

Food You Want to Eat

Meer dan 100 klassieke
gerechten voor thuis

Thomas Straker



Bruschetta met radicchio, parmaham, peer en burrata

Dit is altijd een heerlijke lunch. Het geheim van goede bruschetta is dat je het brood goed roostert en veel goede olijfolie gebruikt. De topping is echt iets voor het einde van de winter. Ik ben verzot op deze combinatie: bittere radicchio, romige burrata, zoete peer en zilte parmaham, allemaal tegelijk. Indrukwekkend!

Voor 4 stuks

1 krop radicchio
6 el goede extra vergine olijfolie plus iets van je beste olie voor het opdienen
90 ml rodewijnazijn
90 g honing
4 sneden zuurdesembrood van ongeveer 1½ cm dik
1 teen knoflook, gepeld
4 plakken parmaham
1 peer, geschild en in dunne plakjes
2 bollen burrata
grof zeezout en vers gemalen zwarte peper

Begin met de radicchio. Snijd de krop doormidden en snijd elke helft in de lengte in vieren maar houd de onderkant heel zodat de parten bij verhitting niet uit elkaar vallen.

Zet een grote koekenpan op niet te hoog vuur en doe er 2 eetlepels olijfolie in. Bestrooi de stukken radicchio met een mespunt zout en leg ze met een snijkant omlaag in de hete olie. Bak ze in 2-3 minuten tot mooi gekaramelliseerd, keer ze voorzichtig op de andere snijkant en bak nog eens 2-3 minuten. Keer ze ten slotte op hun buitenbladeren en bak nog 2 minuten.

Zet het vuur laag en draai de stukken weer op een van de snijkanten. Voeg de azijn en honing toe en kook de saus in 8-10 minuten pruttelend in. Schep hem regelmatig over de stukken radicchio en zorg dat ze goed bedekt zijn. De bladeren moeten mooi glimmen. Haal de pan van het vuur.

Haal de stukken radicchio uit de pan en snijd de onderkanten voorzichtig weg. Laat ze tot kamertemperatuur afkoelen. Zet een grillpan op hoog vuur en bestrijk elke snee brood aan beide kanten met 1 eetlepel olijfolie. Rooster ze aan beide kanten mooi bruin. Haal ze uit de pan en wrijf ze met de teen knoflook in.

Verdeel de afgekoelde stukken radicchio over de sneden brood en leg op elke snee een plak ham. Schik de plakken peer over de ham, scheur de burrata's doormidden en leg op elke bruschetta een helft.

Maak het af wat van je beste extra vergine olijfolie, wat grof zeezout en zwarte peper.



Rigatoni met palmkool

Deze fluweelzachte salsa verde fonkelt diepgroen rond de rigatoni. De sleutel tot dit gerecht is een echt goede olijfolie.

Voor 4 personen

500 g palmkool zonder grove stelen
3 tenen knoflook, gepeld en met de zijkant van een mes geplet
150 ml van je beste extra vergine olijfolie plus iets extra's voor het opdienen
400 g gedroogde rigatoni
50 g parmezaan
grof zeezout en grove zwarte peper uit de molen

Breng een grote pan water met zout aan de kook. Blancheer de palmkool en de knoflook 3 minuten in het water en schep ze met wat van het kookwater in een blender. Draai er een gladde puree van, voeg de olijfolie toe en zet de machine nog even aan. Voeg royaal zout en peper toe.

Kook de pasta intussen al dente gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, laat ze uitlekken en bewaar het kookvocht.

Roer de gare pasta in een brede pan door de saus, zo nodig versoepeld met wat kookwater van de pasta. Doe er eventueel wat zout bij, schep het gerecht op voorverwarmde borden en maak het af met grof gemalen zwarte peper, wat parmezaan en een scheutje extra vergine olijfolie.





Kip met friet

Voor 4 personen

1 hele kip van 1,8 kg
neutrale olie
3 sjalotten, grof gehakt
8 tenen knoflook, geplet
6 takjes tijm
200 ml witte wijn
1½ liter kippenbouillon (voor
zelfgemaakte, zie blz. 186)
6 takjes rozemarijn
50 g boter
fijn zeezout
opdienem met citroenmayonaise
(zie blz. 208)

Voor de friet

4 grote aardappels
3 takjes rozemarijn
grof zeezout

Een lekker sappige gebraden kip is een van de grote genoegens van het leven. In combinatie met friet en citroenmayo is dit een van de beste kipperechten die je ooit zult maken. Ik maak dit gerecht ook zelf nog steeds en het stelt me nooit teleur.

Bereid de kip voor. Verwijder met een mes of keukenschaar de vleugelpunten, de uiteinden van de poten en de ruggengraat en gebruik die voor de jus. Knip de kip via het borstbeen doormidden en bestrooi beide helften met fijn zout. Houd ze apart.

Maak dan de jus. Doe de verwijderde kippenbotjes in een pan met 2 eetlepels neutrale olie. Bak ze 2-3 minuten op hoog vuur en laat ze een mooi kleurtje krijgen. Voeg de sjalotten toe en bak ze lichtbruin. Doe er dan 4 van de tenen knoflook plus 3 takjes tijm bij en bak die 2 minuten mee.

Voeg de witte wijn toe, schraap de aanbaksels los, kook het vocht tot de helft in en giet er de bouillon bij. Laat dit 30 minuten pruttelen.

Schil intussen de aardappels en snijd ze in dikke frieten.

Haal de naaldjes van 3 takjes rozemarijn en hak ze fijn. Meng ze in een kommetje met grof zeezout.

Breng een grote pan water met zout aan de kook. Doe er de aardappels in en laat ze 6-8 minuten sudderen. Giet ze af, verspreid ze over een bakplaat en laat ze minstens 10 minuten uitdampen en drogen.

Zeef de saus in een kom, giet hem weer in de pan en blijf inkoken tot je 500 ml jus over hebt.

Zet een brede pan op niet te hoog vuur en giet er een flinke scheut neutrale olie in. Leg er met de velkant omlaag de halve kippen in en bak ze zachtjes 15-20 minuten; ze moeten mooi bruin worden (als je iets zwaars op de helften legt, schroeit het vlees beter dicht). Keer de helften en bak de andere kant 10 minuten.

(vervolg op blz. 192)

Ratatouille

Verrukkelijk als zodanig, of opgediend met couscous, of zelfs bij kabeljauw uit de oven. Een goede ratatouille wordt langzaam gaar. Neem er dus de tijd voor.

Voor 4–6 personen als bijgerecht

1 aubergine, in stukken van 2 cm
2 courgettes, in stukken van 2 cm
100 ml extra vergine olijfolie
1 rode ui, in stukken van 2 cm
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 rode paprika, in stukken van 2 cm
400 g kerstomaatjes
blaadjes van een bosje (15 g)
basilicum
grof zeezout en grove zwarte peper
uit de molen

Bestrooi de aubergine en courgettes allereerst met zout; houd ze van elkaar gescheiden.

Verhit de helft van de olijfolie in een brede pan op niet te hoog vuur. Voeg de ui en een grote mespunt zout toe en bak 5 minuten. De ui moet zacht worden. Doe er de knoflook bij en bak nog 2 minuten. Voeg de paprika en kerstomaatjes toe en bak 6–8 minuten; de tomaten moeten zacht zijn maar hun vorm nog behouden. Haal de pan van het vuur.

Verhit de rest van de olie in een andere pan op niet te hoog vuur. Bak de stukken courgette – als ze niet naast elkaar passen, bak je ze in gedeelten – in 5 minuten lichtbruin en gaar. Schep ze dan bij de tomaten. Bak dan de stukken aubergine 5–6 minuten, opnieuw naast elkaar. Wacht tot ze gaar zijn en schep ze dan bij de tomaten.

Roer alles goed door elkaar, controleer de smaak en voeg zo nodig zout en peper toe. Scheur de basilicum in stukjes, doe ze in de pan en roer opnieuw. Zet het gerecht heet of op kamertemperatuur op tafel.



Chef Thomas Straker deelt in *Food You Want to Eat* meer dan 100 klassieke recepten voor thuis. Zonder gedoe, seizoensgebonden en heerlijk – in elk recept zijn de smaken perfect in balans, of het nu gaat om cavolo nero-soep, flatbread met 'nduja of tarte tatin, chocolademousse of een van zijn zelfgemaakte boters.

Thomas kookt met dezelfde stijlvolle eenvoud, of het nu thuis is, online of in de keuken van zijn geprezen Londense restaurant, STRAKER'S. Hij slecht de barrières tussen restaurant en keukentafel, en laat zo zien hoe je met kwaliteitsingrediënten en eenvoudige technieken tot geweldige resultaten komt. Dit is het eten dat je wilt!

'Thomas Straker is dé sensatie van alle food social media.' **Giles Coren, *The Times***

'Er is niemand die eten er zo lekker uit kan laten zien als Thomas Straker.' **Yvonne Doorten, hoofdredacteur *Foodies* en *Koken & genieten***

'Thomas is een getalenteerde no-nonsensechef die de classics en trendy, hedendaagse dishes toegankelijk weet te maken.' **Jord Althuisen, *Smokey Goodness*-bestsellerauteur**

'Thomas Straker is de rockstar van de food wereld, die al jaren zijn eigen ding doet en nu eindelijk is ontdekt. Dat werd tijd ook.' **Daan van der Lecq, online personality**

STRAKER'S

KOS
M•S

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen



9 789043 937917

www.kosmosuitgevers.nl