

Dit boek draag ik op aan mijn kinderen.
Leef vrij maar bedachtzaam.

© 2025 Uitgeverij Sauberhaus bv

Tekst: Douwe Bob
Fotografie: Tony Perez
Fotografie pagina 152 en 179: Thomas Abrahams
Redactie: Jaap van Rijn, Julia Hulleman en Jeannette van Haastert
Omslagontwerp: Studio Vonk & De Boer
Grafisch ontwerp binnenwerk: Studio Pieter Jan Boterhoek
Lithografie: Pixel-it
Projectcoördinatie: Lisette Drent
Productie: Reindert Vrij
Druk- en bindwerk: Wilco, Amersfoort

ISBN 9789083455693
NUR 440

SAUBERHAUS

www.sauberhaus.nl

 uitgeverijsauberhaus

 uitgeverij_sauberhaus

www.douwebobmusic.com

 DouweBob

 douwebob

De uitgever stelt alles in het werk om op milieuvriendelijke en duurzame wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van dit boek is gebruikgemaakt van papier dat het keurmerk van de Forest Stewardship Council (FSC) mag dragen. Bij dit papier is het zeker dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining, AI-training and similar technologies

Vuur

Over koken met vuur en het vuur in jezelf

Douwe Bob

SAUBERHAUS





INHOUD

VOORWOORD

P. 9

INLEIDING

P. 12

VLEES

P. 18

VIS

P. 104

GROENTE

P. 148

ONTBIJT, ZOET, KAAS

P. 180

DANK

P. 215

REGISTER

P. 216



De eerste keer dat ik een maaltijd at met Douwe Bob was op een strand. En dan denk je misschien aan een romantisch plaatje; gezinnen in de zon, vis eten aan een mooi gedekte tafel ergens aan de kust in een tropisch klimaat. Zo was het niet. Het was januari, bij een modderige plas in de buurt van Abcoude.

Het regende hard, we stonden, na een nieuwjaarsduik met een slordige veertig personen tot op het bot verkleumd, in natte kleding rond een barbecue die niet heel lang meer warm genoeg zou zijn om eten op te grillen. Het was tot op de ochtend van die duik onzeker of Douwe er wel bij zou zijn. Het was zijn eigen initiatief, maar eerder die week verloren zijn vrouw en hij een kindje. Iedereen had het begrepen als hij thuis was gebleven maar Douwe kwam toch. Zijn ogen rood omrand, verdrietig, leeggehuild. Pas toen we het water uitkwamen en met die hele groep klappertandend bij de wintergrill stonden, begreep ik goed waarom die ochtend voor hem belangrijk was. Het verdriet van Douwe en zijn vrouw was natuurlijk veel te groot om weggetroost te worden met een maaltijd. Of zelfs met de steun van vrienden en kennissen. Maar Douwe kwam niks halen, hij kwam iets brengen. Hij gaf ons allemaal de kans onze eigen verhalen, ons kleine of grote verdriet in het oude jaar achter te laten en samen een nieuw jaar te vieren met een goede maaltijd. Een nieuw begin.

De tweede keer dat ik een maaltijd at met Douwe Bob was bij hem thuis. Ik was hem 's middags in het dorp tegengekomen met m'n kinderen en hij had ons spontaan

uitgenodigd voor een barbecue met zijn gezin en een bevriend stel. Een tuin vol kinderen. Goed vlees, gegrilde groenten en een flinke watermeloen. 'Is Douwe Bob nu een vriend van jou?', vroeg mijn zoon toen we na het eten naar huis fietsten. 'Ja', antwoordde ik. 'Dus dan kunnen we vaker samen eten?', wilde hij weten. Want hij kon het goed vinden met Douwe en Anouks zoon Elias. 'Dat denk ik wel, ja', hoorde ik mezelf zeggen. En de rest van die rit dacht ik na over de vraag wanneer je iemand een vriend noemt. Geen kennis meer, maar een vriend. Ik had nog geen antwoord op die vraag, maar ik gunde iedereen een vriend die zo hartstochtelijk van koken houdt.

Na de derde keer dat ik een maaltijd at met Douwe Bob, was het mijn beurt om te koken. Een barbecue bij ons thuis op het erf. Maar mijn nieuwe vriend kon het toch niet laten zelf ook nog iets te bereiden voor die maaltijd. Op het moment dat ik dit voorwoord schrijf, weet ik nog niet welke recepten er in dit boek staan, maar het moet gek lopen wil de Spaanse aardappeltortilla er niet tussen staan. Een klein meesterwerk. Na één hap overhandigde ik mijn barbecuegereedschap en liet ik ook het grillwerk over aan de keukenprins. Het werd een magische middag. De kinderen op een kleed in het gras, wij met wat andere vrienden aan een rijkelijk gevulde tafel vol liefde. 'Weet je wat fijn is aan deze vrienden?', vroeg mijn vrouw die avond toen we de dag nog even samen doornamen. Ze wachtte niet op mijn antwoord. 'Ze skippen de smalltalk', zei ze. 'Het gaat meteen ergens over, en ze zeggen gewoon wat ze denken en voelen.'

Toen ze dat zo zei, moest ik denken aan een citaat dat ik ooit hoorde. Ik wist op dat moment even niet meer van wie het was. Dat heb ik opgezocht, zodat ik het hier met je kan delen. Het is van de filosoof Epicurus:

“Je moet eerder bedenken met wie je wilt eten of drinken, dan wat je wilt eten of drinken.”

Bepaal eerst het gezelschap, en pas daarna wat je gaat eten. Dat kan een mooie opdracht zijn als je aan de slag gaat met de recepten in dit boek. En als je zoals ik geen indrukwekkend keukentalent bent, kun je die opdracht ook zien als troost: dat het niet zo erg is als er eens een gerecht wat minder goed lukt, zolang je gezelschap je maar dierbaar is.

Ik hoop nog veel met mijn vriend Douwe Bob en onze gezinnen te eten. En wat er dan precies op tafel komt te staan, dat zien we nog wel.

ARIE
BOOMSMA





RING OF FIRE

INLEIDING

Ik ben een kind van een trappenhuis. Elke dag klom ik twee lange trappen naar boven, om vervolgens maar af te wachten wat ik achter de deur aantrof. Mijn vader was een lieve, warme man, maar ook een alcoholist. Ik had de situatie vrij snel door, je ziet hoe het er bij andere kids aan toegaat. Tijdens de dagen dat ik bij hem was, zocht ik mijn heil dan ook vooral buiten.

De mores op straat en op school vormden mij. Wat ik meekreeg: het idee dat leven bluffen is. En dat je leergierig moet zijn, heel belangrijk.

Mijn eerste baantje in de horeca was als runner. Ik blufte mij naar binnen, maakte me groter dan ik was. Ik beweerde te hebben gewerkt in zaken waar ik nog nooit een voet binnen had gezet. Het opscheppen loonde: ik kreeg meer geld dan een vriendje dat in dezelfde zaak werkte. Ik moest het wel laten zien. Het bluffen lukte niet altijd, maar dan probeerde ik het gewoon ergens anders weer. Het jezelf groter maken werd een overlevingsstrategie. Simpel zat.

Mijn moeder was – en is – mijn haven, mijn rustpunt en rots in de branding. Zij bestierde met haar vriend Paul, die ik als mijn tweede vader beschouw, een Italiaans zaakje in De Pijp. Hun Calabrese chef Franco was een fenomenale pizzabakker. Door te kijken en vragen te stellen van achter de afwas, leerde ik wat koken inhoudt. In het restaurant en bij ma was het altijd beregezellig.

Bij mijn vader thuis was het leven minder overzichtelijk. Hij scoorde begin jaren zeventig met zijn toenmalige vrouw de dikke hit 'I saw you' en werd veel gevraagd als kunstenaar. Ik kende hem als een autoritaire man die tegelijkertijd een vrije omgeving bood. Zie daar maar eens mee om te gaan als jong pikkie. Hij zag in mij een artiest en zette me achter de piano. Daar ben ik achteraf gezien heel dankbaar voor, maar destijds vervloekte ik hem regelmatig om zijn aanpak. Wellicht moest ik de verbeterde versie van hem worden, dat hij wilde voortleven in mij.

Toen ik hem meedeelde dat ik kok zou worden, nam hij mij dat niet in dank af. Ik overwoog ook in dienst te treden bij het leger, een organisatie die mijn vader het meeste haatte. Waar hij ook de schurft aan had: tatoeages. Ik werd kok. En ik liet tatoeages zetten. Het bloed kroop waar het niet gaan kon. Ik werd ook muzikant. En alcoholist.

Ondertussen denderde ik vooral op de automatische piloot door het leven. Gelukkig heb ik de kracht gehad om het drinken achter mij te kunnen laten. Zo kun je je niet aan je kinderen vertonen en het sloopt je lijf.

Ik leef al enkele jaren volgens het credo: “Mens sana in corpore sano” ofwel “Een gezonde geest huist in een gezond lichaam”. Sinds ik stopte met drinken, kwam ik tot het inzicht dat ik mezelf jarenlang heb verdoofd. Trauma’s verdrongen, alcohol als zelfmedicatie. Helaas verdrong ik ook veel mooie dingen. Kleuren, geuren, geluiden, het is alsof er een soort waas is verdwenen en dat ik alles nu helderder zie en meemaak. Ik hou van de natuur. Ik vind het belangrijk mijn kinderen mee te geven hoeveel schoonheid er is in alledaagse dingen. De zon die

door de bladeren schijnt waardoor ze lichtgroen oplichten. Een bloem die net uitkomt. De geur van gras als het heeft geregend. De kunst van het genieten. De kunst van het leven. Alles in de juiste balans.

"De muziek zit niet in de noten, maar in de stilte ertussen" (Claude Debussy). Ik ben trots op het record dat we hebben gevestigd tijdens het Eurovisie Songfestival van 2016; de langste stilte ooit tijdens 'Slow down': een volle tien seconden! Dit was een gimmick, maar ook een reactie op de chaos en waanzin van het songfestival. Ik hou van stilte... Al sta ik normaal gesproken niet al te veel stil bij het verleden. Ik hou erg van geschiedenis, etymologie en filosofie. Vooral de Stoïcijnen. In het hectische bestaan dat ik leid, vind ik rust op twee plekken: op het water en in de keuken. De keuken kan overal zijn, ik ben graag in de natuur en kook het liefst op open VUUR.

En dan is er nu een kookboek, noem me een mazzelpik. Het kwam me niet allemaal aanwaaien, maar het leven blijkt me toch gunstig gezind. Ik leer inmiddels elke dag volledig bewust te leven en alles met aandacht te doorgronden. Die nieuwe levenshouding schenkt mij veel geluk. Het kostte moeite, maar dat is alleen maar goed. Ik wil passie voelen bij alles wat ik onderneem. Als ik een stuk groente pak, voel ik: dit is een vrucht van de aarde en die wil ik bewust eten.

Met dit boek wil ik mensen inspireren om te koken met natuurlijke producten, uit de streek en uit het seizoen. Vlees van grasgevoerde koeien die een goed leven hebben gehad en op een respectvolle manier zijn behandeld. Ook wil ik laten zien, bewijzen dat het mogelijk is om van een stevige barbecue te genieten op een gezonde manier en zonder er dik van te worden. Net zoals je lol kunt hebben zonder alcohol, echt!

Bij het koken zie ik dat een gerecht ook geslaagd kan zijn als het niet perfect is. Dus net even meer specerijen toevoegen dan een recept voorschrijft. En dan ervaren dat het gerecht tóch klopt. Want de smaken horen bij dat moment. Maar: ik ben best wel een perfectionist en soms mislukken dingen. Het gaat niet altijd zoals je wilt. Het is als met de blues: je begint op de gitaar of piano met een blues-schema, laat dat los en maakt de muziek vervolgens ingewikkelder met andere akkoorden. Op een zeker moment keer je terug naar de basis. Want, oh ja, er is een reden waarom dat schijnbaar simpele blues-schema al zo lang zo goed werkt. Het gaat om de heartbeat - de basis van wat in mijn ogen deze muziek mooi maakt. Je moet die basis in de gaten houden. Bij koken is dat niet anders. Let je even niet op, dan mislukt die ogenschijnlijk eenvoudige omelet.

Ik probeer mijn lichaam goed te verzorgen. Ik sport veel en graag en let op wat ik eet. Ik neem regelmatig een ijsbad en zit vaak in de sauna. Routines zijn belangrijk. Een gezonde leefstijl met gevarieerde voeding en voldoende beweging is alleen vol te houden wanneer dit in routines is ingebouwd. Motivatie is er niet elke dag. Je moet er niet te veel over nadenken, maar gewoon doen omdat het routine is geworden. Noem het discipline, het houdt stand door routine. Ik heb een leuk en druk leven. Elke dag is anders. Daarom geven routines mij houvast. Elke dag sporten. Kan ik niet naar de sportschool, dan kan ik altijd nog een uurtje hardlopen. Is er geen ruimte of tijd om te hardlopen, dan kan ik mezelf altijd en overal opdrukken en andere oefeningen doen. Natuurlijk zijn er ook dagen dat niets lukt. Dan is er altijd nog de volgende dag om de draad weer op te pakken en terug te vallen op routine.

Daarom wil ik mensen inspireren om het vuur in zichzelf te ontdekken. Wanneer je tevreden bent met jezelf ben je een stuk leuker voor je omgeving. Accepteer jezelf en help jezelf je beter te voelen.

Dit kookboek is een richtingwijzer. Pas technieken en ingrediënten gerust naar jouw smaak aan. Beschouw de recepten als een blues-schema: het brandend vuur waarnaar je altijd terug kunt keren.

Dank aan mijn lieve vrouw Anouk Elizabeth, ma en Paul en natuurlijk mijn prachtige kinderen.

Ik draag dit boek op aan iedereen die het vuur van verandering in zich voelt branden. Ik geloof in jou.

DOUWE
BOB







VLES



JERK CHICKEN

INGREDIËNTEN

8 kippenpoten
8 bosuien, in dunne, schuine ringen
2 limoenen, in partjes

VOOR DE MARINADE

8 bosuien, grof gesneden
sap van 2 limoenen
1 rode habanero, zonder zaadjes
en fijngesneden
1 bosje verse tijm
(liefst met zachte steeltjes)
1 bosje verse oregano
6 tenen knoflook, fijngesneden
3 cm verse gember, fijngesneden
2 uien, gesnipperd
1 tl worcestersaus
1 el sojasaus
2 el honing
1 tl gemalen piment
1 tl gemalen kaneel
1 tl gemalen kruidnagel
klein stukje oud stokbrood

BENODIGDHEDEN

keukenmachine
barbecue met grillrooster
kernthermometer

BEREIDING

Maak eerst de marinade. Maal alle ingrediënten in de keukenmachine tot een dikke marinade. Voeg eventueel extra limoensap of honing toe om de smaken in balans te brengen. Is de marinade nog wat te dun? Voeg dan extra oud stokbrood toe.

Leg de kippenpoten in een platte schaal en schenk de marinade erover. Masseer de marinade goed in het vlees, dek af met vershoudfolie en laat 4 uur tot 1 nacht in de koelkast marineren.

Steek de barbecue aan en leg een rooster boven de kolen. Haal intussen de kip uit de koelkast en laat 30 minuten op kamertemperatuur komen.

Leg de kippenpoten op het rooster en grill ze tot ze een kerntemperatuur van 65 °C hebben. Grill ze verder gaar boven de kolen tot een kerntemperatuur van 75 °C. De marinade mag wat zwart blakeren, dat is de charme van dit gerecht.

Leg de kippenpoten op een schaal, bestrooi met bosui en serveer met de limoenpartjes. Het is lekker om er een lichtpittige saus bij te serveren.



GEVLINDERDE PIRI-PIRI KIP

INGREDIËNTEN

2 tl vierseizoenenpeperkorrels, gevijzeld
2 rode paprika's, fijngesneden
4 rode chilipepers, zonder zaadlijsten
en fijngesneden
6 sjalotten, fijngesneden
2 tl gerookte-paprikapoeder
2 tl gemalen piment
8 tenen knoflook, fijngesneden
8 el olijfolie
2 hele kippen
2 citroenen, in parten
zout

BENODIGDHEDEN

gevogelteschaar
barbecue met grillrooster
kernthermometer

BEREIDING

Meng de peperkorrels, paprika, chilipepers, sjalotten, het paprikapoeder, de piment, knoflook en olijfolie met een flinke snuf zout in een kom en meng goed.

Leg de kippen voor je. Knip met de gevogelteschaar (of grote keukenschaar) langs beide kanten van de ruggengraat en haal de ruggengraat eruit. Leg de kippen nu andersom, met de kipfilets naar boven, plat in een grote bak. Schenk de helft van de marinade over de kippen en wrijf goed in. Laat 1 nacht in de koelkast marineren.

Steek de barbecue aan, schuif de kolen naar één kant om een directe en een indirecte zone te creëren en leg er een rooster boven. Haal intussen de kip uit de koelkast en laat 30 minuten op kamertemperatuur komen.

Leg de kip met de borst op de indirecte zone en plaats de poten wat meer boven de directe zone. Rooster de kip 20 minuten per kant. De kippen zijn klaar als ze een kerntemperatuur van 75 °C hebben en het sap transparant is als je een mesje in de dij steekt. Zo weet je dat de borst lekker sappig is.

Schenk intussen de overige marinade in een steelpan en zet op het rooster. Bestrijk de kippen tijdens het roosteren regelmatig met de marinade.

Serveer de kip met de overige marinade uit het pannetje en de citroenparten. Lekker met een frisse salade met bijvoorbeeld mango en koriander.



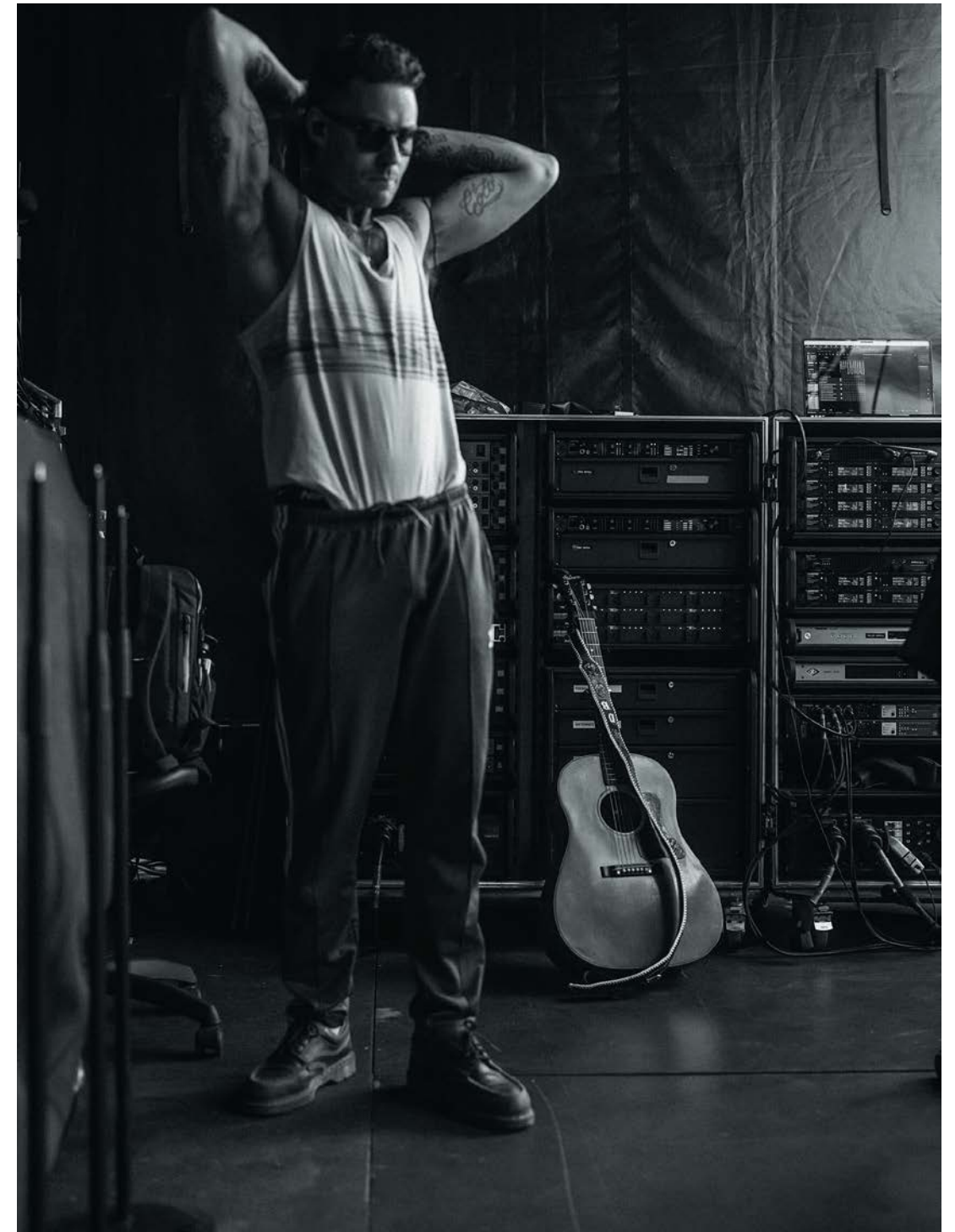


Ik leerde in restaurants vooral niet heel veel plezier meer te hebben in koken. Ik ervoer een vrij toxische werksfeer. Op zich wel begrijpelijk gezien de stress, de temperaturen, de lange werktijden en de ego's. Het zal allemaal wel, maar dan wordt het er niet leuker op.

Maar de restaurants brachten me ook goede dingen, zoals het onder de knie krijgen van basistechnieken als verhitten en op smaak brengen van producten. Ze boden me een goede basis om op voort te borduren, maar dan wel om te gaan koken op een liefdevolle manier.









VLEES

VOOR 4 PERSONEN

SPICY CHICKEN

INGREDIËNTEN

1 tl paprikapoeder
1 tl knoflookpoeder
1 tl cayennepeper
1 tl zout
4 kippendijen zonder bot
8 plakken dikgesneden ontbijtspek
3 el honing
2 el sriracha
2 el sojasaus
1 tl gerookte-paprikapoeder
1 el venkelzaad, grof gemalen
1 el appelciderazijn
1 tl citroensap
1 tl gembersiroop
1 tl Franse mosterd
3 el olijfolie
1 venkelknol, heel dun gesneden
50 g rozijnen
zout en peper

BENODIGDHEDEN

barbecue met grillrooster
kernthermometer

BEREIDING

Steek de barbecue aan, schuif de kolen naar één kant om een directe en een indirecte zone te creëren en leg er een rooster boven.

Meng het paprikapoeder met het knoflookpoeder, de cayennepeper en het zout in een kom. Strooi over de kippendijen en wrijf goed in.

Wikkel elke dij strak in 2 plakken ontbijtspek.

Meng de honing, sriracha, sojasaus en het gerookte-paprikapoeder in een klein steelpannetje. Zet het steelpannetje op de indirecte zone en laat de saus iets dikker worden.

Leg de ingepakte kippendijen op de indirecte zone op de barbecue en bestrijk met de saus. Gaar de kip tot die een kerntemperatuur van 75 °C heeft, en bestrijk tijdens het bakken regelmatig met de saus.

Maak intussen de venkelsalade. Meng het venkelzaad met de appelciderazijn, het citroensap, de gembersiroop, mosterd en olijfolie in een kom en breng op smaak met zout en peper. Meng de venkel en de rozijnen door de dressing.

Serveer de kippendijen met de venkelsalade.

IN A BLANKET



PULLED CHICKEN

INGREDIËNTEN

2 el sojasaus
2 el gochujang (Koreaanse chilipasta)
of sriracha
1 el honing
1 el rijstazijn of appelciderazijn
2 tenen knoflook, fijngesneden
1 tl geraspte gember
1 el sesamolie
600 g kippendijen zonder bot
zachte broodjes, pita of wraps, voor erbij
korianderblaadjes, om te bestrooien
sesamzaad, om te bestrooien

VOOR DE KIMCHI-TAHIN COLESLAW

2 el tahin
2 el mayonaise of Griekse yoghurt
1 el rijstazijn of limoensap
1 tl honing of ahornsiroop
200 g witte kool, fijngesneden
100 g rode kool, fijngesneden
1 wortel, in reepjes of geraspt
3 bosuien, in ringetjes
100 g kimchi (zie pag. 54), grof gehakt
zout en peper

BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Meng de sojasaus met gochujang, honing, azijn, knoflook, gember en sesamolie in een kom. Leg de kippendijen in een ovenschaal en giet de marinade erover.

Dek de schaal af met aluminiumfolie en bak de kip 45 tot 50 minuten in de oven. Haal de folie dan van de schaal en bak nog 10 minuten.

Maak intussen de coleslaw. Klop de tahin met de mayonaise, rijstazijn, honing en wat zout en peper tot een dressing. Meng met de kool, wortel, bosui en kimchi. Laat 10 minuten intrekken.

Trek de kip met 2 vorken uit elkaar en roer door de saus.

Vul de broodjes, pita of wraps met pulled chicken en een royale schep coleslaw. Garneer met koriander en sesamzaadjes.

MET KIMCHI-TAHIN COLESLAW





KIPSHOARMA

INGREDIËNTEN

4 kippendijen, in reepjes
2 el ras el hanout
2 el harissa
4 el olijfolie
80 g rucola
1 witte ui, in reepjes
1 tl sumak
100 g cherrytomaten, gehalveerd
zout en peper
granaatappelsiroop, om te besprenkelen

VOOR HET PLATBROOD

200 g zelfrijzend bakmeel
200 g Griekse yoghurt
2 el olijfolie
1 el tijmblaadjes
zout

Wie heeft het niet gedaan: de shoarmazaak ‘overvallen’ na een avondje stappen. De eerste ervaring met shoarma was met mijn vader. We hadden destijds weinig geld om serieuze boodschappen te doen, dus bezochten we vaak de shoarmazaak tegenover onze woning. De shoarma die ze daar maakten, was zowel geniaal als betaalbaar. Een broodje shoarma moest dan ook in dit boek komen. Ik maak een shoarmarol, het lamsvlees vervang ik door kip. Is weer eens wat anders.

BEREIDING

Maak eerst het platbrood. Meng alle ingrediënten in een kom en kneed tot een soepel deeg. Voeg eventueel wat water toe als het deeg te droog is, of bloem als het te nat is. Snijd het deeg in 4 stukken en rol elk stuk uit tot een rond, plat brood.

Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de broden een voor een aan beide kanten goudbruin. Houd warm onder een schone theedoek.

Meng de kippendijen met de ras el hanout en de harissa in een kom. Zet 30 minuten in de koelkast om te marinieren.

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de kip in 10 minuten gaar.

Leg een platbrood op een vel aluminiumfolie. Verdeel er wat rucola, ui, sumak en cherrytomaten over en beleg met wat kip. Besprenkel met granaatappelsiroop en rol het platbrood op met behulp van de aluminiumfolie. Herhaal met de overige platbroden.

OP PLATBROOD











SAOTO

INGREDIËNTEN

2 el arachideolie
3 rode uien, gesnipperd
3 tenen knoflook, fijngesneden
4 kippenbouten met huid en bot
2 liter kippenbouillon
2 stengels citroengras,
gekneusd en opgeknoopt
4 limoenblaadjes
1 stukje gember van 4 cm, in plakjes
1 stukje kurkuma van 4 cm, in plakjes
1 stukje laos van 4 cm, in plakjes
1 laurierblad
1 bosje bladselderij
zout
toppings naar keuze, bijvoorbeeld
krokante aardappelsticks (uit het
chipsschap), ei, taugé, gebakken uitjes,
ketjap, sambal, rijst en/of noedels

BENODIGDHEDEN

soeppan

Saoto kom ik in heel veel vormen tegen, je kunt het eenvoudig naar je eigen hand zetten. Citroengras, limoenblad en laos vormen wat mij betreft de ruggengraat van een goede saoto. Ze geven de soep een subtiële, aromatische toets.

Het is belangrijk om te voorkomen dat deze Surinaamse soep van Javaanse afkomst gaat koken. Dan slaat de soep 'blind' door - de eiwitten gaan stollen en de soep wordt troebel.

Dan is er nog de Maggi-kwestie. Voor de een is een blokje Maggi in de saoto een niet-te-negeren culinaire traditie, de ander ziet er het nut niet van in. Mocht je een Maggi-adept zijn en iets missen bij het proeven, voeg het dan toe. Mijn zegen heb je.