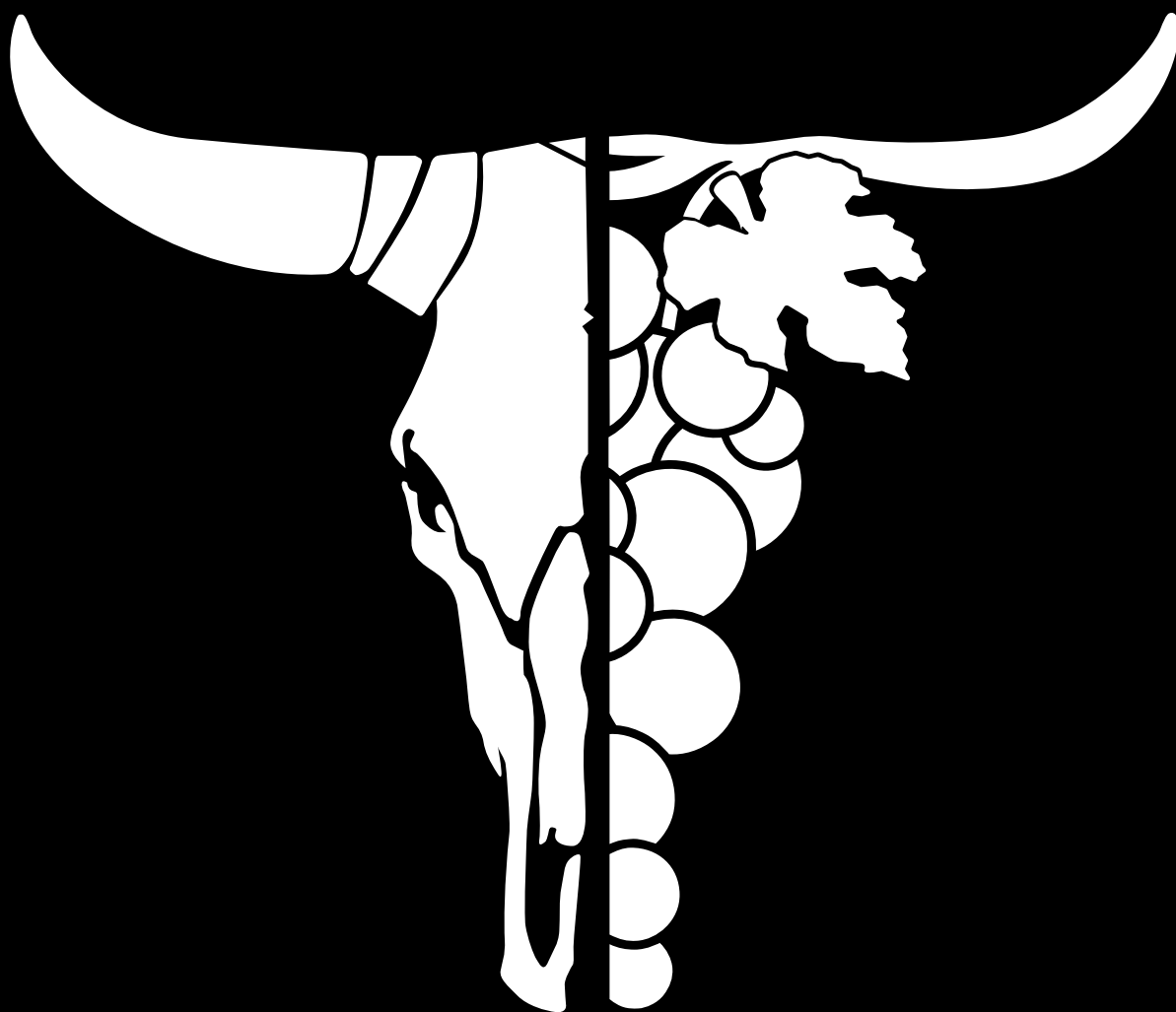
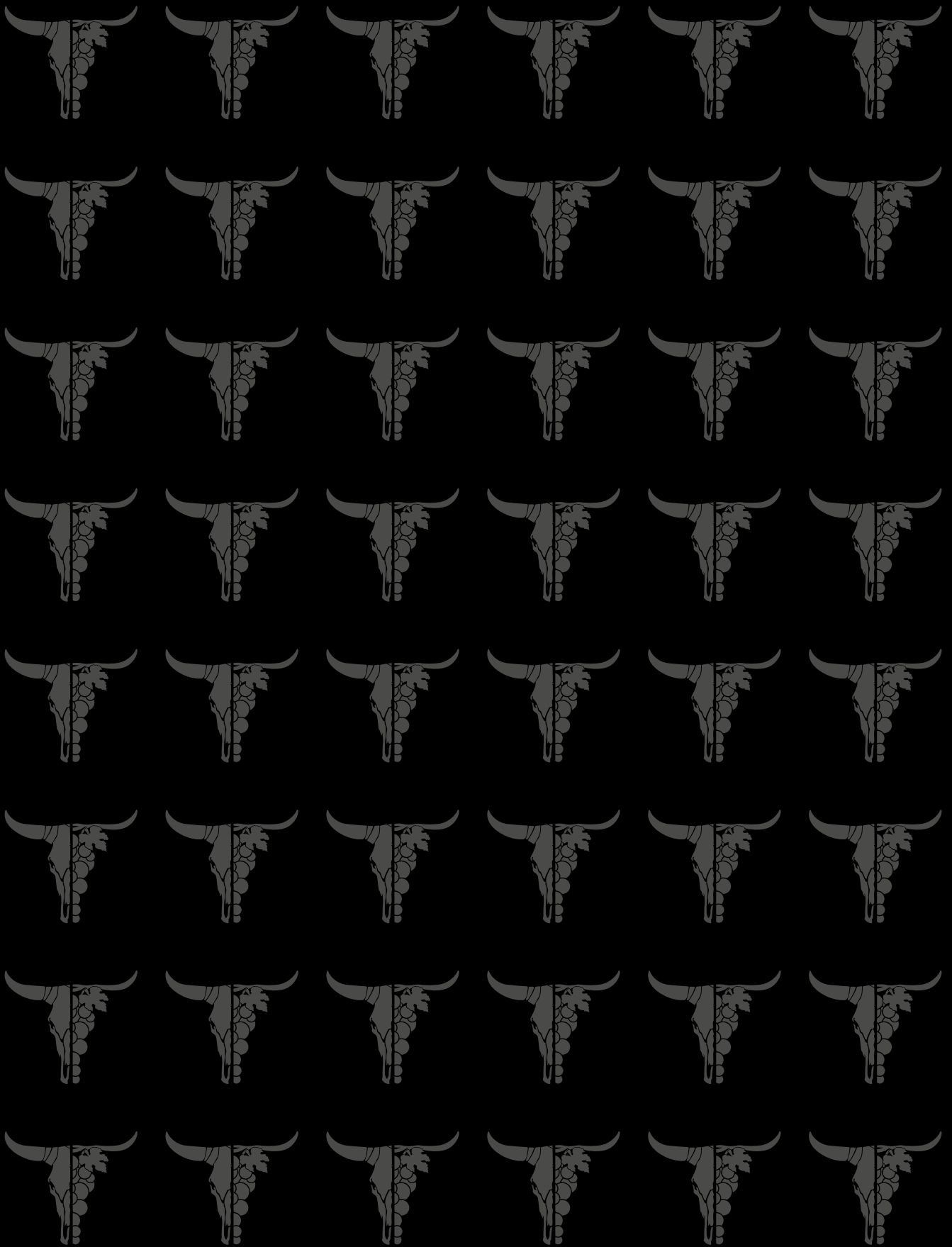


JONNIE & THÉRÈSE

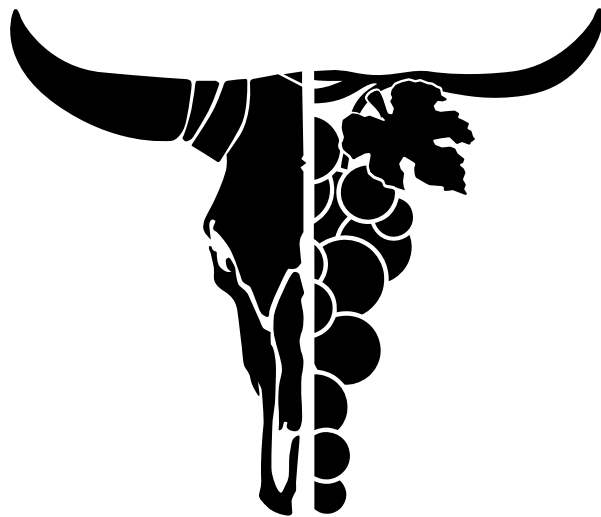
THUIS





JONNIE & THÉRÈSE

THUIS



JONNIE & THÉRÈSE BOER
JOËL BROEKAERT

RESTAURANT DE LIBRIJE

 BOOKS



INLEIDING

Ja, Jonnie lust graag een kroketje. En nee, Thérèse drinkt heus niet alleen maar champagne. Iedere avond moeten Jonnie en Thérèse een paar keer dezelfde vragen beantwoorden: eten jullie altijd zeven gangen thuis, of ook wel eens een gehaktbal? En wat eten de kinderen dan? Het klinkt misschien weinig *glamorous*, maar ook een echtpaar met drie Michelinsterren kookt ‘gewoon’ iets voedzaams voor de kinderen.

Het is natuurlijk wel fijn dat Jonnie een beetje kan koken. Juist daarom kan hij met drie ingrediënten simpel en snel iets lekkers in elkaar draaien. ‘Heel vaak sta ik thuis te prutsen’, vertelt Jonnie, ‘en dan zegt Thérèse: waarom schrijf je dat niet op?’ Precies dat hebben we nu gedaan, in *Jonnie & Thérèse Thuis*.

Dit boek is geen chefsboek – zo’n koffietafelboek met restaurantrecepten, dat eigenlijk vooral bedoeld is om in te bladeren en waar alleen de echte fanatici thuis uit koken. Die boeken hebben ze ook gemaakt. ‘Dat zijn boeken waarin je wilt laten zien wat je kan, zodat wat je creëert in je restaurant ook bewaard blijft’, legt Jonnie uit. ‘Dan kun je terugkijken en denken: dat heb ik toch maar mooi geflikt.’

Jonnie & Thérèse Thuis is een thuiskookboek, met recepten waar iedereen onmiddellijk mee aan de slag kan. In dit boek staan de gerechten die de Boertjes thuis graag op tafel zetten – gewoon doordeweeks, of als er iets te vieren valt.

Waarom juist nú een thuiskookboek? Misschien omdat ze wat ouder worden. De keuken in hun oude huis zag er na tien jaar nog uit als nieuw. Jonnie en Thérèse waren altijd op de zaak of uit eten. Maar de laatste tijd zijn ze vaker thuis. Hebben ze vaker vrienden over de vloer. De nieuwe keuken is ook een stuk groter. Misschien wilde Jonnie een keer duidelijk maken dat het niet altijd ingewikkeld hoeft te zijn. Dat hij ook kan laten zien hoe je met gemak thuis iets lekkers maakt.

Misschien nog wel belangrijker: Thérèse toont in dit boek heel duidelijk dat thuis een aardig wijntje bij het eten uitzoeken, ook niet zo ingewikkeld hoeft te zijn. Dat hoeft echt niet altijd dure champagne te zijn. Soms past er juist een biertje bij. Of misschien een keer een sherry.

Bij de meeste gerechten staat een specifieke dranksuggestie. Maar dat is niets meer dan dat: een suggestie. Veel belangrijker is de uitleg erbij. Samen met Thérèse en haar sommelier Sabas Joosten hebben we geprobeerd duidelijk te maken waar een sommelier zijn of haar keuzes op baseert. Als u snapt naar welke smaken u op zoek bent en vooral waarom, dan kunt u zelf (eventueel met hulp van uw wijnwinkelier) een weloverwogen keuze maken. En die specifieke suggestie van ons lekker links laten liggen.

Tussen de hoofdstukken door vindt u wat basale informatie over wijn en andere dranken. U zult zien dat u al snel kunt meepraten over champagne en dessertwijn. En dat sherry niet alleen voor oma's is.

Verder moeten we thuis niet te ingewikkeld doen over de wijn. U hoeft echt niet voor iedere wijnstreek een bijpassend glas te hebben. Maar één ding wil Thérèse u toch echt op het hart drukken: drink wijn uit grote glazen. Dan kunt u lekker walsen – alle wijn is gebaat bij een beetje lucht en tijd – en uw neus past erin. 'En kleine glazen zijn zo snel leeg', aldus Thérèse.

In dit boek leren we Jonnie & Thérèse ook een beetje kennen achter de schermen, niet als Michelinsterrenpowerkoppel, maar als stel, ouders, vrienden, familie. U gaat in dit boek de kinderen, Jimmie en Isabel, tegenkomen. Oude vrienden zoals Eef Stel (p. 78), de kweker, en Frank Raggers waarmee Jonnie al sinds zijn jeugd paling rookt. En nieuwe vrienden, zoals Tjeerd den Boer, die de koks van De Librije coacht en een killer sushi maakt en Charlotte Meester, op wiens boemboe Jonnie recentelijk nog verliefd werd. Rick Kempen maakt zijn opwachting als bierspecialist-aan-huis.

Dit boek is opgedeeld in vijf hoofdstukken. De eerste vier volgen grofweg de seizoenen. Maar meer dan dat zijn het belangrijke persoonlijke ijkpunten in het jaar van Jonnie & Thérèse. Paling roken doet Jonnie al sinds zijn tienerjaren ieder jaar weer met





Frank. Voor Tjeerd en Charlotte trekt Thérèse geregeld een fles Full Throttle open. Sloepvaren met het personeel betekent dat de vakantie aanstonds is en de hazenjacht met Oos is het begin van de winter. Hoofdstuk vijf is het feesthoofdstuk – daarin wordt niet te veel gekletst. Het staat helemaal vol met geweldige recepten voor feestelijke kleine hapjes – wij noemen ze Hollandse pinxtos – voor iedere gelegenheid.

Voordat u aan de slag gaat, nog één ding. Als u dit voor het eerst leest, heeft u dit boek zojuist uit een kartonnen huls gehaald. Als u het omdraait, met de achterkant naar boven, dan plooit het precies in het midden. U kunt het zo als boekenstandaard gebruiken, zodat het boek mooi open blijft liggen in de keuken.

Dan rest mij u enkel, namens Jonnie en Thérèse, veel kookplezier te wensen. En smakelijk eten.

Joël Broekaert



FLAMMKUCHEN, PESTO EN PALING

VOORGERECHT | 2 PERSONEN | BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN

Deeg

300 g	bloem
7 g	droge gist
5 g	zout
150 g	lauw water

Meng bloem, gist en zout in een wijde kom. Maak in het midden een kuiltje en giet het water erin.

Zet je vingertoppen in het water, maak een ronddraaiende beweging en neem telkens iets van de randen van het bloemmengsel mee in het water.

Kneed tot een elastisch deeg en laat het een uur rijzen met een doek erover.

Rol het deeg uit tot plakken van ongeveer 4 mm dik.



WITTE WIJN

'BLACK TIE' CAVE DE PFAFFENHEIM (2016)

DRUIF

RIESLING / PINOT GRIS

STREEK

ELZAS, FRANKRIJK

Een klassieke combinatie is natuurlijk niet voor niets *classic*. Als een gerecht een heel duidelijke geografische herkomst heeft, is het leuk om daar een wijn bij te zoeken uit dezelfde streek. Het spek, de oude kaas en de pesto op de flammkuchen bevatten volle, rijpe smaaktonen. De wijn moet niet té strak of te fris zijn, dan mis je de aansluiting met het gerecht. Riesling is een frisse druif, maar een riesling uit de Elzas is altijd nét iets ronder en soepeler – dat komt door de ligging in de 'regenschaduw' van de Vogezen, voor wie het weten wil. Daarom gaat een Elzasser riesling zo goed met deze Elzasser flammkuchen. De rijkdom van een lekkere pinot gris doet het overigens ook prima.



Kruidenpesto

½ bos	munt
40 g	basilicum
100 g	Old Amsterdam kaas
75 g	olijfolie
1	citroen
75 g	pijnboompitten

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en laat afkoelen.

Doe de blaadjes van de basilicum en de munt, de kaas, de olie en de pijnboompitten in de blender en maal tot een mooie pesto.

Breng op smaak met de geraspte schil en het sap van 1 citroen en eventueel zout.

4	vleestomaten
1	rode ui, gesnipperd
100 g	Old Amsterdam kaas
150 g	gerookte palingfilet

Breng 2 liter water aan de kook, snijd intussen een kruisje in de onderkant van de tomaten, en zet een kom met ijswater klaar.

Leg de tomaten 15 tot 20 seconden in het kokende water, koel ze terug in het ijswater en ontvel ze.

Snijd de tomaten in vieren, verwijder het zaad en snijd het vruchtvlees in blokjes van ongeveer 1 cm. Marineer deze minimaal 1 uur in olijfolie en iets zout.

Snijd de paling in stukken van ongeveer 1 cm breed.

Verwarm een pizzaoven, oven of gesloten BBQ met pizzasteen voor op minimaal 250 °C.

Bestrijk het deeg met de pesto. Beleg met de tomatenblokjes, gesnipperde rode ui en paling, rasp er ruim kaas overheen.

Bak de flammkuchen tot de randen mooi goudbruin en krokant zijn.





PLATTE SPAGHETTI EN DROGE WORST

HOOFDGERECHT | 4 PERSONEN | BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN

- 400 g platte spaghetti
- 1 droge worst (± 150 g)
- 3 tenen knoflook, gehakt
- 1 grote ui, gesnipperd
- 200 g witte wijn
- 40 g bieslook, in fijne ringetjes
- 50 g crème fraîche
- olijfolie
- witte peper uit de molen
- zout

Kook de spaghetti in ruim water met zout beetgaar.

Giet af en spoel kort af onder de koude kraan.

Zweet de ui, knoflook en droge worst aan in een ruime scheut olijfolie tot ze glazig zijn.

Voeg de witte wijn toe en laat inkoken tot ongeveer de helft.

Voeg dan de spaghetti toe, maak hem weer goed heet.

Haal de pan van het vuur, meng de crème fraîche door de spaghetti en breng op smaak met zout en peper.

Maak af met de ringetjes bieslook.





WITTE WIJN

'SINGLE VINEYARD ORGANIC' KONRAD (2016)

DRUIF

SAUVIGNON BLANC

STREEK

MARLBOROUGH, NIEUW-ZEELAND

Droge worst en sauvignon – dan zouden alle alarmbellen af moeten gaan. Droge worst is heel sterk van smaak, hartig en vaak ook pittig. Sauvignon is doorgaans fris en strak: je kan 'm bijna voelen tegen het glazuur van je tanden. Dat ligt mijlenver van die rijpe worstsmaak.

De truc zit 'm in dit geval in de relatief koele, zonnrijke zomers in Nieuw Zeeland, waardoor de sauvignon veel tropische fruitigheid en bloemigheid ontwikkelt. Dat past zo'n worstje wel. En het strakke dat een sauvignon van nature altijd heeft, wordt hier opgevangen door de frisse crème fraîche en rode ui.



Witte peper

Het is u misschien al eens eerder opgevallen dat sommige recepten in dit boek specifiek “witte” peper voorschrijven. Die smaakt namelijk echt anders dan zwarte peper. Toch is het precies hetzelfde vruchtje. Het zijn de besjes van een tropische klimplant. Die zijn eerst groen. Als je ze dan plukt en op pekelt zet, krijg je groene peper. Die smaakt het frist, als groene blaadjes. Zodra het besje rijpt, wordt het rood. Zwarte peper wordt van onrijpe maar volgroeide besjes gemaakt. Door de korreltjes in de zon te drogen, wordt het verschrompelde velletje zelfs bijna helemaal zwart.

De witte peperkorrel is alleen het zaadje. De rijpe peperbessen worden een week in water geweekt; daar wordt het vruchtvlees door bacteriën afgebroken. Witte peper is veel minder aromatisch dan zwarte peper. Maar het is wel verfijnd pikant en onzichtbaar in witte sauzen.

De roze peperkorrels in uw vierseizoenenpeper zijn geen peper. Het zijn de besjes van een Zuid-Amerikaanse plant die in de verste verte niets met peper te maken heeft.



BIETEN, KORIANDER EN KOMIJN

HOOFDGERECHT | 4 PERSONEN | BEREIDINGSTIJD: 70 MINUTEN

- 1 kg rode bieten
- 2 l bietensap
- 3 blaadjes laurier
- 3 tenen knoflook
- 10 korianderkorrels
- 10 g koriandercress
- 2 sjalotten
- olijfolie
- peper
- zout

Meng de bieten met het bietensap, de laurier, komijn, knoflook en korianderkorrels. Laat het geheel 1 uur op een laag pitje garen. Pel de bieten en snijd ze grof. Maak aan met de fijngesneden sjalot, olijfolie, peper en zout. Doe alles in een schaal en bestrooi met koriandercress.







PADDENSTOELERISOTTO

HOOFDGERECHT | 4 PERSONEN | BEREIDINGSTIJD: 45 MINUTEN

Risotto met eekhoortjesbrood

200 g	risottorijst
1l	paddenstoelenbouillon, verhit
1	sjalot, gesnipperd
2	tenen knoflook, gesnipperd
	scheutje paddenstoelolie (zie p. 149)
2	limoenen
50 g	roomboter
100 g	oude kaas, geraspt
75 g	eekhoortjesbrood
	zout



WITTE WIJN

'ROSIE'S BLOCK' NEUDORF (2015)

DRUIF

CHARDONNAY

STREEK

NELSON, NIEUW-ZEELAND

Bij risotto grijpt men al snel naar rode wijn. Begrijpelijk, want dat past bij de herfstige paddenstoelen. Maar risotto is boven alles heel romig en juist die volle, filmende romigheid botst dan weer met het stramme karakter van een krachtige, tanninerijke rode wijn. De ronde textuur van een chardonnay past veel beter bij die romigheid van de risotto. En door een klein beetje houtrijping kan deze chardonnay die herfstige paddenstoelen prima hebben.

De Neudorf Rosie's Block is een van de favoriete wijnen van Thérèse. Dat is ook een goede reden om 'm te drinken.



Fruit de helft van de sjalot en één teen knoflook aan in de paddenstoelolie.

Voeg de rijst toe en laat een paar minuten meezweten.

Voeg een pollepel hete bouillon toe, roer de rijst om en laat rustig koken.

Voeg weer bouillon toe wanneer die door de rijst is opgenomen, en blijf dat doen tot de rijst na 20-25 minuten beetbaar is.

Voeg dan de boter en de oude kaas toe en roer om.

Maak op smaak met zout en het sap en de geraspte schil van 2 limoenen.

Serveer met gebakken eekhoortjesbrood: snijd de paddenstoelen in dikke plakken en bak die aan twee kanten goudbruin in paddenstoelolie. Voeg tot slot de andere helft van de gesnipperde sjalot en de andere teen knoflook toe en bak kort mee.



Eekhoortjesbrood

We kennen het vaak beter als Italiaanse *porcini* – lekker door de pasta. Of misschien als *cèpes* in een chique Franse saus. Maar eekhoortjesbrood vind je ook gewoon in Nederland, voornamelijk tussen juli en eind oktober. Het heeft een klassieke paddenstoelvorm. Omdat de stam bijna net zo dik is als de hoed, ziet-ie er een beetje uit als een champagnekurk. De hoed is bruin als een vers gebakken bolletje, van binnen is de paddenstoel mooi wit.

Je komt het vaak gedroogd tegen, maar vers is-ie het allerlekkerst. Jonnie trekt daarom ieder jaar het bos in om vers eekhoortjesbrood te zoeken. Dat doet hij nog steeds. Alleen komt hij al een aantal jaar de auto niet meer uit. Hij rijdt heel rustig met de Land Rover door het bos. Af en toe springt Jimmie van de bumper als hij een mooi exemplaar heeft gespot. Zo gaat dat van vader op zoon.

GERAADPLEEGDE LITERATUUR

Boer-Tausch, Thérèse, *Wijn Spijs Bijbeltje* (Zwolle 2001).

Clarke, Oz, *The history of wine in 100 bottles: from Bacchus to Bordeaux and beyond* (London 2015).

Clarke, Oz, and Margaret Rand, *Grapes and Wines: a comprehensive guide to varieties & flavours* (London 2015).

Davidson, Alan, *The Oxford companion to food* (Oxford 2014).

Flores, Edwin, *Het grote wildplukboek: eten uit de natuur* (Haarlem 2013).

Kempen, Rick, *Bier* (Amsterdam 2017).

McGee, Harold, *Over eten en koken: Wetenschap en cultuur in de keuken* (Amsterdam 2008).

Robinson, Jancis, *Jancis Robinsons Wijnencyclopedie* (Houten 2010).

Vis, Geert-Jan, Denise Maljers en Stan Beurskens, *Wijn van Nederlandse bodem* (Houten 2015).

www.jagersvereniging.nl

COLOFON

Uitgave

WBOOKS, Zwolle
info@wbooks.com
www.wbooks.com

i.s.m. De Librije, Zwolle

info@librije.com
www.librije.com

Concept en receptuur

Jonnie Boer, Thérèse Boer-Tausch

Tekst

Joël Broekaert

Fotografie

Ron Greve

Vormgeving

Gijs Dragt

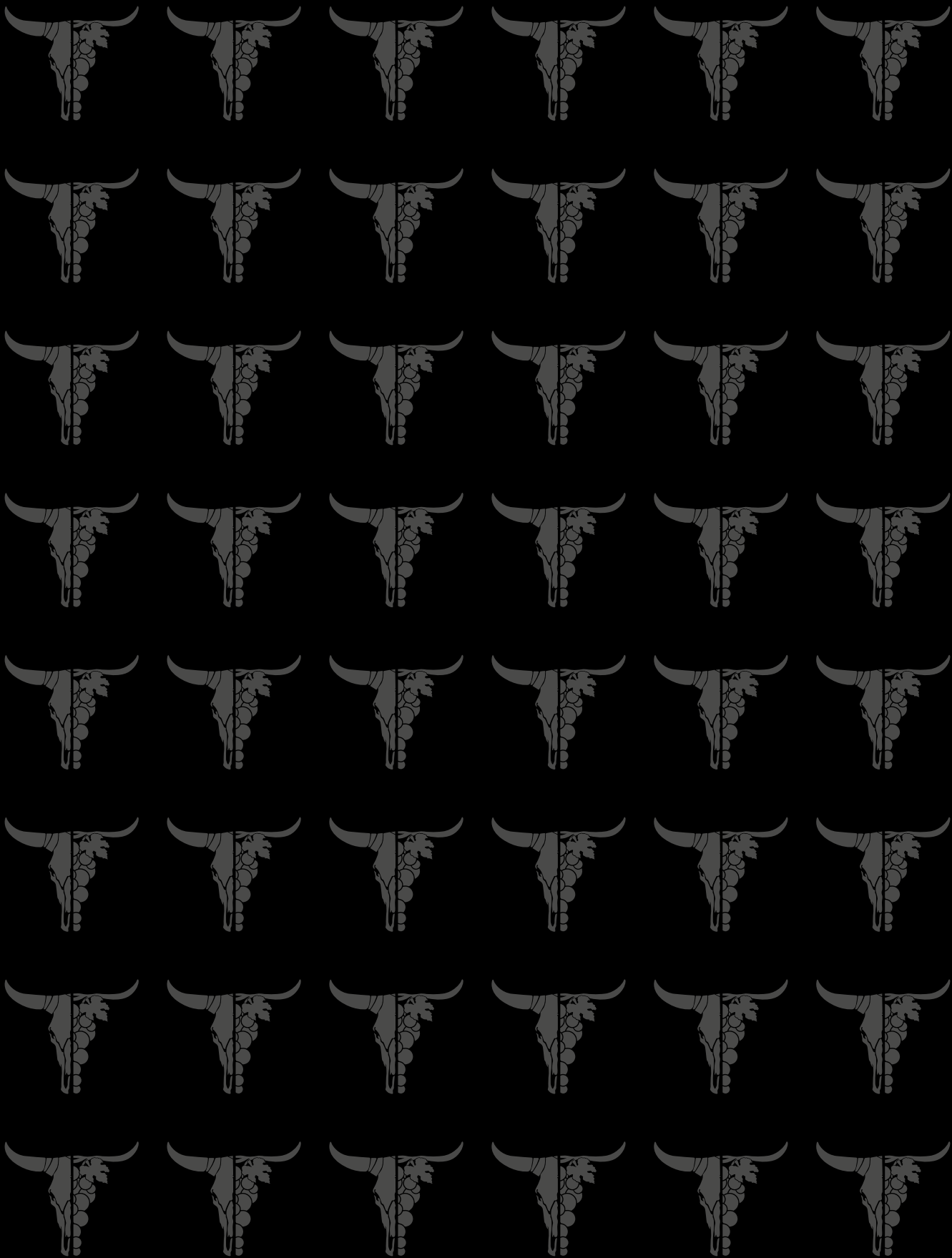
© 2018 WBOOKS / DE LIBRIJE

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

De uitgever heeft ernaar gestreefd de rechten met betrekking tot de illustraties volgens de wettelijke bepalingen te regelen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

ISBN 978 94 625 8262 0

NUR 440



LIBRIJE-RECEPTEN VOOR **IEDEEREEN**



Aziatische kip op blik en melkkoe met dikke friet. Gelakte zeeduivel en gepofte tomaat van de barbecue. Hollandse pintxos, lamsbout met watermeloen en gin. In *Jonnie & Thérèse Thuis* vindt u gerechten om thuis zélf te maken, gerechten die door Jonnie en Thérèse Boer van De Librije soms al jaren met familie en vrienden worden gedeeld. Toegankelijk, maar met een twist. Bij de meeste gerechten worden ook dranksuggesties gegeven. Wijnen, cocktails en bier. Zodat u thuis ook kunt leren pairen.

De recepten en dranksuggesties worden aan elkaar geregen door de zowel luchtige als slimme teksten van Joël Broekaert, culinair journalist en restaurantrecensent voor *NRC Handelsblad* en *Vrij Nederland*.



www.wbooks.com
www.librije.com

Gebruik de huls als handige boekenstandaard.

