

008 **KOFFIE**

042 **ONTBIJT**

070 **BRUNCH**

098 **LUNCH**

170 **SNACKS**

236 **ALTIJD WELKOM**

260 **TOEGIFT**



DOUGHNUTS

Er gaat niets boven een verse donut zoals je die vindt bij Doughnut Plant in het zuidoosten van Manhattan. Als je ze daar niet kunt halen, kun je ze ook zelf maken. En geloof me, je zult heel tevreden zijn over het resultaat!

VOOR CIRCA 20 DONUTS

Vorbereiding: 25 minuten
Bereiding: 2 minuten per donut
Rusttijd: 2,5 uur

VOOR HET DEEG

7 cl kokosolie of zachte boter
3,6 dl melk
820 g zachte tarwebloem
van goede kwaliteit
1 el of 2 zakjes van 5 g instant gist
115 g suiker
2 eieren
1 eidooier
½ el vanille-extract
½ el zout

VOOR HET FRITUREN

1 l frituurolie* (of meer, afhankelijk van de inhoud van je frituurpan)

* Controleer op het etiket van de olie of ze geschikt is om te frituren.

HET DEEG

Meng de kokosolie of de zachte boter met de melk. Voeg in een andere kom de bloem, de gist en de suiker bij elkaar. Meng in nog een kom de eieren met de eidooier, het vanille-extract en het zout. Voeg het bloemmengsel toe aan het melkmengsel en voeg daarna ook het eiermengsel toe. Kneed tot je een soepel deeg hebt (5 tot 10 minuten met de keukenmachine, 10 tot 20 minuten met de hand). Rol het deeg tot een gladde bal. Leg de bal in een ingevette kom en dek af met plasticfolie. Laat het deeg rijzen tot het volume is verdubbeld (circa 1,5 uur op kamertemperatuur) en leg het dan minstens 3 uur in de koelkast.

DE VOORBEREIDING

Rol het deeg met een deegroller uit op een met bloem bestoven werkblad. Steek met uitsteekvormpjes cirkels en vierkanten uit het deeg. Steek met een heel klein, rond uitsteekvormpje in het midden van de donuts een cirkel uit. Als je gevulde donuts wilt maken, steek je cirkels uit het deeg, maar steek je geen cirkel uit in het midden van de donut. De restjes deeg kneed je opnieuw tot een bal, rol hem uit en steek er nog enkele donuts uit. Om te vermijden dat je opnieuw veel restjes hebt, snijd je met een deegsnijder andere vormen uit het deeg. Dat kun je ook vanaf het begin doen, zodat je veel minder restjes hebt. Het hangt ervan af hoe erg je gehecht bent aan de ronde vorm van donuts. Leg elke donut op een afzonderlijk stuk bakpapier (anders kun je ze bijna niet meer verplaatsen zonder ze te beschadigen). Bestrooi de donuts met bloem, zodat ze niet gaan plakken, dek ze af met plasticfolie en laat ze circa 1 uur rijzen op kamertemperatuur, tot hun volume is verdubbeld.

HET FRITUREN

Verhit de olie in een frituurpan tot 180 °C. Til de donuts met het bakpapier op en leg er twee of meer in de frituurmand. Frituur ze gedurende 4 minuten, tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de frituurpan, laat de frituurolie weer op temperatuur komen en frituur dan de volgende donuts. Laat de gefrituurde donuts afkoelen op een rooster of op keukenpapier, zodat het teveel aan olie kan uitlekken. Laat ze helemaal afkoelen voor je het glazuur aanbrengt.



UPPER WEST SIDE

Deze wijk in het noordwesten van Manhattan is een paradijs voor gastronomen, met eethuizen zoals Tom's Restaurant, The Broadway Restaurant en Big Nick's, koosjere traiteurs zoals Barney Greengrass en Murray's Sturgeon Shop, en de twee allerbeste supermarkten van New York: Fairway en Zabar's.



CHALLAH

*Dit gevlochten brood mag niet ontbreken op de traditionele joodse sabbat.
Het is de New Yorkse tegenhanger van de Franse brioche.*

VOOR 1 BROOD

Vorbereiding: 45 minuten

Bereiding: 25 minuten

Rusttijd: 2,5 uur

VOOR HET DEEG

575 g zachte tarwebloem
van goede kwaliteit

½ el of 1 zakje van 5 g instant gist

55 g suiker

1 el zout

1,4 dl lauw water (tussen
49 en 55 °C)

2 middelgrote eieren

2 eidooiers

4 cl olijfolie

VOOR DE BOVENKANT

1 el eiwit

1 tl suiker

HET DEEG

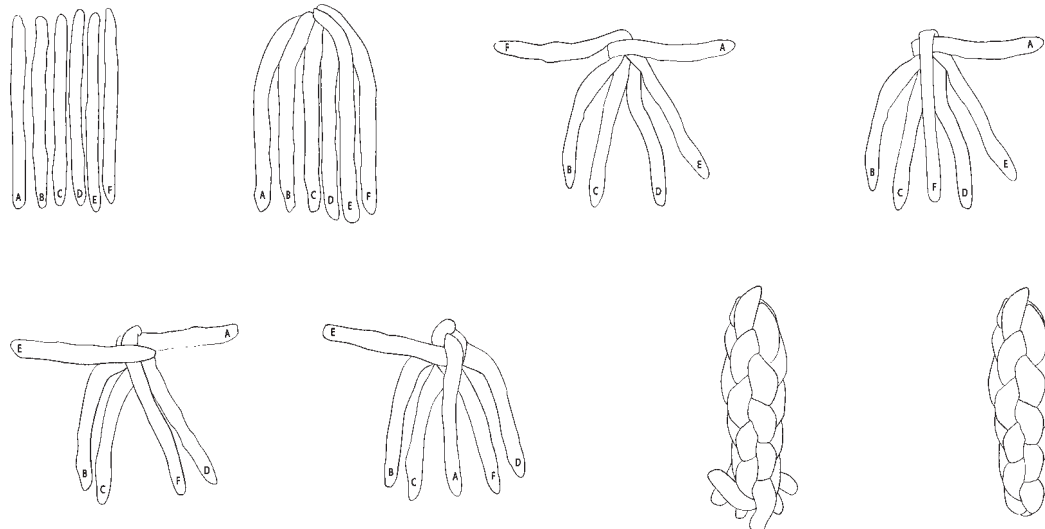
Meng de bloem met de gist, de suiker en het zout. Meng in een andere kom het water met de eieren, de eidooiers en de olijfolie. Voeg de mengsels samen en kneed tot je een heel soepel deeg hebt (5 tot 10 minuten met een keukenmachine, 10 tot 20 minuten met de hand). Rol het deeg tot een gladde bal. Leg de bal in een met olie ingevette kom en dek af met plasticfolie. Laat het deeg rijzen tot het volume is verdubbeld (circa 1,5 uur op kamertemperatuur).

HET VLECHTEN

Verdeel het deeg in zes gelijke porties. Rol elke portie met je handpalmen uit tot een worst die circa 30 cm lang is. Leg de deegworsten op een met bloem bestoven of met bakpapier beklede bakplaat en vlecht de worsten zoals in de illustraties hieronder. Bestrooi het brood met bloem en dek af met plasticfolie. Laat opnieuw rijzen tot het volume is verdubbeld (minstens 1 uur op kamertemperatuur).

HET BAKKEN

Verwarm de oven voor op 180 °C. Meng het eiwit met de suiker en smeer het met een borstel op het brood. Bak het brood circa 25 minuten tot het bovenaan mooi goudbruin is. Laat afkoelen.



CHOCOLATE RUGELACHS

Het maken van deze 'rolletjes' is al net zo leuk als ze opeten.

VOOR 12 RUGELACHS

Vorbereiding: 30 minuten

Bereiding: ca. 25 minuten

Koeltijd: 4 uur

Rusttijd: 10 minuten

VOOR HET DEEG

95 g bloem

65 g roomkaas

60 g zachte boter

2 snufjes zout

VOOR DE GANACHE

2,5 cl verse room of crème fraîche

10 g zachte boter

65 g pure chocolade, in
stukjes gebroken

VOOR DE AFWERKING

50 g chocolade, fijngehakt

50 g poedersuiker

VOOR HET BOVENLAAGJE

1 eidooier

1 tl water

1 el suiker (voor de variant met jam)

1 tl kaneel (desgewenst voor
de variant met jam)

HET DEEG

Meng de ingrediënten voor het deeg en kneed met je handen of met een keukenmachine tot je een homogeen deeg hebt. Wikkel het in plasticfolie en leg het minstens 4 uur in de koelkast.

DE GANACHE

Verwarm de oven voor op 170 °C. Breng de room en de boter in een pan op middelhoog vuur aan de kook. Voeg de stukjes chocola toe, haal de pan van het vuur en laat 1 minuut rusten, tot de chocola is gesmolten. Roer met een spatel tot je een glad en homogeen mengsel hebt.

DE VOORBEREIDING

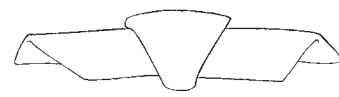
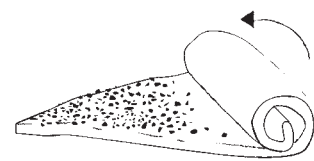
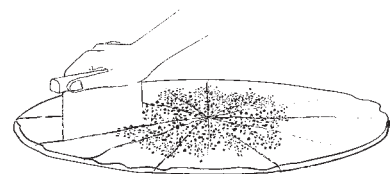
Rol het deeg met een deegroller op een goed met bloem bestoven werkblad uit tot een cirkel met een diameter van circa 30 cm. Spreid de ganache met een spatel uit over de cirkel. Meng de chocolade en de poedersuiker voor de afwerking en strooi een deel van het mengsel over de ganache. Bewaar de rest voor later. Snijd de cirkel in twaalf gelijke driehoeken en rol elke driehoek vanaf de basis naar de punt op, zodat je een kleine croissant krijgt. Leg deze rugelachs op een met bakpapier beklede bakplaat. Meng de eidooier met het water en smeer het mengsel met behulp van een borstel op de rugelachs. Bestrooi ze met de rest van het chocolade-suikermengsel.

HET BAKKEN

Bak de rugelachs circa 20 minuten in de oven, tot ze mooi goudbruin zijn. Laat ze minstens 10 minuten afkoelen voor je ze serveert.

RUGELACHS MET JAM

Vervang de ganache en de afwerking met chocolade door 160 g jam (bijvoorbeeld abrikozen- of frambozenjam) en 80 g fijngehakte nootjes (bijvoorbeeld pijnboompitten of pistachenoten) en bestrooi de rugelachs met een mengsel van suiker en kaneel.



FRENCH FRIES

Tweemaal bakken, dat is het geheim van de perfecte frites.

VOOR 1 KG AARDAPPELEN

Vorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 5 minuten

Rusttijd: 1,5 uur

INGREDIËNTEN

1 kg kruimige aardappelen,
bijvoorbeeld bintje,
frieslander of gloria (reken
op ca. 120 g per portie)
frituurolie (bijvoorbeeld
druivenpitolie)

HET SNIJDEN

Schil de aardappelen met een dunschiller en snijd ze dan in lange frites van gelijke dikte. Week de frites 1 uur in koud water om het zetmeel te verwijderen. Zo worden de frites tijdens het bakken niet zwart. Laat ze uitlekken en dep ze droog.

HET BAKKEN

Verhit frituurolie in een frituurpan of grote steelpan tot 160 °C. Bak de frites 2 tot 3 minuten tot ze een beetje kromtrekken maar nog bleek zijn. Laat ze afkoelen tot kamertemperatuur. Verhoog de temperatuur van de frituurolie tot 190 °C en bak de frites nog een keer 2 tot 3 minuten, tot ze mooi goudgeel zijn. De frites moeten voldoende lang bakken, anders kan er onvoldoende water uit de frites verdampen en zijn ze niet knapperig. Frites mogen echter ook niet te lang bakken, want dan nemen ze te veel olie op en zijn ze te vet. Het vraagt enige oefening voor je weet hoe je frites perfect moet bakken.

HET SERVEREN

Laat de frites uitlekken op keukenpapier. Als je ze niet onmiddellijk serveert, bijvoorbeeld omdat je eerst verschillende porties wilt bakken, kun je ze warm houden in een voorverwarmde oven op 100 °C. Bestrooi met zout voor het serveren.



BAXTER STREET

Mijn collega Ngan Tran, die is opgegroeid tussen de Vietnamese restaurants in Zuid-Frankrijk, was zo lief me twee van haar familierecepten te geven van gerechten die ik regelmatig at in Chinatown.

STOOFPOTJE VAN ZALM VOOR 4 PERSONEN

Vorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 25 minuten

Rusttijd: 2 uur tot 1 nacht

INGREDIËNTEN

4 zalmotten

6 el vissaus

3 el donkere sojasaus (bij voorkeur
Mushroom soy sauce)

2 el suiker

2 teentjes knoflook

4 grote stukken verse ananas

4 korianderblaadjes

zout en peper

olie

BABACOSALADE VOOR 4 PERSONEN

Vorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 5 minuten

INGREDIËNTEN

1 babaco (groene papaja)

2 wortels

½ bosje munt

½ bosje koriander

3 el zonnebloemolie

2 teentjes knoflook

sap van 1,5 limoen

5 el vissaus

1 el rietsuiker

1 tl zout

1 fijngesneden Spaanse
peper (eventueel)

fijngesneden, verse gember

3 el fijngehakte, geroosterde pinda's

HET STOFPOTJE VAN ZALM

DE MARINADE

Bereid de marinade indien mogelijk de avond tevoren of minstens 2 uur voor de bereiding van het stoofpotje. Leg de zalmotten in een grote kom en voeg 4 eetlepels van de vissaus, 1 eetlepel van de sojasaus, de helft van de suiker en 1 geplet teentje knoflook toe. Roer voorzichtig, dek af met plasticfolie en laat 2 uur tot een nacht rusten.

DE BEREIDING

Doe een scheutje olie in een grote steelpan en voeg de zalm, de ananas en het andere geplette teentje knoflook toe. Voeg de rest van de vissaus, de sojasaus en de suiker toe en breng op smaak met zout. Voeg water toe tot alles is ondergedompeld en breng aan de kook. Breng op smaak (de saus moet zoetzuur zijn) en draai de zalmotten voorzichtig om. Laat 20 tot 25 minuten sudderen op laag vuur. De saus moet gekaramelliseerd en bijna helemaal verdampt zijn. Als dat nog niet het geval is, kook je de saus nog enkele minuten langer.

HET SERVEREN

Garneer met de korianderblaadjes, bestrooi rijkelijk met peper en serveer met witte rijst en een salade of bouillon.

DE BABACOSALADE

DE SALADE

Rasp de babaco en de wortels in een kom. Hak de munt en de koriander fijn en meng ze met de babaco en de wortels.

DE SAUS

Verhit de olie in een kleine steelpan op laag vuur en bak daarin de fijngesneden teentjes knoflook goudbruin. Laat ze dan afkoelen in de olie. Meng het limoensap met de vissaus, de suiker, het zout en de Spaanse peper. Voeg de knoflookolie en gember toe. Overgiet de salade net voor het serveren met de saus en bestrooi met de pinda's.



HONEY PIE

Dit is een eerbetoon aan de perfecte boter-honingtaart van Four & Twenty Blackbirds in Williamsburg.

VOOR 1 TAART VAN 26 CM

Vorbereiding: 40 minuten

Bereiding: 1 uur 15 minuten

Rusttijd: 1 uur

VOOR HET DEEG

250 g koude, zachte boter,
in blokjes gesneden

240 g bloem

25 g poedersuiker

½ tl zout

5,5 cl koud water

1 tl ciderazijn

1 ei, losgeklopt, om in te smeren

VOOR DE VULLING

3 el fijn maïsgries

1,5 el ciderazijn

1 tl vanille-extract

6 eieren

1,2 dl volle room

1 snufje zout

80 g zachte boter

300 g bruine basterdsuiker (of

285 g suiker + 15 g suikerstroop)

75 g rietsuikersiroop

100 g acacia-honing

1,5 el fijn zeezout (liefst fleur de sel)

HET DEEG

Meng de boter met de bloem, de poedersuiker en het zout met een keukenmachine of een vork. Voeg daarna het koude water en de azijn toe en kneed met je handen tot een homogeen deeg. Rol het deeg tot een bal, wikkel die in plasticfolie en laat hem minstens 1 uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad met een deegroller uit tot een cirkel die de taartvorm circa 3 cm overlapt. Vet de taartvorm in met boter en bestrooi met bloem. Bekleed de taartvorm met het deeg en plooi de overhangende rand naar binnen. Druk de randen goed aan met je vingers. Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg een stuk bakpapier en bakparels (of gedroogde erwten of bonen) op het deeg. Bak de taartbodem circa 15 minuten in de oven, tot de rand goudbruin is. Verwijder het bakpapier en de bakparels en smeer de taartbodem in met het losgeklopte ei. Bak nog 2 minuten in de oven op 175 °C.

DE VULLING

Meng het maïsgries, de azijn, het vanille-extract, de eieren, de room en het zout. Verhit de boter, de basterdsuiker, de rietsuikersiroop en de honing in een koekenpan tot het mengsel kookt. Verlaag de temperatuur en voeg het ei onder voortdurend roeren toe. Blijf 5 minuten roeren, tot je een homogene crème hebt.

HET BAKKEN

Giet de vulling op de taartbodem en bak de taart circa 40 minuten in de oven op 175 °C, tot de vulling stevig maar nog een beetje wiebelig is. Laat de taart afkoelen en bestrooi hem met de fleur de sel (of het fijne zeezout).

