

Voor Manon,
Dit boek is opgedragen aan jou; jij hebt me laten zien
dat het leven alleen draait om gelukkig zijn (en lekker eten).

INHOUD

INLEIDING	6
LIJST VAN TECHNIEKEN	14
HET BEGIN: BOUILLON	16
VERRUKKELIJKS OP VOORRAAD	33
OLIE, AZIJN & ZOUT MET EEN SMAAKJE	37
INLEGGEN & FERMENTEREN	40
BOTER MET EEN SMAAKJE	56
ONTBIJTEN MET VRIENDEN	63
IK EET ALLEEN MAAR SLA	81
RAUW & HEEL	99
ROKEN & PEKELEN	121
AAN HET EIND VAN DE DAG	139
FEESTMAAL	164
TWEE LEPELS, GRAAG	201
REGISTER	217
OVER DE AUTEUR	222
DANKWOORD	223



INGELEGDE PERZIKEN MET GEITENKWARK OP ZUURDESEM

Dit recept doet me denken aan Malta, waar de perziken in de zomerse warmte rijpen. De rauwe geitenkaas van het naburige eiland Gozo is zalig vers en mild, en past perfect bij gegrilde perziken. Geitenkward is zachter en milder dan geitenkaas en je kunt het vinden in de biologische supermarkt, delicatessenzaken en kaaswinkels. Klaverbloemen vind je overal, maar zoals met alles wat je in het wild plukt, moet je ze heel goed wassen voor je ze gebruikt.

VOOR 4 PERSONEN (om te delen)

2 rijpe perziken
60 ml appelciderazijn
1 tl suiker
2 sneetjes zuurdesembrood
2 el rozemarijolie (zie pag. 38)
of extra vergine olijfolie
50 ml witte balsamicoazijn
5 g suiker
2 el geitenkward of
mascarpone
zeezout
klaverbloemen, voor erbij
(optioneel)

Halveer de perziken, verwijder de pitten, snijd het vruchtvlees in plakjes en meng met de appelciderazijn, de suiker en een flinke snuf zeezout. Laat 10 minuten staan.

Verhit intussen een grillpan, bestrijk het zuurdesembrood aan beide kanten met de rozemarijolie en grill in de hete grillpan. Houd het geroosterd brood warm in een oven op lage temperatuur terwijl je de rest van het gerecht maakt.

Gebruik dezelfde grillpan om de perziken te grillen, tot ze warm en geschroeid zijn. Schuif ze niet te veel heen en weer, anders krijg je niet dat mooie grillpatroon. Zet ze bij het brood in de oven.

Meng voor de balsamicosiroop de balsamicoazijn en de suiker in een kleine steelpan en verhit al roerend, tot er een siroop ontstaat.

Leg de perzikplakjes op het brood en schep er wat geitenkward op. Besprenkel met de balsamicosiroop en bestrooi met de klaverbloemen. Je vrienden zullen voor eeuwig van je houden.

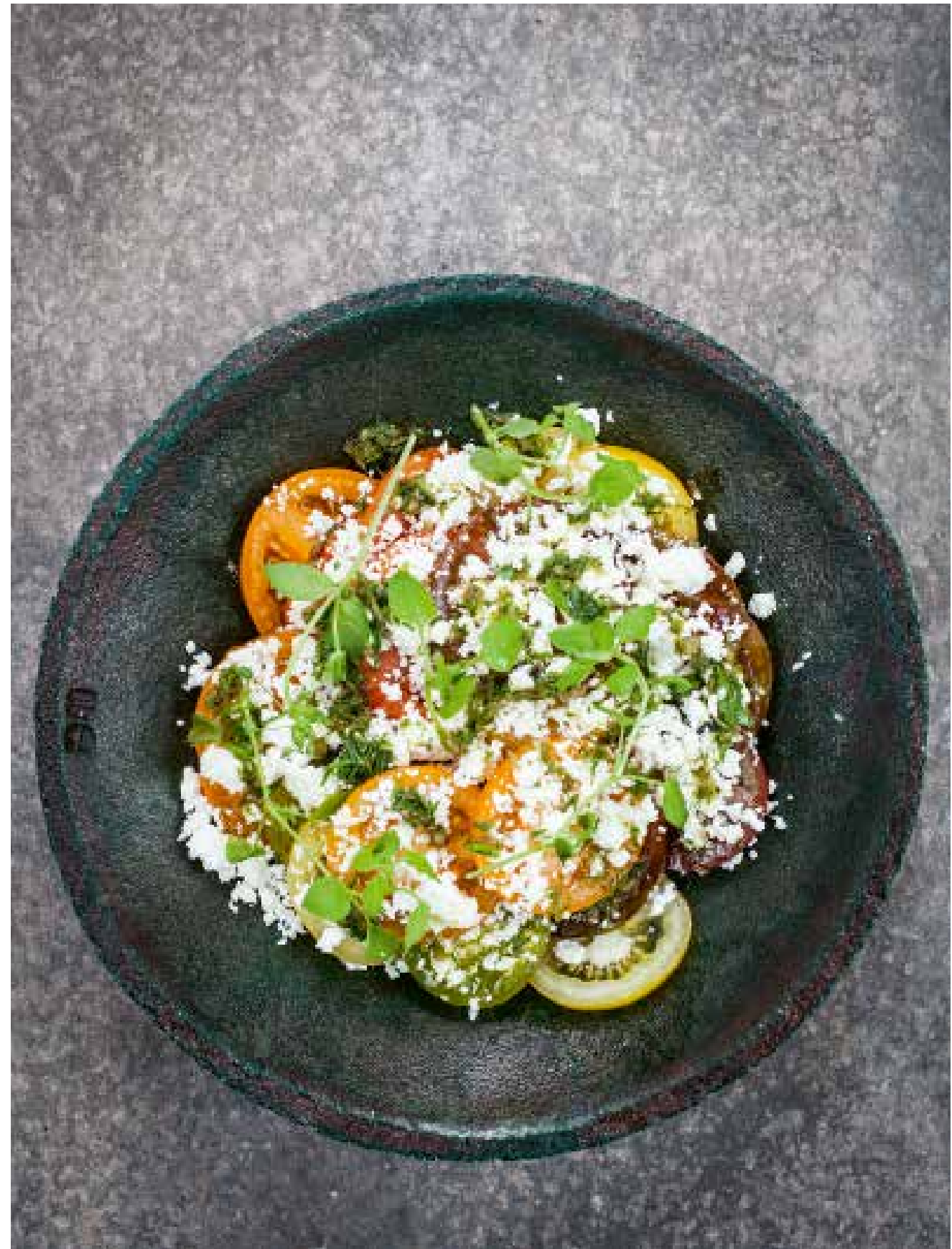
OERTOMATEN MET LAVAS-CHIMICHURRI EN GEITENKAAS

De lavas-chimichurridressing (zie pag. 54) is een kroon op de zoete smaak van de tomaten. Ik gebruik specifiek Maltese geitenkaas, maar je kunt natuurlijk met elke geiten- of schapenkaas experimenteren. Kaas en tomaat zijn altijd een perfecte combinatie. Net als in Italië is basilicum op Malta het favoriete kruid voor een tomatensalade, maar ik vond het fantastisch om zoveel verschillende kruiden te ontdekken toen ik in Groot-Brittannië was, met name al die variëteiten van munt. Ik woon dicht bij het tuincentrum *Petersham Nurseries* in Londen en daar heb ik appel-, chocolade-, grapefruit- en sinaasappelmunt ontdekt. En je hebt niet heel groene vingers nodig, want ze zijn eenvoudig te kweken.

VOOR 4 PERSONEN

500 g verschillende oertomaten, op het laatste moment in plakjes gesneden (o.a. natuurvoedingswinkel)
100 g Maltese geitenkaas met peper of gewone geitenkaas, verkruimeld
2 el lavas-chimichurri (zie pag. 54)
2 el extra vergine olijfolie
zeezout en versgemalen zwarte peper
appelmunt (o.a. tuincentrum), ter garnering

Verdeel de plakjes tomaat over een serveerschaal en verkruimel de geitenkaas erover. Besprenkel met de lavas-chimichurri en de olijfolie. Bestrooi met een flinke snuf zeezout, zwarte peper en appelmunt.



TONIJNBUIK MET TIJGERMELK

Vergeef me, want dit recept is niet bepaald 'alledaags', maar ik wilde laten zien hoe het hoofd van een chef-kok werkt. Ik moest op zoek naar een gespecialiseerde visboer voor de prijzige tonijnbuik (een klein stukje kost een flinke smak geld), maar zodra ik hem proefde wist ik waarom dit zo hoog wordt aangeschreven als sushi-ingrediënt. Vroeger werd de buik van de tonijn weggegooid, maar aangezien we de smaak van vette vis zijn gaan waarderen, is dit deel van de vis aantrekkelijker geworden. Het is niet eenvoudig om tonijnbuik te vinden en niet iedereen houdt van de rijke smaak, maar het recept werkt ook prima met een gewone, kraakverse tonijnmoot van de visboer of uit de supermarkt. Schroeï deze aan de buitenkant dicht en laat hem vanbinnen rauw.

Tijgermelk is de Peruaanse term voor de citrusmarinade waarin vis en zeevruchten worden 'gegaard' voor een ceviche. In Peru wordt de tijgermelk soms in een shotglaasje bij de ceviche geserveerd, en daarom heb ik besloten om de tonijnbuik in wat tijgermelk te serveren. Het limoensap is de perfecte tegenhanger van de rijke smaak van de tonijnbuik.

VOOR 2 TOT 4 PERSONEN (om te delen)

100 g tonijnbuik of gewone tonijnmoot
zeezout
een handvol blaadjes Oost-Indische kers
1 el ingelegd mosterdzaad (zie pag. 40)

Voor de tijgermelk

1 kleine rode ui, in dunne reepjes
1 chilipeper, zaadjes verwijderd en in ringetjes
een klein bosje koriander, geplet met een deegroller
50 ml melk
sap van 1 limoen

Meng alle ingrediënten voor de tijgermelk in een weckpot en zet een nacht in de koelkast.

Schud voor gebruik goed en schenk door een met kaasdoek beklede zeef. Schenk wat van de tijgermelk in een platte of ondiepe schaal.

Snijdt de tonijn in plakjes, bestrooi met zeezout en leg ze in de schaal. Voeg de Oost-Indische kers en het ingelegde mosterdzaad toe en serveer.





RIBEYE TATAKI MET SOJASAUSS-SESAM-DRESSING EN GEROOSTERDE RIJST

Tataki betekent rauw of licht gebakken, maar ik raad aan om de ribeye in dit geval héél lichtjes te bakken. Dit recept zou je normaal gesproken met een minder vet stuk vlees zoals ossenhaas maken, maar ik ben een beetje geobsedeerd door ribeye en de smaak ervan is fantastisch, omdat het vlees met vet is doorregen.

Het gerecht ontstond toen ik als privé-kok werkzaam was op Ibiza. Ik eindigde op een boot waar ik met slechts een handvol ingrediënten canapés moest maken. Ik had wat ribeye, tamari, sesamolie en limoen tot mijn beschikking. Grappig genoeg wilden ze meer toen alles op was, wat aangeeft dat goed koken vaak niets anders is dan het maken van het beste gerecht met de producten die je hebt.

VOOR 4 PERSONEN (als amuse)

300 g ribeye
mosterdolie (zie pag. 38)
of sesamolie
zeezout en versgemalen
zwarte peper
lente-uitje, in julienne
geroosterde rijst, ter garnering

Voor de sojasaus-
sesamdressing
25 ml tamari (tarwevrije
sojasaus, o.a. toko)
25 ml sesamolie
sap en geraspte schil van
1 onbespoten limoen
½ tl ingelegde gember (sushi-
gember), in julienne
een snufje norivlokken
(gedroogde zeewiersnippers,
o.a. toko)

Snijd uit de ribeye het vette gedeelte dat op een oog lijkt. Bewaar dit voor een roerbakschotel met rundvlees.

Wrijf de steak in met mosterdolie, bestrooi met zeezout en zwarte peper en schroei in een heel hete pan snel aan beide kanten dicht (zie Lijst van technieken, pag. 14). Haal uit de pan en laat rusten. Wikkel de steak zodra hij is afgekoeld strak in plasticfolie en laat tot 2 dagen in de koelkast rusten.

Snijd het vlees vlak voor het serveren met een scherp mes in dunne plakjes, leg deze op een bord en besprenkel met de mosterdolie. Laat op kamertemperatuur komen.

Meng alle ingrediënten voor de dressing, sprenkel over het vlees en garneer met lente-ui en geroosterde rijst.



GEPEKELDE EENDENBORST MET PAARSE AARDAPPELS EN GEROOSTERDE INGELEGDE KERSEN

Veel mensen die in het restaurant voor eend kiezen, zullen het thuis niet zo snel maken. Het belangrijkste in dit recept is dat je de eendenborst eerst op de vetkant in een koude pan legt en dan het vuur hoger zet. Door het vlees eerst te pekelen, hoef je het minder lang te garen en blijft het vlees mals en smaakvol.

VOOR 2 PERSONEN

100 g zeezout
100 g kokosbloesemsuiker
3 tl gemalen piment
een handvol zwarte
peperkorrels
een snufje gekneusde
chilivlokken
2 eendenborsten
200 g paarse aardappels (of
nieuwe aardappels)
8-10 ingelegde kersen (zie
pag. 42)
boter, voor het roosteren
1 el mirabellenjam (zie
pag. 208)

Meng het zeezout met de kokosbloesemsuiker, het piment, de zwarte peperkorrels en de chilivlokken en schep de helft in een plastic bakje. Leg de eendenborsten op de vetkant erop en bedek met de rest van het specerijenmengsel. Zet een nacht in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Was de aardappels goed, doe ze in een pan water en kook ze gaar. Giet af en bestrooi met zout.

Leg intussen de ingelegde kersen op een bakplaat, verdeel wat stukjes boter over de kersen en rooster ongeveer 8 minuten in de oven.

Spoel de eendenborsten goed af en leg op de vetkant in een koude, ovenbestendige koekenpan. Doe het vuur onder de pan aan. Draai de eendenborsten om als de pan heel heet is en het vet bruin begint te worden. Draai na een paar seconden weer om en zet 4 minuten in de oven. Haal de pan uit de oven en bedruip (zie Lijst van technieken, pag. 14) met het vet en het braadvocht dat is vrijgekomen. Zet de grill op de hoogste stand. Laat intussen de eend 8 minuten rusten en snijd in plakjes. Laat uitlekken op keukenpapier en leg vlak voor het serveren kort onder de grill om het vlees te verwarmen. Door het rusten wordt het vlees mals en als je geduld hebt, is dat echt de moeite waard.

Bestrijk de borden met de mirabellenjam, plet de aardappels licht en leg op het bord. Strooi de geroosterde kersen over de aardappels en leg hier de plakjes eendenborst op.



PERZIKPARFAIT MET GEROOSTERDE KURKUMAHAVERMOUT

Maak vooral een grote hoeveelheid van de geroosterde kurkumahavermout, omdat deze ook erg lekker is bij yoghurt en rood fruit als ontbijt, of over ijs.

VOOR 4 PERSONEN

Voor de kurkumahavermout

50 g havermout

½ tl gemalen kurkuma

1 tl kokosolie

1 tl honing

400 ml prosecco

1 tl szechuanpeperkorrels

1 tl kardemompeulen, gekneusd

4 perziken, gehalveerd en ontpit

2 el vloeibare honing

100 g verse frambozen

4 el crème fraîche

4 el geroosterde kurkumahavermout (zie hierboven)

Verwarm de oven voor tot 160 °C.

Meng voor de kurkumahavermout de havermout met de kurkuma in een mengkom.

Verhit een koekenpan, voeg de kokosolie en de honing toe en laat vloeibaar worden. Voeg toe aan de havermout en roer goed door.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de havermout erover. Bak 30 minuten in de oven, tot de havermout goudbruin en krokant is. Laat afkoelen.

Breng de prosecco met de peperkorrels en de kardemompeulen aan de kook, zet het vuur laag en leg de perziken met de snijkant naar beneden in de pan. Laat 30 minuten zachtjes koken, haal de pan van het vuur en laat met een deksel op de pan afkoelen.

Verhit daarna een grillpan en leg de perziken met de snijkant naar beneden in de hete grillpan. Besprenkel met honing zodat ze nog beter karamelliseren. Draai de perziken na een paar minuten om als ze mooi goudbruin zijn en gril de onderkant ongeveer 1 minuut.

Snijd de gegrilde perziken in plakjes en verdeel ze over vier schaaltes.

Voeg aan elk schaalte verse frambozen en een lepel crème fraîche toe. Bestrooi met wat kurkumahavermout en serveer.

BIETENIJS

Ik had wat bietenpoeder in de la liggen en wist niet goed wat ik ermee moest doen, tot ik bedacht dat biet een geweldig ingrediënt zou zijn in desserts. Dus ik haalde de ijsmachine tevoorschijn en voegde het bietenpoeder toe aan een vanillebasis. Het toevoegen van een vleugje zoete groente werkt heel goed.

Als je een ijsmachine gebruikt, moet je de kom of het koelelement een dag van tevoren in de diepvries zetten. Je kunt ook een elektrische mixer gebruiken als je geen ijsmachine hebt. Klop een paar keer extra door terwijl het ijs in de diepvries staat om zoveel mogelijk lucht in het ijsmengsel te krijgen. En zet sowieso het bakje waarin je het ijs gaat bewaren van tevoren in de diepvries.

Laatst at ik in een restaurant in Sydney zuurdesemijs. Het was zo'n slimme en lekkere manier om overgebleven brood te verwerken; de zoete, zoute smaak van het ijs was geweldig. Zodra je een favoriet basisrecept voor ijs hebt (met of zonder eidooiers) kun je echt met smaken gaan experimenteren.

VOOR ONGEVEER 600 G

180 ml volle melk
75 g witte basterdsuiker
een snufje zeezout
2 volle tl bietenpoeder (o.a. natuurvoedingswinkels, online en speciaalzaken)
½ vanillestokje
3 eidooiers
300 g *double cream* of slagroom
ijshoortjes en dulse-vlokken (rode algenvlokken, o.a. natuurvoedingswinkels), voor erbij

Meng de melk met de suiker, het zeezout en het bietenpoeder in een pan. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg in de pan. Voeg de rest van de ingrediënten toe. Breng aan de kook, haal de pan van het vuur en laat met een deksel op de pan ongeveer 30 minuten afkoelen.

Klop de eidooiers in een mengkom. Warm het melkmengsel op en schenk langzaam en al kloppend bij de geklopte eidooiers. Het ijsmengsel zal nu indikken.

Schenk door een zeef in een andere kom met daarin de *double cream* of slagroom.

Dek af met plasticfolie en zet een nacht in de koelkast (of zet in de diepvries als je niet zo lang wilt wachten) tot het mengsel koud is.

Laat ongeveer 20 minuten in een ijsmachine draaien tot het ijsmengsel lekker dik is, schep in een bakje (zoals een broodvorm bekleed met bakpapier) en zet een paar uur in de diepvries.

Hier heb ik het ijs gewoon in een ijshoortje geserveerd, bestrooid met wat dulse-vlokken.

