

NEDERLAND KOOKBOEK

Geheimen van de regionale keuken

Voor Lotte Wolf
A touch of Dutch

Tekst en Concept, Laura de Grave
Fotografie, Hans de Kort
Vormgeving, Martien Holtzappel
Uitgeverij Brandt, Amsterdam 2019



INHOUD

De Nederlandse keuken	6	Gelderland	87	Groningen	189
Mijn reis	8	Zuurkool met Gelderse rookworst van Het Smaakpark	92	Groninger mosterdsoep van Abrahams Mostermakerij	193
Schaal- en schelpdieren	48	Biet-balkenbrij van Het Keunenhuis	96	Eierbal van De Piloersemaaborg	197
Vis	126	Jagersstoof van Leendert Houweling	100	Poffert van Bakkerij Jager	203
Vlees	186	Utrecht	103	De Wadden	205
Groente en fruit	224	Kersenjam van Twisted	106	Waddengarnalenkroket van Peek	210
Limburg	11	Noord-Holland	111	Wilde wadoesters van 't Ailand	216
Limburgse kersenvlaai van De Bisschopsmolen	15	Varkenswangetjes van brasserie Carstens	115	Wilde eend met cranberrysaus van De Heeren van Der Schelling	219
Zoervleis van Café Sjiem	20	Hollandse flessen van Pluijm's Eetbare Wereld	121	Zilte pesto van Flang in de pan	223
Asperges met Livar van Kasteeltje Hattem	26	Alkmaarse kaassoep van De Heeren van Sonoy	123	Dankwoord	228
Noord-Brabant	31	Overijssel	131	Adressen	230
Worstenbrood van Houben	35	Wieden cocktail van De Lindenhof	136	Geraadpleegde literatuur	236
Bossche bollen van banketbakkerij Jan de Groot	39	Yoghurt en hangop van De Knapenvelder	142	Register	238
Bergse ansjovis van De Bloemkool	44	Flevoland	147	Laatste pagina	240
Zeeland	47	Polderkip van Boerkok	152		
Zeeuwse mosselen van De Oesterij	57	Urker koolmoes met snoekbaars van De Boet	159		
Zeeuwse bolus van bakkerij Van Meijel	61	Drenthe	161		
Scheermessen van De Vluchthaven	65	Drents heidelam van Van Tarel	165		
Zuid-Holland	69	Kniepertjes van 't Bakkersshoes	168		
Goudse stroopwafels van Siroopwafelbakkerij Van Vliet	73	Friesland	173		
Hutspot met klapstuk van slagerij Van der Zon	76	Fryske dúmkes van Bakkerij Tromp	175		
Boter en karnemelk van De Sophiahoeve	83	Wâldbeantsjestaart van LekkerTrek	179		
		Kokkelhachee van Albert Kooy	185		

DE NEDERLANDSE KEUKEN

Vaak wordt er beweerd dat de Nederlandse keuken niet veel voorstelt. Daar ben ik het niet mee eens. Als je beter kijkt zie je dat Nederland een ongekend rijke variatie aan smaakvolle gerechten heeft, zowel traditioneel als nieuw.

Traditionele Nederlandse keuken

Onze traditionele keuken sluit naadloos aan bij de Nederlandse geschiedenis en is gevormd door visserij, landbouw en de overzeese handel, met daarbij een rol voor de specerijen uit onze koloniën. Waarschijnlijk denk je bij 'de Nederlandse keuken' al gauw aan de bekende nationale gerechten zoals stamppot en snert. In dit boek zul je zien dat Nederland ook minder bekende, regionale gerechten heeft waar vaak een bijzonder verhaal achter zit.

Nieuwe Nederlandse keuken

Daarnaast is er een nieuwe beweging, genaamd 'Dutch cuisine' ofwel de 'nieuwe Nederlandse keuken'. Vooral de kokswereld is momenteel actief bezig om de Nederlandse keuken naar een hoger niveau te tillen. Uitgangspunten van deze beweging zijn 80 procent Nederlandse producten, 80 procent groente, minder vlees en vis, en volledig gebruik van het dier. Daarnaast is het seizoen zichtbaar op het bord. Bij het bedenken van nieuwe gerechten wordt de traditionele keuken vaak gebruikt als inspiratiebron.

We hebben in Nederland prachtige lokale producten die niet onderdoen voor de Italiaanse 'Denominazione di Origine Protetta' en de Franse 'Appellation Contrôlée'.

Lokaal eten

'Wat eten we vandaag?' is misschien wel de meestgestelde vraag in de keukens van Nederlanders. Het antwoord erop is in de afgelopen zestig jaar sterk veranderd. Hield mijn oma nog haar eigen kippen en haalde zij groente en fruit uit eigen moestuin, aangevuld met lokale producten van omringende producenten, tegenwoordig liggen in de supermarkt wel 150.000 producten van over de hele wereld.

Na de Tweede Wereldoorlog hebben onder andere de industrialisatie en opkomst van de kunstmest gezorgd voor een enorme productiestijging. Ons lokale voedselsysteem werd een wereldhandel. Dit zorgde ervoor dat we verwijderd zijn geraakt van ons eten. Zo ver, dat we vaak niet meer weten waar ons eten vandaan komt. Een bord avondeten kan zomaar 30.000 kilometer afgelegd hebben.

Tijdens mijn reis door Nederland viel mijn mond wagenwijd open toen ik zag hoe veel van onze groente, fruit, vis, vlees en kaas naar het buitenland gaat: soms zelfs meer dan 80 procent! Tegelijkertijd importeren wij veel producten uit het buitenland, soms zelfs precies dezelfde. Zo exporteren we bijvoorbeeld Nederlandse uien naar Afrika, terwijl hier in de supermarkt uien uit Nieuw-Zeeland verkocht worden.

Nederland is de tweede landbouwexporteur ter wereld.

Tijdens het maken van dit boek heb ik een missie gekregen, namelijk om jou ook te enthousiasmeren wat meer lokaal te eten. In mijn ogen is al dat internationale heen-en-weer-gehanne met producten niet nodig. Ten eerste is eten van dichtbij lekkerder en verser dan wat van ver komt. Sappige Nederlandse peren in de herfst zijn nu eenmaal lekkerder dan keiharde wrange ananassen uit Chili (die in Chili zelf wél heel lekker zijn).

Daarnaast is lokaal eten vaak duurzamer aangezien je voedselkilometers vermindert en dus minder CO₂-uitstoot. Als je kiest voor lokaal eten kom je bovendien weer dichtbij je eten te staan. Als je weet hoe iets geproduceerd wordt, maak je vanzelf duurzamere keuzes. Je zult sneller kiezen voor biologische- en seizoensproducten en je zult beseffen hoe belangrijk biodiversiteit is.

De gerechten in dit boek zijn zoveel mogelijk gemaakt met lokale producten.* Sommige ingrediënten in recepten zijn specifiek voor een regio, zoals Drents heidelam of Limburgse asperges. Deze kun je natuurlijk het beste vervangen door lamsvlees of asperges uit je eigen provincie.

*Ik hoop dat je begrijpt dat het onmogelijk was om in dit boek alle lokale producten op te nemen. Alleen al van kaasmakers zijn er meer dan 800 in Nederland. Wijn, bier en gedistilleerd drink ik graag uit Nederland, maar heb ik om dezelfde reden niet meegenomen. Staat er een bijzonder product dat typerend is voor jouw provincie niet in, en verdient die wel een plaats? Laat me weten als je tips hebt, dan vul ik deze graag aan via social media!

ZELF OOK LOKAAL ETEN?

- **Kies voor (vollegrond)sproducten uit het seizoen, liefst uit Nederland. Zelf groente, fruit en kruiden telen op je balkon of in je eigen tuin is het allerlekkerst en -leukst.**
- **Doe boodschappen bij de boer, op de markt of in de biologische supermarkt. Hier vind je de meeste lokale producten. Maak er een gewoonte van te stoppen bij boerderijen waar ze verse producten verkopen.**
- **Bestel online lokale producten uit het seizoen en/of lokale maaltijdboxen. Bijvoorbeeld bij Lindenhoff, Willem & Drees, Crisp of De Krat.**
- **Kijk in supermarkten naar het land van herkomst op de verpakking of op de bordjes bij de groente- en fruitafdeling.**
- **Kijk in supermarkten ook eens in de diepvries en bij de conserven. Nederlandse producten uit deze schappen zijn beter voor het milieu dan ingevlogen verse producten uit het buitenland.**
- **Koop een gids en ga wildplukken. Of check wildplukwijzer.nl.**
- **Word zelf herenboer en produceer samen met andere mensen op duurzame wijze voedsel.**

Mijn motto is: zo dichtbij als mogelijk, zo ver weg als nodig.

MIJN REIS

Ik ben altijd al een beetje een rare aap geweest. Als iedereen naar links gaat, dan ga ik naar rechts. En als iedereen rechtdoor gaat, dan keer ik om. Soms voel ik me net Pippi Langkous, alleen dan zonder paard maar mét elektrische motor als voertuig. Mijn levenspad is niet echt dat van een gemiddeld mens. Het begon al bij mijn eerste woord. Dat was geen *papa* of *mama*, maar *ijs*.

Ik ben geboren in Limburg, heb een Friese vader en een Drentse moeder en reis al van jongs af aan door Nederland. Na mijn studie Nederlands met minor Journalistiek en Nieuwe Media in Leiden, ging ik werken als pr-medewerker bij een uitgeverij in Amsterdam. Na een halfjaar kwam ik erachter dat ik aan de verkeerde kant van de telefoonlijn zat. Ik wilde zelf gaan schrijven, over eten. Ik besloot om mijn baan op te zeggen en te gaan freelancen.



Omdat ik nog geen professionele culinaire ervaring had, besloot ik bij restaurants 'een kijkje in de keuken' te nemen en daarover te gaan schrijven. Gelukkig werd mijn wilde plan een succes. Al snel mocht ik werken voor het tijdschrift van Jamie Oliver en werd ik gevraagd om mee te schrijven aan lesmateriaal voor leerling-chefs. Door chefs te interviewen op allerlei vakgebieden schreef ik in feite zelf de koksopleiding die ik nog miste.

Eind 2017 verscheen mijn eigen *Amsterdam Kookboek*, waarvoor ik op mijn fiets de hoofdstad doorkruiste op zoek naar authentieke recepten en verhalen. Dit kookboek was zo'n succes

dat fotograaf Hans de Kort en ik al snel graptten over een vervolg. Omdat ik net op dat moment mijn motorrijbewijs aan het halen was, riep ik enthousiast: 'Een kookboek over eten in Nederland, op de motor!'

Omdat ik dit graag duurzaam wilde doen, mocht ik van Zero Motorcycles tijdelijk een elektrische motor lenen.

Dit kookboek is het resultaat van dat fantastische avontuur. Naast algemene informatie over eten in Nederland bevat het boek dertien hoofdstukken: de twaalf provincies plus de Waddeneilanden. Ieder hoofdstuk opent met een overzichtskaart van bijzondere lokale producten* en traditionele gerechten. Achter in het boek staan adressen waar je deze kunt kopen.

In ieder hoofdstuk ben ik vervolgens dieper ingegaan op enkele streekgerechten uit zowel de traditionele als de nieuwe Nederlandse keuken, zo veel mogelijk gemaakt met lokale ingrediënten. Doordat ik langs boeren, vissers, producenten en chefs ben gegaan, krijg je letterlijk een kijkje in de keuken van Nederland. Fotograaf Hans brengt dit met prachtige foto's in beeld.

Op mijn motor ga ik door Nederland, alle provincies langs. Spring je bij me achterop?

Laura de Grave

foodwriter.nl

Instagram lauradegrave

Instagram dutch_cookbook

Facebook Dutch Cookbook

* Bij mijn keuze voor lokale producten heb ik me laten inspireren door de Nederlandse Slow Food producten uit de Ark van de Smaak, streekproducten met het landelijk keurmerk Erkend Streekproduct en het overzicht Nederlandse producten met Europese bescherming. In mijn uiteindelijke keuze heb ik me met name laten leiden door biodiversiteit en kwantiteit.





LIMBURG

Ten zuiden van Weert, de poort van Limburg, verandert het vlakke Nederlandse landschap in glooiend groene heuvels. Op eetgebied is het in deze drielandenprovincie het hele jaar door carnaval. Van de asperges op de arme zandgronden in Midden-Limburg tot de grotchampignons in de mergelgrotten in het zuiden.

Streekgerechten

1. Asperges met Livar
2. Limburgse vlaai
3. Maastrichts zoervleis

Bijzondere lokale producten

1. Groene asperges
2. Grotchampignons
3. Kollenberger spelt
4. Limburgse grottenkaas
5. Limburgs kloostervarken
6. Limburgse morellen
7. Limburgse stroop
8. Mergelland schaaap
9. Rommedoe
10. Witte asperges

Ook wel verkocht als 'Geuldal lam'

Vroeger werd het stinkkaasje hervé (in Maastricht en omgeving ook wel 'rommedoe' genoemd) zowel in het zuiden van Limburg als in België gemaakt. Tegenwoordig ligt de productie ervan in ons buurland, maar de Limburgers zijn er even-goed trots op.

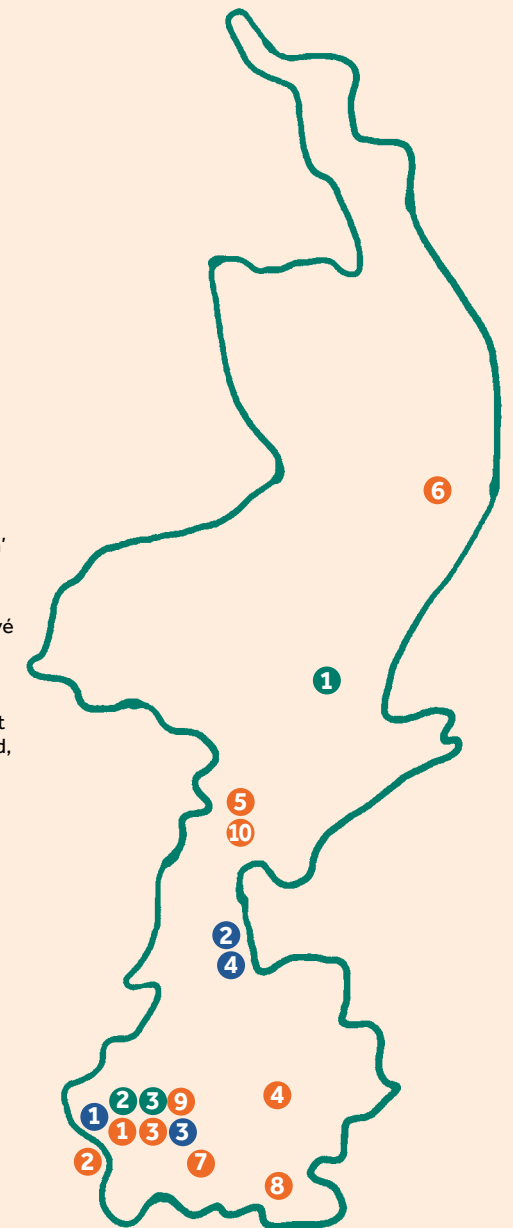
Traditiegetrouw proeven

1. Knien in't zoer
2. Krombroodjes
3. Maastrichtse kalfspastei
4. Nonnevotten

Van 11 april tot 24 juni (Sint-Jan) is het feest op de kleinere wegen langs de A2.

Verschillende Sittardse bakkers gooien volgens traditie ieder jaar tijdens Halfvasten zo'n 150.000 kromme broodjes van de Kollenberg, die vervolgens door kinderen worden opgevangen.

Dit is niet het achterwerk van een kloosterzuster, maar een gefrituurd zoet broodje in de vorm van een strik, dat vanaf de 11de dag van de 11de maand tot carnaval in Limburg gegeten wordt.



LIMBURGSE VLAAI

Als er één plek is waar je de echte Limburgse vlaai kunt proeven, dan is het wel bij de Bisschopsmolen in het centrum van Maastricht. Terwijl het water van rivier de Jeker hier in de oudst werkende watermolen van Nederland klettert, bakt Frank van Eerd er in de bakkerij de lekkerste speltvlaaien met zo veel mogelijk lokale ingrediënten.

Geschiedenis

Vlaai kent een lange geschiedenis. Al in de middeleeuwen werden in de driehoek waar nu Duitsland, Vlaanderen en Limburg elkaar treffen, platte koeken gebakken in de 'vlaayenpan'. De vlaaien werden in een vlaai vorm met deksel in het open vuur gelegd met gloeiende kolen erop, zodat ze van zowel boven als onder gaar werden. In de loop der tijd ontstonden er verschillende soorten: met fruit, rijst, een deksel of latjes. 'Limburg ligt natuurlijk in het middelpunt van Europa,' vertelt bakker Frank. 'Er zitten daardoor invloeden van verschillende culturen in de vlaai. Granen en kersen zijn bijvoorbeeld door de Romeinen hiernaartoe gebracht. Abrikozen en rijst tijdens de Tachtigjarige Oorlog door de Spanjaarden.'

Mister Spelt

Frank staat in Limburg bekend als Mister Spelt. Toen twintig jaar geleden veel bakkers hun graan landelijk gingen inkopen, nam hij als eerste bakker in Nederland deze oeroude graansoort als basis in zijn bakkerij. Het Kollenberger spelt dat hij gebruikt in zijn vlaai, wordt geteeld door lokale boeren op de Kollenberg. 'Die berg kent iedereen,' vertelt hij. 'Dat is de berg in Sittard waar de filmopnames van de familie Flodder gemaakt zijn!'

Kersenvlaai bakken

De basis van de kersenvlaai van De Bisschopsmolen is vrij simpel. De bodem bestaat uit een gistdeeg van speltbloem. In de vulling zitten Limburgse kersen, het sap van de kersen en Nederlandse bietsuiker. Zodra het deeg en de kersenvulling in een moderne vlaai vorm zitten, gaan traditiegetrouw de stroken deeg kruislings op de vlaai. Bestreken met ei en bestrooid met suiker wordt de vlaai vervolgens in de oven gebakken. Hoe groot men de stukken snijdt, verschilt per provincie in Nederland. 'Daaraan kun je precies zien waar iemand vandaan komt. Hollanders halen er twaalf punten uit, Brabanders tien en Limburgers acht,' lacht Frank.





14

LIMBURGSE KERSENVLAAI VAN DE BISSCHOPSMOLEN

1. Begin de avond van tevoren. Ontpit de kersen en vang het sap op. Zet de ontpitte kersen apart tot later gebruik. Leng het kersensap met water aan tot 375 ml. Doe in een steelpan en breng aan de kook. Voeg 150 g suiker toe en roer door. Doe de maizena in een kommetje en voeg 4 el koud water toe. Roer met een vork tot een glad papje.

2. Voeg het maizenamengsel al roerend met een garde toe aan het suikerwater, zodat het indikt. Breng al roerend aan de kook en laat nog 1 minuut zachtjes doorkoken. Roer de kersen erdoor en neem van het vuur. Doe de vlaivulling in een kom en zet minimaal 12 uur in de koelkast.

3. Doe de bloem, gist, boter, 20 g suiker, 1 ei en de melk in een mengkom. Mix met een mixer met deeghaken 4 minuten op de laagste stand tot een samenhangend deeg. Voeg het zout toe en mix nog 2 minuten op stand 2.

4. Houd een bol deeg van 150 g apart voor de vlaaideksel. Vorm van de rest van het deeg een bol voor de vlaai-bodem. Laat beide deegbollen afgedekt met een vochtige theedoek op een warme plaats minimaal 20 minuten rijzen.

5. Rol het deeg voor de vlaai-bodem met de deegroller op een met bloem estoven werkblad uit tot een ronde plak, iets groter dan de vlaivorm. Vet de randen van de vorm in met boter. Teken met behulp van de vlaivorm-bodem een cirkel op een stuk bakpapier. Knip uit en leg op de bodem.

6. Verdeel de deegplak over de vlaai-vorm door het deeg telkens los op te tillen en met je duim in te duwen. Druk de randen goed aan. Snijd eventueel het deeg dat boven de rand uitkomt weg. Roer de vlaivulling door en voeg, als het te dik is, eventueel wat water toe aan het kersenmengsel. Verdeel de kersenvulling over de bodem.

7. Rol het deeg voor de vlaaideksel uit tot een lap van 3 mm dik. Snijd in repen van 3 cm breed. Leg de stroken deeg kruislings op elkaar over de vulling en druk vast aan de randen. Verwijder overtollig deeg. Klop het laatste ei met 2 el water los in een kommetje. Bestrijk de deegstroken met het eimengsel. Bestrooi de vlaai met de rest van de suiker en laat 30 minuten narijzen.

8. Verwarm de oven tot 200 °C. Bak de vlaai in het midden van de oven in 15-20 minuten goudbruin en gaar. Haal de vlaai met een taartschep direct uit de vorm.

Gebak

8 personen
45 min.
+ 12 uur + 50 min.
wachtijd
+ 15-20 min. oventijd

Ingrediënten

- 750 g verse kersen
- 190 g kristalsuiker
- 30 g maizena
- 250 g speltbloem, plus extra om te bestuiven
- 5 g gedroogde gist (zakje 7 g, Dr. Oetker)
- 50 g ongezouten roomboter, plus extra om in te vetten
- 2 vrije-uitloopeieren
- 100 ml volle melk
- ½ tl zout

Keukenspullen

- mixer met deeghaken
- vochtige theedoek
- deegroller
- vlaivorm met losse bodem (Ø 30 cm)
- bakpapier

LIMBURGSE STROOP

'Bukken!' Het dorpje Eckelrade, met oude monumentale boerderijen in Zuid-Limburg, ziet eruit alsof de tijd heeft stilgestaan; en zo ziet de stroopmakerij van familie Vandewall er ook uit. De deur van de vakwerkschuur is zo laag dat ik er bijna limbo dansend onderdoor moet. Binnen staat Magiel Vandewall, tussen twee koperen ketels zo groot als hot tubs. 'Wat waren de mensen hier vroeger klein, hè?' zegt Magiel als ik binnen ben.

Eeuwenoude traditie

Al voor de middeleeuwen wordt stroop van vers fruit door mensen thuis gemaakt in de regio Zuid-Limburg, Rijnland in Duitsland en de Voerstreek in België. Rond 1600 ontstonden er loonstokers: stroopmakers die voor andere dorpsgenoten stroop gingen maken. Als eind 19de eeuw de industriële fabricage van rinse stroop – gemaakt van suikerbieten – opkomt, verdwijnen veel ambachtelijke bedrijfjes. Tegenwoordig heeft Magiel het enige bedrijf in Limburg dat nog in de herfst en winter ambachtelijk stookt, van uitgesorteerd fruit uit eigen boomgaard.

Tot moes koken en persen

De dag voor mijn komst heeft Magiel al 3,5 uur lang 1.000 kilo appels en peren in een van de hot tubs tot moes gekookt onder een doek. Nu – om 9 uur 's ochtends – ziet het er in de stroopmakerij uit alsof hij Jenga speelt. Met houten blokken bouwt hij een toren tussen de pers, waarna hij het fruit erin langzaam door linnen doeken perst. 'Kijk!' Magiel houdt een flinterdun geplet peertje tussen zijn vingers, dat van drie- naar tweedimensionaal is uitgeperst. Van 1000 kilo fruit blijft 1 kruiwagen aan afval over, maar niets wordt weggegooid. 'Dit uitgeperste fruit gaat naar mijn buurman, die het als voer aan de koeien geeft,' vertelt hij.

Inkoken

Het sap kookt hij in drie etappes in de ketel. Ongeveer om de tien minuten gaat er een emmer nieuw sap bij. 'Als je alles er in één keer in zou gooien, gaan er aroma's verloren en dan verandert de geur,' legt de stroopstoker uit. Terwijl de heerlijke zoetzure dampen via een joekel van een afzuigkap het dak verlaten, dikt en kookt het sap in. De kleur van het sap verandert van lichtbruin naar oker tot roodachtig. Drie uur later komt de stroop – net als kokende melk, met van die kleine belletjes – omhoog.

Proeven

Magiel steekt een zilverkleurige lepel in de stroop. Liep de stroop er een uur eerder nog af als water, nu komen er dikke tranen vanaf. Dan vult hij de potjes met de hand af. Als hij een theelepeltje aangeeft, proef ik de volle, zachte en frisse smaak van het ingedikte fruit; alsof er in die ene theelepeltje wel honderd appels en peren zijn geperst. 'Heerlijk op brood, pannenkoeken, op de kaasplank en natuurlijk in veel gerechten in Limburg, zoals in k'nien in het zoer, of natuurlijk in zoervleis. Ik heb geen balsamico uit Italië nodig. Als ik stroop aanleng met water, komt dit heel erg in de buurt,' lacht Magiel.

Soorten

Magiel maakt vier verschillende soorten Limburgse stroop: de wat zoetere stroop met 80 procent peren en 20 procent appels, een zuurdere variant met 60 procent peren en 40 procent appels, een variant met kweepeer en een rinse appelstroop met 75 procent appels en 25 procent suikerbiet. Deze laatste is totaal anders dan de rinse appelstroop uit de fabriek, waarin 25 procent appels en 75 procent suikerbiet zit.





MAASTRICHTS ZOERVLEIS

Net buiten de oude stadspoorten van Maastricht, een straat verder dan De Bisschopsmolen, staat Café Sjik. Als een paard van Troje heeft dit bruine café de afgelopen vijfendertig jaar de harten van de Maastrichtenaren veroverd. Niet in de minste plaats vanwege één gerecht, dat je absoluut moet proberen als je er bent: zoervleis ofwel 'zuurvlees', een stoofgerecht van paardenvlees en Limburgse stroop.

Uit armoede

'Er doen verschillende verhalen de ronde over het ontstaan van zoervleis. Dat armoede er iets mee te maken had, dat is zeker,' vertelt eigenaar Robin Berben, nadat hij me bij binnenkomst een handkus heeft gegeven. Vanaf eind 19de eeuw is het zeker dat men in Maastricht paardenvlees at. 'Voor het zuurvlees werden de taaiere stukken gebruikt. Het marinieren in azijn zorgde ervoor dat deze delen malser werden.' Ondanks de naam smaakt het gerecht niet zuur, door de toevoeging van Limburgse stroop, ontbijtkoek en suiker.

Makkelijker recept

In de keuken van Café Sjik blijkt het succesrecept de afgelopen jaren flink veranderd. Stonden de koks hier vroeger enkele uren op hoog vuur in joekels van pannen te roeren, tegenwoordig schuiven ze het vlees met alle ingrediënten in de oven en garen ze het vervolgens een nacht lang op lage temperatuur, waardoor het superzacht en mals wordt. 'Dat is makkelijker én lekkerder,' aldus een van de koks.

Lekker met carnaval

Robin serveert het stoofvlees in een mini-Creuset-pan, op een van de grote tafels waar je zonder reservering kunt aanschuiven. Begeleid met zelfgemaakte dikke friet in reuzel, mayonaise en – Nederlandse kan het niet – zelfgemaakte appelmoes. 'Eerst doop je de friet in de mayo en dan in het zoervleis,' legt Robin uit. 'De perfecte combinatie van zoet, zuur en zout. Extra lekker als je te veel hebt gezopen, bijvoorbeeld na carnaval!'