

Thuis met Nick



VOORWOORD

Ik ben verliefd. Stapelgek. Niet op een persoon (nou ja, ook), maar op eten. En nee, dit is niet zomaar een oppervlakkige lustrelatie gebaseerd op snacks en vreetbuien (al spelen die zeker een rol). Dit is diep. Spiritueel bijna. Als eten een religie was, was ik priester, misdienaar én heilige tegelijk. Eten is voor mij geen ‘brandstof’. Auto’s hebben brandstof. Ik draai op roomboter, chili-olie en herinneringen.

Dit boek gaat over eten, ja. Over smaak, vet, knapperige randen, zachte sauzen en alles wat daartussen suddert. Maar stiekem gaat het over zoveel meer.

Het gaat over thuiskomen. Over mensen. Over herinneringen. En over wat eten daarin doet. Want laten we eerlijk zijn: eten is nooit alleen eten. Eten is gevoel. Eten is de manier waarop je oma je haar liefde gaf zonder dat ze “ik hou van jou” hoefde te zeggen (hoewel ze dat vast wel deed, maar pas *na* de tweede portie stampot). Eten is hoe je beste vriend(in) een pan soep kwam brengen toen je de griep had of je leven een puinhoop was. Het is hoe je op een regenachtige zondag met je moeder op de bank zat, onder een dekentje, met geroosterde boterhammen met hagelslag en warme thee. Dat dus. Dat is eten. Dat is thuis. En dat is ook waar dit boek over gaat.

Dit boek heet *Thuis met Nick* – en dat is niet zomaar een kekke titel voor op de kaft. Je komt mijn wereld in. Mijn mensen. Mijn tafel. Mijn verhalen. Je komt erachter wie mijn familie is. Wie mijn vrienden zijn. De herinneringen die ik met ze deel. Hoe belangrijk zij voor me zijn – en hoeveel van wat ik kook en eet met hen te maken heeft. Want geloof me: elk gerecht in dit boek heeft wortels. In gesprekken. In ruzies. In schaterlachen. In verdriet. In flessen wijn die we niet hadden moeten opentrekken en broodjes die we ’s nachts om vier uur nog stonden te bouwen.

Ik heb lang getwijfeld of ik het zo open wilde gooien. Niet alleen voor mezelf – maar ook voor hen. Want als je je herinneringen op papier zet, geef je een stukje van je hart weg. Maar ik geloof dat dit boek dat moet zijn. En het mooie? Je hóéft ze niet eens op te rakelen, die herinneringen. Je hoeft alleen maar iets te ruiken. Een specifieke geur. Of een sissend geluid uit een pan. Een specerij die je ineens terugkatapulteert naar die vakantie in Italië waar je te veel pasta at en te veel wijn dronk met mensen van wie je veel hield. Of naar die avond waarop je vader zijn beroemde nasi maakte, en het hele huis rook naar knoflook, sambal en vooral: naar thuiskomen.



PEANUT BUTTER NOEDELS

Snel wat naar binnen proppen tussen de slaapjes van je baby door? Of gewoon omdat je als student nog zeker drie deadlines en nul motivatie hebt? Deze noedels fixen het voor je. Kost geen drol, staat binnen tien minuten op tafel en als gevoel een smaak had, dan was het dit. Warm. Hartig. Troostend. Alsof je een knuffel krijgt van binnenuit. Pindakaas en noedels – wie is er niet groot mee geworden?

INGREDIËNTEN

voor 2 personen

2 pakjes instant noedels
(de zakjes kruiden en olie
bewaar je voor iets anders)
4 el pindakaas met stukjes
2 el roomboter
2 tl lichte sojasaus
30 gr Parmezaanse kaas,
geraspt
100 gr taugé
3 lente-uien, in dunne ringen
zout, naar smaak
2 tl geroosterd sesamzaad
50 gr geroosterde pinda's,
grof gehakt

1. Zet een pan water op en kook de instant noedels beetgaar. Bewaar 120 milliliter van het kookvocht en giet de noedels af.
2. Gooi de noedels terug in de pan en zet het vuur weer aan. Gooi de pindakaas, roomboter, sojasaus en Parmezaanse kaas erbij. Voeg ook een beetje van het apart gehouden water toe, beetje bij beetje zodat je de dikte van de saus kan bepalen. Gooi de taugé en de helft van de lente-ui door de noedels. Breng op smaak met wat zout en roer goed.
3. Je pindanoedels zijn nu klaar. Top af met wat sesamzaadjes, de resterende lente-ui en de pinda's.

STEAK & GUINNESS PIE

Steak, dat blijft één van mijn all-timefavorieten. Maar Guinness erbij? Dat is pas sexy. Je hebt twee soorten mensen: degenen die Guinness haten en degenen die er hopeloos verliefd op zijn. Ik val zonder twijfel onder die tweede groep. Guinness was jarenlang mijn vaste maatje tijdens avonden in de Ierse pub. Liters vloeiden rijkelijk op *St. Paddy's Day*, liters gingen er doorheen toen ik met Larry en een stel honkbalvrienden door Ierland trok – een roadtrip met als absolute hoogtepunten een bezoek aan de Guinness-brouwerij en ja oké, die keer dat we met z'n vieren halfnaakt onder een waterval stonden.

Ierland zit diep in mijn hart: de klavertjes, het groen, de muziek en vooral die dikke, romige, donkere stout die je als een oude vriend omarmt. Dus waarom die liefde niet samenvoegen in één gerecht? De steak en Guinness worden samen in een stoofpotje langzaam gegaard tot het vlees zo mals is dat het bijna uit elkaar valt en de smaken zijn samengesmolten tot een rijke, diepe saus. De Guinness geeft die typische bittere, volle smaak die alles naar een hoger niveau tilt. Een saus die je met je lepel wilt opvangen en direct naar binnen wilt lepelen.

Steak & Guinness pie is niet zomaar een ovenschotel. Het is warmte, gezelligheid en pure liefde op een bord. Een gerecht dat je omarmt na een lange dag, aan je vraagt hoe je dag was en dat je met elke hap even doet vergeten dat het leven soms hectisch is. Het is een stukje Ierland in je eigen keuken. En geloof me, zo'n pie vol geluk, die vergeet je niet snel.

RECEPT
BEGINT OP
BLADZIJDE 62





KIPEXPLOESIE EEN CARNAVALSSPROOKJE

Er zijn vast mensen die dit lezen die weleens carnaval hebben gevierd. En er zijn ook mensen die daarna – ergens midden in de nacht, of heel vroeg in de ochtend, ligt eraan hoe je het bekijkt – een lekkere vette hap gingen halen. Misschien weet je nog wat je at, waarschijnlijk ook niet. Dat hangt een beetje af van de staat waarin je verkeerde.

Nou goed. Ik ging dus ook carnaval vieren. In Eindhoven (de gekste). Was fantastisch, alles erop en eraan, maar één keer was genoeg voor mij. Niks dan liefde voor half Nederland dat het jaar rond leeft voor carnaval, dat verkleed als glitterkoe drie dagen lang staat te springen van links naar rechts, uit volle borst meezingend met de nachtegaal van het Zuiden himself: Snollebollekes, a.k.a. Rob Kemps.

Maar ik dus, na het feesten, honger als een paard. Dus wij naar Restaria De Hoek, een klassieker in Eindhoven. M'n bestie Larry kijkt me aan en zegt: "Ouwe dibbes, wat wil je eten?" Ik, niet bepaald nuchter (zeg maar gerust: drijvend op bier), schreeuw keihard door de hele zaak: "KIPEXPLOESIE!" En zo geschiedde. Nicky Toet kreeg z'n kipexplosie. Jarenlang dacht ik dat ik dat gerecht ter plekke had verzonnen. Dat die snackbar gewoon dacht: we gooien wat kip in een bakkie, wat hete saus erover, geef die jongen z'n natte droom.

Maar nee hoor, want wat blijkt? Kipexplosie bestaat dus gewoon écht. Het staat gewoon officieel op het menu bij De Hoek. Hebben ze daar dus gewoon een gerecht dat echt zo heet. Om het mysterie van de kipexplosie toch een beetje magisch te houden, vind je hieronder mijn eigen versie, zoals ik denk dat ik 'm toen heb gegeten. Of beter gezegd: hoe ik me het herinner, door een wazige, carnavaleske waas van honger, bier en fantasieën over kip.

RECEPT
BEGINT OP
BLADZIJDE 78



INGREDIËNTEN

voor 4 personen

Voor de kip

500 ml karnemelk
2 el hete saus (bijv. Nick's hatsas)
1 tl gemalen zwarte peper
1 tl zout
1 hele kip, in stukken gesneden
250 gr bloem
1 tl paprikapoeder
½ tl knoflookpoeder
1 tl gemalen zwarte peper
1 tl zout

Voor het frituren

plantaardige olie (voldoende om
in te frituren)
1 el cayennepeper
½ tl knoflookpoeder
½ tl paprikapoeder
¼ tl chilipoeder
1 el bruine suiker

Voor erbij

witte boterhammen
zure augurken

1. Meng de karnemelk, hete saus, zwarte peper en het zout in een ruime kom. Voeg de stukken kip toe, dek af en zet in de koelkast voor minimaal 4 uur, maar het liefst een hele nacht.

2. Laat de kip op kamertemperatuur komen. Meng intussen de bloem met de specerijen voor de paneerlaag. Haal de kip uit de marinade en haal gelijk door het bloemmengsel. Zorg dat de kip rondom goed bedekt is en druk goed aan, we houden van klontjes en stukjes bloem eraan. Laat 10 minuten rusten op een rooster zodat de bloem goed hecht.

3. Verhit een flinke laag olie in een diepe pan tot 175 °C. Frituur de kip in porties (niet te veel tegelijk) in 10 à 15 minuten goudbruin en gaar. Keer regelmatig. Laat uitlekken op een rooster of keukenpapier.

4. Neem 6 eetlepels van de hete frituurolie en meng in een hittebestendige kom met de specerijen en de suiker. Bestrijk de gefrituurde kip royaal met de hete specerijenolie. Let op: dit is echt pittig!

5. Leg een plak witbrood op een bord, gevolgd door de gefrituurde kip. Garneer met zure augurken.





OKONOMIYAKI

DE JAPANESE HARTIGE PANNENKOEK

Okonomiwatte? O-KO-NO-MI-YA-KI! Ja, dat dus. Klinkt als een gevechtskreet, smaakt als een knuffel in de vorm van een hartige pannenkoek. Dit is geen doorsnee pannenkoek met poedersuiker of schijfjes banaan. Nee. Dit is de Japanse koning onder de leftover-verwerkers. Gooi er groenten in die nog half-verdwaald in je koelkast liggen, klop een beslagje, gooi het in de pan – en BAM! Je hebt iets wat voelt alsof je per ongeluk een streetfoodfeest in Osaka bent binnengelopen.

En het mooiste? Mensen die geen idee hebben wat het is – die kijken er eerst naar alsof je ze net een bord ruimtevoedsel hebt voorgeschoteld. Maar dan neem je een hap. Of nee: zij nemen een hap. En dan gebeurt het. KACHING. Een smakelijk orgasme. Zo ook bij Nikkie en Michael. Eerste hap? Ogen groot. Mond open. Levensgeluk unlocked. En da's precies wat ik het leukste vind: iets wat je zélf fucking lekker vindt, delen met anderen. Iets waarvan niemand weet wat het is, en dan BOEM – je hebt ze. Team Okonomiyaki. Voor life.

En ja, ik weet wat je denkt: leuk allemaal, maar waar haal ik die magische ingrediënten vandaan? Gewoon je vaste tripje maken naar de toko. Daar vind je alles wat je nodig hebt én een hoop dingen waarvan je niet wist dat je ze wilde. Dus: wil je indruk maken met iets wat totaal onbekend maar belachelijk lekker is? Okonomiyaki. Spreek het uit, maak het, geef het aan je vrienden. En als ze vragen wat het is, zeg je: “Eet maar gewoon. Vertrouw me.”

RECEPT
BEGINT OP
BLADZIJDE 84



NICK'S HETE CHILI-OLIE

Kijk, olie is dus niet alleen maar bedoeld om eten in te frituren of om in te bakken. Olie is óók liefde. Olie is... chili-olie. En niet zomaar chili-olie: HET. IS. HETE. CHILI-OLIE. Met hoofdletters, ja. Want dit spul verdient z'n eigen paspoort. Is dit de allerlekkerste chili-olie ooit? Nee. Want in m'n kast staat een XXL-pot Lao Gan Ma crispy chili oil en dat is religie in potvorm. Maar dit recept is op z'n eigen manier net zo fantastisch. Het is DIY-vurigheid, gemaakt met liefde, crunch, en een beetje MSG – oftewel *Make Shit Good*.

Josefien, die dit voor het eerst at bij mij aan mijn keukentafel, keek me aan alsof ik haar een nieuw zintuig had gegeven. Precies dat moment, dat iemand voor het eerst chili-olie proeft die écht iets met je doet? Waanzinnig. Daar doe je het voor. Daar vul je potten voor. En bouw je vriendschappen op.

INGREDIËNTEN

voor ± 600 gram

60 gr gedroogde rode chilipepers
3 el sichuanpeper
500 ml plantaardige olie
4 teentjes knoflook, gekneusd
30 gr gember, gekneusd
2 sjalotten, in ringen
3 laurierblaadjes
2 stuks steranijs
stukje sinaasappelschil
1 kaneelstokje
1 el venkelzaad
50 gr Korean pepper flakes
50 gr geroosterde pinda's, grof gehakt
2 el sesamzaadjes
½ tl MSG
1 el suiker
1 tl zout

1. Knip de gedroogde pepers in stukjes en schud alle zaadjes eruit. Toast de chilipepers in een droge hete wok samen met 1 eetlepel sichuanpeper. Gooi alles in een specerijenmolen en maal grof (dit kan ook in een vijzel of met een keukenmachine). Zet aan de kant.
2. Gooi de rest van de sichuanpeper met de olie, knoflook, gember, sjalotten, laurier, steranijs, sinaasappelschil, het kaneelstokje en het venkelzaad in de wok. Laat heet worden op een medium laag vuurtje totdat het zachtjes gaat bubbelen.
3. Zet de wok dan op de kleinste pit. Bak net zolang totdat de knoflook en sjalot goudbruin zijn, zo'n 20 à 25 minuten. Schenk de olie dan door een zeef in een hittebestendige kom en gooi de inhoud van de zeef weg.
4. Zet de wok weer terug op het vuur en schenk de olie erin. Gooi de grof gemalen chili- en sichuanpeper erbij, samen met de Korean pepper flakes. Laat op laag vuur nog 5 minuten bubbelen.
5. Neem de pan van het vuur en gooi de pinda's, sesamzaadjes, MSG, suiker en het zout erbij. Roer en laat helemaal afkoelen. Stop in potjes en bewaar alles lekker lang in de koelkast.



FAMILIE



DE TROTS VAN MOOS: PASTA AL LIMON

Moos is mijn jongste broertje. Niet zomaar jonger – maar écht het nakomertje. Waar ik met mijn andere twee broers ben opgegroeid in chaos, herrie, gebroken ruiten, gordijnen van de rails en onvoorwaardelijke loyaliteit, is Moos in een ander soort huis opgegroeid. We zijn niet op dezelfde manier samen groot geworden. Maar dat maakt hem niet minder mijn broertje. Sterker nog: ik zou door het vuur gaan voor die jongen. Zonder twijfel. Met blote voeten, over hete kolen en met een pan in m'n klauwen. Moos is anders dan wij. Misschien rustiger, gevoeliger, maar vooral: oprechter. Als hij eet, dan weet je hoe hij zich voelt. Elke hap is een live audiocommentaar.

HAP – “Hmmm”

HAP – “Oh man, lekker hè?”

HAP – “Nog nooit zo lekker gegeten!”

En dat allemaal met smakken. Eerst dacht ik: ik trek m'n oren van mijn kop, maar nu weet ik beter: dit is Moos z'n love language. Hij zegt 'ik hou van je' via z'n smaakpapillen.

Dit verhaal speelt zich af in de Ardennen. We zijn een lang weekend weg met de broers. Elke avond kookt er iemand. De eerste avond was voor Moos. En hij wilde niet zomaar koken – hij wilde het samen met mij doen. Niet omdat hij het niet alleen kon, maar omdat samen koken herinneringen maakt. Hij koos zijn trots: pasta al limon. Een gerecht dat hij thuis al meerdere keren had gemaakt. Zijn mise en place was perfect voorbereid. Alles stond netjes klaar. Ingrediënten zorgvuldig uitgekozen. Citroenen met respect geraspt. De pasta werd met overtuiging gekookt. De parmezaan werd op precies het juiste moment toegevoegd. En ja, ik stond ernaast, maar ik hoefde bijna niks te doen. Dit was Moos z'n show.

Dit gerecht staat nu voor mij gelijk aan iets veel groters dan eten. Het staat voor het moment dat je voelt: ja, dit is mijn broertje. Moosje, blijf alsjeblieft koken. En laten we nog duizend van dit soort herinneringen maken – met z'n tweeën, met z'n drieën, met de hele clan. Kus op je voorhoofd.

RECEPT BEGINT
OP BLADZIJDE 129





INGREDIËNTEN voor 4 personen

400 gr spaghetti (het liefst een goed merk zoals Rummo, De Cecco, La Molisana), of zelfgemaakte pasta natuurlijk (zie blz. 219)

zout en peper, naar smaak

1 onbespoten citroen + extra

4 el extra vierge olijfolie

2 takjes munt, alleen de blaadjes

200 gr pecorino of

Parmezaanse kaas, geraspt

1. Breng een pan met ruim water aan de kook en voeg 1 eetlepel zout toe. Gooi de pasta in de pan en laat 2 minuten korter koken dan de aangegeven garingstijd op de verpakking (voor verse pasta is dit meestal maar een minuut of 2).

2. Rasp terwijl de pasta kookt de schil van de citroen. Halveer de citroen, pers al het sap eruit en vang het op in een kommetje. Bewaar ook de uitgeperste citroenhelften.

3. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Gooi wanneer de pan lekker heet is de citroenrasp erbij, samen met het citroensap. Gooi ook de uitgeperste citroenhelften (voor extra smaak) in de pan.

4. Haal de nog net niet gare pasta met een tang uit het kookwater en doe deze direct in de koekenpan. Voeg ook een flinke scheut pastawater toe. Kook de pasta in de citroensaus verder gaar en roer daarbij goed, zodat het water verdampt en de saus indikt.

5. Voeg de muntblaadjes (houd er nog een paar achter ter garnering) toe en verwijder de citroenhelften. Proef en breng eventueel op smaak met meer citroenrasp, -sap en/of zout en peper. Neem de pan van het vuur, voeg de kaas toe (houd wat achter ter garnering) en roer goed door.

6. Verdeel de pasta over de borden. Bestrooi met zwarte peper en de achtergehouden munt en kaas.



KIP, PATAT EN APPELMOES

Kip, patat en appelmoes. Zeg het hardop – meteen zit dat refrein van Kinderen voor Kinderen in je hoofd. En terecht: dit trio is een culinaire heilige drie-eenheid. Zo'n maaltijd waarbij je weer zeven bent, met fritessaus op je wang en ketchup op je trui.

Maar het kan ook misgaan: droge kip, slappe patat en appelmoes uit een vaag bakje. Maak je het zelf, dan wordt het feest. Sappige kip, friet en appelcompote met stukjes. Kindse eenvoud, maar dan op z'n best.

INGREDIËNTEN voor 4 personen

Voor de citroenkip

2 el zachte roomboter
1 citroen, ½ geraspt en
uitgeperst en ½ intact
2 el olijfolie
4 teentjes knoflook, geperst
1 tl zout
½ tl gemalen zwarte peper
1 hele kip (van ca. 1,2 à 1,5 kg)
½ ui

Voor erbij

1 recept friet/patat (zie
blz. 190)
1 recept appel-kaneelcompote
(zie blz. 201)
mayonaise

Benodigheden

slagerstouw
bakkwast
keukenthermometer

1. Meng de zachte roomboter met de citroenrasp, het -sap en de olijfolie. Gooi er ook de knoflook in, samen met het zout en de peper. Meng het botermengsel goed door elkaar!

2. Trek voorzichtig het vel van de kip omhoog (zonder het te beschadigen!) Begin bij de borst en duw met je vinger zachtjes het velletje los richting de poten, na de poten ga je terug naar de borst en duw je daar ook voorzichtig het velletje los richting de nek. Gebruik 2 eetlepels van het botermengsel om onder de huid van de kip te smeren. Doe het met liefde.

3. Masseer de rest van de kip ook met het botermengsel en gebruik veel liefde! Stop de halve citroen en de halve ui in de kip, gewoon zo in z'n poeperd, en bind de poten aan elkaar vast met slagerstouw. Gooi nu de kip in de koelkast en laat hem minimaal 30 minuten chillen.

4. Verwarm de oven voor op 220 °C. Laat de kip intussen weer op kamertemperatuur komen. Leg de kip met de borst omhoog in een ovenschaal. Gooi de kip in de oven en verlaag de temperatuur naar 190 °C. Haal na 40 minuten de kip uit de oven en smeer de kip in met de gesmolten citroenboter uit de ovenschaal. Stop de kip terug in de oven tot-ie gaar is: de kerntemperatuur van het dikste stuk poot moet 75 °C zijn.

5. Klaar? Zet de oven nog even op grillstand en geef de vogel een krokant, goudbruin velletje. Haal zodra dat het geval de kip uit de oven laat 10 à 15 minuten rusten. Snijd de kip dan in stukken en serveer er de friet/patat bij met de appel-kaneelcompote.



Mini INDONESISCHE RIJSTTAFEL

voor 4 personen

Dit maakte ik dus heel vaak als ik jarig was. Geen taart, geen toastjes met eiersalade, nee, gewoon drie stevige gerechten die staan als een huis; makkelijk voor tien man, en iedereen ging met een bolle pens en een glimlach naar huis. Alleen... waar anderen daging smoor maken, ging ik altijd voor rendang. Maar ja, die rendang staat natuurlijk al in m'n eerste boek (en als je die nog niet hebt? Dan moet je jezelf even streng toespreken en hem gewoon gaan halen. En als je dan toch bezig bent, neem gelijk boek twee mee, dan heb je de heilige drie-eenheid compleet).

Eten van de toko is misschien wel mijn favoriete vreten. Elke keer dat ik het eet, voelt het een beetje alsof ik thuiskom. Alsof er achter in de keuken een klein oud Indonesisch omaatje staat te roeren in gigantische pannen, met recepten die nooit zijn opgeschreven maar wel al generaties meegaan. Alles op gevoel, alles met liefde.

SAJOER BOONTJES (SAYUR BUNCIS)

INGREDIËNTEN

1 el plantaardige olie
1 ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, fijngehakt
10 gr gember, geschild en geraspt
2 cm laos, gekneusd
1 tl gemalen kurkuma
1 rode chilipeper, fijngehakt
1 tl trassi
1 stengel citroengras, gekneusd
2 salamblaadjes
200 ml kokosmelk
200 ml water
400 gr sperziebonen, schoongemaakt en gehalveerd
zout, naar smaak
palmsuiker, naar smaak

1. Verhit de olie in een wok of hapjespan. Fruit de ui, knoflook, gember, laos, kurkuma, rode chilipeper en de trassi tot het flink geurig is. Voeg de sereh en de salamblaadjes toe en bak nog even 1 minuut mee. Voeg de kokosmelk en het water toe. Roer goed door, breng het geheel aan de kook en laat het 5 minuten zachtjes pruttelen.

2. Voeg de sperziebonen toe aan de saus. Laat 10-12 minuten zacht koken tot de boontjes beetgaar zijn. Breng op smaak met zout en een beetje palmsuiker. Verwijder de sereh, laos en salamblaadjes voor het serveren.

3. Serveer warm bij de daging smoor, met atjar tjampoer en witte rijst. Ook lekker erbij: seroendeng, emping of rempejeh.

RECEPTEN
GAAN VERDER
OP DE VOLGENDE
BLADZIJDES





DAGING SMOOR

INGREDIËNTEN

750 gr sukade- of riblappen
 zout en peper, naar smaak
 5 el plantaardige olie
 3 uien, gesnipperd
 4 teentjes knoflook, fijnggehakt
 1 kaneelstokje
 4 kruidnagels
 1 steranijs
 5 el ketjap manis + extra
 1½ el ketjap asin + extra
 2½ el tamarindepasta
 1½ el palmsuiker + extra
 1½ tl gemalen nootmuskaat
 1½ tl gemalen witte peper
 400 ml runderbouillon

1. Dep het vlees droog en bestrooi met een beetje zout en peper. Verhit 3 eetlepels olie in een dutch oven en bak het vlees in delen rondom bruin. Haal uit de pan en zet apart. Is het vlees afgekoeld? Snijd het in grove blokken en zet het effe opzij.

2. Voeg de resterende 2 eetlepels olie toe aan de pan en fruit de uien en de knoflook tot ze glazig en lichtbruin zijn. Gooi het kaneelstokje, de kruidnagels en de steranijs erbij en bak kort mee totdat de geuren vrijkomen.

3. Doe het vlees terug in de pan. Voeg beide soorten ketjap, de tamarindepasta, palmsuiker, nootmuskaat en de witte peper toe. Voeg ook de bouillon toe. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat met de deksel schuin op de pan 2½-3 uur zachtjes stoven, totdat het vlees zacht is en de saus mooi is ingedikt.

4. Proef en breng eventueel verder op smaak met extra ketjap.

ATJAR TJAMPOER

INGREDIËNTEN

200 gr witte kool, fijngesneden
 100 gr wortel, in dunne reepjes
 1 snackkomkommer, zaadlijsten verwijderd, in boogjes
 1 rode paprika, zaadlijsten verwijderd, in reepjes
 1 kleine ui, in dunne ringen
 1 tl zout + extra
 200 ml witte azijn + extra
 2 el suiker + extra
 1 tl gemalen kurkuma
 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
 10 gr gember, geraspt
 2 cm laos, gekneusd of geraspt
 3 limoenblaadjes
 2 salamblaadjes
 1 rode chilipeper, fijnggehakt
 100 ml water
 100 gr taugé

1. Breng een pan met ruim water aan de kook. Blancheer de kool en de wortel 1 minuut. Spoel koud na en laat goed uitlekken. Of: laat ze rauw voor een knapperige atjar. Doe de kool, wortel, komkommer, paprika en de ui in een grote kom en masseer met het zout.

2. Verhit voor het inmaakvocht in een steelpannetje de azijn met de suiker, kurkuma, knoflook, gember, laos, limoen- en salamblaadjes, rode chilipeper en het water. Laat 5-10 minuten zachtjes trekken tot alles goed gemengd is en aromatisch ruikt. Breng op smaak met een snuf zout. De marinade moet zoetzuur zijn, dus pas eventueel verder aan naar eigen smaak met extra azijn en/of suiker.

3. Meng de taugé door de groenten en giet de warme marinade erover. Roer goed door. Laat het geheel afkoelen, dek af en zet minstens 4 uur (liefst een hele nacht) in de koelkast zodat de smaken kunnen intrekken. Serveer koud.



HET ZONDAG GEVOEL

Het zondaggevoel is moeilijk te vangen in woorden, maar ik ga het toch effe proberen. Je wordt wakker, buiten is het grijs of juist zonnig-maar-niks, je hebt geen plannen, geen afspraken, geen druk, gewoon... niets. Je hoeft geen sprintjes te trekken, geen deadlines te halen, en je hoeft al helemaal niet in een spijkerbroek. Dus, joggingbroek aan, sokken nét niet matching, en een sloffie aan één voet omdat je de andere ergens bent verloren in bed.

En dan komt het moment. Je maag begint een beetje te rommelen, je kijkt naar de klok en je denkt: ik heb alle tijd van de wereld. En dán, precies dan, begint het: het zondagkoken. Je zet een pan op het vuur, snijdt rustig een uitje zonder stress, gooit wat roomboter in de pan en luistert naar dat eerste ssssssjjjjjj. Dat geluid? Dat is je startschot. Zondagkoken is niet gehaast. Je bouwt lagen. Het pruttelt. Je ruikt aan dingen. Je proeft. Je voegt net iets meer toe omdat het goed voelt. En ja, je likt de lepel af. Meerdere keren. Niemand kijkt. Het is zondag.

De gerechten in dit hoofdstuk zijn net als die zondag: warm, langzaam, troostend. Ze voelen als de deken die je vroeger over je heen kreeg van je moeder als je zogenaamd 'ziek' op de bank lag. Het is eten waar je blij van wordt, zelfs als je nergens zin in hebt. Zondag is de dag dat je niet hoeft te presteren, alleen maar hoeft te genieten. Dus trek die hoodie aan met die ene vlek die er niet meer uit gaat, zet een plaatje op, open je koelkast en begin. Want zondag is heilig. En dat heilige vier je met eten. Lekker eten. Langzaam eten. Welkom in het hoofdstuk van het zondaggevoel.



SUNDAY ROAST

Als er één gerecht past bij zondag, dan is het de Sunday roast. De moeder aller zondaggerechten. Joggingbroek aan, muziekje op en met liefde aan de slag met dat stuk vlees. Het moet braden, sudderen, rusten en terugkomen alsof het net uit de spa komt. Daarna de groenten: wortel, pastinaak, aardappelen die je kookt, opschudt en roostert in ganzenvet. En dan de Yorkshire pudding; niet optioneel! De jus maak je in de pan van het vlees: deglacieren, bouillon erbij, laten inkoken. Echte *gravy* dus: rijk, donker, diep. Emotioneel bijna. Alles samen op je bord – vlees, groenten, pudding, jus – dát is een Sunday roast.

INGREDIËNTEN
voor 4 à 5 personen

Voor het vlees

1½ kg ribeye (aan één stuk)
zout en peper, naar smaak
2 el olijfolie
4 teentjes knoflook, geplet
en grof gesneden
4 takjes rozemarijn, de blaadjes
geplukt en fijngesneden

Voor de groenten

4 grote aardappelen, geschild
3 wortels, geschild
2 pastinaken, geschild
1 ui, in ringen
3 el ganzenvet of olijfolie
1 takje tijm en/of rozemarijn

Voor de jus

vleesjus (uit de braadslee)
1 el bloem
250 ml runderbouillon
scheutje rode wijn

Voor erbij

1 recept Yorkshire puddings
(zie blz. 207)

Benodigheden

kernthermometer

1. Dep het vlees droog en wrijf royaal in met zout en peper, de olijfolie, knoflook en de rozemarijn. Dek af met aluminiumfolie en laat minimaal 1 uur op kamertemperatuur komen.

2. Verwarm intussen de oven voor op crematiestandje 200 °C.

3. Snijd de aardappelen, wortels en de pastinaken in stukken. Kook de aardappelen 10 minuten in gezouten water, giet af en schud op voor een knapperige korst. Leg de aardappelen, wortels, pastinaak en ui in een ovenschaal en schep om met ganzenvet of olijfolie en de tijm en/of rozemarijn. Rooster de groenten in ongeveer 45 minuten goudbruin en schep halverwege een keer om. Haal uit de oven. Zet de ovenschaal straks nog 10 minuten bij het vlees om alles goed door te warmen.

4. Leg de ribeye in een vuurvaste braadslee en rooster het in ongeveer 50 minuten medium-rare. Bedruip het vlees elke 10 minuten met de vleesjus uit de braadslee. Gebruik een kernthermometer, de ribeye moet precies 51 °C zijn. Haal, zodra dat het geval is, het vlees uit de oven en laat het, uit de braadslee en losjes afgedekt met aluminiumfolie, minimaal 15 minuten rusten.

5. Maak intussen de jus. Zet de braadslee met alle braadsappen en het bakvet op het vuur. Roer de bloem erdoor en laat garen. Voeg de bouillon en de wijn toe en laat inkoken tot een rijke jus.

6. Snijd het vlees in plakken en serveer met de geroosterde groenten, de jus en de Yorkshire puddings.

CHICKEN POT PIE

Chicken pot pie is waar je naar grijpt als de regen tegen de ruiten tikt, je sokken nat uit de droger komen en je op de bank zit met een hoodie die je alleen draagt als je een beetje emotioneel bent. Het is hartverwarmend, romig, kruidig en zo lekker dat je je afvraagt waarom je ooit genoeg nam met iets als soep uit blik. Wat erin zit? Letterlijk alles wat je hartje begeert. Malse kip, wortel, doperwten, een dikke romige saus met kippenbouillon en een klein scheutje room (of een grote scheut, want we leven maar één keer). Alles komt samen onder een dekentje van goudbruin deeg dat zó knapperig is dat je burens denken dat je chips zit te eten. En dat moment dat je je lepel door die korst heen prikt en de stoom je tegemoetkomt? Dat is het soort geluk waar geen meditatie-app tegenop kan.

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

Voor het deeg

1 recept pie deeg (zie blz. 216)

Voor de vulling

60 gr roomboter
2 wortels, geschild en
in stukjes van 2 cm
3 stengels bleekselderij, in
stukjes van 2 cm
2 uien, grof gesneden
500 gr kippendijen,
in stukjes van 2 cm
1½ tl zout
½ tl knoflookpoeder
½ tl gedroogde tijm
½ tl gemalen zwarte peper
35 gr bloem
120 ml slagroom
250 ml kippenbouillon (uit de
winkel of zie blz. 183)
150 gr doperwten (diepvries),
ontdooit
10 gr bladpeterselie, fijngehakt

Verder nodig

pievorm of ronde ovenschaal
± 24 cm Ø

1. Maak eerst het pie deeg volgens het basisrecept op pagina 216. Maak vervolgens de vulling. Gooi de roomboter in een hapjespan. Gesmolten? Gooi de wortel, bleekselderij, ui en de kip in de pan. Voeg het zout, knoflookpoeder, de tijm en de zwarte peper toe en bak 8 à 10 minuten.
2. Flikker de bloem erbij en laat in 1 à 1½ minuut gaar worden. Goed roeren. Schenk nu langzaam de room erbij. En dan beetje bij beetje de kippenbouillon. Laat dit 6 à 7 minuten inkoken totdat het dikker wordt. Haal de saus dan van het vuur. Gooi de doperwten en de bladpeterselie erbij en meng erdoor. Laat 15 à 30 minuten afkoelen.
3. Verwarm intussen de oven voor op crematiestand 220 °C. Haal het deeg uit de koelkast en laat het 5 minuten op temperatuur komen. Rol op een met bloem bestoven werkblad een deegschijf uit tot een ronde lap van ongeveer 3 millimeter dik. Bedek de bodem en de rand van de pievorm of ovenschaal met het deeg.
4. Gooi de afgekoelde vulling op het deeg. Rol de andere deegschijf ook uit tot een lap die iets groter is dan de vorm en leg boven op de vulling. Druk de randen goed dicht, snijd het overhangende deeg weg en maak vervolgens een paar gaten in de deegdeksel. Van de deegresten kun je mooie blaadjes snijden als je daar ineens zin in hebt.
5. Zet de pie in de oven en bak in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar. Haal de chicken pot pie uit de oven en laat nog 20 minuten afkoelen. En dan: snijden maar.





DONKERE KIPPENBOUILLON

De bouillon der bouillons. De basis van de basis. Iedereen zou moeten weten hoe je je eigen bouillon maakt. Niet omdat je elke dag de tijd hebt om vijf uur lang een pan te laten trekken. Nee, dat weet ik ook wel. Maar gewoon... omdat het je leert hoe koken werkt. Hoe smaak ontstaat. Hoe je van losse dingen iets maakt wat samenkomt en klopt. Tuurlijk gebruik ik ook bouillonblokjes. Maar als je weet hoe het écht moet, dan begrijp je voortaan precies waarom iets lekker smaakt. Dan proef je ineens lagen. Structuur. Karakter. Dan wordt koken geen trucje, maar een verhaal.

En dat begint hier: met een kippenkarkas in de oven. Roosteren. Bruin, goud, een beetje donker hier en daar – daar zit de eerste laag smaak. Dan in de pan, samen met je bouquet garni en ui, selderij, wortel. Tweede laag. Daarna nog wat liefde in de vorm van kruiden. Laurier. Peper. Tijm. Knoflook. Derde laag. Langzaam aan de kook. Niet laten bubbelen als een jacuzzi op standje wild, gewoon zachtjes trekken. Geduld. Tijd. Rust. Dat is koken.

Je bouillon is geen soep. Het is een fundament. Je bouwt ermee. Je maakt er risotto's mee, soepen, sauzen, stoofjes – al het lekkere waar je smaak bij nodig hebt, begint bij een goeie bouillon. Dit is de basis van goed vreten maken. Geen overbodige luxe, maar pure noodzaak. De Alfa van je keuken. En misschien ook wel de Omega.

INGREDIËNTEN

voor 4 liter

- 1 kipkarkas
- 2 ongepelde uien, gehalveerd
- 3 wortels, grof gesneden
- 3 stengels bleekselderij, grof gesneden
- 1 bol knoflook, gehalveerd
- 2 el olijfolie
- 2 el tomatenpuree
- 2 laurierblaadjes
- 1 tl zwarte peperkorrels
- 5 takjes tijm
- 8 takjes bladpeterselie
- 4 l water
- zout, naar smaak

Benodigheden

kaasdoek (optioneel)

1. Verwarm de oven voor op crematiestandje 220 °C. Leg het kipkarkas samen met de uien, wortels, bleekselderij en de knoflook in een grote braadslee. Bestrijk alles licht met de olijfolie en de tomatenpuree. Rooster ongeveer 45 minuten, tot het karkas goudbruin is en de groenten gekaramelliseerd zijn.

2. Haal de braadslee uit de oven en doe alles in een grote soeppan. Voeg de laurier, peperkorrels, tijm, bladpeterselie en het water toe. Breng rustig aan de kook. Schuim het oppervlak regelmatig af. Laat 4 à 5 uur zachtjes trekken met de deksel schuin op de pan.

3. Zeef de bouillon goed. Eerst door een zeef en bij voorkeur ook door een kaasdoek voor een helder resultaat. Proef en breng op smaak met zout. Niet te veel, want als je de bouillon gebruikt voor een gerecht waar andere zoute ingrediënten in gaan, dan kan het te zout worden. Laat afkoelen en ontvet eventueel het oppervlak. Bewaar 3-4 dagen in de koelkast of vries in.



VERSE PASTA

Ik ben fan van verse pasta. Met een beetje bloem, eieren en geduld verander je zo'n plakkerig deeg in iets waar je gewoon blij van wordt. Het is bijna een kunst, al moet ik eerlijk zeggen dat handpulled noedels (zie blz. 221) me nog nét iets te lastig zijn. Natuurlijk is gedroogde pasta ook prima. Soms ben je lekker lui, of heb je gewoon geen zin om de keuken onder te strooien met bloem, en dan komt zo'n pak als een reddingsboei. En voor snelle gerechten zoals een simpele bolognese of penne met tomatensaus doet-ie het gewoon goed.

Maar wil je indruk maken? Wil je dat echte, fluweelzachte gevoel dat je doet denken aan *Nonna* die met een houten lepel staat te roeren en met een strenge blik in haar ogen tegen je zegt: "Waarom maak je dat niet zelf?" Dan is verse pasta de weg die je moet volgen. Dus: pak die deegroller, strooi wat bloem, zet een wijntje klaar (want *Nonna* zegt: koken zonder wijn is zonde) en maak die verse pasta. Je smaakpapillen gaan dansen, je buik wordt blij, en *Nonna*? Die kijkt voor de verandering een keer mee met een grote glimlach.

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

260 gr type '00' -bloem + extra,
om te bestuiven
1 el extra vergine olijfolie
2 eieren
4 eidooiers
1 tl zout

Benodigheden

standmixer met deeghaken
deegroller of pastaopzetstuk
voor de standmixer

1. Doe de bloem, olijfolie, eieren, eidooiers en het zout in de kom van de standmixer en meng met de deeghaken totdat er een mooie bal ontstaat. Bestuif je werkblad met wat bloem, stort het deeg erop en kneed het met de hand nog 5 à 7 minuten stevig door. Pak de deegbal in met vershoudfolie en laat minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.

2. Verdeel de deegbal in 4 gelijke stukken. Verdeel wat bloem over je werkblad en rol een stuk deeg uit tot een lap van circa 2 millimeter dik. Gooi er wat bloem op en vouw het deeg voorzichtig op. Pak nu een mes en snijd stukjes pasta af van ongeveer ½ centimeter breed. Vouw ze open, maak los tussen je vingers en je hebt tagliatelle gemaakt.

3. Je kan dit ook doen met het opzetstuk voor de standmixer. Rol een stuk deeg zo dun mogelijk uit met behulp van het opzetstuk. Heb je ook een opzetstuk om er tagliatelle van te maken? Gebruik dat dan, of snijd de deeglap handmatig in repen van ½ centimeter breed.

4. Pak de pasta beet en gooi er een beetje bloem overheen, dan blijven ze niet aan elkaar plakken. Leg ze mooi in nestjes neer totdat je ze gaat koken.

NEW YORK CHEESECAKE

Hoe de cheesecake aan z'n naam komt? Nou, er zit kaas in. Duh. En het New York-gedeelte? Dat komt omdat de cheesecake daar ooit z'n romige, decadente make-over kreeg met roomkaas als hoofdbestanddeel. Romig. Smeuig. Zachtzoet. En net dat kleine zuurtje, wat het helemaal nodig heeft.

Waarom dit toetje hier staat? Omdat ik vroeger – kleine jongen die ik was – deze taart altijd op het menu zag staan bij restaurants, maar hem nooit mocht bestellen. Of het nou was omdat ik al genoeg had gehad, of omdat m'n warme chocomel met slagroom al als toetje telde. Nu ben ik een big boy. En big boys maken hun eigen cheesecake. En dat doe ik dus. Met veel roomkaas. Een bodem van koekjes. Een vulling als een wolk. En ik geef aan iedereen die een stukje wil. Want dat is hoe het werkt met goede toetjes: je deelt ze. Behalve als het de laatste punt is. Dan is het ieder voor zich.

INGREDIËNTEN

voor 7 à 8 personen

Voor de homemade bastognekoeken (optioneel)

300 gr zelfrijzend bakmeel
175 gr roomboter, op kamertemperatuur
100 ml kandijstroop
3 eidooiers
½ tl zout
1½ el speculaaskruiden
1 el gemalen kaneel
75 gr kandijsuiker

Voor de aardbeiensaus (optioneel)

500 gr aardbeien, in partjes
200 gr geleisuiker

Voor de taartbodem

180 gr (zelfgemaakte) bastognekoeken (zie hierboven)
90 gr roomboter + extra
1 el suiker

1. Maak als je daarvoor kiest zelf de bastognekoeken. Meng het zelfrijzend bakmeel, de roomboter, stroop en de eidooiers goed door elkaar. Doe daarna het zout, de speculaaskruiden en de kaneel erbij en meng goed. Maal de kandijsuiker fijn en gooi bij het mengsel. Meng goed door, dek af en laat 1 uur in de koelkast staan.

2. Verwarm de oven voor op 175 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak van het deeg koekjes van 4 x 7 centimeter en ½ centimeter dik. Verdeel de koekjes op voldoende afstand van elkaar over de bakplaat en gooi 20 à 25 minuten in de oven. Laat de bastognekoeken buiten de oven afkoelen en uitharden.

3. Maak als je daarvoor kiest de aardbeiensaus. Doe de aardbeien met de geleisuiker in een pan. Breng langzaam aan de kook en laat op laag vuur 4 minuten zachtjes pruttelen. Haal de pan van het vuur, pureer tot een gladde saus en laat afkoelen.

4. Verlaag de oventemperatuur naar 170 °C. Bedek voor de bodem de springvorm met bakpapier. Verkrummel in de keukenmachine de bastognekoeken met de roomboter en de suiker. Druk het koekjesmengsel stevig aan op de bodem van de springvorm. Gooi vervolgens in de oven en bak 10 minuten. Laat de springvorm buiten de oven afkoelen op een rekje, terwijl je verdergaat met de vulling.

RECEPT
GAAT VERDER OP
BLADZIJDE 242





STICKY RICE MET MANGO

We werden mee uit eten genomen door moeders en Moos, hun favo Thai. Nog vóór we goed en wel zaten, stond de halve menukaart al op tafel: loempia's, massaman curry, kippensoep die naar vakantie ruikt en een phad krapow die je neusharen wakker schudt. En dan dat moment waar je óf afhaakt, óf verliefd wordt: mango sticky rice. Kleverige rijst met kokosroom – zacht als een wolkje – en mango die je tong weer recht in je bek zet.

Iedereen zat met een rond buikje en een tevreden kop. Toen kwam de rekening. Als een boer met kiespijn trok hij z'n pinpas uit z'n portemonnee, een zucht die net iets te luid was, en hup door dat apparaatje heen. Maar Moos zou Moos niet zijn als hij niet, met de laatste centen van zijn ziel, nog even iets opmerkte: "Ja, het was wel duur hè... Maar ja, alles was wel echt lekker." En daar zit 'm precies de kern. Soms gaat het niet om de rekening, maar om met wie je eet, hoe je lacht, en dat laatste hapje sticky mango rice. Moos rekende af met z'n pinpas, maar vooral met liefde. Onbetaalbaar.

INGREDIËNTEN voor 2 à 3 personen

Voor de rijst

185 gr kleefrijst
250 ml kokosmelk
3 el suiker
½ tl zout

Voor de saus

125 ml kokosmelk
1 el suiker
¼ tl zout
1 tl tapiocameel

Voor de topping

2 rijpe mango's, in plakken
1 el geroosterde sesamzaadjes

Benodigheden

bolzeef
kaasdoek

1. Gooi de rijst in een bak en vul met water. Laat minimaal 4 uur weken.

2. Zet een bolzeef bekleed met een stuk kaasdoek boven op een ruime pan met een laagje zachtjes kokend water. Zorg dat deze het water niet raakt. Giet de rijst af, hevel over in de bolzeef en doe de deksel erop. Stoom de rijst ongeveer 20 minuten, hij moet zacht en plakkerig zijn. Is dit niet het geval, stoom de rijst dan nog iets langer door.

3. Meng de kokosmelk, suiker en het zout en roer goed door in een sauspan. Verwarm tot de suiker en het zout zijn opgelost.

4. Doe de gare rijst in een bak en maak er met een spatel wat holtes in. Schenk wat van de warme kokosmelk over de rijst, maar niet alles in een keer. De rijst moet de kokosmelk beetje bij beetje opnemen. Kijk na 10 minuten of je er weer een beetje bij kan doen. De sticky rijst hoort niet nat te zijn, wel smeug.

5. Maak intussen de saus. Meng in een sauspan de kokosmelk met de suiker, het zout en het tapiocameel en roer goed door. Verwarm op laag vuur totdat de saus iets dikker wordt. Haal van het vuur en laat helemaal afkoelen.

6. Schep wat sticky rijst op je bord, lepel de kokossaus eroverheen. Verdeel er daarna wat mangoplakken overheen en top af met meer saus en de sesamzaadjes.