



Voorwoord	3
Bewoners Soestdijk	7
Hét Paleis Soestdijk-taartje	10
Een smaakvol paleis vol herinneringen	16
Juliana (1909-2004) en Bernhard (1911-2004)	
& de Privékamer	20
Gewone maaltijden met luxe uitschieters	22
Feestmaal	26
Dubbelgebakken Boursinsoufflé met waterkers	
Hofsoep	28
‘Vissoep’ met garnalen en rivierkreeftjes	
Koningsmaal	30
Tarbotfilet met venkel en saffraanrijst	
Omelet Sibérienne	32
De Paleiskeuken	36
Koken in dienst van de kroon	38
Hofmaal	42
Gebakken vis met zelfgemaakte friet	
Paarse Pronk	44
Rodekoolschotel	
Baarnse Braadbald	46
Gehaktballen van Soestdijk	
Appeltaartjes	48



Mary II Stuart (1662-1695) & de Orangerie	52
Thee in porseleinen kopjes	54
Zomergroen uit de paleistuin	56
Salade van gegrilde courgette, citrus en burrata	
De Koninginnecoupe	58
Vichyssoise van tuinerwten met lente-ui en eetbare bloemen	
Lamskroon	60
Lamsrack met sinaasappel-kruidenkorst	
Brioche met sinaasappel	62
Willem III (1650-1702) & de Jachtkamer	66
Jagen en wildgebraad	68
Kroonbladeren in notenmantel	70
Artisjok met beurre noisette-vinaigrette	
Koninklijke kruidenkracht	72
Ossenstaartsoep	
Wildstoet	74
Hertenfilet met rode wijn-bramensaus, aardappelpuree en geroosterde groenten	
Perendessert	
Stoofpeer met yoghurtperenmousse en kastanjecrèmeux	76
Anna Paulowna (1795-1865) & de Eetzaal	80
Russische overdaad	82
Soestdijks torentje	84
Torentje van gerookte zalm, gepofte biet en sesamkrokantje	
Bossoep der Oranjes	86
Heldere bospaddenstoelensoep met knolselderijtortellini	
Bouchée à la Reine	88
Pastei van kippenragout en dragon	
Pavlova met rood fruit	90

Een lakei met het Sèvres-servies van koningin Juliana en prins Bernhard, voorafgaand aan een diner voor het Corps Diplomatique in 1964. Foto: Nationaal Archief.



KONINKLIJK KOKEN

Koninklijk koken, nu bij je thuis

Welkom in de keukens van Paleis Soestdijk. In dit boek nemen we je mee naar de eettafels van vorstinnen als Mary Stuart en Anna Paulowna, en naar de familiemaaltijden van koningin Juliana, prins Bernhard en hun dochters.

De recepten die je hier vindt, zijn geïnspireerd op gerechten die ooit geserveerd werden tijdens grootse banketten, maar ook in de intieme eetkamers van het paleis. In dit kookboek zijn deze gerechten met liefde aangepast aan de smaak en mogelijkheden van nu, zonder de charme van toen te verliezen.

Naast de recepten lees je over de interessante geschiedenis van Paleis Soestdijk, verrassende weetjes over de eetcultuur bij de Oranjes en leuke anekdotes over het leven achter de paleismuren.

Graag wil ik hier de Koninklijke Verzamelingen bedanken voor de betrokkenheid en het meedenken. Dank aan Robèrt van Beckhoven voor de hele fijne samenwerking en zijn sprankelende desserts. Dank ook aan de heer Gortworst, de laatste kok van koningin Juliana en prins Bernhard. Hij deelde waardevolle informatie over de koninklijke keuken met mij.

Laat je inspireren door koninklijke recepten met een menselijk verhaal – van een doordeweekse gehaktbal tot feestelijke taart aan het hof! Of je nu houdt van koken, van geschiedenis, of gewoon van lekker eten – dit boek nodigt uit om het paleis op een nieuwe manier te ervaren: via je bord.

Nicole Uniquole
Creatief directeur Paleis Soestdijk



ZOMERGROEN UIT DE PALEISTUIN

Salade van gegrilde courgette, citrus en burrata

VOORGERECHT

4 personen

BEREIDEN

± 25 minuten

BENODIGDHEDEN

200 g tuinbonen (diepvries)

sap van 2 limoenen (± 4 el)

+ 1 hele limoen

7 el extra vierge olijfolie

+ extra om te besprenkelen

30 g basilicum, blaadjes
geplukt

1 courgette, in 24 dunne linten
(dunschiller)

2 el zonnebloempitten

1 grapefruit

2 mandarijnen

4 bolletjes mini burratine

eetbare bloemen zoals borage,
viooltjes of afrikaantjes,
ter garnering

OOK NODIG

staafmixer, grillpan

1 Kook de tuinbonen 3 minuten in gezouten water, giet af en spoel koud onder stromend water. Dop ze door het lichtgroene velletje te verwijderen.

2 Doe 4 eetlepels limoensap, de olijfolie, 3/4 van de basilicum, peper en een flinke snuf zout in een hoge beker en pureer tot een dressing.

3 Verhit een grillpan zonder olie of boter en grill de courgettelinten aan één kant tot er mooie grillstrepen ontstaan. Schep om met 2 eetlepels van de dressing.

4 Verhit een koekenpan zonder olie of boter rooster de zonnebloempitten in ± 3 minuten goudbruin. Bestrooi met zout.

5 Verwijder de gele en witte schil van de grapefruit en snijd overdwers in 12 dunne plakjes. Doe hetzelfde met de mandarijnen en snijd in 16 dunne plakjes en de limoen in 8 dunne plakjes.

6 Schep ¼ van de dressing in het midden van een bord en beleg met ¼ van de citrusplakjes. Breek een burratine voorzichtig open en leg in het midden erop. Verdeel ¼ van de courgettelinten, ¼ van de tuinbonen en ¼ van de zonnebloempitten erover. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met peper en zout. Garneer met de rest van de basilicumblaadjes en de eetbare bloemen. Maak zo nog 3 borden. Serveer direct.



EEN SMAAKVOL PALEIS VOL HERINNERINGEN



Catharina Hooft (1618-1691) op achttienjarige leeftijd op een schilderij van Nicolaes Eliaszoen Pickenoy. Gemäldegalerie Berlin.

Op Soestdijk zijn in ruim 350 jaar heel veel verschillende gerechten geserveerd. Chique diners, eenvoudige familiemaaltijden en wildschotels. Want zo is Soestdijk halverwege de zeventiende eeuw begonnen: als een hofstede in het groen, waar de bossen alle mogelijkheden bieden voor de jacht. Het is de ideale locatie om te ontspannen en op adem te komen van het drukke leven in de stad.

Geen wonder dat de Amsterdamse burgemeester Cornelis de Graeff juist hier een hofstede laat bouwen, waar hij samen met zijn echtgenote Catharina Hooft graag komt. Ook voor hun twee zonen Pieter en Jacob is het een fijne plek, zij kunnen hier lekker buiten spelen. Vanaf 1660 speelt er ook een ander kind in en rondom de hofstede: Willem, de zoon van de overleden stadhouder Willem II. Cornelis is een van voogden van de jongen en neemt hem mee naar zijn buitenverblijf.



Dit schilderij van Jacob van Ruisdael toont de aankomst van de welgestelde Amsterdamse burgemeester Cornelis de Graeff en zijn echtgenote Catharina Hooft met hun kinderen op Soestdijk, circa 1660.



Eind zeventiende eeuw is het jachtslot Soestdijk omgeven door symmetrisch aangelegde tuinen.



Het jachtslot zoals het eruitzag in de tijd van Willem III en Mary Stuart. Beiden: Collectie Rijksmuseum.

In 1674 koopt deze Willem, inmiddels stadhouder Willem III, de hofstede van Jacob de Graeff. Hij laat de buitenplaats verbouwen tot een jachtslot met een wildbaan, waar hij naar hartenlust kan jagen. In het gebouw herkennen we het huidige corps de logis (het centrale deel van het paleis) van het latere paleis. De komst van Willem III en zijn echtgenote Mary Stuart markeert het begin van de band tussen de Oranjes en Soestdijk, die tot 2004 nooit is verbroken.

Na het overlijden van Willem III in 1702 dient Soestdijk als zomerverblijf voor nieuwe generaties Oranje-Nassaus, die allemaal hun sporen hebben nagelaten in het gebouw. Voor prins Willem en zijn bruid Anna Paulowna, die Soestdijk in 1818 betrekken, wordt het gebouw uitgebreid met twee vleugels, waardoor het de allure van een paleis krijgt. In 1937 wordt het paleis verbouwd voor prinses Juliana en prins Bernhard. In de rechtere vleugel van het paleis komen de privévertrekken van het jonge paar. Ze zullen er tot hun overlijden blijven wonen.



Tarbotfilet met venkel en saffraanrijst

HOOFDGERECHT

4 personen

BEREIDEN

± 45 minuten /
overtijd ± 40 minuten

BENODIGDHEDEN

1 buisje saffraan (0.05 g)
2 venkelknollen (ca. 500 g)
100 g boter
700 ml kippenbouillon
250 g cherrytomaten
1 ui, gesnipperd
200 g basmatirijst
50 g blanke rozijnen
1 laurierblaadje
3 el zonnebloemolie
40 g panko
1 teen knoflook, fijngesneden
5 g bladpeterselie, fijngehakt
4 tarbotfilets (à 150 g)
1 rode peper, in ringen

OOK NODIG

ovenschaal (20 x 30 cm)

- 1 Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng de saffraan in een kommetje met 2 el heet water en laat staan.
- 2 Snijd de stelen en een klein stukje van de onderkant van de venkel. Bewaar het groen voor garnering. Snijd elke knol in de lengte in parten. Verhit 25 gram boter in een koekenpan en bak de venkel 5 minuten per kant. Leg de parten in de ovenschaal en schenk 200 ml bouillon erbij. Dek af met aluminiumfolie en bak 40 minuten in het midden van de oven. Verwijder na 25 minuten de folie en leg tomaten aan de tak erop. Rooster nog 15 minuten.
- 3 Verhit intussen 25 gram boter in een hapjespan en fruit de ui 5 minuten. Voeg de rijst toe en bak 5 minuten mee. Voeg de saffraan, rozijnen, laurier en de rest van de bouillon toe en roer door. Leg de deksel op de pan en laat 20 minuten zachtjes garen. Roer af en toe. Neem de pan van het vuur en laat 5 minuten afgedekt staan.
- 4 Verhit intussen 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de panko in 5 minuten goudbruin en krokant. Voeg na 2 minuten de knoflook toe. Roer regelmatig. Neem uit de pan en meng de peterselie erdoor.
- 5 Dep de vis droog en bestrooi met peper en zout. Verhit de rest van de boter en olie in een grote koekenpan en bak de filets 2 tot 3 minuten op de velkant, keer en bak nog 1 tot 2 minuten.
- 6 Verwijder het laurierblaadje uit de rijst en verdeel met de vis, venkel en tomaten over de borden. Garneer de rijst met de peperringen en de tarbot met de krokante panko.



GEWONE MAALTIJDEN MET LUXE UITSCHIETERS

Prinses Juliana en prins Bernhard nemen na hun huwelijksreis hun intrek op Soestdijk, dat speciaal voor hen grondig is verbouwd. Vanaf april 1937 wordt Soestdijk voor het eerst in de geschiedenis permanent bewoond. Dat betekent dat het paleis vooral een thuis is en dat het gezin een eigen eetkamer heeft. De Witte Eetzaal wordt alleen gebruikt voor bijzondere lunches of diners.



De bibliotheek van Soestdijk fungeert ook als huiskamer. Foto: Nationaal Archief.



Het defilé op Koninginnedag 1952. Foto: Nationaal Archief.



Flesje mee

Prins Bernhard neemt zijn eigen drank mee als hij op bezoek gaat. Misschien niet zo aardig voor zijn gastheer, maar zo weet de prins zeker dat hij goede wijn of champagne krijgt.

Bij elke privémaaltijd hoort een menukaart, als ware het een staatsbanket. Uit de periode 1938-1940 is een schrift bewaard gebleven met menuvoorstellen van de toenmalige kok. Na goedkeuring van prinses Juliana en prins Bernhard kan het keukenteam aan de slag. Op 21 maart 1939 bestaat de lunch uit kaviaar met toast en citroen, pannenkoekjes met zure room, kalfshaas met doperwten, gefruite aardappelen, kaas en vruchten. 's Avonds staan er gebakken tong, salade, getruffeerde kalfstong, spinazie, gefruite aardappelen, broodpudding, wittewijnsaus, kaas en vruchten op het menu (zie pagina 40).

Na de oorlog is er schaarste. Juliana wil geen speciale behandeling, dus ook op Soestdijk verschijnen in het najaar van 1945 geen chique diners op tafels, maar groenten zoals doperwtjes. Ook als het voedsel niet meer op de bon is, blijven de privémaaltijden eenvoudig.



KROONBLADEREN IN NOTENMANTEL

Artisjok met beurre noisette-vinaigrette

VOORGERECHT

4 personen

BEREIDEN

± 35 minuten

BENODIGDHEDEN

2 artisjokken

2 citroenen, 1 helft

en 1 ½ uitgeperst

25 g ongebrande hazelnoten,
gehalveerd

100 g boter

2 el kappertjes

5 g krulpeterselie, fijngehakt

1 Halveer de artisjokken in de lengte en haal het hooi en de binnenste blaadjes eruit. Breng een ruime pan met gezouten water aan de kook. Leg de artisjokken in de pan, knijp de citroenhelft erboven uit en voeg toe. Kook in ongeveer 20 tot 30 minuten gaar. Als de blaadjes makkelijk loslaten of als je met een mes in de bodem prikt en er geen weerstand is, zijn de artisjokken gaar.

2 Rooster intussen de noten in een droge koekenpan goudbruin. Laat afkoelen en hak fijn. Begin na 15 minuten kooktijd van de artisjokken met de vinaigrette. Verhit de boter in een (steel)pan met licht gekleurde bodem op middelhoog vuur. Zo kun je het verkleuren van de boter goed in de gaten houden. Laat de boter, onder regelmatig roeren, goudbruin kleuren. Dit duurt 8 tot 10 minuten. Neem de pan van het vuur en schenk door een zeefje in een kommetje. Klop de warme boter met 2 tot 3 eetlepels citroensap tot een vinaigrette. Breng op smaak met peper en zout en houdt afgedekt warm.

3 Laat de artisjokken goed uitlekken en leg op elk bord 1 helft met de snijkant naar boven. Besprenkel met de vinaigrette en zorg ervoor dat je ook goed tussen de blaadjes sprenkelt. Bestrooi met de noten, kappertjes en peterselie. Serveer direct.

TIP

Artisjokken niet in het seizoen?

Gebruik dan artisjokharten uit blik.

Spoel af en laat goed uitlekken.

Halveer en bak de helften in 5 minuten in olie of boter goudbruin.

Besprenkel met de vinaigrette, bestrooi met de noten,
kappertjes en peterselie.



JAGEN EN WILDGEBRAAD

Jagen. Dat is de grote hobby van stadhouder Willem III, die in 1674 een hofstede op de Zoestdijck koopt. Hij laat op deze plek een jachtslot bouwen, met in de achtertuin een wildbaan waar hij op herten, reeën en zwijnen kan jagen. Valken en honden helpen mee met de jacht op kleinere dieren.



Eigen mes

In de tijd van Willem III is het gebruik dat gasten hun eigen mes meenemen naar een maaltijd. Het heft van het mes vertelt iets over de eigenaar. Hoe rijker de persoon, hoe mooier de versieringen.

In deze periode is de ster van Willem rijzende: hij is kapitein-generaal van de Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden en in de meeste gewesten bekleedt hij het stadhouderschap. Maar dat het zover is gekomen, mag een wonder heten, want bij zijn geboorte in 1650 ligt er voor hem absoluut geen glansrijke carrière in het verschiet.

Zijn vader, stadhouder Willem II, is acht dagen eerder gestorven en de gewesten Holland, Zeeland, Utrecht, Overijssel en Gelre besluiten het voortaan zonder stadhouder te stellen. Willems moeder, Maria Henrietta Stuart, is een dochter van de Britse koning Charles I, die een jaar voordat Willem wordt geboren wordt onthoofd. Als Willem nog maar tien jaar is, vertrekt zijn moeder terug naar haar vaderland Engeland, waar ze korte tijd later sterft aan de pokken.

De ouderloze Willem komt onder de hoede van raadpensionaris Johan de Wit en Cornelis de Graeff, de eigenaar van het buitenverblijf aan de Zoestdijck. En langzaam beginnen zijn kansen te keren.

In 1672, het jaar waarin de Republiek van verschillende kanten wordt aangevallen, roept het volk om een Oranje-stadhouder en Willem III zal deze functie in steeds meer gewesten gaan vervullen.

Zijn leven staat in het teken van de strijd tegen Frankrijk, hij is vaak op het strijdveld te vinden en is ook regelmatig in Den Haag om te onderhandelen. Soestdijk is een van zijn vele buitenverblijven.



Honden op het plafond

De liefde voor de jacht komt ook tot uiting in de plafondschildering in de vestibule. Theodorus van der Schuer schildert daar een tafereel met jachthonden. Deze schildering is nu te zien in de Jachtkamer, op de eerste verdieping.

Hier, op de wildbaan tussen het groen van de bomen, lijken de politieke en militaire problemen net iets minder belangrijk. Een verblijf in de buitenlucht is ook goed voor zijn gezondheid, want Willem heeft al sinds zijn jeugd last van astma. Zijn ademhaling wordt ook gehinderd doordat zijn rug is gebocheld.

Willem houdt niet van het chique hofleven. Hij voelt zich ongemakkelijk bij grote ontvangsten en eet het liefst met enkele vrienden. Op Soestdijk heeft hij in zijn privévertrekken zijn eigen eetkamer, met een grote eettafel met een groen tafelkleed en damasten bekleding aan de muren. De liefde voor de jacht komt terug in de gerechten.

De belangrijkste maaltijd, aan het begin van de middag, kent verschillende vleesgerechten: gevogelte, hert of een gebraad van zwijn. Ook vis behoort tot de favorieten van de stadhouder. Op de tafel staan ook verschillende wijnen, witbrood, soepen, stoofgerechten en groenten. De laatste gang bestaat uit fruit: vers, gekookt of gekonfijt. Het lijkt allemaal heel veel, maar Willem staat niet bekend als een grote eter. Ook wat betreft wijn is hij gematigd.

In 1689 bereikt de roem van Willem een hoogtepunt. Willem en zijn echtgenote, de Britse prinses Mary Stuart, worden tot koning en koningin van Engeland, Schotland en Ierland gekroond. Ze verhuizen naar Engeland, maar Willem zal regelmatig terugkeren naar zijn vaderland. Hij sterft in 1702 na een val van zijn paard. Inderdaad, tijdens de jacht.



Foto: Margareta Svensson.
Collectie RCE.



Hertenfilet met rode wijn-bramensaus, aardappelpuree en geroosterde groenten

HOOFDGERECHT

4 personen

BEREIDEN

± 1 uur / oven ± 45 minuten

BENODIGDHEDEN

375 ml volle rode wijn

50 ml balsamicoazijn

175 ml port

200 ml wild- of runderfond

2 takjes rozemarijn, 1 heel,

1 naaldjes fijngehakt

3 jeneverbessen, gekneusd

125 g bramen

1 laurierblaadje

250 g pastinaak, geschild,

in stukken van 2 cm

250 g winterpeen, geschild,

in stukken van 2 cm

250 g rauwe rode biet,

geschild, in stukken van 2 cm

2 el zonnebloemolie

800 g hertenfilet,

op kamertemperatuur

80 g boter + 50 g koude boter,

in kleine blokjes

800 g kruimige aardappels,

geschild en in gelijke stukken

150 ml volle melk

OOK NODIG

ovenschaal (20 x 30 cm),

ovenschaal 10 x 15 cm,

kernthermometer

1 Verwarm de oven voor tot 200 °C. Breng de wijn, azijn, port, fond, 1 takje rozemarijn, jeneverbessen, 100 gram bramen en het laurierblaadje in een pan aan de kook. Kook op middelhoog vuur tot ¼ in (dit duurt 35 tot 45 minuten). Schenk de saus door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Houd afgedekt warm op laag vuur.

2 Schep de pastinaak, peen en biet in de grote ovenschaal om met de olie, fijngehakte rozemarijn, peper en zout. Rooster in 45 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar. Schep elke 15 minuten om.

3 Dep de hertenfilet droog en bestrooi met peper en zout. Verhit 40 gram boter in een koekenpan en bak het vlees rondom bruin. Steek de thermometer in het midden van het vlees, leg in de kleine ovenschaal en bak naast de groenten in de oven in 6 tot 8 minuten medium-rare (kerntemperatuur 53 tot 55 °C). Schenk het vet uit de pan en roer de aanbaksels van het vlees door de rode wijnsaus. Neem de hertenfilet uit de oven en laat afgedekt met aluminiumfolie 10 minuten rusten en bewaar de vleessappen.

4 Kook intussen de aardappels in 20 minuten gaar. Verwarm de melk met 40 gram boter in een pan tot de boter is gesmolten, maar laat niet koken. Giet de aardappels af en stamp met de warme melk tot een smeuijge, fluweelzachte puree. Breng op smaak met zout. Houd warm.

5 Klop, tijdens het rusten van het vlees, met een garde de koude boterblokjes een voor een door de saus tot ze zijn opgenomen en je een glanzende saus hebt (monteren). Roer de vleessappen er door.

6 Snijd de hertenfilet in plakken en leg op een serveerschaal. Schenk er een beetje rode wijnsaus over en garneer met de rest van de bramen. Serveer met de geroosterde groenten, aardappelpuree en de rest van de saus.



TIP

In plaats van 1 groot stuk hertenfilet kun je ook hertenbiefstukjes gebruiken. Deze hoeft je alleen in de pan te bakken.

PERENDESSERT

Stoofpeer met yoghurtperenmousse en kastanjecrémeux

DESSERT

8 stuks

BEREIDEN

Bereidingstijd: 15 min.

Wachttijd: 30 min.

Baktijd: 15 min.

1 Chocoladekoekjes van chocolade hardewenerdeeg

BENODIGDHEDEN

300 g tarwebloem (T55)

100 g suiker

50 g cacaopoeder

snuf zout

200 g boter

50 g ei

bloem om te bestuiven

boter om in te vetten

OOK NODIG

keukenmachine met bisschop

plastic(folie)

deegroller

plaatje

kartelsteker van 45 en 60 mm Ø

bakplaat, ingevet en bestoven

1 Chocoladekoekjes van chocolade hardewenerdeeg

Meng de bloem met de suiker, het cacaopoeder en het zout.

Voeg de boter en het ei toe en kneed alles kort tot een soepel deeg.

Verpak in plastic en laat ca. 30 minuten rusten in de koelkast.

Neem het deeg uit de koeling en kneed kort door op een licht met bloem bestoven werkblad.

Verwarm de oven voor op boven- en onderwarmte op 170 °C.

Rol het deeg uit op 2-3 mm dikte en laat op een licht met bloem bestoven plaatje ca. 10 minuten opstijven in de koelkast. Steek met beide kartelstekers plakjes uit: de grote maat voor de bodems, de kleine maat voor ertussenin. Bak op de ingevette en bestoven bakplaat in ca. 15 minuten gaar. Laat afkoelen op de bakplaat.

2 Gestoofde peren met steel

Kook en bind het stoofvocht met gezeefd aardappelzetmeel tot een dunne gelei. Laat afkoelen tot lauwwarm. Doe de gelei over in een maatbeker. Doop de gestoofde peertjes in de gelei en laat uitlekken op een plaatje.

3 Interieur van stoofperencompote

Verhit de stukjes stoofpeer in het gebonden stoofvocht en laat inkoken tot een compote. Laat afkoelen, stort de compote in de vormpjes en vries in.

4 Yoghurtperenmousse

Maak van de suiker, de 45 g water en het eiwit een (Italiaans) kookschuim. Laat het gelatinepoeder wellen in de 60 g water. Breng de perenpuree en limoensap in een steelpan aan de kook. Meng de gewelde gelatine erdoorheen. Draai in de keukenmachine met de bisschop de yoghurt los, voeg de vruchtenpuree toe en meng erdoorheen.

Vervolg op pagina 78

