

# VOORWOORD

Als kind kende ik gember van het borrelhapje waar mijn vader zo van hield: blokjes jonge kaas met van die zoet-scherpe, kleverige bolletjes op een prikker. Voor mij kwam gember dus uit een glazen potje - hoe de verse wortel eruitzag, dát het een wortel was: ik had geen idee.

Nu zijn die grillige knollen niet meer weg te denken uit onze keukens. In bijna elk café bestel je gemberthee, gemberbier of gembershotjes die je slokdarm in de fik zetten maar ervoor zorgen dat je de hele winter geen griep krijgt. Wagenziek of zeeziek? Gember! Er zijn mensen die beweren dat het ook zorgt voor een frisse adem, helpt bij afvallen en beschermt tegen de ziekte van Alzheimer, wat wellicht waar is, alleen moet je voor dat effect mogelijk zoveel gember tot je nemen dat je daar weer ziek van wordt.

Mijn liefde voor gember is inmiddels elk geval groots en meeslepend - er gaat geen dag voorbij dat ik er niet naar grijp. En daarin sta ik niet alleen: wereldwijd is het een van de meest gegeten specerijen. Gember tilt gerechten op, geeft diepte, verfrist en verrijkt. Het is een oppepper, net als citroen, en heeft een mild pittige smaak zonder te overheersen. Wat mij betreft minstens een heel *Keukenkastje* waard.

*Eva Posthuma de Boer*

# INHOUD

De familie gember 10

## **BASISRECEPTEN**

Gekonfijte gember (stengember) op siroop 14

Ingelegde gember 15

## **HARTIG**

Eieren in pittige kokossaus 18

Duizend-en-een-nachtkip 21

Ceviche van kabeljauw met gember 22

Freaky linzensalade 24

Vega noedelsoep 26

Pompoenpistachecurry 29

Sinaasappel-gemberraita 30

Krokante tofublokjes in gembermarinade 31

Gebakken mosselen in gember-chilisaus 32

Makreel met gembersaus uit de oven 34

Spitskool-wortelsla 37

Limoen-gember dressing 38

Mihoensalade met mango en gebakken garnalen 39

Spaghetti met gember, citroen en ricotta 40

## **ZOET**

Gember-sinaasappelcake	44
Sticky-toffee-gembercake	46
Gemberboterkoek	47
Chai-panna cotta met gemberkoekjeskruim	49
Gemberkoeken	50
Kardemom-appeltaart met gemberroom	52
Gemberbier	54
Bonairiaanse Japanese mule	56
Amaretto mule	57
Koken en kopen op z'n tachtigtwintigst	59
Register	60
Dankwoord	163

---

## **STEMGEMBER**

Stemgember. Jonge gember, gekonfijt in suikerwater (siroop) en in dat vocht bewaard. Voor bij het stukje jonge kaas, maar natuurlijk ook voor koekjes, cakes en taarten. En in hartige gerechten met kip, (varkens)vlees of vis, bij allerlei groenten zoals witlof, paksoi, broccoli, en zo kan ik wel eindeloos doorgaan! Zelf maken? Zie bladzijde 14.

---

## **GEKONFIJTE GEMBER**

Gember gekonfijt in suikerwater en droog in gesuikerde stukjes bewaard. Je kunt gekonfijte gember inzetten voor zoete baksels en toetjes, maar ook in wokschotels. En voor de ware gemberliefhebber is het als snoep ook niet te versmaden.

---

## **GEMBERPOEDER (DJAHE)**

Gedroogde, gemalen gember. Gemberpoeder is een specerij met een pittige, frisse smaak die je voor van alles kunt gebruiken - zowel zoet als hartig. Het is net zo veelzijdig als verse gember, maar door het droogproces wel twee keer zo scherp. Bij verhitting neemt die pit weer wat af.

---

## **INGELEGDE (PICKLED) GEMBER**

Gember ingelegd in zout, suiker en azijn. In de Japanse keuken wordt ingelegde gember gebruikt om tussen de gerechten door de smaak te neutraliseren. Het is lichtzuur en best pittig, waardoor ik het vooral in salades erg lekker vind. Je kunt er ook gerechten mee garneren. Zie bladzijde 15.

# INGELEGDE GEMBER

---

Vaak is ingelegde gember, zoals je die bij de sushi krijgt, roze. Dat komt doordat het wordt gemaakt van de roze uitlopers van jonge gember. Daar wordt wel mee gesjoemeld: wanneer oudere gember wordt gebruikt, wordt er radijs of, erger, een chemische kleurstof aan het inlegwater toegevoegd om de roze kleur te krijgen. Dat willen we natuurlijk niet. Zelf maken is een makkie, zonder kunstmatige rommel, en minstens net zo lekker. Wat zeg ik: lekkerder!

Kies voor de ingelegde gember zo 'egaal' mogelijke stukken gember, dat schilt wel zo makkelijk.

---

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g gember</li><li>• ½ theel. zout</li><li>• 100 ml rijstazijn</li><li>• 50 g suiker</li></ul> | <b>Ook nodig</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• afsluitbare glazen (jam-)pot</li></ul> |
|--|---|
- 

Schil de gember met een dunschiller. Ga als alle schil eraf is door met schillen. Schil in de lengte van de draad van het vruchtvlees mee – dat gaat het makkelijkst. Bestrooi de plakjes gember met het zout en laat 30 minuten staan. Spoel het zout er onder een lopende kraan af, leg de plakjes uit op een schone theedoek en dep ze grondig droog.

Breng de azijn met de suiker in een steelpan aan de kook en laat de suiker al roerend oplossen.

Doe de plakjes gember in een brandschoon afsluitbaar potje, giet het azijnmengsel erbij en laat afkoelen.

Laat minimaal 1 etmaal staan voor je de gember eet. Gekoeld is het 2 tot 3 weken houdbaar.



# GRAPPIG WEETJE

Stemgember heet niet stemgember omdat het goed voor je stem is, maar omdat stem in het Engels stengel betekent.





## KOKEN EN KOPEN OP Z'N TACHTIGTWINTIGST

De wereld moet schoner, en snel. Daar wil we allemaal graag aan bijdragen. Maar hoe? Nooit meer vlees, vis, ei of kaas? Alles van eigen bodem? Natuurlijk zou het helpen als we dat massaal zouden doen. Maar massaal lukt niet als we de lat zo hoog leggen. Ik krijg het er bij mij thuis in elk geval niet door. Mijn kinderen hijsen de spandoeken voor een beter klimaat, maar eten soms toch graag een kippetje.

Ik heb de lat daarom iets lager gelegd, en bij ons heeft dat behoorlijk goed uitgepakt. Ik kook tachtig procent plantaardig en twintig procent dierlijk, en ik koop tachtig procent van eigen bodem, en twintig procent van over de grenzen - liefst van binnen Europa. Daarvoor hoef ik geen ingewikkelde rekensommen uit te voeren. Ik begin gewoon bij mijn groentela. Die vul ik met wat er in het seizoen is, en vormt het startpunt als ik ga koken.

Soms krijgen mijn kinderen dus dat felbegeerde kippetje, en een ceviche *to die for* komt heus nog wel eens op tafel. Eens per week, zo'n beetje. En vooruit, met kerst, of op verjaardagen. Net als avocado, ananas of andere producten die van ver moeten komen. Is dat erg? Welnee. Als je het pienter speelt, en genoeg lekkere recepten kent zonder vlees of vis - en die zijn er!- is koken en kopen op z'n tachtigtwintigst appeltje-eitje. En daarmee zetten we echt met z'n allen zoden aan de afbrokkelende dijken.

Voor ons gezin werkt het. We eten gezonder, duurzamer, goedkoper, en altijd lekker. En als wij het kunnen, kan iedereen het, is mijn devies. Met mijn kookboek *Eva's Keukenkast*, en in de reeks *Keukenkastjes*, bied ik handvaten om het op die manier te doen. Koken en samen lekker eten blijft fantastisch, ook als we iets veranderen aan h<sup>o</sup>e we dat doen. Voor die schonere wereld, maar wel genieten geblazen!

# REGISTER

## VEGETARISCH

Chai-panna cotta met gemberkoekjeskrum	49
Eieren in pittige kokossaus	18
Freaky linzensalade	24
Gember-sinaasappelcake	44
Gemberboterkoek	47
Gemberkoeken	54
Kardemom-appeltaart met gemberroom	52
Pompoenpistachecurry	29
Spaghetti met gember, citroen en ricotta	40
Sticky-toffee-gembercake	46
Vega noedelsoep	26

## VEGANISTISCH

Amaretto mule	57
Bonairiaanse Japanese mule	56
Gekonfijte gember (stemgember) op siroop	14
Gemberbier	54
Ingelegde gember	15
Krokante tofublokjes in gembermarinade	31