

voorwoord

Laten we dit boek beginnen met een onmogelijke vraag: als je met vrienden naar een restaurant gaat, draait het dan om het eten of om het gesprek? Van ons zou je misschien verwachten dat we direct in koor ‘eten!’ zouden roepen, maar zo simpel is het niet.

Een fijn restaurant (blz. 98) met goede bediening (blz. 32), lekker eten en heerlijke wijn (blz. 194) is ook zo geweldig (en belangrijk!) omdat het de perfecte omstandigheden creëert om echt de tijd te nemen voor je gezelschap. In een paar uur zonder telefoon praat je elkaar bij over het leven, de liefde, werk, vreugde en verdriet. En misschien ook over politiek en religie (blz. 172). Een geslaagd restaurantbezoek is louterend. Hetzelfde geldt voor etentjes die je thuis organiseert.

Maar zet een paar eetfreaks zoals wij aan één tafel en het gesprek gaat al snel ook over het eten zelf. Daarbij springen we van de hak op de tak. Door de soep zouden we een kneep citroen (blz. 54) roeren, bij de pasta nemen we de charme én de beperking van de Italiaanse strikte culinaire opvattingen door (blz. 55) en voor je het weet hebben we het over tomaten (blz. 173), onmisbare pannen (blz. 122) of botte messen (blz. 165). Tuurlijk hebben we het ook over het nieuwe kabinet, complimenteren we elkaar met nieuwe kapsels en leuke truien en zijn we verrukt dat vriend A nu een relatie met vriend B heeft, maar als bij de eerste hap een ogenschijnlijk super eenvoudig stoofpotje zoveel diepgang en smaak blijkt te hebben dat we tot tranen toe geroerd zijn, is het enige wat we echt willen weten: ‘Hoe doen ze dat nou?’

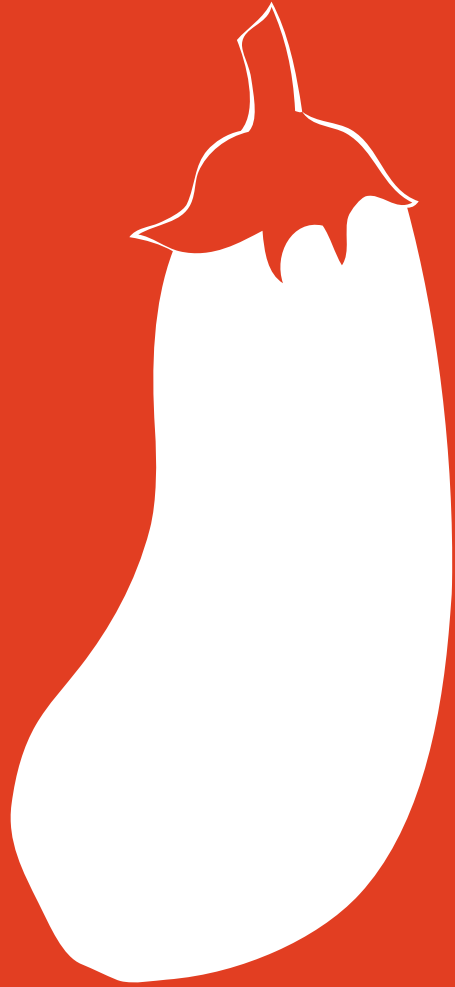
Kortom: over eten raken we nooit uitgepraat. Het ene onderwerp roept het andere op. Het boek is ook precies zo ontstaan en opgeschreven. Onder elk onderwerp wordt verwezen naar andere onderwerpen die we ermee associëren, eigenlijk precies zoals een goed gesprek verloopt. Je kunt het boek natuurlijk gewoon van A tot Z lezen, maar als je de verwijzingen kriskras door het boek volgt, dan zit je pas echt bij ons aan tafel.

Het is etenstijd!

Liefs,

Teun & Yvette



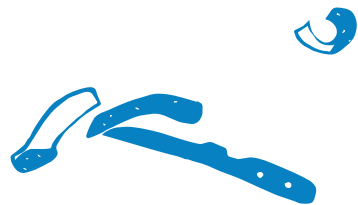


aardappel

De reclamejongens mogen de veelzijdigheid van de kip roemen, wij zien in de aardappel duidelijk de baas boven baas. Het is ongelooflijk wat je allemaal met de knol kunt doen en iedere toepassing maakt het een totaal ander ingrediënt. Laten we een paar bereidingen opnoemen: je kunt ze gewoon koken (het liefst met veel zout, ook al is dat slecht, *we know!*), er puree van maken (met warme melk en veel boter), ze heel ouderwets in schijven bakken in de pan (of op z'n Duits als Bratkartoffeln met ui en spek), of in stukjes in de oven roosteren met olijfolie, knoflook en rozemarijn. Ook kun je er een pannenkoek van geraspte aardappel (rösti) van maken, een omelet van plakjes of kleine stukjes aardappel (tortilla), ze vormen tot kroketjes, ze gratineren in room (pommes Dauphinois) en natuurlijk frituren als patates frites. En dan zijn we waarschijnlijk nog een hele hoop bereidingsmogelijkheden vergeten. Al deze toepassingen hebben een volstrekt andere structuur, mondgevoel en smaak. Dat de eenvoudige aardappel zoveel verschijningsvormen heeft en ons zoveel geluk brengt, is toch onwaarschijnlijk bijzonder?

Hier is aardappel toch nog het vaakst onderdeel van het avg'tje (aardappel, vlees, groente), en dus wordt de pieper bij ons ingedeeld bij rijst en granen, terwijl hij toch ook allerlei vitamines en mineralen bevat die de andere twee niet hebben. In Frankrijk zien ze hem als een groente.

Er zijn tal van aardappelrassen met allemaal verschillende eigenschappen en smaken. Helaas merk je daar in de supermarkt weinig van, daar staat meestal niet meer op de verpakking dan 'vastkokend', 'kruimig' en 'zeer kruimig'. Voor meer keuze, smaak en informatie is het zinvol om naar een goede groenteboer te gaan, of naar een markt met een ouderwetse aardappelstal. Er gaat een wereld voor je open. Of liever, een hemel.



zie ook: kliekjes blz. 90, poffen blz. 137, rasp blz. 146 en staafmixer blz. 167

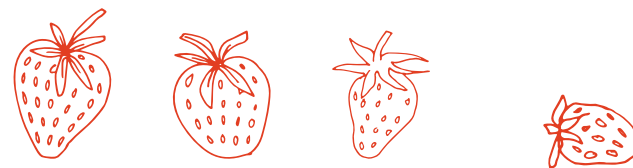
aardbeien

Of je nu koningsgezind bent of niet: een zomerkoninkje gaat er altijd in. De aardbei is na rabarber en asperges een ingrediënt waar we ons in de late lente verschrikkelijk op verheugen: sappige rode aardbeien van de koude grond zijn een verrukkelijke schijnvrucht bomvol smaak.

Zeiden we schijnvrucht? Dat zit zo: wat iedereen de aardbei noemt is in werkelijkheid het malse, meestal rode, opgezwollen bloembodemweefsel van de plant. Meestal zit het zaad in de vrucht, denk maar aan de appel, mango, banaan of kiwi, maar bij de aardbei is dat dus niet zo: daar zitten de zaadjes als piepkleine vruchtjes aan de buitenkant van dat opgezwollen bloembodempje gekleefd, kijk maar eens goed naar een aardbei voor je hem in je mond steekt. De bloemblaadjes vallen na bevruchting van de bloem af en de bloembodem zwelt op. Heel soms zitten er aan het kroontje nog wat bloemblaadjes.

Koop Hollandse aardbeien in het seizoen. Dat begint officieel in juni en eindigt eind juli, maar tegenwoordig start het vaak al in april en loopt het door allerlei trucjes in de teelt door tot december. De meeste aardbeien uit de supermarkt zijn importaardbeien of komen uit de Nederlandse kas. Importaardbeien worden heel vroeg geplukt om de lange reis naar de supermarkt te kunnen maken. Ze zijn ze dan wel rood, maar veel smaak zit er niet aan. Dat heeft met een bijzondere eigenschap van de schijnvrucht te maken: nadat ze geplukt zijn worden ze nog wel roder, maar niet rijper. Ze worden dus vaak onrijp van de plant gehaald om mooi te shinen in de winkel, maar de lekkerste aardbeien komen dus net van het land, en zijn rustig op hun eigen tempo rijp geworden in hun eigen officiële tijd. Begin zomer dus. Dat is de aardbei die je moet – en de enige die je wilt – eten.

Nog even over zomerkoninkjes: het verhaal gaat dat hij misschien wel zo is genoemd omdat het in België traditie is om de eerste aardbeien van het seizoen aan de koning aan te bieden, als symbool voor de start van het aardbeiseizoen.



zie ook: asperges blz. 24, ijs blz. 78, rabarber blz. 145 en seizoenseten blz. 159

artisjok

Verrassend vaak blijkt de artisjok voor de beginnende chef een lastige groente te zijn. Jongens toch, er is echt niets makkelijker! Het is een geweldige voorgerecht. De artisjok is de bloem van een heel grote distelsoort. Kijk maar eens goed naar kleine distelbloemen langs het fietspad: dat zijn in feite kleine artisjokjes (ze zijn niet allemaal eetbaar! Pas op). Leuk, hè? Enfin: wil je een artisjok kopen, kijk dan of hij mooi groen is. De blaadjes mogen amper bruine eindjes of puntjes hebben en ze moeten mooi gesloten zijn. Als je je handen om de bloemknop houdt, moet het lekker strak aanvoelen en je moet geen ruimte hebben om de bloem nog een beetje in te kunnen knijpen.

artisjok bereiden

Breek of snijd de stelen van de artisjok en kook de bloemknoppen in een grote pan goed gezouten water met een stukje citroen erin (dat houdt ze iets groener) tot de blaadjes makkelijk loslaten. Afhankelijk van de maat duurt dat zo'n 45 minuten tot 1 uur. Giet ze af en laat ze uitlekken in een vergiet.

Serveer ze met een dip: een dikke mosterddressing of gesmolten gezouten boter is vrij klassiek. Zelfgemaakte frisse mayo ook.

Nog even: je eet de blaadjes een voor een. Dip ze in een sausje en schraap met je tanden de zacht romige, licht bittere inhoud van de blaadjes af. Bij de bloembodem aangekomen, druk je de haren eraf met je duim of een vork en eet je de artisjokbodem (het allerlekkerste stukje!) met mes en vork.

Zet een grote bak op tafel voor al het afval: net als bij mosselen houd je nogal wat rommel over. Sjieke mensen zetten vingerbowls op tafel: kommetjes lauw water met een citroenschijfje erin om je vingers te ontvetten. Yvette werkte ooit in een restaurant waar ze mensen daaruit zag drinken, niet wetend wat ze ermee moesten. Ze heeft ook gasten hele blaadjes zien opkauen. Maar dit gaat jullie niet gebeuren, want jullie zijn gewaarschuwde mensen.

zie ook: microwavee (magnetron) blz. 105, mosterd blz. 107 en tafelmanieren blz. 172

basisrecept (dikke!) mosterddressing

1–2 eetl. scherpe mosterd

3 eetl. rodewijnazijn

ca. 120–150 ml zonnebloem- of koolzaadolie (olijfolie is vaak te bitter en overheersend)

zeezout en versgemalen zwarte peper

Roer in een kom eerst de mosterd en azijn glad en klop de olie er in een dunne straal bij. Breng op smaak met zout en peper.

extra tips

Voeg naar smaak honing of een andere zoetmaker (van een schepje kristalsuiker tot gember- of ahornsiroop) toe, als je de smaak te straf vindt.

Je kunt ook variëren met het zuur: in plaats van rodewijnazijn kun je wittewijnazijn gebruiken, appelciderazijn of citroen- of mandarijnsap. Of een combinatie ervan.

Er kunnen kruiden (van gedroogde tijm tot verse dragon) in naar smaak of een gesnipperd sjalotje. Dit maakt koken nou zo leuk. Zet het recept vooral naar je eigen hand. Als je het snapt is het niet moeilijk.



engelstalige recepten

Het helpt heel erg als je Engelstalige recepten kunt lezen en enigszins kunt begrijpen. Dan is je receptuurwereld in één klap gigantisch. Alleen gebruiken Amerikaanse recepten *cups* en sommige Engelstalige recepten hanteren nog *ounces* en *pounds*. De cup is een inhoudsmaat en wij Nederlanders, Engelsen en Australiërs gebruiken gewicht en dus een metrisch systeem, wat in wezen veel preciezer is. Een cup gehakte walnoten weegt immers meer dan een cup hele noten. Er past namelijk meer in. Daarom moet je heel precies lezen wat er in de ingrediëntenlijst van een Amerikaans recept staat.

Er zijn wat handige tips om erachter te komen wat bedoeld wordt. Zoek je op Google op *cup to gram converter* dan opent er een hele wereld aan sites die je willen helpen om je recepten om te rekenen. Dat scheelt alvast veel. Staan er ingrediënten in een recept die je niet kent, zoek het eveneens op en klik op 'afbeeldingen' bij de keuze in het zoekvak. Dan zie je het ingrediënt meestal van alle kanten. Ken je het daarna nog steeds niet of is het een ingrediënt dat we in Nederland niet vaak gebruiken, zoals Graham crackers, google dan 'vervang Graham crackers in recept' of 'Graham crackers *substitute*' en zoek een antwoord dat een beetje in het smaakprofiel past van wat je gaat koken.

We weten heus wel dat dit allemaal super logisch klinkt, maar we krijgen er heel veel vragen over. Dus zeggen we het toch nog maar een keer: Google Translate is je beste vriend. Voor de volledigheid plaatsen we een paar kleine conversietabelletjes voor je met de meest voorkomende omrekeningen.

omrekening inhoudsmaten

	1 theel. = 5 ml = 8 mespuntjes	
	3 theel. = 15 ml = 1 eetl.	
	2 eetl. = 30 ml = 1 fluid ounce	
	4 eetl. = 60 ml = 2 fluid ounces = 1 ¼ cup	
	4 fluid ounces = 120 ml = ½ cup	
	8 fluid ounces = 240 ml = 1 cup	
	2 cups = 480 ml = 1 pint	
	4 cups = 960 ml = 2 pints = ca. 1 quart	
	4 quarts = 4500 ml = 1 gallon	

ijs

Yvette is misschien de enige vrouw op aarde met wel drie ijsmachines. Dat komt: er is niemand ter wereld die meer van ijs (maken) houdt. Hoewel er meer dan duizend soorten ijs bestaan, zetten we er hier een aantal op een rijtje. Voor sommige soorten heb je geen machine nodig, voor andere kan het niet zonder. Teun vindt ijs maken te veel gedoe, maar die woont dan ook om de hoek van de beste ijsmaker van Nederland. Voor alle anderen hierna een lijs(t)je!

parfait of semifreddo

Parfait (Frans, of semifreddo in het Italiaans) is, kort door de bocht, roomijs dat niet gedraaid is. Door ijs te draaien worden de ijskristallen steeds gebroken en wordt er lucht in geslagen, waardoor het ijs smeuïg en schepbaar wordt. Een parfait wordt in een vorm gegoten en bevroren. Heel erg makkelijk dus, zeker als je geen ijsmachine hebt of geen zin hebt om elk uur het ijs met de hand op te kloppen.

roomijs

Roomijs wordt meestal gedraaid op basis van een custard, die wordt gemaakt met ei en melk en/of room. Die custard krijgt een smaakje door er vanille of andere volle, romige smaken aan toe te voegen. Chocolade en noten lenen zich hier goed voor.

sorbet

Sorbet is een lekker fris ijs op basis van water en suiker. Daardoor is het niet zo zwaar als roomijs. De frisse smaken van vers fruit lenen zich het beste voor sorbet, denk maar aan citroen, aardbei of meloen. In tegenstelling tot roomijs is dit ijs veganistisch.

sherbet

Sherbet lijkt precies op sorbet, alleen wordt het water vervangen door melk. Zo ontstaat er een iets romigere versie. Maak je sherbet met sinaasappel, dan krijg je hetzelfde als een sinassplit. Dit is dus weer niet veganistisch.

granita

Granita is fris schilferig ijs dat zijn oorsprong vindt op Sicilië. Het lijkt op sorbet, maar er wordt minder suiker gebruikt. Doordat er minder suiker in zit krijg je bij het maken grotere ijskristallen, dat maakt het extra verfrissend. Granita wordt ook niet helemaal stijfbevoren geserveerd, soms bijna slushy. Het is lekker verkoelend als het hartstikke heet is en leent zich ook goed voor hartige smaken als tomaat of komkommer.



zie ook: hittegolf blz. 76 en softijs blz. 166