



De wereld van de

stroopwafel

Het beroemde koekje
waaraan je blijft plakken!

INHOUD

DEEL 1

Handig om te weten

- 11 **HANDIG OM TE WETEN**
- 12 **VAN TOEN TOT NU** *Er was eens...*
- 16 **STROOPWAFELVERHAAL** *Herman*
- 19 Wat zit er allemaal in?
- 23 Zeven tips voor de stroopwafelkeuken
- 25 Stroop voor stroopwafels
- 26 Chocoladestroop
- 29 Stroopwafels met gist
- 30 Stroopwafels met bakpoeder
- 32 Glutenvrije stroopwafels
- 33 Stroopkoeken
- 34 **GEK OP STROOPWAFELS** *Paradijs voor stadse zoetekauwen*

DEEL 2

Culinair met Stroopwafels

- 37 **CULINAIR MET STROOPWAFELS**
- 39 Gesmolten geitenkaas in stroopwafel
- 40 Stroopwafel met zwezerik en zoetzure appel
- 43 Romige soep van stroopwafelkruim
- 44 Gebakken bloedworst met appel en stroopwafels
- 47 Gebakken lever met stroopwafel, vijg, zure sjalotjes en yoghurt
- 48 Stroopwafel met peer, walnoot en grapefruitstroop
- 51 Stroopwafelparfait
- 52 Stroopmandje
- 55 IJstroopwafel met kweepeercompote
- 56 Stroopwafel-cranberry-chocoladerotsjes
- 58 Zelfgemaakt stroopwafelijs
- 61 Stroopwafelcake met citroen
- 62 Just call me Willy-wafel
- 65 Chocostrooptoffees
- 66 Kaneelkoeken met stroop
- 69 Korianderstroopkoekjes met pittige tomatenchutney

DEEL 3

Op Strooptocht

- 71 **OP STROOPTOCHT**
- 72 **GEK OP STROOPWAFELS** *Op Strooptocht*
- 77 **STROOPWAFELKENNER** *De Armenkoek met de rijke Mondbeleving*
- 80 **WERELDWIJD** *Nederland Serious Business*
- 86 **WERELDWIJD** *Pakistan Bakken Loont*
- 94 **GEK OP STROOPWAFELS** *Wafelkantoor*
- 98 **WERELDWIJD** *Brazilië Happy Waffles*
- 104 **WERELDWIJD** *Canada Double Dutch*
- 110 **GEK OP STROOPWAFELS** *Hipstericoon*
- 114 **WERELDWIJD** *Indonesië Strupwaffel*
- 120 **WERELDWIJD** *Mexico Waffleluja*
- 129 **STROOPWAFELKENNER** *Stroopwafels die knisperen*
- 132 **WERELDWIJD** *Zuid-Afrika De Belofte van Kaapstad*
- 138 **WERELDWIJD** *Nicaragua Gouden Koeken*
- 144 **STROOPWAFELMUZIEK** *Crazy vla of Brinta Brothers*
- 147 **STROOPWAFELKENNER** *Er zit muziek in de stroopwafel*
- 150 **WERELDWIJD** *Nederland Oude rot treft jonge hond*
- 157 **STROOPWAFELKENNER** *'Ben ik een autoriteit op het gebied van stroopwafels?'*

DEEL 4

Zoet & plakkerig

- 165 **ZOET & PLAKKERIG**
- 166 **STROOPWAFELPOËZIE** *Stroopwafelofiel*
- 168 Uitstekende getallen
- 171 Tuttig theekransje
- 172 Stroopwafeluniversum
- 175 Zonnige zoete bloemen
- 176 Schip ahoy
- 179 Hansje Pansje Kevertje
- 180 Welkom, lente!
- 183 Muisje piep
- 184 Stroopwafelmannetje
- 187 Kersttaart
- 189 **STROOPWAFELKENNER** *'Mijn voornaamste taak hier? Euh, stroopwafels?!'*
- 194 **STROOPWAFELVERHAAL** *Jan & Jeanine*
- 198 **DANK**
- 200 **COLOFON**
- 202 **STROOPWAFELKUNST** *Stroopwafels Please!*
- 204 **OVER DE MAKERS**

Wat zit er allemaal in?

ZONDER STROOP GEEN STROOPWAFEL
NATUURLIJK. VOLGENS SOMMIGEN IS ZELFS
DE VERHOUDING HALF STROOP HALF DEEG
HET LEKKERST. OOK ROOMBOTER, BASTERD-
SUIKER EN KANEEL ZIJN ONONTBEERLIJK,
MISSCHIEN EEN VLEUGJE VANILLE. EN
DAN NATUURLIJK EI, LIEFST KAKELVERS,
EN MOOIE BLOEM. TENSLOTTE LIEFDE,
VEEL LIEFDE...



Stroopwafels met gist

**VOOR 30 GROTE (8 CM Ø)
OF 60 KLEINE STROOP-
WAFELS (5,5 CM Ø)**

LAUWWARME MELK
50 GR. VERSE GIST
(of twee zakjes gedroogde)

250 GR. GESMOLTEN BOTER
150 GR. WITTE BASTERDSUIKER
1 EI

500 GR. TARWEBLOEM
SNUFJE ZOUT

¼ THEELEPEL KANEELPOEDER
EXTRA BOTER
(om het wafelijzer in te vetten)

1 PORTIE STROOP
(van pagina 25)

Natuurlijk hebben we alle bakkers die we hebben gesproken, gevraagd naar hún recept voor stroopwafels. En natuurlijk willen ze geen van allen hun geheim verklappen. De kluizen blijven dicht, de kaken stijf op elkaar. En dat terwijl het eerste recept voor stroopwafels ooit al uit 1784 schijnt te dateren. Voor het onderstaande recept zijn we dus hele generaties bakkers schatplichtig. Er rouleren recepten met gist, met bakpoeder en zonder rijsmiddel. We geven hier wat varianten om zelf te proberen. Veel succes!

Los de gist op in de lauwwarme melk. Klop het ei los. Meng de gesmolten boter (niet te heet!), de basterdsuiker en het ei door de melk met gist. Meng de bloem met het zout en het kaneelpoeder. Meng met het boter-eimengsel en roer tot er een egaal deeg ontstaat. Dek het deeg af met een warme, vochtige doek en laat het op een warme plek (bijvoorbeeld op een zonnige plek in huis of bij de verwarming) 1 uur rijzen. Maak ondertussen de stroop.

Vorm van het deeg balletjes van circa 30 gr. (voor een grote wafel) of 15 gr. (voor een kleine wafel) en leg ze niet te dicht tegen elkaar op een schaal of bakplaat, zodat ze elkaar ook tijdens het rijzen niet raken. Dek ze weer af met de warme vochtige doek en laat ze 10 minuten rijzen. Vet een wafelijzer in met een beetje boter en bak van de balletjes goudbruine wafels (zo'n 2 minuten). Steek eventueel een rondje uit met een stevige metalen uitsteekring. Bewaar de snippers in een bakje. Als je ze niet uitsteekt, zien de wafels er wat ambachtelijker uit. Snijd de wafels zo snel mogelijk na het bakken met een puntig mes voorzichtig horizontaal doormidden. Bestrijk één kant met de stroop, leg ze weer op elkaar en druk voorzichtig aan. Het is even uitproberen hoeveel stroop je nodig hebt. Neem je te weinig, dan worden de wafels te droog. Neem je te veel, dan loopt de stroop eruit.

Kaneelkoeken met stroop

VOOR 25 KOEKEN Bereid de stroopkoeken volgens het basisrecept voor stroopkoeken op pagina 33. Steek de koeken uit en leg de helft op een apart bakblik.

1 PORTIE DEEG VOOR STROOPKOEKEN (zie pagina 33) Versier deze koeken (de helft van wat straks een dubbele wordt) met behulp van verschillende decoratiesjablonen met kaneelpoeder: leg een ronde sjabloon met het midden van het patroon midden op de stroopkoek en zeef de kaneel er zo voorzichtig en gelijkmatig mogelijk overheen. Neem de sjabloon voorzichtig af. Bak de koeken net zoals de andere in de voorverwarmde oven goudbruin. De kaneel bakt een beetje vast en blijft zo goed zitten. Bestrijk de binnenkant van een niet versierde koek met stroop en leg er een versierde helft bovenop. Druk voorzichtig langs de randen aan. Ben je handig en kun je mooi tekenen, dan kun je zelf een sjabloon op maat maken.

EXTRA KANEELPOEDER

FIJN ZEEFJE

DECORATIESJABLONEN



Op strooptocht

IN GOUDA BAKKEN
ZE ZE BRUIN

We wilden dit boek natuurlijk niet maken zonder ons ook onder te dompelen in de bakermat van de stroopwafel zelf. Zo gezegd, zo gedaan. Als verstokte randstedelingen moesten we even een drempel over, maar het vooruitzicht op warme roomboterwafels met kaneel lonkte al vanaf de provinciegrens. Gouda, here we come!



oevallig kwamen we de geboortestad van Erasmus binnen aan de kant waar ook het Huis van de Stad ligt. Het eigentijdse gemeentehuis is onder architectuur van Soeters Van Eldonk gebouwd, en wordt door de inwoners al vanaf de opening in 2012 liefkozend 'De Stroopwafel' genoemd. Wie het ziet, begrijpt waarom. Ook leuk, al is het architectonisch wat minder sophisticated, is het 'kaasblokje' dat eraast ligt (dat blijkt een bioscoop te zijn). Het kan niet missen, we zijn in Gouda!



Stroopwaffel

HET GEHEIM VAN AALTJE'S
'KUE WAFEL ISI KAREMEL'

EEN SCHOONMOEDER DIE DE STROOP MAAKT VOLGENS GEHEIM RECEPT, EEN ONOPVALLENDE RUIMTE WAAR ZES BAKKERS DE HELE PRODUCTIE VOOR HUN REKENING NEMEN EN EEN WERELDWIJDE KOFFIEGIGANT ALS GROOTSTE KLANT. MET DIE INGREDIËNTEN HEEFT DE FRIES BARTELE SANTEMA INDONESIË AAN DE STROOPWAFEL GEKREGEN.

H

et is onmiskenbaar die warme, zoete stroopwafelgeur die je verwacht op een markt, in welke Nederlandse stad dan ook. Maar niet in de Eerste Kemangstraat in Zuid-Jakarta.

Links zit theehuis Little Baghdad, ernaast advocatenkantoor Willem & Radhitja. Beide geen bedrijven die wafellucht verspreiden. De geur komt meer van de andere kant van de weg, waar bar H2O het meest opvallende pand is. De bar is potdicht, maar de geur blijft sterk. Dan zwaait bij de burende deur open: een klein pand met wat brommers ervoor en een bordeauxrood zonnenscherm. Globes - Maps - Prints - Books - Photographs staat erop. Maar door het grote raam in de voorgevel is iets heel anders te zien: de hardwerkende bakkers van Aaltje Bakery, de eerste stroopwafelbakkerij van Indonesië.



|||||
'OM ONZE BUREN TE VRIEND TE HOUDEN, deelden we stroopwafels uit'



Bartele Santema is oprichter en eigenaar van Aaltje Bakery. Hij heeft de bakkerij vernoemd naar zijn inmiddels 78-jarige moeder. ‘Mijn moeder kwam in 2004 voor het eerst op bezoek in Indonesië’, zegt de 47-jarige Fries, die zelf sinds 1990 in het land woont. ‘Ik heb haar gevraagd om een wafelijzer mee te nemen uit Nederland. Zo’n ding weegt 35 kilo, maar het is haar gelukt.’

Een Fries die in Indonesië stroopwafels gaat bakken? ‘Er was vraag naar’, zegt Bartele. Geen vreemd antwoord voor een rasonder-nemer. Hij is verder eigenaar van vijf cafés in Jakarta, één op Bali, een tijdschrift voor buitenlanders in Indonesië en van twee galeries met antieke wereldbollen, kaarten, prenten, boeken en foto’s uit de regio. Vandaar de tekst op het bordeaux- rode zonnenscherm aan de gevel van de bakkerij.

‘Ik heb ook aan het maken van drop gedacht, maar dat vinden ze hier niet lekker’, vertelt Bartele aan een houten tafel in zijn galerie, niet ver van de bakkerij. ‘Alle Indonesiërs die stroopwafels kennen, vragen ernaar bij de mensen die terugkomen van een bezoek aan Nederland.’ Dus zag Bartele een gat in de markt. Zelf wafels gaan bakken, loste ook een ander probleem voor hem op. ‘Ik ging de keuken in mijn eerste café uitbesteden aan een

extern bedrijf. Daardoor zat mijn eigen keukenpersoneel zonder werk. Met Aaltje Bakery kon ik ze een baan blijven bieden.’

HITTEBESTENDIGE STROOP

Z’n moeder was nog nauwelijks geland met het loodzware wafelijzer, of Bartele begon te experimenteren. ‘We gebruikten het huis van de Nederlandse manager van

één van mijn cafés om te bakken’, vertelt hij. ‘De geur, hoe lekker ook, zorgde al snel voor klachten van de burens.’

Om ze te vriend te houden, deden we pakjes stroopwafels uit.’

Het plakkerige koekje bleek echter geen partij voor de verzengende hitte van Java. De stroop was nog niet tussen de twee helften van een wafel gesmeerd, of het smolt er alweer tussenuit. Bartele: ‘We moesten een

stroop vinden die in deze hitte minder snel smelt.’

Toevallig had zijn Indonesische schoonvader z’n hele leven in de bakkerijsector gewerkt. ‘Hij kende één van de weinige echte karamel-experts ter wereld. Die is voor ons aan de slag gegaan om een karamel te ontwikkelen die tegen deze temperaturen kan. Zijn vondst is het geheim geworden van onze wafels.’ Dat geheim blijft in de familie, in Bogor om precies te zijn. Een zuidelijke voorstad van Jakarta die in koloniale tijden de naam Buitenzorg droeg en ’s zomers het thuis was voor

OP BESTELLING
BEZORGT AALTJE
BAKERY in heel
Indonesië



de gouverneurs van Nederlands-Indië. Nu maakt Bartele’s schoonmoeder er de karamel voor de stroopwafels van Aaltje. Eén keer in de twee weken komt een verse lading naar de kleine bakkerij in de hoofdstad. ‘De karamel maakt onze stroopwafels een stuk droger dan de Nederlandse’, zegt Bartele. ‘Je tanden zakken weg in Nederlandse stroopwafels. Bij die van ons moet je goed bijten en je tanden er echt uittrekken. We hebben tests gedaan en Indonesiërs kiezen altijd onze wafels en niet de originele Nederlandse. Strikt genomen zijn het dus geen stroop- maar karamelwafels. Hoewel Indonesiërs ook gewoon “strupwaffel” blijven zeggen.’

EEN KARAMELWAFEL VOOR DE ELITE

Op de roodgele verpakking van de wafels die naar Starbucks gaan, staat in grote sierletters Caramel Stroop Wafel, met in het klein eronder de Indonesische naam: Kue Wafel Isi Karamel. En natuurlijk helemaal bovenaan, in hoofdletters: AALTJE. Hoewel de Amerikaanse koffiegigant binnenkort nieuwe verpakkingen wil, met de eigen naam erop.

Aaltje Bakery levert met brommers ook aan hotels en supermarkten en belooft op bestelling zelfs bezorging door het hele Indonesische eilandenrijk. Tachtig procent van de wafels gaat naar Starbucks. Deze zijn twaalf centimeter in doorsnee, drie meer dan de wafels voor andere klanten, en worden per stuk verkocht voor een euro. De kleinere wafels worden in een herkenbare doorzichtige verpakking verkocht. Op het etiket prijkt een tekening van een Hollandse vrouw met een witte muts op, kookschort voor en blauwwitte klompen aan. De zakjes worden afgesloten met een oranje lintje. Een zakje met acht wafels kost vier euro. ‘Het is hier een eliteproduct’,



zegt Bartele. Hij zit inmiddels op een krukje in de bakkerij en kijkt hoe chef-bakker Senan deegballetjes in het wafelijzer plet.

HANDWERK MET VISMES

Senan haalt de versgebakken wafels van het ijzer en snijdt ze geroutineerd open. ‘Hij is de leider in de hiërarchie die ze zelf hebben verzonnen’, lacht Bartele. ‘Dat snijden is het belangrijkste.’

Udin staat aan het eind van het proces met een kwast de kruimels van de wafels te vegen. Er tussenin staan Jumadi en Eni, het duo dat de karamel vanuit een pannetje met een vismes

Welkom, lente!

- VOOR 6 PERSONEN** Deel de marsepein in twee delen en leg een deel apart.
- 250 GR. MARSEPEIN Rol voor het vogeltje een bolletje, ongeveer zo groot als het lijf van het vogeltje. Vorm de bol tot een kegel, de puntige kant wordt de staart. Maak van de bolle kant het nekje en hoofdje. Vorm een klein puntje tot snavel. Maak van nog een beetje marsepein twee kleinere en een grotere driehoek en duw ze als vleugels en staartje op de vogel. Breng met een schoon fijn kwastje wat eetbaar goudpoeder aan op het vogeltje. Vermeng de marsepein die over is goed met $\frac{1}{4}$ theelepel cacao poeder tot de massa egaal bruin is. Maak er met de knoflookpers bruine sliertjes van. Zet de stroopwafels klaar. Smelt de gekleurde chocolade au bain-marie en strijk met een keukenkwast een rondje van chocolade op de stroopwafels. Leg wat van de geperste bruine marsepeinsliertjes als nestje op de chocolade. Zet het vogeltje op de rand van het nest. Leg een paar bonte chocoladelinzen in het nest. Strooi wat hagelslag als takjes om het nest. Zet de stroopwafel op een mooi kopje of beker. Strik net onder de stroopwafel een lintje om de beker.
- CACAOPOEDER
- 6 STROOPWAFELS
- 150 GR. LICHTGROENE SMELTCHOCOLADE
- KLEIN DOOSJE EETBAAR GOUDPOEDER
(van gespecialiseerde taartenwinkel)
- BONTE CHOCOLINZEN
- HAGELSLAG
- MOOI LINT
- KNOFLOOKPERS
- 6 MOOIE KOPJES OF BEKERS





|||||
**'WE KOESTEREN
WARME GEDACHTEN
aan de stroop-
wafel op de
markt vroeger'**

Dus besloten zij trouw te blijven aan het concept. Ze zijn zichzelf, naast Sweethearts, ook op een ander vlak professioneel verder aan het ontwikkelen. Voor Amanda is dat een nieuwe Afrikaanse start-up in Mozambique en voor Hanna haar werk als reclame- en fotografieproducer. Hanna: 'Zuid-Afrika is een prachtige plek en wij ervaren het als een absoluut voorrecht dat we dit hier kunnen doen. Sweethearts is voor ons een lifestyle, een gedachtegoed en dat kan je op meerdere manieren uitdragen. De wafel is waar het allemaal mee is begonnen. Wij hopen met Sweethearts mensen te inspireren en te laten geloven in de liefde en in hun dromen. Dat geldt ook voor ons. Zuid-Afrika heeft hoe dan ook een heel speciale plek in ons hart, dus we zullen het nooit helemaal loslaten, wat we ook gaan doen. Ons motto voor de toekomst: Wherever you go, go with all your heart.'



GELUKKIG NIEUW JAAR

Het kniepertje of ijzerkoek, een knapperige wafel, dankt zijn naam aan het smeedijzeren knijpijzer waar het in gebakken werd. Volgens de traditie worden de wafels in december plat gegeten als kniepertje, symbool van het oude jaar dat zich volledig heeft ontvouwen. Vanaf nieuwjaarsdag zien ze eruit als een rolletje, dat staat voor het onbekende nieuwe jaar.