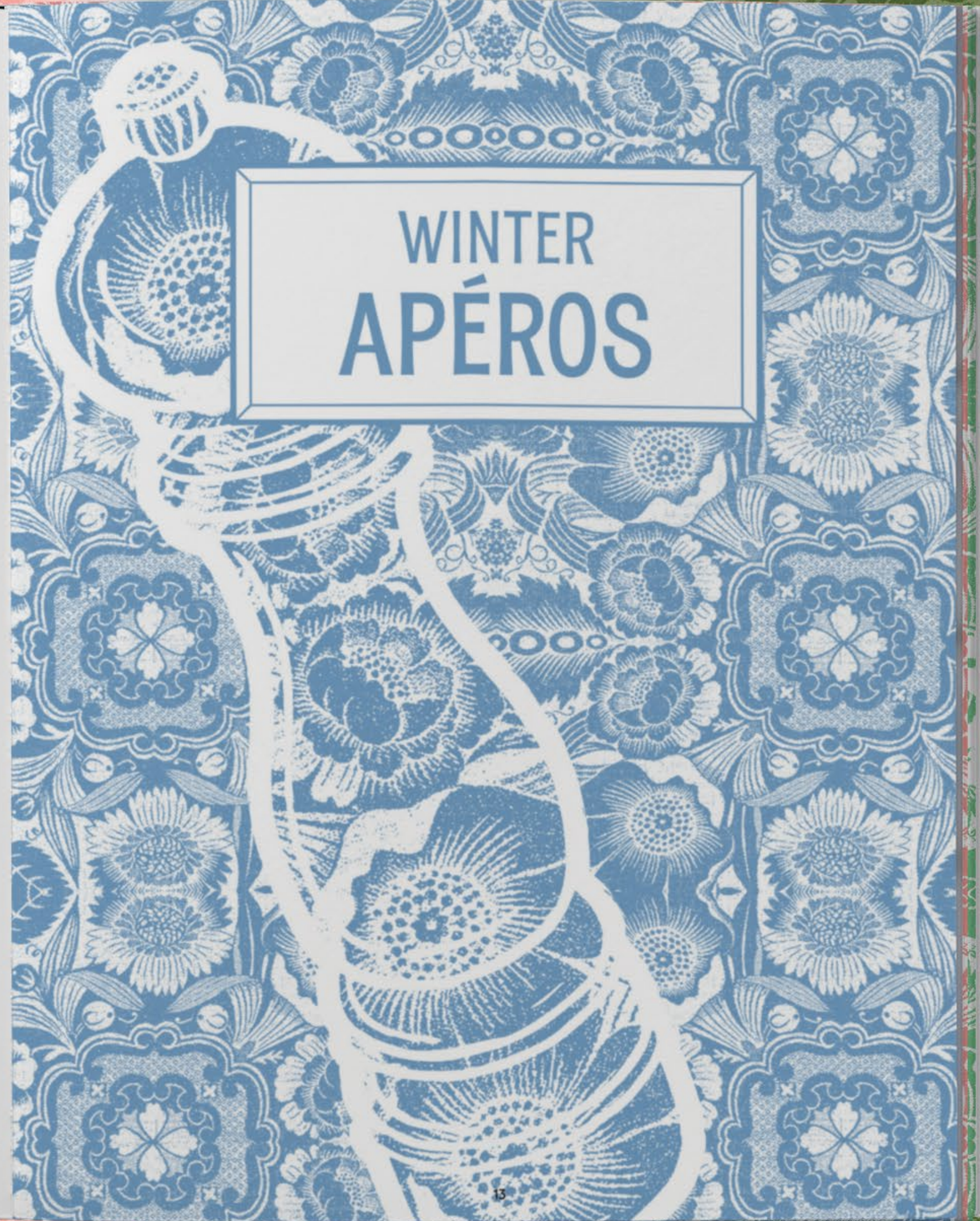


— EVA POSTHUMA DE BOER —

BOER GON DISCH

RECEPTEN UIT EVA'S GROENE FRANSE KEUKEN





EIEREN IN WITTEWIJNSAUS MET BRIOCHE-CROUTONS

Een lichte variant op de Bourgondische oeufs en meurette – gepocheerde eieren met spek in roodewijnsaus. Paul Bocuse ‘verlichtte’ het klassieke recept al door beaujolais te gebruiken en het spek achterwege te laten. Stiekem vind ik deze simpele versie met gekookt ei en witte wijn nog lekkerder, vooral door hoe het oogt – en ons oog bepaalt nu eenmaal mede onze smaak. Het wit op wit van het ei en de saus ziet er prachtig uit, en als je het ei opensnijdt, knalt het geel van je bord.

voor de brioche-croustons:

- 25 g boter
- 2 plakken brioche, in repen (blz. 29)

voor de eieren in wittewijnsaus:

- 100 g boter
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 175 ml witte wijn

- 175 ml kippenbouillon, van (bio)blokje of poeder
- 350 ml slagroom
- 3 takjes tijm + iets extra om te garneren
- 4 eieren
- peper en zout

wijn:
pinot noir uit de Bourgogne

Smelt voor de brioche-croustons de 25 gram boter in een koekenpan. Bak de repen brioche op halfhoog vuur rondom bruin.

Smelt voor de wittewijnsaus de 100 gram boter in een koekenpan. Fruit de sjalotjes, giet de witte wijn erbij en laat tot de helft inkoken. Giet de bouillon erbij en laat het geheel wederom tot de helft inkoken. Roer de slagroom erdoor en breng rustig aan de kook. Zet het vuur dan laag. Voeg de takjes tijm toe en breng op smaak met peper en zout.

Kook de eieren 6 minuten. Laat ze schrikken onder de koude kraan en pel ze.

Zet vier diepe borden klaar. Leg in elk bord een ei en giet de wittewijnsaus erover. Garneer met takjes tijm, maal er nog wat peper over, en serveer met de brioche-croustons.



JANTJE BREM

In de negentiende eeuw was het in hoge Parijse klassen not done om je eigen baby te voeden – die taak liet men aan voedsters, vaak straatarme vrouwen die het geld hard nodig hadden. De armoede in de Morvan was in die tijd schrijnend, en Parijs was niet ver weg; zodoende namen veel jonge moeders uit het gebied afscheid van hun eigen pasgeborenen en vertrokken naar de hoofdstad om hun volle borsten door vreemde baby's te laten leegdrinken. In ons dorpje is een museum dat de tragische geschiedenis van de voedsters (les nourrices du Morvan) vertelt.

In diezelfde duistere periode bood de overheid subsidie aan gezinnen in de Morvan voor de opvang van Parijse weeskinderen, waarvan er door armoede en ziektes zoveel waren dat de stad ze zelf niet meer kon herbergen. Een van die weesjes die in de Bourgogne terechtkwam,

om precies te zijn in ons dorpje, was een jongetje over wie mijn moeder vroeger vaak vertelde. Ze noemde hem Jantje Brem. Jantje Brem was zo'n weesbaby uit Parijs, en kwam toen hij zeven maanden was terecht bij de familie Regnier, in het huis naast de slagerij. Heel liefdevol schijnt het er niet aan toe te zijn gegaan. Op een dag, toen Jantje Brem tien jaar was, moest hij in een opstel zijn huis beschrijven. De meester loofde hem om zijn verhaal en liet het hem voor de klas voorlezen. Toen hij klaar was, riepen zijn klasgenootjes: het is jouw huis niet, jij bent een vondeling! Niet lang daarna begon Jantje te stelen, en vanaf zijn dertiende zat hij in een jeugdgevangenis. Dat jongetje, zei mijn moeder dan met de opwinding in haar stem, zou later schrijver worden, de beroemde Jean Genet.





FLAN PÂTISSIER

Flan pâtissier, ofwel Franse puddingtaart, heeft in tegenstelling tot flan parisien, geen deeglaagje. Deze pretenteloze taart heeft heel Frankrijk al lang geleden veroverd, en vind je bij bakkers en thuiskokers door het hele land. In ons gehucht at ik me er als kind een paar zomers ongans aan bij madame Môme, een oud, eenzaam dametje dat niets anders leek te doen dan flan bakken. Wanneer ik haar huis passeerde, wat ik niet geheel toevallig vaak deed, wenkte ze vanuit de deuropening, of stak ze haar hoofd uit een zijraam. Aan haar plakkerige keukentafel verorberde ik twee, drie, soms wel vier joekels van die smeutige vanillepunten. Het was altijd flan, nooit een andere taart, en ik kon er geen genoeg van krijgen. We verstonden elkaar niet, madame Môme en ik, van goede gesprekken was dan ook geen sprake. Maar als ik daar met mijn blote armen op dat kleverige tafelzeil zat te bunkeren, keek ze zo gelukkig naar me, dat de taalbarrière er niets meer toe deed.

Ik werd ouder, zij nog ouder, en tegen de tijd dat ik genoeg Franse woorden kende om een kleine conversatie te kunnen voeren, bleek madame Môme overleden. Het was goed. We hadden ons geluk woordeloos gedeeld.

Tot zover over de flan. Nu over de pruimen. 's Winters eten de Bourgondiërs veel uit hun kelders, waar ze behalve potten met paté en varkenspoten ook ingelegd en gedroogd fruit bewaren. Abrikozen, kwetsen, kersen, bramen, pruimen: als je ergens op bezoek bent, krijg je altijd wel een pot van het een of ander mee. Varkenspoten geef ik door; het kelderfruit, zeker pruimen, neem ik in dank aan.

In Bretagne at ik wel eens far breton, een flan met ingelegde pruimen, waarbij de pruimen worden gemarineerd in armagnac. Ik geef er een Bourgondische twist aan en verdrink mijn kelder-exemplaren in de marc de Bourgogne. Mocht je daar niet aan kunnen komen, kun je dus ook armagnac inzetten, of grappa, of een andere eau de vie.



LENTE

APÉROS

- St-Germain spritz 96
- Driemaal borrelbeleg: Tuinbonentapenade / Kaviaar van aubergine op z'n Frans / Tomaat en sardines 100
- Halfgedroogde tomaten *Avec ça* 102

ENTRÉES

- Raapsteeltjessalade met uitgebakken gésiers 106
- Vlierbloesemazijn *Avec ça* 108
- Courgettepakketjes met geitenkaas en frambozen 110
- Pissenlit-salade met miso-vinaigrette 114
- Selderijremoulade met gepocheerd ei 116
- Zelfgemaakte mayonaise *Avec ça* 120
- Zelfgemaakte mosterd *Avec ça* 125

PLATS

- Geknipte kip met gebakken aardappelen 130
- Courgettes 'vinaigrette' uit de oven 131
- Voorjaarstaart met venkel en tuinboontjes 133

- Asperges in kervelvinaigrette *Avec ça* 135
- Aspergecake 137
- Boterzachte zalmforefilet met sinaasappel-venkelsla 138
- Fettuccine sauvage met wilde asperges en wilde-knoflookpesto 141
- Franse paella met harissa-yoghurtsaus 142
- Ratatouille met flageolets 146
- Gesmolten morbier-brood *Avec ça* 146
- Flageolets à la dijonnaise *Avec ça* 148

DESSERTS

- Tarte des pauvres van Delphine Brox 152
- Paardenbloemengelei of armeluishoning 154
- Rabarber-custardplaatartaart 160
- Panna cotta Anis de Flavigny met crème de cassis voor de liefhebber 164
- Verveinevla met bosbessen 166

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain is een Franse, ambachtelijk gemaakte vlierbloesemlikeur. Alleen al de waanzinnige art-decoflles wil je hebben; achthoekig, licht glas, daarop een etiket met een jarentwintig-lettertype in goud en diepblauw. De likeur heeft een niet al te hoog alcoholpercentage (20%), en is fantastisch voor cocktails. Deze St-Germain spritz ontdekte ik bij Gasterie Lieve Hemel, een beetje Frankrijk in Limburg waar ik heel graag ben.

Als je onderstaande verhoudingen aanhoudt, kun je deze cocktail in elk glas serveren – een wijnglas, een champagneflûte of -coupe, een bijzonder longdrinkglas; wat je maar mooi vindt. Garneer met schijfje citroen of sinaasappel en een blaadje munt. Serveer met veel ijsklontjes

- 3 delen crémant de Bourgogne (anders prosecco of cava)
- 2 delen St-Germain
- 1 deel bruiswater







ZELFGEMAAKTE MAYONAISE

voor een flinke pot vol

- 2 eidooiers, op kamertemperatuur
- 2 eetl. rodevijnazijn, op kamertemperatuur
- 2 eetl. mosterd, op kamertemperatuur
- 300-400 ml zonnebloemolie
- kneep citroen
- peper en zout

ook nodig:

- handmixer

Roer de eidooiers, azijn en mosterd in een flinke (sla)bak met een vork door elkaar. Begin te mixen met de handmixer en giet de olie er in een klein straaltje bij. Zodra de mayonaise 'pakt', dus als je ziet dat het dik begint te worden, kun je de olie er, al mixend, in een flinke straal bij gieten. De mayonaise stijft in de ijskast nog verder op, dus mag iets dun blijven – voeg eventueel een scheutje water toe. Breng de mayonaise op smaak met een kneep citroen, peper en zout.



RABARBER-CUSTARDPLAATTAART

voor de custard:

- 250 ml volle melk
- 25 ml slagroom
- merg van ½ vanillestokje of 1½ theel. vanille-extract
- 2 eidooiers
- 1 theel. maizena
- 25 g witte basterdsuiker

voor de rabarbercompote:

- 200 g rabarber, schoongemaakt
- 2 eetl. lichtbruine basterdsuiker
- 1 biologische sinaasappel, rasp en sap

- 2 cm verse gember, geraspt
- merg van ½ vanillestokje of 1½ theel. vanille-extract

voor de plaattaart:

- 1 rol vers bladerdeeg of 8 kleine diepvriesplakjes (roomboter!)
- bloem om te bestuiven
- 125 ml dikke, volle yoghurt (bijv. Griekse)
- 150 ml custard (eerder in dit recept)

ook nodig:

- blindbakbonen

Verwarm de oven voor tot 200° C.

Meng voor de custard de melk, slagroom en vanille in een steelpan. Verwarm op laag vuur tot je tegen het kookpunt aan zit. Zet het vuur uit. Klop de eidooiers met de maizena en suiker los in een kom. Er mogen geen klontjes meer in zitten. Giet het warme melkmengsel heel rustig bij de eidooiers. Klop flink met de garde terwijl je schenkt. Schenk alles terug in de steelpan en zet die weer op laag vuur. Blijf roeren met een pollepel terwijl de custard opwarmt en langzaam indikt. Dit zal een minuut of 5 duren. De custard is klaar als deze aan de lepel blijft 'hangen'. Schep de custard in een kom en leg er een stuk plasticfolie op om vel-vorming te voorkomen. Zet apart tot gebruik.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het verse bladerdeeg op een bebloemd werkblad tot een rechthoek die op de bakplaat past. Gebruik je kleine plakjes bladerdeeg, laat die dan eerst ontdooien. Leg ze dan op elkaar en rol ze op een bebloemd werkblad uit tot een plak die op de bakplaat past. Prik het deeg in met een vork. Leg een vel bakpapier op het deeg en verdeel daarover de blindbakbonen. Bak het deeg 20-25 minuten in de oven tot het goudbruin kleurt. Verwijder het bakpapier met de blindbakbonen en laat het deeg afkoelen.

Snijd de rabarber in stukjes van 1 centimeter. Doe in een pannetje met de basterdsuiker, de rasp en het sap van de sinaasappel, de gember en het vanille-extract. Breng aan de kook, zet het vuur zacht en laat 10-12 minuten pruttelen. Roer regelmatig. Haal de pan van het vuur, en laat de rabarber minimaal 30 minuten afkoelen. Smeer de helft van de yoghurt en de custard uit op het deeg. Schep daarop de gestoofde rabarber. Verdeel daarover de rest van de yoghurt en custard, en maak met een satéprikker mooie 'swirls'. Zet de plaattaart op tafel en val aan.



HARTIGE PANNENKOEKENTAART

Als mijn moeder jam had gemaakt, en ze wist niet meer wat ze met al die potten aan moest, bakte ze pannenkoekentaart, met tussen alle pannenkoeken een royale laag jam vermengd met crème fraîche. Dat waren gelukzalige dagen. In de Bourgogne eten we bij crêperies, die je op vele straathoeken vindt, hartige pannenkoeken van boekweitmeel. Deze pannenkoekentaart is dus een beetje mijn moeder, en een beetje Bourgogne.

voor de pannenkoeken (10-12 stuks):

- 175 g boekweitmeel
- 75 g tarwemeel
- ¼ theel. zout
- 2 eieren
- 40 g boter, gesmolten
- 3 eetl. zonnebloemolie

voor de vulling:

- 4 + 4 eieren
- 40 g + 25 g boter
- 250 g emmentaler, geraspt
- 6 flinke tomaten, in plakjes
- peper en zout

Wijn:
volle witte wijn uit Bordeaux

Doe voor het beslag het boekweitmeel, tarwemeel en zout in een kom. Maak een kuiltje, breek daarin de 2 eieren en roer los met een garde. Voeg al roerend de gesmolten boter en 500 milliliter water toe tot er een dun beslag ontstaat. Laat 1 uur rusten in de ijskast.

Roer het beslag met een garde goed door. Als het iets dikker is geworden, leng het dan aan met water. Verhit een koekenpan op het vuur. Doe de zonnebloemolie in een bakje, dip daarin een stuk keukenpapier en smeer de pan in. Laat goed heet worden. Schep een lepel beslag in de pan, en draai die rond om het te verdelen. Keer de pannenkoek om, bak nog 1-2 minuten, en schep dan over op een bord. Bak zo ook de rest van de pannenkoeken.

Verder met omeletten voor de vulling. Klop 1 ei met peper en zout los in een kommetje. Smelt 10 gram boter in de koekenpan waarin je ook de pannenkoeken hebt gebakken. Bak een dunne omelet. Leg op een bord. Klop het volgende ei los, smelt weer 10 gram boter in de pan, en bak de volgende. Bak zo vier omeletten.

Leg een pannenkoek op een platte schaal. Leg er een omelet op, en daarop weer een pannenkoek. Bestrooi met geraspte kaas. Daarop een volgende pannenkoek, en plakjes tomaat. Bestrooi met peper en zout. Volgende pannenkoek, omelet. Dan weer kaas, dan weer tomaat. Ga zo door tot alle pannenkoeken op zijn.

Bak tot slot 4 eieren in 25 gram boter in de koekenpan. Bestrooi met een beetje kaas, peper en zout. Leg voorzichtig op de taart.





RADIJSJES OP 'T ZUUR

Het inmaken van groente en fruit is in de Bourgogne heel normaal – zo heb je in de schaarse, kale winters ook nog eens wat. Deze radijsjes bijvoorbeeld. Hoewel het mij zelden lukt om me te beheersen en ze zelfs maar tot de herfst te bewaren. Ze zijn lekker bij van alles, gewoon op een boterham met kaas, in salades, bij wokschotels, op de borrelplank of bij de BBQ.

- 2 bosjes radijs, ca 700 g schoon gewicht
 - 1 witte ui, in dunne kwart ringen
 - 300 ml ciderazijn
 - 150 g suiker
 - 6 groene peperkorrels
 - 1 theel. geel mosterdzaad
 - 1 theel. zout
- ook nodig:
- gesteriliseerde weckpot

Maak de radijsjes schoon en snijd ze doormidden; laat heel kleine exemplaren heel. Doe de radijsjes en de witte uien in de weckpot.

Breng de azijn met 200 ml water in een pannetje aan de kook. Zet het vuur zacht en voeg de suiker, groene peperkorrels, het mosterdzaad en zout toe. Roer goed door tot de suiker is opgelost. Giet het azijnmengsel bij de radijsjes en witte ui; ze moeten volledig onder staan. Lukt dat niet, verwarm dan nog wat azijn, water en suiker in dezelfde verhouding en voeg toe. Sluit de weckpot af en zet ondersteboven tot afgekoeld.

Bewaar de radijsjes in de ijskast – koud zijn ze het lekkerst. Wacht wel nog minimaal een nachtje met proeven, liever zelfs een week: de 'rijping' maakt ze nog lekkerder.

Je kunt de radijsjes wel tot 1 jaar op een donkere, koele plek bewaren. Eenmaal geopend een week of 2 in de ijskast.



ZOMER DESSERTS

PERZIKEN VAN DE BBQ MET HANGOP EN HAZELNOTEN

- 400 g dikke, volle yoghurt (bijv. Griekse)
- 6 perziken
- 60 ml honing
- 40 g hazelnoten, geroosterd, grof gehakt

Maak de hangop volgens het recept op blz. 262 (spitskool met hangop).

Halveer de perziken. Rooster ze op de BBQ zodat ze mooie streepjes krijgen.

Zet vier bordjes klaar. Schep op elk bordje wat hangop en leg daarop drie halve geroosterde perziken. Bedruip ze met honing en strooi de hazelnoten erover.



SARDINES-VACHE QUI RIT-RILLETTES OP ZELFGEBAKKEN BLINI'S

Welk seizoen ook, een blik sardientjes en een doosje La Vache qui rit is altijd te vinden. In Spanje en Portugal serveren ze sardientjes vaak in het blikje op tafel. Daarom maken ze de blikjes zo mooi. Of zetten ze de blikjes zo op tafel omdat ze zo mooi zijn? Kip of ei-kwestie. Hoe het zij, ook aangemaakte sardientjes, op z'n Spaans of op z'n Frans, kun je in die prachtige blikjes op tafel zetten, me dunkt.

voor de Franse variant:

- 1 blikje sardines (200 g)
- 5 puntjes Vache qui rit
- 1 eetl. grove mosterd
- 10 g bieslook, fijngehakt
- 1-2 eetl. rodewijnazijn
- peper en zout

voor de Spaanse variant:

- 1 blikje sardines (200 g)
- 5 puntjes Vache qui rit
- 1-2 eetl. citroensap
- 1-2 theel. chilivlokken
- peper en zout

wijn:
frisse muscadet Sèvre et Maine

Giet de sardientjes af, bewaar het blikje. Doe de sardientjes in een kom en prak ze met een vork fijn. Voeg de Vache qui rits toe, prak ook fijn en meng alles goed door elkaar.

Voor de Franse variant:

Voeg de mosterd, bieslook en 1 eetlepel rodewijnazijn toe. Proef, voeg naar smaak peper en zout en eventueel meer azijn toe.

Voor de Spaanse variant:

Voeg het citroensap en de chilivlokken toe. Breng op smaak met peper en zout. Voeg naar smaak meer chilivlokken toe.

Schep de rillettes terug in het sardineblikje en serveer met zelfgemaakte blini (blz. 249) of kant-en-klare, of met toastjes.





HERFST PLATS



PADDENSTOELEN-SOEZEN

voor het beslag:

- 90 g boter
- 125 g bloem
- 4 grote eieren
- 1 eidooier om te bestrijken
- peper en zout

voor de gebakken paddenstoelen:

- 2 eetl. olijfolie
- 500 g gemengde paddenstoelen, in gelijke stukken

- 10 g boter
- 5 g verse tijmblaadjes + wat takjes om te garneren
- 2 teentjes knoflook, geraspt
- peper en zout

ook nodig:

- spuitzak met kleine spuitmond

wijn:
pinot noir uit Sancerre

Verwarm de oven voor tot 220°.

Maak het deeg zoals de gougères op blz. 253, maar laat de kaas achterwege. Schep het in de spuitzak.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Spuit vier rondjes deeg van 7-8 centimeter doorsnee en 4-5 centimeter hoog. Bak ze in 15 minuten in de oven lichtbruin. Verlaag de temperatuur naar 180 °C en bak ze nog 10 minuten. Schakel de oven dan uit.

Klop de eidooier los met een scheutje water. Kwast elke soes in met eidooier zonder de bakplaat helemaal uit de oven te halen. Schuif de plaat terug, doe de ovendeur dicht en laat de soezen nog 10 minuten in de half afgekoelde oven staan waardoor ze mooi gaan glimmen.

Haal ze de uit de oven en snijd de kapjes eraf. Zet de soezen op vier borden.

Tijd om de paddenstoelen te gaan bakken. Hete pan en snel handelen, dat is het devies. Daardoor blijft het vocht, en daarmee de smaak, in de paddenstoelen en blijven ze stevig. Aldus. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan. Heb je die niet, bak dan in porties.

Laat de pan goed heet worden. Bak de paddenstoelen al omscheppend 2 tot 3 minuten op hoog vuur. Voeg de boter, tijm en knoflook toe en bak al husselend 1 à 2 minuten. Zet het vuur uit en breng de paddenstoelen op smaak met peper en zout.

Schep de paddenstoelen in en om de soezen. Leg de kapjes er weer op. Garneer met takjes tijm. Lekker met de groen-witte boontjes salade op blz. 283 of een andere goed gevulde salade.



WALNOOTOOGST

In de herfst plukken we de noten van de walnotenboom aan het pad, vlak bij de boerderij van wijlen monsieur en madame Balou. Als kind dacht ik dat het een echtpaar was, maar monsieur en madame bleken broer en zus. Hij hooide en harkte de ganse dag, terwijl zij als een Parijse diva rondfladderde, de oogleden blauw, de lippen Chanelrood. Ze hadden vier koeien en een erf vol kalkoenen, kippen, hanen en ander gevogelte, waarvan onze hond Saar ooit het grootste exemplaar doodbeet. Trots kwam Saar met de kalkoen in de bek de tuin in rennen, gevolgd door een boze boer Balou, die een nieuwe kalkoen van mijn ouders eiste. Dat bleek geen sinecure, ergens in die contreien een kalkoen op de kop tikken. De boerderij is nu van Juliette, een nicht van het stel. Juliette logeerde er als kind, en komt er nu in de weekenden en vakanties. Ze kent de walnotenboom én de klappen van het oogsten, want daar komt nog best wat bij kijken. Zo moet je walnoten meteen na het rapen schoonmaken om schimmel tegen te gaan. Pas daarna kun je ze laten drogen. Het oogsten gebeurt niet in één keer, omdat de noten niet allemaal gelijk rijpen. En bij het rapen zijn handschoenen en oude kleren onontbeerlijk, want de bolster geeft onmogelijk weg te poetsen vlekken.





In het huis in de Bourgogne waar (kookboeken)schrijfster Eva Posthuma de Boer een deel van het jaar woont en werkt, ontwikkelde ze een vernieuwde keuken voor iedereen - een cuisine verte, légère et gentille, ofwel groen, licht en vriendelijk. Geen platgetreden Franse paden, maar frisse, inspirerende ideeën waarin groenten een grote rol spelen en we eten wat de seizoenen bieden. Een nouvelle cuisine Bourguignonne, zou je het kunnen noemen. Mét behoud van alles waar de Bourgondische keuken voor staat: rijke smaken die de ziel, de herinnering en het hart weerspiegelen.



EEN ROYAAL KOOKBOEK VOL RECEPTEN, FOTO'S EN VERHALEN

JK
DE KEUKENKAST
UITGEVERIJ



9 789083 212678

