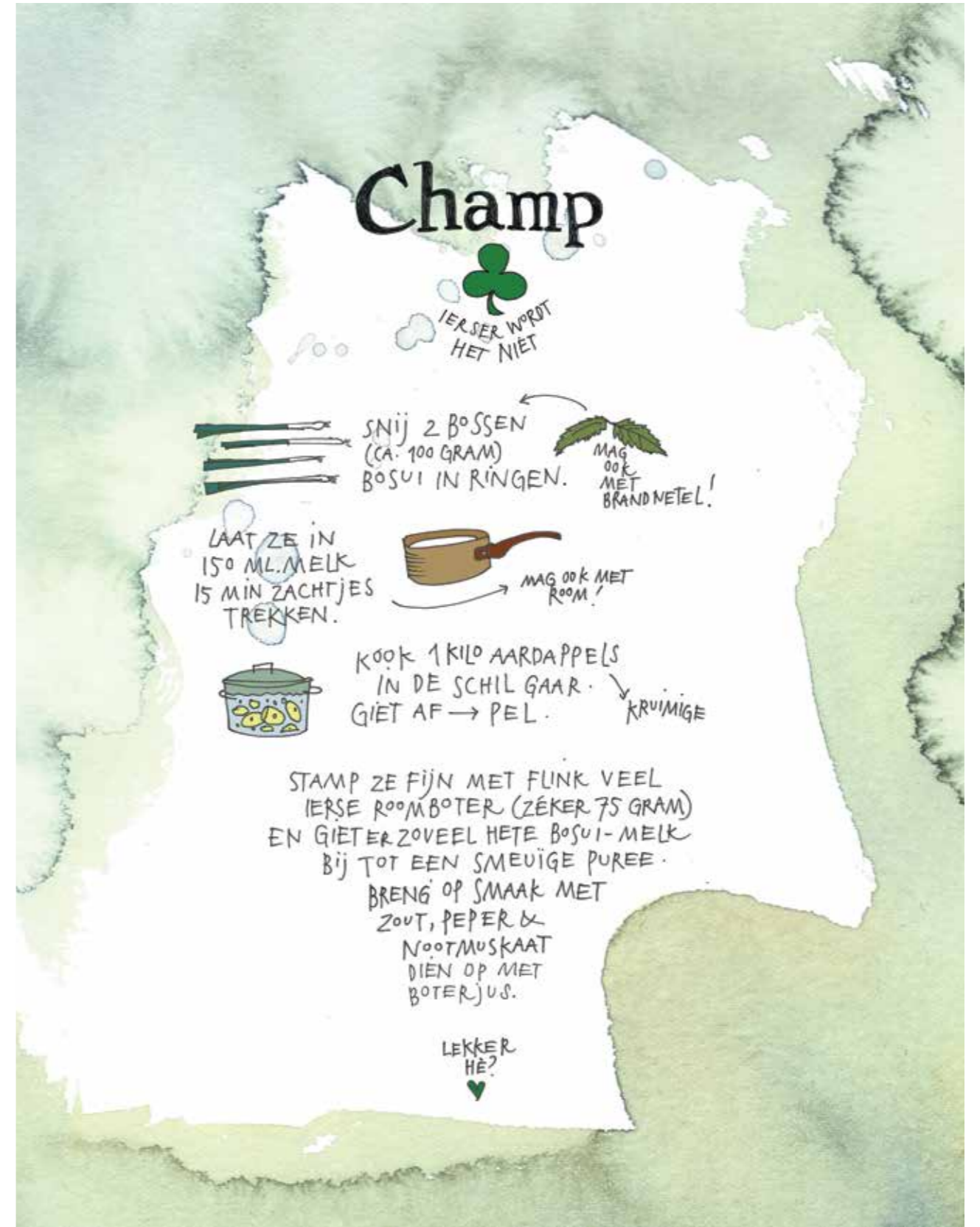
Klop de azijn, mosterd, het maanzaad, de suiker, het zout en de peper tot de suiker is opgelost en klop in een dunne straal de olie erdoor.

Meng vlak voor het opdienen de dressing door de salade en bestrooi met flinters kaas.

Dien meteen op.



Lough Bray Upper, Co. Wicklow





CITROENSCHUIM

VOOR 6 PERSONEN, VERDUBBEL
NAAR GEZINSGROOTTE
100 gram roomboter, gesmolten
170 gram witte basterdsuiker
geraspte schil van ½ citroen
4 eieren, gesplitst
½ theel. bakpoeder
2 eetl. maizena
80 ml citroensap
(ca. 2 citroenen)
250 ml melk, liefst op
kamertemperatuur

poedersuiker, om te bestuiven

Zo'n toet als dit – Ieren noemen het overigens pudding, maar dat heeft in Nederland zo'n andere gevoelswaarde – kregen we best vaak na het eten. Het is zo makkelijk te maken voor een heel gezin: iedereen een royale schep uit de schaal en naargelang het seizoen een compote erover, vaak van rabarber, gewoon met wat vers rood fruit of met niks, want alleen met wat poedersuiker erover is het ook al zalig.

Ieren noemen dit een self saucing pudding, wat zoveel betekent als dat de toet zich in de oven scheidt: de bovenlaag wordt een heerlijke mousse, de onderlaag wordt een dikke custardachtige crème, afhankelijk van hoe lang u hem bakt: dunner of dikker. Wij goten er vaak nog wat ongeslagen room over.

Verwarm de oven voor tot 160 graden. Vet een ovenschaal (ruim 1 liter inhoud) in.

Klop de roomboter en de suiker luchtig en lang, zeg acht minuten. Doe dat met een mixer, hoor. Voeg de geraspte schil van de citroen en de eidooiers toe en klop nog eens, maar korter. Zeef het bakpoeder met de maizena erboven en meng goed. Voeg eerst het citroensap toe en daarna de melk. Roer snel door tot een egaal mengsel.

Klop de eiwitten in een brandschone kom met schone kloppers stijf. Spatel dat vlot door het citroenmengsel en giet het beslag in de ingevette schaal. Zet die schaal in een braadslee met een laagje warm water van ongeveer twee centimeter erin en zet het geheel in de oven.

Bak de mousse in veertig minuten gaar, tot de bovenkant mooi lichtbruin is en de mousse net gestold. Soms scheurt de bovenkant een beetje, dat geeft niets.

Serveer bestoven met poedersuiker en geef er ongeslagen room bij. Zo hoort dat.



HOME MADE BROWN SAUCE

VOOR CA. 750 ML
 2 eetl. olijfolie
 2 grote uien, gesnipperd
 250 gram appels, geschild en in stukjes
 125 gram gedroogde pruimen, zonder pit
 klein blikje tomatenpuree (70 gram)
 1 blik tomaten (400 gram)
 4 eetl. keukentamarinde (toko)
 500 ml mout- of appelazijn
 1 theel. gemberpoeder
 ½ theel. nootmuskaat
 ½ theel. piment
 ½ theel. cayennepeper
 snuf zeezout en versgemalen zwarte peper
 300 gram bruine basterdsuiker

Brown sauce (of HP sauce) is voor de Ieren wat ketchup is voor de Amerikanen. Het gaat óveral op. Omdat het fris en zoetzuur is smaakt het goed bij vette waar. Eigenlijk lijkt het nog het meest op zurige, gladde chutney. Ik smeerde het als kind op zachte witte boterhammen, die dan werden belegd met krokant gebakken bacon. Maar ook een patatje knapt ervan op, of een rollade of een tosti. Heerlijk.

Verhit de olijfolie in een grote zware pan en voeg de uien toe. Bak die mooi glazig en voeg dan de rest van de ingrediënten toe en breng de boel met een flinke scheut water (zeg 400 ml) aan de kook. Laat de saus 45 minuten zachtjes koken en voeg wat water toe als het te droog wordt.

Draai alles, als de appels helemaal gaar zijn, in een keukenmachine tot een gladde saus – het moet even dik zijn als ketchup. Voeg steeds wat water toe als u het te dik vindt.

Wrijf de saus door een zeef en bewaar hem in brandschone potten of flessen met een wijde hals.

De smaak wordt in de weken erop alleen maar beter.

U kunt de potten of flessen ongeopend zeker enkele maanden bewaren. Eenmaal geopend wel in de koelkast zetten.

HOME MADE WORCESTERSHIRESAUS

200 ml witte azijn
 2 eetl. bruine basterdsuiker
 70 ml zoete sojasaus (ketjap manis)
 3 eetl. tamarinde (toko), zie TIP
 3 eetl. mosterdzaad
 1 eetl. zeezout
 1 theel. zwarte peperkorrels
 ½ theel. hele kruidnagels
 ½ theel. kerrie
 pitjes uit 5 kardemompeulen
 ½ theel. kaneel
 snuf chilivlokken, echt niet veel!
 2 kleine tenen knoflook, gehakt
 2 ansjovisjes, fijngehakt
 1 kleine ui, gesnipperd
 1 vingerkootje verse gember, grof gehakt

Maal alle ingrediënten in een blender en giet de saus in een steelpan. Giet er 100 milliliter water bij en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat de saus tien minuten zachtjes sudderen. Zeef hem vervolgens door een fijne zeef en giet hem in een schone afsluitbare pot of fles. Voeg wat water toe als hij te dik is.

Laat de saus helemaal afkoelen; u kunt hem direct gebruiken. Maar het is beter om de pot drie weken op een donkere plaats te laten 'trekken', dan balanceren de smaken beter uit, net als bij chutney.

Bewaar de saus eenmaal opengemaakt tot een jaar in de koelkast.

TIP

Geen tamarinde? Vervang het met een extra lepel bruine basterdsuiker en het sap van een limoen.