

A warm, intimate photograph of a family. A man with dark, wavy hair and a mustache, wearing a brown jacket, is on the left, looking down at a young child. The child, with blonde curly hair and a pink bow, is wearing a grey sweater and is reaching out to feed a baby. The baby, wearing a dark blue bib with the name 'Royce' on it, is sitting in a high chair. A woman with long brown hair is on the right, looking down at the baby. The background is a large window with a view of a city or town. The text 'THE MESSY CHEF 3' is overlaid on the right side of the image.

**THE
MESSY
CHEF 3**



INLEIDING

Alle goeie dingen komen in drievoud, een trilogie zoals we zeggen. Zo zijn er drie banden van *Schoolbook Italic*, drie soorten Bickysaus en de drie zonen van mijn ouders. Zoals vaak wordt gezegd van een trilogie, is de eerste in het rijtje de beste, maar echt wetenschappelijk onderbouwd is die stelling uiteraard niet. De eerste is gewoon nieuw, spannender, maar daarom zeker niet beter dan de tweede of de derde. Ze hebben elk hun eigen karakter, zo zouden mijn ouders over mijn twee jongere broers zeggen. Via dit omweggetje heet ik je graag welkom in mijn derde boek, dat helemaal in de lijn ligt van de vorige twee, maar toch een ander, eigenzinnig karakter heeft. Heb je *Lekker normaal*, *abnormaal lekker* of *Goei eten* nog niet naast de met pasta gevulde glazen potten op het aanrecht staan, dan raad ik je aan daar werk van te maken. Een wijs man zei namelijk ooit dat alle goeie dingen in drievoud komen.

Op een goedkoop Ikea-tafeltje naast de zetel staat een snoeihete pan nog wat na te pruttelen na een sessie onder de grill. Voor de gelegenheid heb ik een paar keukenhanddoeken met wasknijpers aan mekaar bevestigd, een techniek die ik heb opgepikt toen we op het verjaardagsfeestje van Ward in het vijfde leerjaar een tent maakten. Het is een krampachtige poging om de kussens na het eten nog maagdelijk wit onder mijn voeten te kunnen leggen. Ik ben een morser. Mijn jogging heeft geen knopen en mocht hij er toch gehad hebben, dan deed ik ze niet dicht. Janne heeft haar plateau al op de chauffage gezet, waar hij vermoedelijk tot morgenochtend zal blijven staan. ‘Schep je nog wat op?’ zegt ze verontwaardigd wanneer ik een poging doe om recht te komen. ‘Heb je niet al twee keer bijgenomen?’ ‘Ja, maar ik heb in een boek gelezen dat alles in drievoud beter is.’ Ze rolt met haar ogen zoals alleen zij dat kan. 360 graden, met een kleine tussenstop ter hoogte van het plafond om nog eens duidelijk te maken dat die lamp echt wel eens vervangen moet worden. I know, maar hé... Het moet maar zo goed niet zijn!’

Een beter excuus dan ‘Het moet maar zo goed niet zijn’ is er niet om nog eens op te scheppen. Een geldige reden om het onderste uit de kan en de pot te halen. In dit boek geef ik je 60 redenen om je bord nog eens bij te vullen. 60 excuses en 60 recepten waarover je kan opscheppen bij vrienden en familie.

VALT ER NOG WAT TE VERTELLEN?

In mijn eerste twee boeken kwam je al veel over mij te weten. Ik vertelde je hoe hartsgrondig ik lychees haat omdat ze me terugbrengen naar die traumatische les biologie, toen we een oog moesten dissecteren. Ik vertelde je dat ik een gewoontedier, maar ook een pantoffeldiertje ben. Ik gaf je mee dat lookboter zonder L ook boter is en ik strooide met lof en dank naar iedereen die dat verdiende.

Wat valt er eigenlijk nog te vertellen, hoor ik je vragen. Is er iets wat wij nog van je moeten weten of is deze inleiding een petieterig wachtbordje dat je voorgeschoteld krijgt naast de vestiaire bij het onthaal van je favoriete restaurant?

Die vraag kaatste ik via mijn sociale media naar jullie terug. Want sociale media, die zijn meer dan een kortingscode voor tien procent onder een bikinifoto aan de trap van je ouderlijke huis.

Op de volgende pagina's vind je een overzicht van de vragen die ik via mijn sociale media in 2021 het vaakst voorgeschoteld kreeg.



ZE ZEGGEN WEL EENS DAT JE ALS
ZELFSTANDIGE CHEF EEN GOEDE
BOEKHOUDER NODIG HEBT.

SUPERKROKANT VARKENSLAPJE MET RIJST EN KOOLSALADE

Aantal personen: 2

Kooktijd: 40 minuten

Materiaal: 1 kookpot, mengkommetjes, 1 pan, vleeshamer (bij voorkeur)

DIT HEB JE NODIG

300 g kalfs- of varkenslapje (bv. mignonette)

Peper en zout

2 eieren

5 el bloem

120 g panko (Japans broodkruim)

100 g rijst (Thaise of jasmijnrijst)

4 el honing

Sap van 1 limoen

1 tl sambal (of sriracha of een andere hot sauce)

Scheutje olie (bij voorkeur maisolie)

Optioneel: sojasaus

Voor de koolsalade

1 wortel

40 g wittekool (Chinese kool of spitskool)

50 g rodekool

1 el mayo

1 tl sesamolie

2 tl azijn (wittewijnazijn, sushiazijn...)

Peper en zout

ZO GA JE TE WERK

- Kruid het vlees met peper en zout. Doe het in een zakje (of leg er plasticfolie op) en sla erop met een vleeshamer (of een deegrol, of je vuisten) tot je een dun lapje hebt van iets minder dan 1 centimeter dik.
- Neem 3 kommen: 1 voor de bloem, 1 voor de eieren en 1 voor het broodkruim. Haal het vlees eerst door de bloem, dan door het ei en dan door het broodkruim. Duw het broodkruim hard en goed in het vlees. Laat even rusten.
- Maak intussen de koolsalade: schil en rasp de wortel, snijd de twee kolen in fijne sliertjes. Meng de groenten in een kom, voeg de mayo, sesamolie en azijn toe. Kruid met peper en zout en laat even rusten.
- Kook de rijst zoals beschreven op de verpakking. Tip: koop een rijstkoker.
- Meng honing, limoensap en sambal.
- Doe een scheut olie in de pan en bak het vlees langs beide kanten krokant gedurende 1 minuut. Giet overtollig vet/olie weg en voeg dan de honing-limoen-sambalmengeling toe. Draai het vlees er een paar keer in om, zodat het mooi karamelliseert.
- Snijd het vlees in reepjes, kruid met grof zeezout. Serveer met de koolsalade, rijst en een potje sojasaus om het vlees in te doppen.

IK HEB HET GEPROBEERD. MIJN LICHAAM IS STIJVER DAN EEN BETONZUIL IN ZWART MAATPAK. EEN PAAR MAAND GELEDEN HEB IK EENS TWEE DAGEN VASTGEKNELD GEZETEN IN EEN *DOWNWARD FACING DOG*, EEN VAN DE KLASSIEKE YOGAOEFENINGEN. HET HELE WEEKEND LANG HEEFT ER EEN DEKEN OVER MIJN RUG GELEGEN, ZODAT IK DIENST KON DOEN ALS TIPITENT VOOR MIJN TWEE KINDJES. IK HEB HET GEPROBEERD. YOGA IS NIETS VOOR MIJ. IK GA MIJN HEIL EN RUST WEL ZOEKEN IN DE KEUKEN. IN PANEREN, BIJVOORBEELD. DAAR WORD IK RUSTIG VAN. EN HET ENIGE DAT NA HET ETEN MOET STRETCHEN EN REKKEN, DA'S HET ELASTIEK IN MIJN BOXERSHORT.





ZE SPEELT NOG GEEN PIANO, DRUM OF GITAAR
HET MUZIKAAL TALENT IN DE FAMILIE IS NIET ZO GOED VERDEELD
MAAR MAAK IK HAAR EEN BORD SPAGHETTI KLAAR
DAN HOOR JE HOE ZE VIRTUOOS OP DE KAASRASP SPEELT



TIPS

Serveer als ontbijt met brood. Eventueel kan je er nog een eitje bij bakken. Liever als avondmaal? Werk het gerecht af met gebakken aubergine of halloumi.

Restjes yoghurt? Maak een heerlijke tzatziki als dip of bereid mijn pitabroodje op blz. 41. Pistachenootjes over? Werk er gerechtjes mee af, zoals de geroosterde wortelen (blz. 130)



YOGHURT MET GNOCCHI, MIJN FAVORIETE KATERONTBIJT

Aantal personen: 2-4

Kooktijd: 20 minuten

Materiaal: 1 kleine pan,
1 grote pan, 1 kookpot

DIT HEB JE NODIG

250 g gnocchi

1 rode ui

50 g pistachenoten

6 blaadjes munt

½ teentje look

5 el (Griekse) yoghurt

Peper en zout

Olijfolie

200 g kerstomaatjes

1-2 el chili-olie (zie blz. 96)

ZO GA JE TE WERK

- Kook de gnocchi in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Halveer intussen de ui en snijd in fijne ringen. Hak de noten fijn en snijd de munt fijn.
- Pers de look bij de yoghurt en kruid met een snuffje peper en zout.
- Giet de gnocchi af zodra ze komen bovendrijven. Neem een grote pan en bak ze in een scheut olijfolie. Voeg de tomaatjes toe. Wanneer ze opengesprongen zijn en de gnocci goudbruin zijn, zijn ze klaar.
- Dresseer de yoghurt op het bord en leg daarop de gnocchi. Werk af met ui, munt, pistachenoten en chili-olie naar wens.

DOOR DE ROLLUIKEN VOELT HIJ HOE DE MIDDAGWARMTE DE KAMER PROBEERT BINNEN TE DRINGEN. ZIJN LIPPEN PLAKKEN AAN MEKAAR, ZIJN HOOFD LIGT BEGRAVEN IN EEN WIT KUSSEN WAARVAN HIJ DE SLOOP AL EEN TIJDJE KWIJT IS. OP DE GROND LIGGEN KLEDINGSTUKKEN DIE ALLEEN VAN HEM KUNNEN ZIJN. HET WAS EEN NACHT, DAT WEL, MAAR NIET ZO EEN DIE JE VAAK IN FILMS ZIET. HET IS NOCHTANS EEN MOOIE SCÈNE. EEN 32-JARIGE IN EEN VEEL TE WIJDE HAWAÏSHORT MET NAAST ZICH TWEE LEGE FLESJES AQUARIUS TEGEN HET UITDROGEN EN EEN BOEK SPEELKAARTEN WAARUIT ALLE DAMES VERDWENEN ZIJN. EEN KLASSIEKE POKER-EN-WIJNAVOND. BENEDEN IS HET STIL. DAT KAN MAAR ÉÉN DING BETEKENEN. DE KINDEREN DOEN EEN MIDDAGDUTJE. ZIJN ARMEN SLEPEN OVER DE GROND TERWIJL HIJ DE TRAP AF LOOPT. HOE DICHTER JE BIJ DE GROND BLIJFT, HOE MINDER HARD DE KATER VALT. EEN DAFALGAN IS GOEDKOPER DAN EEN SODASTREAM ALS JE BRUISEND WATER WILT EN HIJ HELPT JE DE DAG DOOR TE KOMEN. DAT GELDT OOK VOOR DIT MEESTERLIJKE ONTBIJTJE.



MIJN SALONTAFEL IS ZOALS MIJN GSM,
ALTIJD VOL MET APP'KES