



Ottolenghi
COMFORT

YOTAM OTTOLENGHI HELEN GOH
VERENA LOCHMULLER TARA WIGLEY

Fotografie:
Jonathan Lovekin

FONTAINE UITGEVERS

Inhoud

Inleiding	6
Eieren, flensjes, pannenkoeken	20
Soepen, dips, spreads	50
Fritters en andere gefrituurde dingen	66
Troostrijke groenten	84
Gebraden kip en traybakes	118
Dals, stoofschotels, curry's	154
Noedels, rijst, tofoe	182
Pasta, polenta, aardappels	198
Pasteien, hartige baksels, brood	236
Zoetigheden	270
Register	312
Dankwoord	318



Inleiding

Wat is 'comfortfood' of troosteten eigenlijk precies? In eerste instantie denken we misschien aan het eten dat we thuis na een zware dag maken en eten. Het is het eten dat we klaarmaken zonder al te veel na te denken. Het kunnen ook de recepten zijn waar we mee opgroeiden, die ons doen denken aan toen we klein waren en er voor ons werd gezorgd. Of het eten waar we te veel van eten, omdat we er geen genoeg van kunnen krijgen.

Gemak, nostalgie, genot, eten dat voedt en troost: over het begrip comfortfood worden we het dus tamelijk makkelijk eens. Maar wat lastiger te achterhalen is, is van wélke gerechten we geen genoeg kunnen krijgen. Wat de een comfortfood vindt, vindt de ander misschien wel heel uitdagend. Het is ontzettend persoonlijk, ontzettend verbonden met thuis, met familie, met herinneringen en zelfs met de willekeurige eigenaardigheden van de menselijke smaak.

En het is cultuurspecifiek. Een tosti met kaas is voor het ene kind hemels en voor het andere kind een nachtmerrie. En dat geldt ook voor de volwassene die jaren later diezelfde tosti maakt om zich het kind dat hij ooit was te herinneren. Mac 'n' cheese, ramen met kip, schnitzel, worst met puree, pizza, kippensoep met noedels, linzen met rijst, dal, dumplings: voor velen onbetwist comfortfood. Maar universeel comfortfood, dat bestaat niet. Een specifieke lijst recepten voor comfortfood proberen samen te stellen is net zo glibberig als een kom noedels.

En toch voelen die noedels, hoe nieuw ze ook zijn, ergens altijd nostalgisch. Dit – de gave van een gerecht om tegelijk nieuw en nostalgisch te zijn – is de kern van onze interpretatie van comfortfood. In dit boek bieden we gerechten die troostend en creatief, vernieuwend en vertrouwd, geruststellend en verrassend zijn.

Het gaat ook over de persoonlijke paden die we hebben bewandeld, en alle verhalen die daarbij horen. In *Comfort* proberen we niet een hele hoop comfortfood te verzamelen, maar houden we liever vaste grond onder de voeten, waar we zelf op hebben gestaan. En met z'n vieren – Yotam, Helen, Verena en Tara – strekt die grond zich over best een groot deel van de wereld uit. Het pad van Yotam omvat Italië en Duitsland (van zijn ouders), tot Jeruzalem, Amsterdam (waar hij heeft gewoond en zijn lichaamsgewicht aan kroketten at) en Londen. Dat van Helen loopt van China (van haar grootouders) naar Maleisië en Melbourne (waar ze opgroeide) tot West-Londen. Verena's pad loopt door Duitsland en Schotland, New York (waar ze werd opgeleid) en Londen. Dat van Tara loopt voornamelijk door Londen, maar dankzij de hoeveelheden tahin, aubergines, citroenen, feta en olijfolie waarmee ze in de afgelopen twintig jaar heeft gekookt, is ze zeer goed ingewijd in de Levantijnse keuken.

Door naar de grond te kijken die we met z'n vieren hebben betreden zagen we het verband tussen comfortfood en verplaatsing, tussen comfortfood en immigratie. Als we naar een nieuwe plek verhuizen, doen we twee dingen. We nemen de cultuur en keuken van de plek waar we naartoe zijn verhuisd over (en tot ons) en we houden vast aan en bewaren de cultuur en keuken van de plek die we hebben verlaten.

En er is ook nog een praktische kant. We kunnen de slaapkamer van vroeger of de bank of de favoriete plek waar we gingen picknicken met familie niet met ons meezeulen. Maar als we de kippensoep, de linzen met rijst of de pasta uit de oven missen die onze moeder of vader voor ons maakte toen we als kind een knuffel nodig hadden, kunnen we die gerechten wel proberen na te maken. Het zijn eetbare transitieobjecten, en niks brengt ons jaren later sneller terug naar die knuffel dan het maken van die soep of die linzen of die pasta uit de oven.

We koken en eten niet alleen voor onszelf, dus nadat dat gerecht is bereid, wordt het meestal met iemand anders gedeeld: met onze nieuwe familie, vrienden of burens. En dan wordt het rimpeleffect voelbaar. Wat begon als een figuurlijke knuffel wordt een recept waar iemand anders om vraagt, die het voor zichzelf maakt en weer deelt met een heel nieuwe groep mensen.

Dit proces vindt wereldwijd plaats. Daarom kan een nieuwsgierige kok in z'n eentje aan zijn eigen keukentafel de wereld rond eten. Daarom is Amerikaans eten zo met Italiaans eten verbonden. Daarom kunnen we nu allemaal sushi en zeewier, pizza en pasta, garam masala en paneer in dezelfde supermarkt kopen.

Als het met bewustzijn, erkentelijkheid, genoeg en respect wordt gedaan is dit, voor ons, culturele waardering en geen culturele toe-eigening. Dat is voor ons de betekenis van comfortfood. Het gaat over onze paden en alle verhalen die daarin omsloten zijn. Daaraan is dit boek een eerbetoon: aan verplaatsing, aan immigratie, aan familie, aan thuis – aan mensen.

Andere manieren om comfortfood te beschrijven, en ze sluiten elkaar niet uit, kunnen bijvoorbeeld ook over een bepaald soort eten gaan: de directe troost van koolhydraten, wellicht, of het intrinsieke kalmerende karakter van soep. Het kan ook over de situatie gaan waarin iets wordt gegeten: de troost van met vrienden aan tafel zitten of juist precies het tegenovergestelde – de troost van rustig alleen eten, afgesloten van de wereld. Het gaat vaak om de combinatie van het juiste eten op het juiste moment op de juiste plek. Dat verklaart waarom een ijsje op een warme dag op een bankje in het park net zo troostend kan zijn als een bord met gebraden kip en een glas rode wijn op een koude dag binnen, wanneer de keukenramen beslagen zijn van de stoom.

Sambaleieren-‘shakshuka’

1½ theel. venkelzaad
2 kruidnagels
zaadjes van 2 kardemompeulen
½ theel. gemalen kaneel
1½ eetl. middelscherp kerriepoeder
60 ml olijfolie
½ theel. zwart mosterdzaad
20 kerrieblaadjes
1 rode ui, gehalveerd en in dunne halve ringen (160 g)
10 g verse gemberwortel, geschild en fijn geraspt
5 tenen knoflook, geperst
10 g koriander, steeltjes fijngehakt en blaadjes voor erover
150 g datterini (of cherrytomaatjes)
2 theel. sambal oelek
1 blik à 400 g tomatenpulp
100 ml tamarindeconcentraat
300 ml water
15 g palmsuiker (of lichte basterdsuiker)
5 eieren
zout en zwarte peper

Toen Helen opgroeide in Maleisië, at ze ontzettend veel *nasi lemak*. De kleine, in bananenbladeren en oude kranten verpakte pakketjes kokosrijst, pittige sambal, eieren en komkommer worden er op bijna elke straathoek verkocht. Dit recept is vooral geen nasi lemak, maar het is er wel op geïnspireerd. De eieren-tomatensaus die zich in de pan vermengt, doet ons tegelijk aan de shakshuka denken die Yotam at toen hij klein was. Geef er rijst, platbrood of welk brood je ook maar lekker vindt bij.

Van tevoren doen: Je kunt dit van tevoren bereiden tot aan het punt net voordat de eieren in de sambal worden gebroken. De sambal blijft wel 3 dagen goed in de koelkast.

Voor 4 personen

Doe het venkelzaad, de kruidnagels en kardemomzaadjes in een kleine droge koekenpan en zet hem op halfhoog tot hoog vuur. Rooster alles circa 2 minuten licht, tot het gaat geuren, en maal het fijn in een specerijenmolen of stamp het in een vijzel met stamper tot poeder. Voeg de kaneel en het kerriepoeder toe, en zet opzij.

Schenk 3 eetlepels van de olijfolie in een grote hapjespan (waarvoor je een passend deksel hebt) met een doorsnee van circa 26 cm en zet hem op halfhoog vuur. Voeg het mosterdzaad en 10 kerrieblaadjes toe, en bak ze 1 minuut tot de zaadjes openspringen. Voeg de rode ui toe en bak alles nog circa 7 minuten regelmatig roerend tot de halve ringen kleur krijgen. Doe de gemberwortel, knoflook, steeltjes koriander en verse tomaatjes erbij, bak alles nog 5 minuten en voeg de venkel-specerijenmix toe. Bak nog 2 minuten tot het gaat geuren en doe de sambal oelek, tomatenpulp, het tamarindeconcentraat, water, de palmsuiker en 1¼ theelepel zout erbij. Roer goed en breng zachtjes aan de kook. Draai het vuur halfhoog tot laag en laat alles 20-25 minuten zacht doorkoken zonder deksel, tot het is ingedikt.

Breek de eieren in de sambal en bestrooi elk ei met een beetje zout en peper. Leg het deksel op de pan en laat alles 7-8 minuten op het vuur staan, tot de eiwitten zijn gestold en de eidooiers zacht zijn.

Schenk intussen de resterende eetlepel olijfolie in een kleine pan en zet hem op halfhoog vuur. Voeg de overgebleven kerrieblaadjes toe, bak ze ongeveer 1 minuut, tot ze echt geuren, en neem de pan van het vuur. Sprenkel als de eieren gaar zijn de olie erover, bestrooi met de gebakken kerrieblaadjes en korianderblaadjes en serveer.







Meng als je zover bent om de taart samen te stellen de melk, grand marnier (als je die gebruikt) en espresso, en zet opzij.

Doe de slagroom, mascarpone, crème fraîche, poedersuiker, het vanille-extract en de kaneel in de kom van de standmixer met de kloppers. Klop alles op middelhoge tot hoge snelheid tot er zachte pieken ontstaan: pas op dat je niet te lang klopt, want de room dicht nog in bij het uitstrijken. Schep 200 gram van het mengsel in een kleine kom en zet in de koelkast: je gebruikt dit om de taart straks mee af te strijken. Spuit of schep een lange lijn van grofweg 30 cm (en 2 cm breed) van de overgebleven room in het midden van een lang taartbord of een plank: zo blijven de koekjes bij het samenstellen beter op hun plek.

Neem 20 van de koekjes en bestrijk ze om de beurt aan beide kanten met het melkmengsel: ze moeten een klein beetje vochtig worden zonder dat ze echt doordrenkt raken. Spreid met een kleine spatel of een mes 2 eetlepels van de room op één kant van een koekje uit. Zet het rechtop neer, op de lijn met room, en druk het vast. Herhaal met een volgend koekje en zet dat tegen het eerste koekje aan. Herhaal met de rest van de koekjes om een lange boomstam te maken. Verdeel de rest van het roommengsel over de boven- en zijkant van de boomstam: het geeft niet als hij er niet helemaal mee wordt bedekt, want je gaat het achtergehouden roommengsel er de volgende dag nog over verdelen. Dek de boomstam losjes af en zet hem minstens 6 uur of een nacht in de koelkast.

Meng circa 15 minuten voor het serveren de aardbeien in een kom met de kristalsuiker, fijn geraspte sinaasappelschil en grand marnier. Laat het 10-15 minuten macereren (weken).

Strijk intussen het achtergehouden roommengsel over de boven- en zijkanten van de boomstam uit.

Verdeel vlak voor het serveren ongeveer de helft van de aardbeien over de bovenkant van de taart en druk ze licht aan om ze vast te plakken. Sprengel eventuele siroop van de aardbeien over de taart en op het bord. Leg tot slot de reepjes sinaasappelschil erop. Snijd de taart schuin aan om een mooi streepeffect te krijgen – verwarm het lemmet van je mes eerst in een kan met heet water om de stukken mooi 'strak' te snijden – om de strepen te onthullen. Serveer de rest van de aardbeien ernaast of erbij.