

Inhoud

12	INLEIDING	
16	GOEDE VOORBEREIDING	
	KEUKENUITRUSTING	22
	VUL DIE VOORRAADKAST!	28
32	GEEF JE ETEN EEN FANTASTISCHE SMAAK	
	IK BEN GEK OP ZOUT	36
	HET OPBOUWEN VAN SMAAK	40
	MOLLY'S GOUDEN REGELS	54

56 RECEPTEN

kip	58
★ gebraden pastramikip met ui & dille	61
★ knapperige kippendijen met kruidige erwten & venkel	62
★ in melk gesmoorde kip met bacon, bonen & cavolo nero	65
★ pittige, krokante kipschnitzels met kimchi-ranch-saus	66
★ gepocheerde kip op met bouillon overgoten rijst met koriander-lente-uisaus	69
★ gekruide, gegrilde & ingepakte kippendijen met alles erop & eraan	71
★ goudbruine, heerlijke kippenborsten met knapperige broodsalade	74
★ langzaam geroosterde kip piripiri (soort van) met gebakken aardappels & aioli	77
rund-, varkens- & lamsvlees	80
★ rundvlees met rode chimichurri	83
★ roergebakken rundvlees & bleekselderij met geslonken basilicum	84
★ entrecotes <i>au poivre</i>	87
★ zondags rundvlees	88
★ schouderkarbonades gemarineerd in miso & een hele berg pittige komkommer	93
★ varkensworsten met linzen, mosterd & bleekselderij	94
★ lamsgehaktballen met munt, geserveerd met knapperige kool & tahinsaus	97
★ lamskoteletten met een yoghurtkorst, geserveerd met geroosterde citroen & sesamzaad	98
vis & zeevruchten	100
★ garnalencocktail met dille-mierikswortelroom	103
★ langzaam gegaarde kabeljauw op tostada's met sappige komkommersalade	104
★ kokosgarnalen met geplette kikkererwten & basilicum	107
★ zalm met krokante korst geserveerd met een salade van citrusfruit, venkel & harissa	108
★ gebakken sint-jakobsschelpen met kerrieboter, maïs & cherrytomaten	111
★ venusschelpen op toast met bacon & Old Bay mayo	112
★ zalm uit de oven met gemarineerde olijven & chips	115
★ knapperige, in boter gebakken garnalen met 20 tenen knoflook	116
★ gepocheerde vis met romige prei & geroosterde hazelnoten	119
eieren	120
★ toast met paddenstoelen & een ei van Molly	122
★ zachtgekookte eieren met yoghurt & in beurre noisette geroosterde noten	125
★ ontbijt van taco's met lente-uiensalsa & pompoenpitten	127
★ broodje Niçoise met ei & zwarte olijvenmayonaise	129
★ buitengewoon gebakken eieren met gebakken uien & rijst	130
★ fancy Franse eiersalade	132

QR-codes

Toen ik probeerde een stap-voor-stapinstructie te schrijven voor het snipperen van een ui, realiseerde ik mij iets: sommige technieken kun je het beste laten zien. In plaats van dat ik je mijn lange, onhandig opgeschreven uitleg aanbied, maakte ik een setje supersnelle instructievideo's voor al die lastig uit te leggen technieken. Terwijl je je een weg baant door de recepten, kom je af en toe een QR-code tegen die in het midden van een schattig eierhoofdje staat. Hij staat naast de tekst die een bepaalde techniek behandelt. Het is heel eenvoudig: open de camera op je smartphone, richt hem op de QR-code en zorg dat de code in het midden van het scherm staat. Vervolgens word je automatisch naar de bijbehorende video geleid. Bekijk, terwijl je aan



het koken bent, de instructie en ga daarna meteen terug naar het recept dat je aan het bereiden bent.

Als je deze QR-code scant, vind je alle technieken op een plek verzameld. Alle QR-codes staan ook op pagina 298, dus je kunt ze iedere keer makkelijk bekijken als je een visuele opfrisser nodig hebt van een van deze basistechnieken.



Goudbruine, heerlijke kippenborsten met knapperige broodsalade

voor 4 personen

VERS	VOORRAADKAST
1 middelgrote krop radicchio (ongeveer 230 g)	zeezout en versgemalen zwarte peper
3 tenen knoflook, ongepeld	5 el extra vierge olijfolie
ZUIVEL	130 g Castelvtrano olijven (of vervang door andere mild smakende groene olijven)
55 g <i>piave</i> , Parmezaanse kaas of pecorino	¼ stokbrood (ongeveer 85 g)
3 el boter	3 ansjovisfilets op olie
VLEES	3 el sherryazijn
2 grote kippenborsten met bot en vel (ongeveer 900 g), verkrijgbaar bij de poelier	honing, om te sprenkelen

Kippenborst heeft een slechte naam in de culinaire wereld. Het moet gezegd worden dat het veel makkelijker is om kippenborst langer te bereiden dan gewent, dan dat het geval is bij poten of dijen, wat bijdraagt aan de reputatie van kippenborst om droog en hard te zijn. Om dat te voorkomen is het belangrijk de kippenborst compleet met vel en bot eraan te braden. Het vel is een beschermende laag voor het vlees en houdt het mals. Daarnaast geeft het bot tijdens de bereiding veel smaak af aan het borststuk. Je staat op het punt om een van de grootste genoegens van het koken te ervaren, als je nog nooit eerder voortdurend een stuk vlees hebt bedropen met schuimende knoflookboter.

① Verwarm de oven voor tot 220 °C.

② **Breng de kip op smaak:** Dep de kippenborsten droog en breng ze gelijkmatig en overal op smaak met 1¼ theelepel zeezout en veel zwarte peper.

③ **Bereid de kip:**

* Verwarm 2 eetlepels extra vierge olijfolie in een gietijzeren koekenpan met een doorsnede van 30 cm op middelhoog vuur tot de olie net begint te roken. Leg de kippenborststukken met het vel naar beneden in de koekenpan en draai het vuur lager tot matig. Bak de kip, zonder hem te keren, 6 tot 8 minuten tot het vel goudbruin is. Schuif de kippenborststukken over de bodem als sommige delen van de kip sneller bruin lijken te worden dan andere delen.

* Zet de pan in de oven (de kip met het vel naar beneden). Braad de kip 25 tot 30 minuten tot een direct af te lezen keukenthermometer die je in het dikste stuk van de borst steekt 63 °C graden aanwijst.

④ **Bereid de salade:**

* Scheur intussen 1 middelgrote krop radicchio in grote stukken boven een grote kom.

* Schaaf met een kaasschaaf 55 gram *piave* boven de radicchio.

* Duw met een onderkant van een mok of glazen maatbeker stevig op 130 gram Castelvtrano olijven. Verwijder de pitten en voeg de olijven toe aan de salade.

* Scheur een ¼ stokbrood in ongelijke stukken van 2,5 cm. Zet het brood opzij.

⑤ **Bedruip de kip:**

* Plet 3 tenen knoflook maar pel ze niet.¹

* Haal, zodra de kip gaar is, de koekenpan uit de oven en zet hem op het fornuis. Laat de oven aan.

* Keer de kippenborsten, zodat het vel naar boven wijst. Voeg 3 eetlepels boter, de knoflook en 3 ansjovisfilets toe en zet de pan op matig vuur. Kantel de pan een klein beetje naar je toe, laat de gesmolten boter verzamelen aan de zijkant van de pan en bedruip gedurende 2 minuten de kippenborsten voortdurend met de boter. **Heb je een korte instructievideo over het bedruipen met boter nodig? Bekijk hem hier.** Leg de kip op een snijplank om te rusten en laat de ansjovis-knoflookboter achter in de pan.

* Doe de stukjes brood in de pan en roer om ze te doordrenken met de boter. Zet de koekenpan terug in de oven en bak de croutons 8 tot 10 minuten tot ze krokant en goudbruin zijn.

⑥ **Maak de salade aan:**

* Voeg de croutons en knoflook toe aan de salade.

* Sprenkel 3 eetlepels sherryazijn en 3 eetlepels extra vierge olijfolie over de radicchio en hussel goed. Breng de salade op smaak met zeezout en zwarte peper. Besprenkel de salade met een beetje honing, hussel een keer om zoete eilandjes te maken.

⑦ **Serveer:** Snijd de kippenborstfilets van het bot, snijd de filets in de breedte door en serveer de kip met de salade. **Ben je onzeker over het aansnijden van een kippenborst? Bekijk deze video.**



¹ Het vel van de kippenborst beschermt de knoflook tegen verbranden.



Entrecotes au poivre

voor 4 personen

VERS

1 grote sjalot
4 tenen knoflook
3 takjes tijm

ZUIVEL

3 el boter
130 ml slagroom

VLEES

2 entrecotes (4 cm dik)
(ongeveer 700 g
in totaal)

VOORRAADKAST

zeezout en versgemalen
zwarte peper
1 el zwarte peperkorrels
2 el zonnebloemolie
80 ml cognac, droge
sherry of brandy
zeezoutvlokken

Onlangs kreeg ik een sms van mijn echtgenoot die aan het eten was bij *Gjusta*, een geliefd café/markt/droomrestaurant in Venice, Californië. Hij was steak *au poivre* (een Frans gerecht van biefstuk gedrenkt in een romige pepersaus) aan het eten en hij was gewoon ongelooflijk aan het GENIETEN van iedere hap. De tekst van het bericht was: 'Ik denk dat je de steak *au poivre* opnieuw op de kaart moet zetten.' Een week later is dit recept ontstaan en dat was dat.

① **Bereid je mise-en-place voor:**

- * Dep 2 entrecotes droog met keukenpapier. Breng het vlees geheel op smaak met 1¼ theelepel zeezout en een royale hoeveelheid gemalen zwarte peper. Zet het vlees minstens 15 minuten opzij.¹
- * Hak 1 grote sjalot fijn.
- * Snijd 2 tenen knoflook in dunne plakjes. Plet de 2 andere tenen knoflook krachtig om ze te laten openbarsten, zodat ze veel smaak kunnen afgeven als ze in de pan liggen.
- * Schep 1 eetlepel zwarte peperkorrels in een hersluitbare plastic zak, sluit de zak, leg hem op het aanrecht en plet met de onderkant van een kleine pan de peperkorrels om ze grof te malen. Gebruik een stamper en een vijzel als je die hebt. De peper moet grover zijn dan gemalen peper.

② **Bereid het vlees:**

- * Verwarm een gietijzeren koekenpan met een doorsnede van 30 cm 4 minuten op middelhoog vuur.
- * Schenk 2 eetlepels zonnebloemolie in de koekenpan. Leg de entrecotes in de pan en bak ze, zonder ze te verplaatsen, ongeveer 3 minuten, tot op de onderkant een donkergoudbruine korst ontstaat. Keer de entrecotes en bak ze nog 3 minuten aan de andere kant tot die net zo goudbruin is. (Zet de entrecotes, als ze een randje vet hebben, op hun kant, houd ze met een keukentang vast en bak de zijkanten 2 tot 3 minuten per kant tot ze bruin gekleurd zijn.

③ **Bedruip het vlees:** Draai het vuur tot matig laag. Voeg 1 eetlepel boter, 3 takjes tijm en de 2 geplette tenen knoflook toe. Bedruip ongeveer 2 minuten lang voortdurend het vlees.

Bekijk hier de video als je nog nooit een biefstuk hebt bedropen en je wilt leren hoe het moet. Steek de direct af te lezen vleesthermometer in het dikste deel van het vlees. Leg het vlees, zodra de keukenthermometer 49 °C aanwijst, op een snijplank, waar het kan rusten.



④ **Maak de saus:**

- * Doe 2 eetlepels boter, de plakjes knoflook, sjalot en geplette zwarte peperkorrels in de koekenpan. Bak de knoflook en ui 4 tot 5 minuten, en roer geregeld, tot de ui en knoflook zacht, maar nog niet bruin zijn.²
- * Draai het vuur uit (cognac is licht ontvlambaar) en schenk 80 ml cognac in de pan. Verwarm de koekenpan op matig vuur en verwarm alles 1 tot 2 minuten tot de cognac grotendeels is verdampt en je lepel vegen achterlaat in de pan als je roert.
- * Voeg 120 ml slagroom toe, breng de vloeistof aan de kook en verwarm hem ongeveer 1 minuut tot hij de achterkant van een lepel bedekt. Breng de saus op smaak met zeezout.

⑤ **Serveer:**

- * Snijd het vlees op de draad. **Weet je niet zeker wat de draad is en waar je hem kunt vinden? Bekijk hier een video.** Leg het vlees op een serveerbord.
- * Schenk eventueel op de snijplank achtergebleven jus in de koekenpan en roer de jus door de saus. Schenk de saus royaal over de entrecotes, breng ze op smaak met zeezoutvlokken en serveer ze meteen.³



¹ Dit geeft het zout de kans om door te dringen in het vlees, zodat het tijdens het bakken niet van de entrecotes zal vallen.

² Door de peperkorrels te bakken kan hun smaak zich ontwikkelen en geven ze de

boter een peperachtige gloed. Dit lukt niet als je de peperkorrels eenvoudigweg op het laatst door de boter of saus roert.

³ De saus zal tijdens het afkoelen dikker worden en stollen en zal dan niet zo rijk aanvoelen in je mond.



Garnalencocktail met dille-mieriks- wortelroom

voor 2 tot 4 personen

VERS
1 sjalotje
15 g dilleblaadjes
2 biologische citroenen

ZUIVEL
120 ml crème fraîche of
zure room

VIS EN ZEEVRUCHTEN
450 g ongepelde
garnalen (bijvoorbeeld

grote Noorse garnalen of
tjergergarnalen, in totaal
10-15 garnalen)

VOORRAADKAST
zeezout
50 g suiker
2 el geraspte
mierikswortel (uit pot)

versgemalen zwarte
peper

Beter dan een garnalencocktail en een martini, beide zo koud dat je vingers er zeer van doen, wordt het niet. Het belangrijkste bij het kopen van garnalen is dat je ervoor zorgt dat ze ongepeld zijn – dit is cruciaal bij het pocheren van garnalen, omdat de schaal de functie heeft van beschermingslaag voor het vlees. Kleinere garnalen zijn sneller gaar, dus verminder de bereidingstijd met 30 seconden als je kleinere garnalen gebruikt. Het lijkt mierenneuken, maar het is een wereld van verschil, ik zweer het.

- ① **Bereid de pocheervloeistof:** Meng 17,5 gram zeezout met 50 gram suiker en 1,4 liter water in een middelgrote pan en breng het water aan de kook op middelhoog vuur.
- ② **Maak de garnalen schoon:** Knip met een schaar de schaal onder aan de rug van de garnalen open tot waar de staart begint.¹ Als je een donker sliertje ziet lopen langs de inkeping die je geknipt hebt, trek je dat sliertje eruit met een vel keukenpapier. **Als je dat nog nooit gedaan hebt, is hier is een korte instructievideo over het ontdarmen van garnalen.**
- ③ **Bereid de garnalen:** Houd een kookwekker bij de hand – Het is ZEER eenvoudig om garnalen te lang te bereiden, dus wees voorbereid. Draai het vuur uit zodra het water kookt, doe de garnalen in de pan, en leg een deksel op de pan. Zet de kookwekker op 4 minuten; de garnalen moeten roze en ondoorschijnend zijn.²
- ④ **Laat de garnalen schrikken:** Vul intussen een grote kom met ijs en water. Giet de garnalen af en laat ze in het ijsbad glijden. Laat ze 10 tot 15 minuten liggen tot ze goed gekoeld zijn.



- ⑤ **Maak de dille-mierikswortelroom:**
 - * Roer in een middelgrote kom 120 ml crème fraîche en 2 eetlepels geraspte mierikswortel door elkaar.
 - * Snipper 1 sjalot fijn.
 - * Hak 15 gram dilleblaadjes fijn. Voeg de dille samen met de gesnipperde sjalot toe aan de crème fraîche.
 - * Rasp het gele deel van de schil van een ½ citroen fijn boven het crème-fraïchemengsel en knijp de citroenhelft erboven uit. Snijd 1½ citroen in partjes om erbij te serveren.
 - * Breng het crème-fraïchemengsel op smaak met zeezout en veel zwarte peper.
- ⑥ **Pel de garnalen en serveer:** Pel de garnalen als ze volledig zijn afgekoeld en laat alleen de staart zitten. Leg de garnalen in een ondiepe serverkom gevuld met ijsklontjes (of, als je chic wilt doen, op gehakt ijs). Koude garnaal is het sleutelwoord! Serveer de garnalen met citroenpartjes en mierikswortelroom.

¹ Je verwijdert de schalen pas nadat de garnalen bereid zijn, want dit zal het veel makkelijker maken om de garnalen te pellen.

² We draaien het vuur uit, omdat garnalen erg makkelijk te ver doorgaren.

Broodje Niçoise met ei & zwarte olijvenmayonaise

voor 2 personen

VERS	6 el mayonaise
1 teen knoflook	2 stokbroden (ieder 25 cm lang)
1 rijpe middelgrote tomaat	190 g tonijn op olie van goede kwaliteit
15 g basilicumblaadjes	zeezout en versgemalen zwarte peper
ZUIVEL	2 el rode of wittewijnazijn
4 eieren (L)	2 handvol naturel chips
VOORRAADKAST	
40 g zwarte olijven op olie	

Dit was oorspronkelijk bedoeld als een salade Niçoise en mijn poging om een frisse blik te werpen op de geliefde Franse klassieker met tonijn, olijven, aardappel en ei. Ik besepte al snel dat de Niçoise als salade perfect en uniek is en dat ik het recht niet heb om te proberen hem te verbeteren. Als je echter dezelfde smaken bij elkaar neemt en ze opnieuw schikt in de vorm van een broodje (zoals de Franse *pan bagnat*), dan heb ik een goede reden om me ermee te bemoeien. Wat je ook doet, schaf tonijn uit blik aan van de beste kwaliteit die je kunt vinden en zorg ervoor dat hij op olie is voor de beste smaak. De gekookte eieren worden exact 9 minuten gekookt, wat betekent dat ze net niet hardgekookt zijn (lees: NIET te droog), en perfect zijn voor een broodje dat al een behoorlijk natte vulling heeft.

① Kook de eieren:

- * Breng een pan met water aan de kook.
- * Laat met een schuimspaan voorzichtig 4 eieren in het water zakken. Zet de kookwekker op 9 minuten.
- * Vul intussen een middelgrote kom met ijs en water. Leg de eieren, zodra ze gekookt zijn, in het ijsbad en laat ze minstens 5 minuten liggen om het kookproces te stoppen.

② Maak de olijvenmayonaise:

- * Duw met de onderkant van een maatbeker of glazen pot op 40 gram zwarte olijven en verwijder de pitten.
- * Hak de olijven fijn en roer ze in een kleine kom door 6 eetlepels mayonaise.
- * Rasp 1 teen knoflook boven de olijvenmayonaise en meng goed. Het is niet nodig om deze mayonaise op smaak te brengen, aangezien zwarte olijven op olie van zichzelf al zeer zout zijn.

③ Bereid de andere onderdelen voor:

- * Snijd de stokbroden in de lengte doormidden en pluk een beetje brood uit beide helften om ze iets uit te hollen, zodat er ruimte is voor het beleg.
- * Giet de olie uit het blik (190 gram) tonijn op olie.
- * Snijd 1 middelgrote tomaat in plakken van ongeveer ½ cm dik. Breng de plakken op smaak met zeezout en zwarte peper en leg ze op keukenpapier om uit te lekken (geen drassig broodje!) Veeg de snijplank schoon en droog.

④ Samenstellen:

- * Besmeer de 4 stokbrodhelften met mayonaise en verdeel hierbij de mayonaise evenredig.
- * Leg op de onderste helft van de stokbroden de plakjes tomaat.
- * Pel de eieren. Scheur ieder ei in stukken en leg ze op het brood. Plet met een vork de eieren zodat ze gelijkmatiger over het brood worden verdeeld. Breng de eieren op smaak met zeezout en zwarte peper.
- * Verdeel de tonijn in vlokken en leg ze in een egale laag op de eieren. Sprenkel 1 eetlepel rodewijnazijn over de tonijn op ieder broodje.
- * Bestrooi ieder broodje met basilicumblaadjes en een handvol naturel chips. Leg de bovenste helft van het stokbrood hierop. Duw flink op de broodjes om alles samen te persen.

⑤ Wikkel de broodjes in en serveer: Wikkel de broodjes in bakpapier of aluminiumfolie om ze netjes bij elkaar te houden, en snijd ieder broodje in tweeën, voordat je ze serveert.

Salade van farro & geroosterde maïs met gezouten amandelen & queso fresco

voor 4 personen

VERS
½ kleine rode ui
4 maïskolven
30 g munt of basilicumblaadjes

ZUIVEL
115 g queso fresco of feta

VOORRAADKAST
zeezout

300 g farro (een oude graansoort, verkrijgbaar bij de (bio-)supermarkt, te vervangen door spelt)
80 ml sherryazijn of rodewijnazijn

1 el honing
80 ml extra vierge olijfolie
65 g geroosterde, gezouten amandelen of hazelnoten
versgemalen zwarte peper

Bij deze granensalade draait het helemaal om textuur. Er zijn taaie, beetgare korrels farro, sappige, geroosterde maïskorrels, knapperige, gezouten amandelen en romige kruimels Mexicaanse *queso fresco* en dat alles komt samen in een salade. Je kookt de farro net zoals je pasta kookt, wat de makkelijkste, meest onfeilbare manier is om ieder soort graan te bereiden. Voel je daarom vrij om de farro in te wisselen voor een andere graansoort, als je die bij de hand hebt. Gerst, tarwekorrels, freekeh of spelt zijn allemaal fantastisch hier. De maïs wordt geroosterd in een gietijzeren koekenpan, maar als je een echte barbecue kunt gebruiken, ga dan vooral naar buiten voor het roosteren. Dit is het soort gerecht dat alleen maar beter wordt door het te laten staan, dus maak het van tevoren en laat alle ingrediënten op elkaar inwerken. Voeg de kruiden echter pas op het laatst toe, omdat ze anders verleppe en zwart worden doordat ze in sherryazijn liggen, en dat is iets wat je echt niet wilt zien.

① **Kook de farro:** Breng water in een middelgrote pan aan de kook. Breng goed op smaak met zeezout, net zoals je dat doet met water voor pasta.¹ Voeg 300 gram farro toe en kook de farro 20 tot 35 minuten tot hij gaar en al dente is, maar niet papierig. Proef geregeld om te bepalen of de farro al gaar is.

② **Leg intussen de ui in:**

- * Klop in een grote kom 80 ml sherryazijn, 1 eetlepel honing, 80 ml extra vierge olijfolie en ½ theelepelt zeezout door elkaar.
- * Pel een ½ kleine rode ui en snijd hem over de wortelaanzet in dunne ringen. Voeg de ui toe aan de dressing en hussel om te mengen.²
- * Giet de farro af in een fijnmazige zeef, zodra hij beetgaar is en spoel hem met koud water af, zodat hij afkoelt. Voeg de uitgelekte farro toe aan de ingelegde ui en hussel om te mengen.

③ **Rooster de maïs:** Pel 4 maïskolven. Verwarm een grote, droge, gietijzeren koekenpan een aantal minuten op middelhoog vuur. Leg de kolven in de pan en rooster ze, keer ze iedere paar minuten, tot ze na 11 tot 13 minuten felgeel en op een paar plekken geblakerd zijn. Leg de maïskolven op een snijplank om af te koelen. Werk met een maïskolf tegelijkertijd. Zet de kolf met de stengelaanzet naar beneden in de kom met farro. Snijd de korrels van de kolf, begin bovenaan en werk naar beneden.

Herhaal voorgaande stappen met de overgebleven maïs. **Kijk hier hoe je dat doet.**

④ **Stel de salade samen:**

- * Verkruimel 115 gram *queso fresco* boven het farro-mengsel, hussel om te mengen.
- * Hak 65 gram geroosterde, gezouten amandelen grof en hussel ze met het farro-mengsel om te mengen.
- * Scheur 30 gram muntblaadjes in kleinere stukken boven de salade en hussel alles.
- * Breng de salade op smaak met veel zwarte peper. Proef en voeg indien nodig meer zout of azijn toe tot de smaken met elkaar in evenwicht zijn.

⑤ **Serveer:** Serveer de salade op kamertemperatuur of dek hem af, zet hem in de koelkast om af te koelen en eet hem koud – op beide manieren is de salade verrukkelijk. Ook is de salade perfect om de volgende dag als restje te eten.



¹ Je hoeft je geen zorgen te maken of je wel de juiste hoeveelheid water te pakken hebt, omdat je de farro net als pasta kookt. Uiteindelijk giet je de farro af.

² Dit is in feite de snelle manier om rode ui in te maken in de sherryazijn-dressing, dus laat de rode ui een paar minuten staan, zodat hij wordt ingemaakt.



Geroosterde aubergine met een dressing van ingelegde rozijnen & basilicum

voor 4 personen

VERS

680 g kleine aubergines, zoals de *graffiti*, Japanse of mini-aubergine

1 kleine sjalot
30 g basilicumblaadjes

VOORRAADKAST

60 ml extra vierge olijfolie, plus extra om te sprenkelen
zeezout

120 ml rodewijnazijn
75 g blanke rozijnen of krenten
2 el suiker
¾ tl chilivlokken

Als je ooit een *caponata di melanzane* hebt gegeten, het zoetzure Siciliaanse gerecht met langzaam gegaarde aubergine, azijn en vaak ook rozijnen, dan doet dit recept wellicht een belletje bij je rinkelen. Aubergines nemen als een spons smaak op en er is hier geen gebrek aan zoete/zure/pittige smaak. Hoewel je dit recept natuurlijk ook kunt bereiden met de gewone aubergine – de grote druppelvormige soort met de donkerpaarse schil die in de supermarkt het meest voorkomt – is het de moeite waard op zoek te gaan naar een paar kleinere, meer kleurrijke varianten als die in het seizoen zijn. Er is een heel scala aan auberginerassen, en er is in de zomermaanden vrij gemakkelijk aan ze te komen. Kleinere rassen zoals de *graffiti* (paarswit gestreept), Japanse (langgerekt paarswit) en de mini-aubergine (klein paarswit gestreept) neigen ernaar minder bitter te zijn en na bereiding zoeter en meer gebonden te zijn dan de grote aubergines, en ze zien er ook mooier uit.

- 1** Schuif een rooster op een derde van onderen in de oven. Verwarm de oven voor tot 230 °C.
- 2** Bereid de aubergine voor en rooster de aubergine:
 - * Snijd de steelaanzet van 680 gram kleine aubergines en snijd de aubergines in de lengte in tweeën of in vieren, afhankelijk van hun dikte, zodat alle stukken ongeveer even groot zijn (ongeveer 4 cm dik) en in hetzelfde tempo garen.
 - * Hussel de stukken aubergine met 60 ml extra vierge olijfolie op een grote bakplaat met opstaande rand, bedek ze zo evenredig mogelijk met de olie.¹ Breng de aubergine op smaak met zeezout en leg de stukken met het snijvlak naar beneden. Rooster de aubergine tot na 15 tot 20 minuten de snijvlakken intens gekaramelliseerd zijn. Draai met een keukentang ieder stuk zo dat het niet-gekaramelliseerde vlak contact maakt met de bakplaat. Rooster de aubergines afhankelijk van de afmetingen nog 5 tot 10 minuten tot ze zeer zacht en goudbruin zijn.
- 3** Maak de dressing terwijl de aubergine in de oven staat:
 - * Snijd 1 sjalot in de breedte in dunne ringen en haal de ringen met je vingers los.
 - * Meng in een kleine steelpan 120 ml rodewijnazijn met 60 ml water, 75 gram blanke rozijnen, 2 eetlepels suiker, ¾ theelepel chilivlokken en ¼ theelepel zeezout. Kook de vloeistof op middelhoog vuur, zwenk vaak met de pan tot na 5 tot 7 minuten de vloeistof is ingekookt tot een derde van wat je oorspronkelijk had. De vloeistof moet dun genoeg zijn om te sprenkelen en niet kleverig. Voeg een theelepel water toe als je denk dat je de vloeistof te ver hebt ingekookt, om hem weer dunner te maken. Haal de pan van het vuur.
 - * Roer de sjalot door de nog warme rozijnen.
 - * Voeg vlak voor het serveren en als de dressing nog warm is voorzichtig 30 gram hele basilicumblaadjes toe aan de dressing en schep om tot het basilicum net bedekt is door de azijn.
- 4** Maak het bord op: Schep de geroosterde aubergine op een serverbord. Schep hier de warme dressing op. Besprenkel de aubergine met extra vierge olijfolie.

¹ De op een spons lijkende aubergine zuigt alle olie op, dus we willen er zeker van zijn dat de olie gelijkmatig is verdeeld.



Uiterst romige tomaten- cheddarsoep

voor 4 personen

VERS
1 grote gele ui
10 lente-uien
15 g dilleblaadjes, plus
extra om erbij te serveren

ZUIVEL
3 el boter, plus extra om
desgewenst erbij te serveren
360 ml slagroom
85 g witte cheddar, 6 tot
9 maanden gerijpt, of
vervang door extra

beleggen Goudse of
Edammer kaas

VOORRAADKAST
zeezout en versgemalen
zwarte peper

1 el tomatenpuree
1,2 kg (3 blikken à
400 g) tomatenblokjes
knapperig brood,
om erbij te serveren
(optioneel)
zeezoutvlokken

Van de meeste romige soepen ben ik geen groot liefhebber. Meestal ben ik na de eerste paar hapjes uitgekeken op de soep en zoek ik mijn toevlucht tot wat er verder nog op tafel staat. Maar deze soep is hier een uitzondering op.

De eerste keer dat ik een versie van deze soep proefde was in een schattig Frans cafeetje genaamd *Mrs. London's* in Saratoga Springs, New York, waar ik naar de universiteit ging. De smaak hiervan zit sindsdien stevig verankerd in mijn geheugen. Als je geen tomatenblokjes kunt vinden, zijn gezeefde tomaten (*passata*) een goede vervanging, alhoewel de soep uiteindelijk wel een stuk gladder van textuur zal zijn.

Doe jezelf een lol en ga op zoek naar goed knapperig brood en boter om eraan te serveren.

① Bereid de smaakmakers voor:

- * Snipper 1 grote gele ui fijn. **Weet je niet precies hoe dat te doen? Bekijk deze instructievideo.**
- * Snijd 10 lente-uien in dunne ringen.
- * Hak 15 gram dilleblaadjes grof.



② Bereid de soep:

- * Verwarm 3 eetlepels boter in een grote gietijzeren braadpan op matig vuur tot de boter is gesmolten. Voeg de gele ui, lente-ui, $\frac{3}{4}$ theelepel zeezout en $1\frac{1}{2}$ theelepel zwarte peper toe en bak de ui en lente-ui, schep vaak om, tot ze na 7 tot 8 minuten zeer zacht zijn, maar aan de randen nog niet helemaal bruin.
- * Voeg 1 eetlepel tomatenpuree toe aan de uien en bak, roer vaak, tot na ongeveer 3 minuten de pasta aan de bodem van de pan gaat kleven en een tint donkerder wordt.

③ Serveer:

- * Rasp 85 gram witte cheddar die 6 tot 9 maanden heeft gerijpt.
- * Verdeel de soep over serveerkommen en strooi over iedere kom een royale handvol geraspte cheddar, meer zwarte peper en meer dilleblaadjes.
- * Zet goed knapperig brood, boter op kamertemperatuur (desgewenst) en zeezoutvlokken op tafel om erbij te serveren.

- * Voeg 1,2 kg tomatenblokjes uit blik (3 blikken à 400 gram), 360 ml slagroom en 360 ml water toe en roer goed om te mengen. Verwarm de soep 6 tot 8 minuten tot hij iets ingedikt is om de smaken te laten samenvloeien.
- * Haal de pan van het vuur en voeg $1\frac{1}{2}$ theelepel zeezout toe. Voeg $\frac{3}{4}$ theelepel zeezout en 15 gram dilleblaadjes toe. Proef en voeg indien nodig meer zout toe – de hoeveelheid zout in tomatenblokjes uit blik varieert, dus gebruik je gezonde verstand en pas aan.

Eet je de rest van je leven liever gloeiend heet
eten of vries je liever alles wat je eet in om het te
moeten eten als een ijsje?



Knapperige crumble van cornflakes met blauwe bessen

voor 6 personen

VERS
1,1 kg blauwe bessen
1 biologische citroen

ZUIVEL
115 g boter, koud
vanille-roomijs, om erbij
te serveren

VOORRAADKAST
150 g plus 110 g
lichtbruine basterdsuiker
150 g plus 3 el (22,5 g)
bloem
ruim ¼ tl (1 g) zeezout
1 tl kardemom, gemalen
45 g cornflakes

Naar mijn bescheiden mening vormen blauwe bessen en maïs een van de meest fantastische, maar ook een van de meest ondergewaardeerde combinaties van de zomer. Cornflakes: een van de meeste kenmerkende ontbijtgranen van de Verenigde Staten. Cornflakes verkruid in een knapperige topping met boter en kardemon bestrooid over op jam lijkende, blauwe bessen: perfectie. Een crumble met fruit is een zomerdessert waar je vrijwel niets voor hoeft te doen. Het ideale dessert dus als je ontspanning belangrijk vindt. Blauwe bessen hoeft je niet te hakken, in plakjes of in blokjes te snijden in tegenstelling tot hun steenfruittegenhangers. Je enige taak is om de crumble-topping te maken, wat slechts 5 of 6 minuten kost. Minder dan een uur later heb je een borrelend, sappig, geurig zootje zomerse heerlijkheid dat smeekt om een bolletje roomijs.

① Verwarm de oven voor tot 190 °C.

② **Bereid de blauwe bessen voor:**

* Roer in een grote kom 1,1 kg blauwe bessen, 110 gram lichtbruine basterdsuiker, 3 eetlepels (22,5 gram) bloem en ¼ theelepel zeezout door elkaar.

* Rasp het gele deel van de schil van een ½ biologische citroen fijn boven de kom met blauwe bessen. Snijd de citroen doormidden, knijp de citroenhelften uit boven de blauwe bessen en vang de pitten op met je handen. Hussel, zodat alles goed gemengd is. Schep de blauwe bessen in een ovenschotel van 20 x 20 cm of in een gietijzeren koekenpan.

③ **Maak de knapperige topping:**

* Veeg de kom schoon en gebruik hem om de topping in te maken. Meng met een houten lepel 1 theelepel kardemom met 45 gram cornflakes, 150 gram bloem,

150 gram lichtbruine basterdsuiker en ¼ theelepel zout. Roer goed om alles te mengen.

* Snijd 115 gram koude boter in klontjes van 1 cm en voeg de klontjes toe aan de droge ingrediënten in de kom. Wrijf met je vingers de boter door de droge ingrediënten, meng de boter en de droge ingrediënten tot de crumble in klonten samenhangt als je hem samenknijpt in je handen. Tegelijkertijd zul je een deel van de cornflakes verkruiden en dat is goed. Verdeel de cornflakes-crumble over de blauwe bessen, knijp een deel van de crumble, terwijl je dit doet, met je handen samen tot een paar grotere brokken.

④ **Bak de crumble en serveer:** Zet de crumble in de oven, bak hem tot na 50 tot 55 minuten het sap rondom aan de randen borrelt en de crumble goudbruin is. Serveer de crumble warm met vanille-roomijs.

